



„Beim Rinderwirt“



153 Jahre Familienbetrieb

Qualität hat bei uns Tradition



Eine Familiengeschichte über sechs Generationen

1871 Am Kirchweihsonntag, 15. Okt. 1871, eröffnete Joseph Siebenrock am Bohl eine Wirtschaft. Der „Rosengarten“ bot neben der einheimischen Bevölkerung vor allem den Arbeitern an der unmittelbar nebenan liegenden Eisenbahnstrecke die Möglichkeit einer Einkehr. Als Siebenrock starb, heiratete seine Witwe den aus der Walke stammenden Gerold Speh. Dieser übernahm das stattliche Gasthaus und die dazugehörige umfangreiche Landwirtschaft. Nach dem Tod der Mitgründerin heiratete er die aus Heudorf stammende Luzia Spalt. 1916 starb Speh und seine Witwe heiratete den ebenfalls verwitweten Adolf Schmid, der bis 1940 der „Rosenwirt“ war. Nach ihm übernahm Karl Speh, der Sohn aus der ersten Ehe seiner Mutter, das Anwesen. Zusammen mit seiner Frau Wally, geb. Reiner, aus Mengen betrieb er den „Rosengarten“ über 30 Jahre lang und sie machten ein weitem für seine gut bürgerliche Küche bekanntes Gasthaus daraus. Dazu betrieb der „Pfeifen-Karle“, wie der leutselige Gastwirt im Volksmund genannt wurde, seine große Landwirtschaft. Mit seinem stattlichen Pferdegespann, seinem ganzen Stolz, war er ein ortsbekanntes Original.

1972 In der fünften, ununterbrochenen Familiengeneration ging das angesehene Gasthaus 1972 an Rosemarie und Hubert Krugger. Nach der Aussiedlung des Bauernhofes entfernten sie die landwirtschaftlichen Gebäude, erstellten ein mehrgeschossiges Wohnhaus und erneuerten und renovierten die Gasträume vollständig. Ihnen gelang es, dank einer vorzüglichen Küche und gepflegter Gastlichkeit, den „Rosengarten“ zu einem landauf-landab bekannten Haus zu machen.

2006 Mit Gerd Krugger und Marlies Zimmermann übernahmen 2006 zwei in vielen renommierten Häusern ausgebildete Fachleute das elterliche Anwesen. Mit einem größeren Umbau 2006 erweiterten sie die Gasträume, sanierten Küche und Nebenräume. Auf eigenen landwirtschaftlichen Flächen begannen sie 2008 mit der Zucht von Galloway-Rindern für die Fleischherzeugung für den Gastbetrieb. Seither trägt der alte „Rosengarten“ den Namen „Beim Rinderwirt“. 2013/14 schufen sie mit dem Bau eines Hotels ein weiteres Standbein für ihr Unternehmen. Das neue Hotel und das Gasthaus entsprechen in jeder Hinsicht den Standards moderner Gastronomie und sind entsprechend auch national und international frequentiert. Mit den drei Töchtern Lena, Hannah und Romy steht für die Zukunft schon die nächste Generation bereit. *Die Familientradition kann also weitergehen.*



Frühstück mit Produkten aus unserer Region



FRÜHSTÜCK
PRO PERSON
VOM BUFFET INKL.
KAFFEE, TEE,
SÄFTE
19,90 €

So fängt der Morgen an...
Frühstücken „Beim Rinderwirt“

Montag - Freitag 6.30 - 10.00 Uhr
Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 7.00 - 12.00 Uhr
(Nur mit Voranmeldung möglich!)

Starten Sie den Tag mit Qualitätsprodukten aus der Region und von ausgesuchten Lieferanten...

Genießen Sie ruhige Stunden bei einem gemütlichen Frühstück im Hotel „Beim Rinderwirt“.

