



„Beim Rinderwirt“

153 Jahre Familienbetrieb

Qualität hat bei uns Tradition

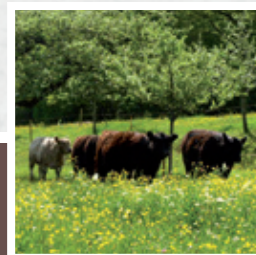
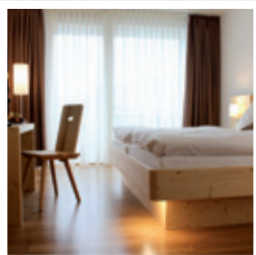


Eine Familiengeschichte über sechs Generationen

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 „Rosengarten“ 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 vorzüglich 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



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!



SUPPEN & VORSPEISEN

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

7,90 € ^{1,c,i}

Ochsenschwanzsuppe

mit Ochsenschwanzeinlage

Oxtail soup

8,90 €  

Tomatencremesuppe (vegetarisch)

mit Sahnehaube und knusprigen Brotcroûtons

Tomato cream soup (vegetarian) with cream topping and croutons

7,90 € ^{1,g}  (möglich)

Aus dem Rezeptbuch

Kräftige Rinderbrühe

- Beste Gallowayrinderknochen
- Zwiebeln
- Liebstöckel aus dem Garten
- ...



DER BEILAGENSALAT

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

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

7,90 € ^{1,g,i}   (möglich)



Nutzen Sie unser kostenloses WLAN

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

WLAN
FREE ACCESS



SALATE



Eine bunte Mischung...

Genießen Sie einen unserer **großen Salatteller**.

Alle Salate werden mit Blattsalaten, Tomate, Gurke und Paprikastreifen serviert.

Dazu gibt es Baguettebrot.

- mit Putenbruststreifen

und frisch gebratenen Champignons

*- with turkey breast strips
and roasted mushrooms*

17,90 € a1,c,g,i 

- mit Streifen vom Rumpsteak

und frisch gebratenen Champignons

*- with Grass-fed beef rump steak strips
and roasted mushrooms*

24,90 € a1,c,g,i

- mit saftigem Rinder- und Putensteak

sowie gebratenem Garnelenspieß

*- with beef and turkey steak
and shrimp skewer*

25,90 € a1,c,g,i 

- mit Steaks vom Reh

und gebratenen Champignons

*- steak of venison and wild boar
and roasted mushrooms*

24,90 € a1,c,g,i 

Alle Salate sind auch lactosefrei möglich! *A lactose free salad is also possible!* 

Sofern gewünscht, händigt Ihnen unser Personal gerne unsere separate Allergenkarte aus.
Diese enthält detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Speisen und Getränken.

*If you wish, our staff will be happy to provide you with our separate allergen menu.
This contains detailed information about the ingredients in our food and beverages.*

UNSERE KLASSIKER

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites

*Escalope of pork „Viennese style“
with french fries*

17,90 € ^{a1,c,g} 

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit großem, lecker angemachtem Salat

*Escalope of pork „Viennese style“
with a big, delicious salad*

17,90 € ^{a1,c,g,j}

Schweineschnitzel „Wiener Art“, glutenfrei

mit Pommes Frites

*Escalope of pork „Viennese style“, gluten free
with french fries*

19,90 € ^c  

Saftiges Rindergulasch vom Weiderind

mit Eierspätzle und marktfrischem Gemüse

*Juicy Beef goulash from Grass-fed beef
with egg Spätzle and vegetables*

23,90 € ^{a1,g}

Zwiebelrostbraten (230 g)

mit Röstzwiebeln, marktfrischem Gemüse und Eierspätzle

*Beef steak with onions (230 g)
with fried onions, vegetables and egg Spätzle*

29,90 € ^{a1,c,j} 

Zartes Rehulasch

mit gebratenen Champignons und Eierspätzle

*Deer goulash
with wild mushrooms and egg Spätzle*

23,90 € ^{1,c} 



VOM GRILL

Rumpsteak (230 g)

mit hausgemachter Kräuterbutter und marktfrischem Gemüse

*Rump steak
with homemade herb butter and vegetables*

29,80 € ^{a1,g}

Pfeffersteak (230 g)

mit Pfefferrahmsoße und marktfrischem Gemüse

*Pepper steak
with pepper sauce butter and vegetables*

29,80 € ^{a1,g}

Fitness-Steak (230 g)

gebratenes Putenbruststeak mit hausgemachter Kräuterbutter und marktfrischem Gemüse

