



FELSENGARTEN
Restaurant

Speisekarte



Newsletter abonnieren!
Informieren Sie sich über
Kulturveranstaltungen
und Kanu News

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.



Herzlich Willkommen,

wir freuen uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen! Genießen Sie den wunderbaren Ausblick auf die Hausener Zinnen und Schloß Werenwag bei einem erfrischenden Getränk und leckerem Essen.

In unserer Küche verarbeiten wir frische Lebensmittel und verzichten auf die Zugabe von künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern. Beim Einkauf unserer Zutaten achten wir auf ökologische und umweltverträgliche Aspekte. Wo immer es geht, verwenden wir regionale Produkte.

Wir kochen frisch, daher kann es in Stoßzeiten gelegentlich zu Engpässen kommen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie manchmal etwas länger auf Ihr Essen warten müssen.

Guten Appetit wünschen Ricardo Süßmuth und das Team vom Felsengarten

Für Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, halten wir eine separate Allergikerkarte bereit. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste zusätzlich darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von glutenhaltigem Getreide, Eier, Milch, Soja, Sesam, Sellerie, Senf, Schalenfrüchten und Erdnüssen enthalten können.

Unsere Maultaschen

Nach einer Legende wollten die Mönche in Maulbronn auch in der Fastenzeit Fleisch essen. Sie kamen auf die pfiffige Idee, das Fleisch vor ihrem Herrgott zu verstecken. Kleingehackt und mit Nudelteig umwickelt war die Maultasche geboren, im Volksmund auch „Herrgottsbscheißerle“ genannt.

Wir machen unsere Maultaschen selber!



Zu den Maultaschen gibt es selbst gemachten Kartoffelsalat, der ohne Brühe zubereitet wird, und einen grünen Kranz aus gemischtem Salat.

Die klassischen Maultaschen servieren wir „geschmälzt“, d. h. mit leicht in Butter gedünsteten Zwiebeln.

Suppe

cremig | heiß | lecker

Hausgemachte Tagessuppe.
Unsere Servicemitarbeiter informieren
Sie über das aktuelle Angebot.

Maultaschen

schwäbisch | lecker | selbstgemacht

Klassische Maultaschen auf Kartoffelsalat
mit grünem Salat, Tomaten und Gurken 16,90

Nudeln

mediterran | sommerlich | al dente

Frische, wechselnde Nudelgerichte.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach
dem aktuellen Angebot.

Für kleine Portionen berechnen wir 2,00 weniger.

Von der Alb...

Linsengerichte

Linsen sind ein Grundnahrungsmittel in der Schwäbischen Küche. Auf den kargen Böden der Alb wuchsen die anspruchslosen Linsen besonders gut, doch der Anbau erforderte früher viel Handarbeit und geriet im Zuge der Industrialisierung in der Landwirtschaft in Vergessenheit.

Mittlerweile werden die meisten Linsen aus Deutschland auf der Schwäbischen Alb angebaut.

Und die "Alb-Leisa" wurde von Slow Food in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen.



Linsen

von der Alb | gesund | herzhaft

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen^{1) 3) 4) 8)} 15,30

✓ Linsen mit Spätzle 12,50

✓ Alblinsen-Falafel auf knackigem Salat mit Hummus 15,80

Salat

knackig | frisch | lecker

✓ Beilagensalat 5,80

✓ Kleiner gemischter Salat 7,80

Bunter Salat mit knusprigen Maultaschenstreifen 15,80

Kinderteller

klein | einfach | lecker

Maultäschle mit Tomatensauce 6,50

Spätzle mit Soße 6,00

Pommes

Pommes mit Ketchup⁷⁾ oder Majonnaise⁴⁾ 6,20

Riesenpommes mit Ketchup⁷⁾ und Majonnaise⁴⁾ 16,50

Für kleine Portionen berechnen wir 2,00 weniger.



Fleisch aus der Region

Die Albmetzgerei Steinhart macht „regional“ nicht erst seitdem es in Mode ist. Schon seit 1975 werden Albrinder und Schweine aus der Region von Alfred Steinhart zu den hochwertigsten Fleischprodukten weiterverarbeitet.