Wurstwaren vom Gallowayrind  / Frische Backwaren vom Bäcker /
Wurstspezialitäten aus unserer Landwirtschaft / Mozzarella aus Hohentengen  /
Müsli von my Müsli  / Rührei, Spiegelei,...vom Bauer Merk  /
Faller Kuvertüren vom Schwarzwald 



Unser Hofladen

Viele Produkte direkt aus unserer Landwirtschaft und Jagd.
Tolle regionale Gerichte im Glas aus unserer Gasthausküche.

NATÜRLICH
100% ARTGERECHT!



Hofladen „Beim Rinderwirt“

Wir erweitern unser Angebot! In Ergänzung zu unserem Gasthaus „Beim Rinderwirt“ gibt es jetzt noch unseren Hofladen.

Kommen Sie vorbei und nehmen Sie die Produkte mit nach Hause, die wir für Sie im Hofladen anbieten.

Selbstverständlich alles regional, artgerecht und bodenständig, so wie Sie den Rinderwirt kennen!

Wir wollen, dass Einkaufen Spaß macht - egal ob Sie den Einkauf im Hofladen mit einem Gasthausbesuch verbinden, bei uns im Hotel übernachten oder einfach so vorbeikommen. Unser Hofladen ist der neue Mittelpunkt für alle unsere Gäste und Kunden – mitten im Rinderwirt, zwischen Kuhstall und Wintergarten!

Kommen Sie vorbei, wir freuen uns über Ihren Einkauf!



Gutes aus Omas Suppenküche

Genießen Sie mit Freunden...

Unsere Suppen werden noch nach alten Rezepten aus Omas Zeiten gekocht.

Die Suppen entstehen aus den besten Grundprodukten unserer Region...

Kräftige Brühe vom Rind mit Flädle

und frischen Kräutern aus dem Kräutergarten

Beef broth with sliced pancakes and fresh herbs

5,60 € ^{1,c,i}

Ochsenschwanzsuppe

mit Ochsenschwanzeinlage

Oxtail soup

5,90 €  

Tomatencremesuppe (vegetarisch)

mit Sahnehaube und knusprigen Brotcroûtons

Tomato cream soup (vegetarian) with cream topping and croutons

5,60 € ^{1,g}  (möglich)

Hühnersuppe

mit feinem Hühnerfleisch, Gemüse- und Nudleinlage

Chicken soup with fine chicken, vegetables and pasta

5,30 € ^{1,g} 



Kleine Leckereien vor der „großen“ Mahlzeit

Der Beilagensalat

Lecker angemachte Salate mit feinem Blattsalat und Hausdressing oder Essig-Öldressing

Side salad Delicious mixed salads with green salad and house dressing or vinegar-oil dressing

6,90 € ^{1,g,i}   (möglich)



Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Rinderfilet

Carpaccio vom Galloway-Rind, mit Balsamico-Kräuterdressing, feinem Blattsalat und Baguette

Very thin slices of beef fillet in herb crust with balsamic-herb dressing, green salad and farmhouse bread

17,90 € ^{a1,g}  (möglich) 

Geräucherte Scheiben vom Gallowayschinken

und gebratenen Champignons mit feinem Blattsalat und Baguette

Sliced Galloway gammon and roasted mushrooms, green salad and baguette

16,90 € ^{a1,g}  (möglich)

Feine Scheiben vom Mozzarella (Kuhmilch)