*Fitness steak
roasted turkey breast steak with homemade herb butter and vegetables*

23,90 € ^{a1,g}



„WILDTELLER“



Wildsteaks vom Reh
mit gebratenen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter und marktfrischem Gemüse

*„Deer plate“
wild boar- and deer steaks with roasted mushrooms,
homemade herb butter and vegetables*

29,90 € ^{g,j} 



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



lactosefrei

Kleine Portion - 1,00 €

NUDELGERICHTE

Käsespätzle

mit Emmentaler Käse und Röstzwiebeln

Cheese Spätzle

with Emmentaler cheese and fried onions

13,90 € ^{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

mit Bärlauchpesto und Parmesan

Ribbon noodles

with bear's garlic pesto and Parmesan cheese

11,90 € ^{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

16,90 € ^{a1,b,g}



DESSERT

Sanfter Engel

Vanilleeis, Eierlikör, Krokantstreusel, Sahne und Eisgebäck

Gentle angel

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

9,90 € / klein 7,90 € ^{a1,c,g}

Biene Maja

2 Kugeln Eis mit Sahne und Eisgebäck

Biene Maja

2 scoops ice-cream with cream and biscuits

5,50 € ^{a1,g}

Asterix

2 Kugeln Eis, Smarties und Eisgebäck

Asterix

2 scoops ice-cream, Smarties and biscuits

5,50 € ^{1,a1,g}

Affogato

Espresso und 1 Kugel Vanilleeis

Affogato

Espresso and 1 scoop of vanilla ice-cream

5,90 € ^{a1,g,9}

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 € / klein 7,90 € ^{a1,g,h}

Himbeerbecher

Vanille- und Schokoladeneis, heiße Himbeeren, Sahne und Eisgebäck

Raspberry Cup

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

9,90 € / klein 7,90 € ^{a1,g}

Himbeersorbet

Milchfreies gefrorenes Dessert aus pürierten Himbeeren

Raspberry Sorbet

Dairy-free frozen dessert made with pureed raspberries

2,50 € / 1 Kugel ^{a1,g}



KUGEL EIS 2,00 €
PORT. SAHNE 1,50 €

EISSORTEN
Vanille, Schokolade,
Erdbeer, Walnuss,
Haselnuss, Stracciatella
Ice cream flavors:
Vanilla, Chocolate, Strawberry,
Walnut, Hazelnut, Stracciatella

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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 €

Coca Cola ^{1,3,9}

Coke

0,30 l | 3,60 €

0,50 l | 4,60 €

Coca Cola light / Zero ^{1,3,9}

Coke light

0,30 l | 3,60 €

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 €

Bionade (Holunder)

Bionade (elder/lychee)

0,33 l | 4,90 €

SÄFTE/JUICES

APFELSAFT, ORANGENSAFT,
MARACUJANEKTAR, TRAUBENSAFT,
KIRSCHNEKTAR, MULTIVITAMINSAFT,
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!

APERITIF

Lillet Wild Berry 8,50 €

Hugo 8,50 €

Aperol Spritz 8,50 €

Glas Secco 3,90 €

APERITIF (ALKOHOLFREI)