Besonders ein Stück von Albrind hat in unserer Küche einen besonderen Platz:
der Bug!

Aus ihm wird unser Schmorbraten zubereitet.

Der hohe Anteil von Fett im Fleisch macht den Braten so besonders saftig. Außer Würze geben wir dem Fleisch vor allem eins: Zeit! Bei einer Temperatur von 60 Grad schmort der Braten 60 Stunden lang. Dadurch wird das Fleisch rosa und unglaublich zart.



Fleischgerichte

regional | deftig | rustikal

Sous Vide gegarter Braten aus der Rinderschulter mit
Beilagensalat und Spätzle 24,50 (60 Stunden bei 60 Grad gegart)

Grillwurst^{1) 3) 4) 8)} mit Senf und selbstgebackenem Sauerteigbrot 6,20

Grillwurst^{1) 3) 4) 8)} mit Senf und Kartoffelsalat 9,90

Grillwurst^{1) 3) 4) 8)} mit Senf und Pommes mit Ketchup⁷⁾ 9,90

Schwäbischer Wurstsalat^{1) 3) 4) 8)} 12,00

mit Lyoner, Schwarzwurst, Zwiebeln und selbstgebackenem Sauerteigbrot

Dessert

schlemmen | entspannt | genießen

Panna Cotta 5,00

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne 7,20

Affogato 5,00

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Espresso Gourmet 6,20

(mit kleiner Panna Cotta)



Extras

- + Ketchup⁷⁾ 0,60
- + Majonnaise⁴⁾ 0,60
- + Bratensoße 2,20
- + Brot 1,50
- + Maultasche 2,20

Beim Kaffee setzen wir auf die Schweizer Traditionsröstereien von Turm Kaffee. Seit 2012 gibt es bei uns Café Crema aus 100% fair gehandelten Bio-Arabica-Bohnen aus Kolumbien.

Kaffee

belebend | entspannend | gesellig

Kaffee Crema* Tasse / Becher	3,40 / 3,70
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	4,20
Espresso / doppelter Espresso	2,50 / 3,00

Kaffee und Milchkaffee auch koffeinfrei

Tee* (verschiedene Sorten) 3,20

Heiße Schokolade 4,20

*aus fair trade Bio-Anbau

Wechselnde Kuchenauswahl



Eiskalt

köstlich | erfrischend | belebend

Eiskaffee 6,50
Eisschokolade 6,50
Sanfter Engel 5,60



Limo

natürlich | spritzig | selbstgemacht

Limonade Zitrone 4,50
Limonade Waldfrucht 4,50



Schenken Sie Ihren Lieben

Boot fahren | Essen | Minigolf spielen

Schenken Sie Ihren Lieben einen Gutschein für einen erlebnisreichen Tag im Herzen des Donautals.

Der Gutschein darf für alle Angebote verwendet werden.

Boot fahren

Paddeln im Schwäbischen Grand Canyon von der ersten Einstiegstelle für Kanufahrten auf der Jungen Donau!

Essen

Regionale Spezialitäten genießen, dazu ein frisch gezapftes Bier oder eine hausgemachte Limonade!

Minigolf spielen

Mit möglichst wenigen Schlägen den Ball ins Loch befördern macht richtig Spaß!



Gutschein direkt online kaufen



Alkoholfreie Getränke

durstlöschend | lebendig | erfrischend

Eisvogel Orangenlimonade ^{2) 3) 4)}	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,40
Eisvogel Zitronenlimonade ^{2) 3) 4)}	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,40
Eisvogel Cola ^{2) 3) 4) 6)}	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,40
Eisvogel Spezi ^{2) 3) 4) 6)}	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,40
Bitter Lemon ⁵⁾	0,2 l	4,10
Saft (Apfelsaft, Johannisbeer- nektar, Orangensaft)	0,3 l	4,40
Saftschorle (Apfelsaftschorle, Johannis- beernektar, Holunderblütensirup)	0,2 l / 0,4 l	3,50 / 4,40
Teinacher Mineralwasser medium	0,5 l / 0,75 l	4,50 / 6,10
Teinacher Mineralwasser still	0,5 l / 0,75 l	4,50 / 6,10
Eisvogel Tafelwasser	0,4 l	3,50