mit Tomatenscheiben, Blattsalat, Balsamico-Oliven-Dressing und Baguette

Mozzarella with green salad, balsamic-olive dressing and baguette

15,90 € ^{a1,g}



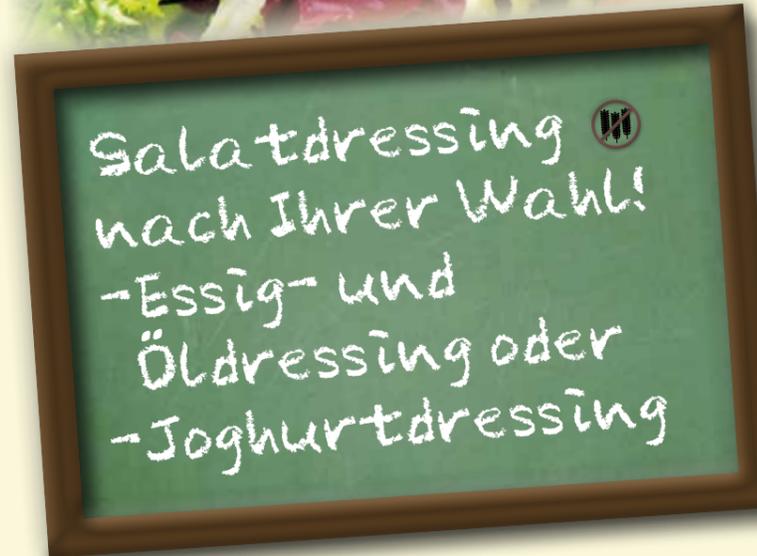
 **glutenfrei möglich** (ohne a 1-7) - bitte bei unserem Personal angeben  **lactosefrei**

Von unserem Gemüsebauern... Genuss voller Vitamine

Eine bunte Mischung! Großer Salatteller

Blattsalate mit Tomate, Ei, Paprikastreifen und Baguette. Wählen Sie dazu nach Ihren Wünschen aus den

nebenstehenden Komponenten aus...



Salat auch lactosefrei möglich! 

A lactose free salad is also possible!

Nutzen Sie unser kostenloses WLAN

Freier Zugang ohne
Passwort...einfach die
AGB's bestätigen und LOS GEHT'S!

Viel Spaß mit unserem kostenlosen WLAN.



... leicht und lecker

Putenbruststreifen mit frisch gebratenen Champignons

... delicate and delicious turkey breast strips and roasted mushrooms

16,90 € ^{a1,c,g,i} 

... „Rinderwirt“ Spezial

Streifen vom Galloway-Rumpsteak mit frisch gebratenen Champignons

... „Rinderwirt“ special Galloway rump steak strips and roasted mushrooms

21,90 € ^{a1,c,g,i}

... wie es der Grillliebhaber mag

Mit saftigem Rinder- und Putensteak sowie gebratenem Garnelenspieß

... for all the meat lovers with beef and turkey steak, shrimp skewer

21,90 € ^{a1,c,g,i} 

... wie bei den „Wilderern“

Steaks vom Reh- und Wildschwein, mit gebratenen Champignons und Quittengelee

... as with the „poachers“ steak of venison and wild boar with roasted mushrooms and quince jelly

19,90 € ^{a1,c,g,i} 

... für die Fleischlosen

Lecker angemachte Salate mit Blattsalat und gebratenem Garnelenspieß

... for all vegetarians mixed salads with lettuce and shrimp skewer

17,90 € ^{a1,c,g,i,A1}

Impressionen vom Rinderwirt



Galloway aus Weidehaltung

Leckeres vom Gallowayrind: Von Grill und Herd

Rindsroulade vom Gallowayrind
 gefüllt mit Zwiebeln, Essiggurke und Speck, dazu hausgemachte Eierspätzle und marktfrisches Gemüse
Beef roulade filled with onions, bacon and gherkin, served with homemade egg Spätzle and vegetables
 24,90 € ^{a1,j}

Pfeffersteak vom Gallowayrind (230g)
 mit Pfefferrahmsoße und Pommes Frites
Galloway-Beef steak „spicy“ (230 g) with pepper sauce and french fries
 29,90 € ^{a1,g,j}

Saftiges Rindergulasch vom Gallowayrind
 mit Eierspätzle und marktfrischem Gemüse
Juicy Beef goulash from the Galloway cattle with egg Spätzle and vegetables
 19,90 € ^{a1,g}



Galloway-Steak (230g)
 mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln
Galloway-Beef steak (230 g) with homemade herb butter and roast potatoes
 29,90 € ^{g,j}



Galloway aus eigener Weidehaltung...
 Das Gallowayrind ist eine hornlose Fleischrinderrasse und stammt ursprünglich aus Südwest-Schottland. Gallowayrinder sind friedfertige, genügsame und widerstandsfähige Tiere, haben dichtes, mittelfeines Unterhaar und längeres, gewelltes Oberhaar.