Red
Kirschblüte, Ingwer 6,90 €

Green
Zitrone, Holunder, Ingwer 6,90 €



BIER



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 €

FRISCH
VOM FASS

Zwiefalter Weizen dunkel ¹

0,50 l 4,60 €

Zwiefalter Weizen Kristall ¹

0,50 l 4,60 €

Zwiefalter Weizen

„Alkoholfrei“

„alcohol free“

0,5 l 4,60 €

AUS DER
FLASCHE

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁹

Cup of coffee

3,40 €

Cappuccino ^{9,g}

Cappuccino

4,60 €

Milchkaffee ^{9,g}

White coffee

4,60 €

Latte Macchiato ^{9,g}

Latte Macchiato

4,90 €

Espresso ⁹

Macchiato

3,10 €

Tee im Glas

Cup of tea

3,20 €

TEESORTEN

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

DIGESTIF

Williams 2cl

3,00 €

Eierlikör 2cl

3,40 €

Grappa 2cl

5,20 €

Kirschwasser 2cl

3,00 €

Campari 4cl

4,90 €

Malteser 2cl

3,00 €

Obstwasser 2cl

3,00 €

Fernet Branca 2cl

3,00 €

Ouzo 12 2cl

3,00 €

Himbeergeist 2cl

3,10 €

Jägermeister 2cl

3,00 €

Josefslust

Kräuterlikör 2cl

3,40 €

Baileys Cream 2cl

3,10 €

Ramazzotti 2cl

3,20 €

WEINKARTE

WEISSWEIN

offen 0,25 l

Verrenberger Lindenberg Fürstenfass Riesling trocken

Für Liebhaber des klassisch trockenen Rieslings

For all classic, dry Riesling lovers

0,25 l 7,90 €

Fleiner Eselsberg Riesling halbtrocken

Feinfruchtiger, harmonisch, eleganter Württemberger

Fruity, harmonic, elegant Württembergion

0,25 l 8,90 €

Meersburger Müller-Thurgau trocken

Guter, ehrlicher Wein vom Bodensee

Goodly, honestly win

0,25 l 9,90 €

Auggener Schäf Gutedel trocken

Duftiger, bekömmlicher,
typisch magenfreundlicher Markgräfler

Aromatical, digestible Markgräfler

0,25 l 8,90 €

Pinot Grigio IGT 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 €

Hagnauer Grauburgunder

Duft von frischen Äpfeln, fruchtig mit lebendiger Fruchtsäure

Scent of fresh apples, fruity with lively fruit acid

0,25 l 9,90 €

ROTWEIN

offen 0,25 l

Fellbacher Lämmle Trollinger

Herzhaft-fruchtig

Hearty-fruity

0,25 l 7,90 €

Weingärtner Heuchelberg Trollinger mit Lemberger

Charaktervoll, feinherb

Characterful, off-dry

0,25 l 8,90 €

Hagnauer Burgstall Spätburgunder

Samtig, elegant und vollmundig

Velvet, dainty, heady

0,25 l 9,90 €

Staatsweingut Meersburg Spätburgunder trocken

Kraftvoller, ausgeprägter Spätburgunder

Powerful, distincted Spätburgunder (pinot noir)

0,25 l 9,90 €

Merlot IGT delle Venezie Endrizzi

Herrlich saftiger, runder Merlot mit viel Schmelz und Fülle

Gorgeous juicy, rounded Merlot

0,25 l 10,90 €

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 €

WEINKARTE

BIOWEIN

offen 0,25 l

Brackenheimer Riesling trocken

Erdig, feinherb, reifer Apfel- und Akazienduft

Earthy, off-dry, ripe apple- and acacias smell

0,25 l 10,90 €



Brackenheimer Rosé

Dezente, leichte Frucht,

an reife Waldbeeren und Himbeere erinnernd

Discreet, light fruit, commemorative of wild berries and raspberries

0,25 l 10,90 €

Brackenheimer 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

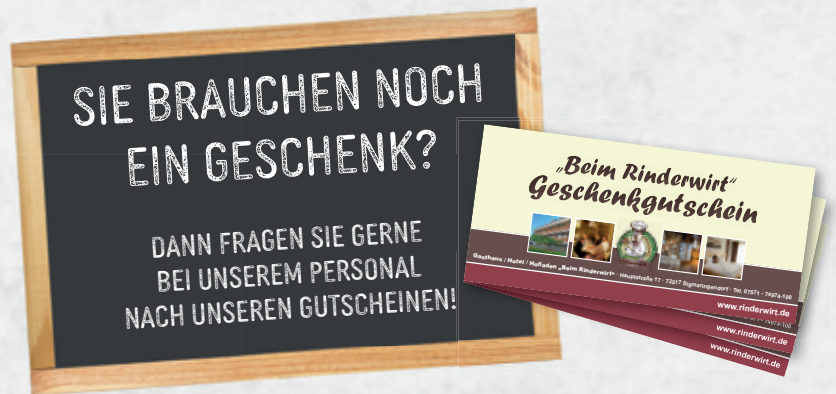
offen 0,25 l

Staatsweinkeller Meersburg Spätburgunder Weißherbst

Süffig ausgebaute Spezialität - sanfter, runder Wein

Palatable enlarged - speciality-gently rounded wine

0,25 l 9,90 €



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.

Buchen Sie noch heute!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





BIS BALD & AUF WIEDERSEHEN „BEIM RINDERWIRT“!

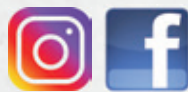
Wir hoffen, Sie hatten einen schönen Aufenthalt in unserem Gasthaus.
Empfehlen Sie uns gerne weiter!

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

Vielen Dank für Ihren Besuch!
Euer Rinderwirt

Unsere aktuellen Öffnungszeiten
finden Sie unter

www.rinderwirt.de



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