Genießen Sie eine erfrischende Apfelsaft-
schorle aus naturbelassenem Direktsaft!
Sie unterstützen damit den Erhalt
der hiesigen Streuobstwiesen.
Auch der Holunderblütensirup
ist ein reines Naturprodukt.
Die Blüten werden im Raum
Tübingen gesammelt.
Als Schorle getrunken erinnert er
an längst vergangene Kindertage.



Genießen Sie unsere Speisen bei einem regionalen Bier.

Aus der großen Biervielfalt im DonauBierland haben wir für Sie zwei Brauereien ausgewählt: die Hirsch-Brauerei aus Wurmlingen und die Zwiefalter Klosterbrauerei.



Hirsch Bierspezialitäten - Das Gold unserer Heimat!

Aus besten Rohstoffen aus der Region und mit dem kristallklaren Brauwasser aus eigener Quelle entstehen erstklassige Bierspezialitäten – langsam vergoren, einzigartig im Geschmack und vielfach ausgezeichnet. Probieren Sie das Zwickel aus dem Steinkrug, ein naturtrübes, untergäriges Bier mit einer hervorragenden Balance von leichter Hopfenbittere und abgerundeten Malztönen.



Zwiefalter Klosterbräu

Zwiefalter Klosterbräu – denn Gutes bleibt!

Wie schon vor 500 Jahren zu Zeiten der Benediktiner werden aus feinsten regionalen Rohstoffen die beliebten Zwiefalter Bierspezialitäten hergestellt.

Bier

süffig | gesellig | vollmundig

Biere vom Fass

Zwiefalter Helles „1521“	0,3 l/0,5 l	3,80/4,50
Hirsch Hefe-Weisse	0,3 l/0,5 l	3,80/4,50
Cola-Weizen ^{2) 3) 4) 6)}	0,3 l/0,5 l	3,80/4,50
Radler ^{2) 3) 4)}	0,3 l/0,5 l	3,80/4,50
Russ ^{2) 3) 4)}	0,3 l/0,5 l	3,80/4,50
Hirsch Zwickel im Steinkrug	0,5 l	4,70

Flaschen-Biere

Hirsch Alkoholfreie Weisse	0,5 l	4,50
Zwiefalter Kristallweizen	0,5 l	4,50
Hirsch Dunkle Weisse	0,5 l	4,50
Zwiefalter Pilsner-Bio Vollbier	0,5 l	4,50
Zwiefalter Engele alkoholfrei	0,3 l	3,80
Hirsch Pils	0,3 l	3,90
Lammsbräu glutenfrei	0,3 l	4,50

Pionier des ökologischen Weinbaus

unverfälscht | naturbelassen

Ein Praktikum brachte mich an den Kaiserstuhl auf das Weingut Richard Schmidt, von dem wir seitdem die edlen badischen Tropfen beziehen. Richard Schmidt steht für Bio von Anfang an. Zusammen mit seiner Frau bewirtschaftet er seit 1987 seine gesamten Weinberge rein ökologisch und gilt als Pionier im Ökologischen Weinbau am Kaiserstuhl. Schmidt-Bio-Weinen wird nichts entnommen und nichts hinzugefügt. Kein Einsatz von Pestiziden, nur beste Trauben und natürliche Vinifikation.