Durch die Zucht unserer eigenen Gallowayrinder in den Obstwiesen am Häselberg in Richtung Scheer möchten wir Ihnen eine hervorragende Qualität an bestem Rinderfleisch anbieten. Durch die ganzjährige Weidehaltung - unsere Tiere kennen keinen Stall und keine Intensivmast - entsteht so ein langsam gewachsenes Fleisch. Im Sommer ernähren sich die Tiere ausschließlich von Kräutern und Gräsern der Wiesen, auf denen sie leben. Im Winter werden unsere Rinder mit Stroh und Heu von eigenen Weiden und Feldern gefüttert.





Das darf natürlich nicht fehlen...



Rumpsteak Salat (230 g)

mit hausgemachter Kräuterbutter und großem, lecker angemachtem Salat
Rump steak salad (230 g) with with homemade herb butter and a big, delicious salad

23,90 €^{g,j}

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites
Escalope of pork „Viennese style“ with french fries

15,90 €^{a1,c,g}

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit großem, lecker angemachtem Salat
Escalope of pork „Viennese style“ with a big, delicious salad

15,90 €^{a1,c,g}

Schweineschnitzel „Wiener Art“, glutenfrei

mit Pommes Frites
Escalope of pork „Viennese style“, gluten free with french fries

17,90 €^c

Rumpsteak (230 g)

mit hausgemachter Kräuterbutter, marktfrischem Gemüse und Pommes Frites
Rump steak (230 g) with homemade herb butter, vegetables and french fries

25,90 €^{g,j}

Zwiebelrostbraten (230 g)

mit Röstzwiebeln, marktfrischem Gemüse und Eierspätzle
Beef steak with onions (230 g) with fried onions, vegetables and egg Spätzle

27,90 €^{a1,c,j}

Saftige Schweinemedallions vom Grill

mit Champignonrahmsauce, marktfrischem Gemüse und hausgemachten Eierspätzle
Medallions of pork with mushrooms in cream sauce, vegetables and homemade egg Spätzle

21,90 €^{a1,c,g}

Champignon-Steak (230g)

Rumpsteak mit Champignonrahmsauce, marktfrischem Gemüse und Eierspätzle

Mushroom steak (230g) Rump steak with mushroom cream sauce, vegetables and egg Spätzle

25,90 €^{a1,c,g,j}

„Grillteller“

Rinder-, Schweine- und Putensteak vom Grill mit Speckbohnen, Pommes Frites, Grilltomate und hausgemachter Kräuterbutter

„Mixed grill“ grilled Beef, pork and turkey steaks, beans with bacon, french fries, grilled tomato and homemade herb butter

23,90 €^{g,j}

Jägerschnitzel

mit Champignonrahmsauce, marktfrischem Gemüse und Eierspätzle

Escalope „Chasseur“ with mushrooms in cream sauce, vegetables and egg Spätzle

19,90 €^{a1,c,g}

Wild aus heimischer Jagd



Wildschweinschnitzel „Wiener Art“

Paniertes Wildschweinschnitzel mit Bratkartoffeln und Quittengelee
Wild boar schnitzel „Viennese style“ breaded wild boar schnitzel with roast potatoes and quince jelly

19,90 €^{a1,c,g}

„Wildsteaks“

Steaks von Reh und Wildschwein mit Pfefferrahmsauce, Eierspätzle, marktfrischem Gemüse und Quittengelee
„Deer steaks“ Deer- and wild boar steaks with pepper cream sauce, egg Spätzle, vegetables and quince jelly

26,90 €^{a1,c,g}

„Wildteller“

Wildschwein- und Rehsteaks mit gebratenen Champignons, hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln, marktfrischem Gemüse und Quittengelee

„Deer plate“ wild boar- and deer steaks with roasted mushrooms, homemade herb butter, roast potatoes, vegetables and quince jelly

26,90 €^{g,j}

Saftiges Rehragout

mit gebratenen Champignons, Eierspätzle und Quittengelee
Deer ragout with wild mushrooms, egg Spätzle and quince jelly

19,90 €^{1,c}

Eine kleine warme Mahlzeit

Zwei Rinder-Bratwürste

mit großem, lecker angemachtem Salat
Two Galloway-sausages with a big, delicious salad

16,90 €^{g,j}



Zwei Rinder-Bratwürste

mit Bauernbrot und Senf
Two Galloway-sausages with farmhouse bread and mustard

7,90 €^{1,3,7,9,a1,j}

mit Kartoffelsalat und Senf
with potato salad and mustard

11,90 €^{1,3,7,9,j}

mit Spiegelei und Bratkartoffeln
with sunny side up eggs and fried potatoes

15,90 €^j

Feine Nudelgerichte aus der „Häussler“ Nudelmaschine

Das Pesto ist
selbstgemacht!

Käsespätzle

mit Emmentaler Käse und Röstzwiebeln
Cheese Spätzle with Emmentaler cheese and fried onions

13,90 €^{a1,c,g}

Pasta „Tomate“

mit Tomatensoße und gehobeltem Parmesan
Pasta „Tomato“ with tomato sauce and sliced Parmesan cheese

9,90 €^{a1,c,g}

Pasta

mit Bärlauchpesto und Parmesan
Ribbon noodles with bear's garlic pesto and Parmesan cheese

11,90 €^{a1,c,g}

Pasta „Rinderwirt“

mit Tomaten-Hackfleischsoße vom Gallowayrind und gehobeltem Parmesan
Pasta „Rinderwirt“ with tomato meat sauce and sliced Parmesan cheese

13,90 €^{a1,c,g}

Pasta „Garnele“

mit Bärlauchpesto, gebratenem Garnelenspieß und Parmesan
Ribbon noodles „shrimps“ with bear's garlic pesto, fried shrimps skewer and Parmesan cheese

15,90 €^{a1,b,g}



glutenfrei möglich (ohne a 1-7) - bitte bei unserem Personal angeben



lactosefrei

„A zünftig's Vesper“

Jetzt gehts um die Wurst...

Gallowayschinken wird nach alter Tradition hergestellt. Gutes muss gut bleiben....

Wurstsalat

mit feiner Lyoner

Sausage salad with Galloway-ring bologna

11,90 € ^{1,3,7}

Schweizer Wurstsalat

mit Allgäuer Emmentaler und feiner Lyoner

Swiss sausage salad with cheese and Galloway bologna

12,90 € ^{1,3,7,g}



Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker	5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß 9 koffeinhaltig	10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 12 gewachst 13 mit Taurin 14 enthält eine Phenylalaninquelle
Deklarationspflichtige Allergene: a Glutenhaltige Getreide (a=glutenhaltiges Getreide (Weizen ^{a1} , Roggen ^{a2} , Gerste ^{a3} , Hafer ^{a4} , Dinkel ^{a5} , Kamut ^{a6} , Hybridstämme ^{a7})) b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (inkl. Laktose) h Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Peca-, Para-, Macadamianüsse, Pistanzien) und daraus gewonnene Erzeugnisse i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l Schwefeldioxid und Sulfite m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dunkle Schokoladenmousse

mit frischen Früchten

Self-made chocolate mousse with fresh fruits

11,90 € ^{a1,c,g}

Gebäckener Apfel

mit Vanilleeis

Baked apple with vanilla ice-cream

11,90 € ^{a1,g}



Knusper-Nuss-Becher

Versch. Sorten Nusseis, geröstete Nüsse, Sahne, Krokantstreusel und Eisgebäck

Crunchy Nut Cup Misc. varieties of nut ice, roasted nuts, cream, crunchy crumble and biscuits

9,90 € ^{a1,g,h}

Sanfter Engel

Vanilleeis, Eierlikör, Krokantstreusel, Sahne und Eisgebäck

Gentle angel Vanilla ice-cream, eggnog, crunchy crumble, cream and biscuits

9,90 € ^{a1,c,g}

Himbeerbecher

Vanille- und Schokoladeneis, heiße Himbeeren, Sahne und Eisgebäck

Raspberry Cup Vanilla- and chocolate ice-cream, hot raspberries, cream and biscuits

9,90 € ^{a1,g}

Für unsere „Naschkatzen“

Unsere Teesorten

Pfefferminz-, Hagebutten-, Grüner-, Kamillen- und Schwarztee

Tasse Kaffee ⁹

Cup of coffee ⁹

3,40 €

Cappuccino ^{9,g}

Cappuccino ^{9,g}

4,60 €

Milchkaffee ^{9,g}

White coffee ^{9,g}

4,60 €

Latte Macchiato ^{9,g}

Latte Macchiato ^{9,g}

4,90 €

Espresso ⁹

Macchiato ^{9,g}

3,10 €

Tee im Glas

Cup of tea

3,20 €

Eiskaffee

Vanilleeis, gekühlter Kaffee⁹ und Sahne

Iced coffee Vanilla ice-cream, cold coffee⁹ and cream

7,90 € ^{a1,g}

Eisschokolade

Vanille- und Schokoemis, gekühlter Kaba und Sahne

Iced chocolate Vanilla- and chocolate ice-cream, cold chocolate and cream

7,90 € ^{a1,g}

Affogato

Espresso und 1 Kugel Vanilleeis

Affogato Espresso and 1 scoop of vanilla ice-cream

4,90 € ^{a1,g,9}



Mehr Eis???

Dann fragen Sie nach unserer Eiskarte



Heißgetränke

Unsere „Alkoholfreien“

Teinacher Gourmet Mineralwasser
Teinacher Gourmet mineral water
0,30 l | 3,20 €
0,70 l | 6,80 €

Teinacher Naturell Mineralwasser
Teinacher Naturell mineral water
0,30 l | 3,20 €
0,70 l | 6,80 €

Säfte/Juices

Apfelsaft, Orangensaft,
Maracujanektar, Traubensaft,
Kirschnektar, Multivitamin, Johannisbeernektar
*Apple, Orange, Passion fruit nectar,
Grape, Cherry, Multivitamin, Currant*

0,30 l | 3,60 € / 0,50 l | 4,60 €

Alle Säfte natürlich auch
als Schorle!

Coca Cola ^{1,3,9}
Coke
0,30 l | 3,60 €
0,50 l | 4,60 €

Coca Cola light ^{1,3,9}
Coca Cola light
0,50 l | 4,60 €

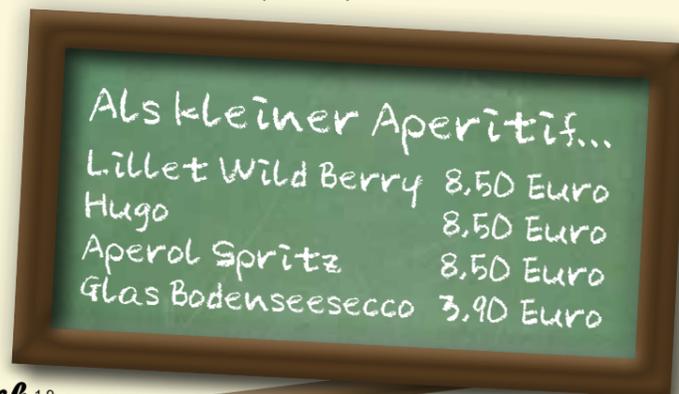
Fanta ^{1,3}
Orange Lemonade
0,30 l | 3,60 €
0,50 l | 4,60 €

Cola Mix ^{1,3}
Coke Mix
0,30 l | 3,60 €
0,50 l | 4,60 €

Eistee Pfirsich ^{1,9}
Ice Tea Peach
0,30 l | 3,60 €
0,50 l | 4,60 €

Schweppes Bitter Lemon ^{1,3,10}
Schweppes Bitter Lemon
0,20 l | 3,90 €

Bionade (Holunder/Litschi)
Bionade (elder/lychee)
0,33 l | 4,90 €



Zwiefalter Pils ¹
0,30 l | 3,60 €
0,50 l | 4,60 €

Zwiefalter 1521 ¹
0,30 l | 3,60 €
0,50 l | 4,60 €

Zwiefalter Weizen hefetrüb ¹
0,30 l | 3,60 €
0,50 l | 4,60 €

Zwiefalter Weizen dunkel ¹
0,50 l | 4,60 €

Zwiefalter Weizen Kristall ¹
0,50 l | 4,60 €

Zwiefalter Weizen „Alkoholfrei“ ¹ „alcohol free“
0,50 l | 4,60 €

Bier aus der Flasche...

Aus unserem „Weinsortiment“

Bioweine ^{ECOVIN}
offen 0,25 l

Brackheimer Riesling trocken
Erdig, feinherb,
reifer Apfel- und Akazienduft
Earthy, off-dry, ripe apple- and acacias smell
0,25 l | 10,90 €

Brackheimer Rosé
Dezente, leichte Frucht, an reife
Waldbeeren und Himbeere erinnernd
*Discreet, light fruit, commemorative of wild berries
and raspberries*
0,25 l | 10,90 €

Brackheimer Trollinger mit Lemberger trocken
Schöne Verbindung von saftiger
Frische und gehaltvoller Würze
*Nice conjunction of juicy briskness
and substantial condiment*
0,25 l | 10,90 €

Weißherbst
offen 0,25 l

Staatsweinkeller Meersburg Spätburgunder Weißherbst
Süffig ausgebaute Spezialität -
sanfter, runder Wein
Palatable enlarged - speciality-gently rounded wine
0,25 l | 9,90 €

Weissweine
offen 0,25 l

Verrenberger Lindelberg Fürstenfass Riesling trocken
Für Liebhaber des klassisch
trockenen Rieslings
For all classic, dry Riesling lovers
0,25 l | 8,90 €

Fleiner Eselsberg Riesling halbtrocken
Feinfruchtiger, harmonisch,
eleganter Württemberger
Fruity, harmonic, elegant Württembergian
0,25 l | 8,90 €

Meersburger Müller-Thurgau trocken
Guter, ehrlicher Wein vom Bodensee
Goodly, honestly win
0,25 l | 9,90 €

Anggener Schäf Gutedel trocken
Duftiger, bekömmlicher, typisch
magenfreundlicher Markgräfler
Aromatical, digestible Markgräfler
0,25 l | 8,90 €

Pinot Grigio JGT delle Venezie Endrizzi
Rund, mundfüllend, weich
Rounded, mouth filling, soft
0,25 l | 10,90 €

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau
Blumiger Duft mit würzigen Anklängen
Flowery scent with flavoursome appeal
0,25 l | 9,90 €

Rotweine
offen 0,25 l

Fellbacher Lämmle Trollinger
Herzhaft-fruchtig
Hearty-fruity
0,25 l | 8,90 €

Weingärtner Henchelberg Trollinger mit Lemberger
Charaktervoll, feinherb
Characterful, off-dry
0,25 l | 8,90 €

Hagnauer Burgstall Spätburgunder Rotwein
Samtig, elegant und vollmundig
Velvet, dainty, heady
0,25 l | 9,90 €

Staatsweingut Meersburg Spätburgunder Rotwein trocken
Kraftvoller, ausgeprägter Spätburgunder
Powerful, distincted Spätburgunder (pinot noir)
0,25 l | 9,90 €

Merlot JGT delle Venezie Endrizzi
Herrlich saftiger, runder Merlot
mit viel Schmelz und Fülle
Gorgeous juicy, rounded Merlot
0,25 l | 10,90 €

Ein gutes Bier
gehört dazu...

Frisch vom Fass...



Weissweine
Flaschen 0,75 l

Rotweine
Flaschen 0,75 l

Hagnauer Grauburgunder

Duft von frischen Äpfeln,
fruchtig mit lebendiger Fruchtsäure

Scent of fresh apples, fruity with lively fruit acid

0,25 l 9,90 €

Grand Marrenon

AOC Syrah

Granatrot, reife Beerenfrüchte, die
fast marmeladig wirken, verfeinern
sich mit rauchigen, erdigen
Tabaknoten

*Garnet red, ripe berry fruits that look almost
jammy, refine themselves with smoky,
earthy tobacco notes*

0,25 l 14,90 €

Bergsig Cabernet Sauvignon

Estate Südafrika

Körperreich, trocken, würzig und sanft,
mit Aromen von schwarzen Johannis-
und Brombeeren

*Body-full, dry, flavoursome and smooth, with
flavours of blackcurrant and black berry*

0,25 l 12,90 €

**Sie brauchen noch
ein Geschenk?**

Wie wäre es mit einem Geschenkgutschein mit individuellem Wert?
Einzulösen natürlich im
Gasthaus / Hotel / Hofladen.

Fragen Sie unser Personal nach
unseren Gutscheinen!



Unser Hotel „Beim Rinderwirt“

Eine Familientradition über sechs Generationen



Hotel „Beim Rinderwirt“

Unser Hotel erwartet Sie mit einzigartigem Ambiente und hochwertigem Komfort.

Unser Haus bietet Ihnen **zwölf helle Doppelzimmer**, die auch als Einzelzimmer gebucht werden können. Es verfügt außerdem über **zwei Familien-Maisonette-Zimmer** und **ein barrierefreies Zimmer**.

Bei uns bekommen Sie erstklassigen Service.

Alle unsere Zimmer sind **mit Parkett und Massivholzmöbeln** liebevoll eingerichtet und verfügen über einen **eigenen Balkon**, der einen angenehmen Aufenthalt im Freien zur Muse und Entspannung bietet. **SAT-Fernseher und Telefonanlage** gehören ebenso zur selbstverständlichen Ausstattung. Eine bequem **begehbare Dusche**, ein großes Waschbecken und genügend Ablage- und Nutzfläche zeichnet das Bad aus.

Alles, was das Herz begehrt...

In unserem großzügigen und gemütlichen Frühstücksraum können Sie nach Herzenslust schlemmen. Bei dem umfangreichen Frühstücksbuffet legen wir größten Wert auf **hochwertige Produkte von Erzeugern aus der Region**.

Buchen Sie noch heute!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**Darfs eine Flasche
Wein sein?**



Bis bald und auf ein Wiedersehen Beim Rinderwirt!



Familie Krugger / Zimmermann
Hauptstraße 17
72517 Sigmaringendorf
Tel. 07571 / 74974-100

Besuchen Sie uns auf
unserer Homepage unter
www.rinderwirt.de
oder auf Facebook und Instagram



Wir hoffen,

Sie hatten einen schönen Aufenthalt in unserem Gasthaus.

Empfehlen Sie uns gerne weiter!

Wenn Sie möchten, dürfen Sie diese Karte gerne als
„kleine Erinnerung“ an uns mitnehmen.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Euer Rinderwirt

**Lena, Hannah, Romy,
Marlies und Gerd**



**Unsere aktuellen
Öffnungszeiten
finden Sie unter**

www.rinderwirt.de

24h Tischreservierung

Über ihr Smartphone
unter www.rinderwirt.de!



Ganz einfach!

**QR Code
SCANNEN**