Wein

natürlich | entspannend | genussreich

Offener Wein vom Weingut Richard Schmidt, Eichstetten



Grauer Burgunder, Kabinett 0,2 l/0,75 l 6,40/19,90
extraktreicher Bio-Wein mit intensivem Duft und angenehmer Säure



Weißer Burgunder, Kabinett 0,2 l/0,75 l 6,40/19,90
frischer Bio-Wein mit blumigem Bukett und zarter Säure



Tamino 0,2 l/0,75 l 6,40/19,90
vollmundige Bio-Cuvée aus robusten PIWI-Rebsorten

Offener Wein vom Weingut Kiefer, Eichstetten

Müller-Thurgau, Kabinett 0,2 l 5,20
kräftiger sortentypischer Wein mit leichtem Muskatgeschmack

Schmetterlinge im Bauch 0,2 l/0,75 l 6,40/19,90
beschwingter Rosé Cuvée

Offener Wein aus Großbottwar, Württemberg

Großbottwarer Wunnenstein, Trollinger 0,2 l 5,20
weich, saftig, geschmeidig, fruchtig mit Erdbeer- und Kirscharomen

Weinschorle

Schorle (weiß und rot) 0,25 l 4,20

Spirituosen

geistvoll | gesellig | fruchtig

Edelbrände von Leopold Bohn aus Jechtingen am Kaiserstuhl

Williams Christ Fruchtauszug 2 cl 3,60
auf Williamsbirnen nachgereifter Birnenschnaps

Waldhimbeergeist 2 cl 3,30
überragender Himbeergeist mit intensiver Fruchtnote

Mirabelle Fruchtauszug 2 cl 3,60
ein ganz besonders feiner und milder Mirabellenschnaps

Grappa vom Gewürztraminer 2 cl 3,40
2 Jahre im Eichenfass gelagert

Obstwasser 2 cl 3,00

Roter Weinbergpfirsichlikör 2 cl 3,40
aus sonnengereiften Weinbergpfirsichen vom Kaiserstuhl

Edelbrände von der Brennerei Schätzle aus Deilingen

Albgeist 2 cl 3,50
kräftiger Kräuterlikör, ausgezeichnet als „Bester Kräuterlikör Deutschlands“

Heubergteufel 2 cl 3,40
klassischer Magenbitter mit Pomeranze und frischer Kräuterabrundung

Heuberger Blutwurzel 2 cl 3,30
Kräuterlikör aus Blutwurzel mit Kräutern verfeinert

Omas Apfelstrudel 2 cl 3,40
schmeckt wie ein Stück hausgemachter Apfelstrudel

Long Drink

anregend | spritzig | köstlich

Campari² -Orange 6,20
Espresso Martini 7,80
Aperol² Spritz 6,80

Frisch aus der Region

Wo immer es geht, verwenden wir Produkte aus unserer Region:

Den Schafskäse holen wir vom Reinfelder Hof in Beuron.

Die Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Steinhart aus Gammertingen.

Wir backen unser **Sauerteigbrot** selber.

Die Linsen werden auf der Schwäbischen Alb angebaut und von der Erzeugergemeinschaft „Lauteracher Alb-Feld-Früchte“ vermarktet.

Beim Kaffee setzen wir auf die Schweizer Traditionsröstereien von Turm Kaffee.

Unser Apfelsaft ist ein naturbelassener Direktsaft von der Schwäbischen Alb.

Der Holunderblütensirup kommt von der Schwäbischen Alb.

Unsere Biere werden von der Hirschbrauerei in Wurmlingen und von der Zwiefalter Klosterbrauerei in alter Klostertradition mit regionalen Zutaten nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

Die Weine stammen zum größten Teil vom Weingut Richard Schmidt in Eichstetten, einem der ersten ökologisch arbeitenden Weingüter am Kaiserstuhl.

Die Brände von Leopold Bohn kommen ebenfalls vom Kaiserstuhl. „Bolde“ Bohn zählt zu den besten badischen Kleinbrennern mit unzähligen prämierten Schnäpsen und Edelbränden. Verschiedene Albspezialitäten beziehen wir von der Brennerei Schätzle aus Deilingen.

Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz
2) mit Farbstoff
3) mit Konservierungsstoff
4) mit Antioxidationsmitteln

5) chininhaltig
6) coffeinhaltig
7) mit Süßungsmittel
8) mit Geschmacksverstärker



Vegan



Vegetarisch



Speisekarte



FELSENGARTEN

Restaurant

88631 Beuron-Hausen i. T.
Kreenheinstettener Straße 11
Telefon (07579) 1583
info@donautal-touristik.de
www.donautal-touristik.de

Freies W-LAN, SSID: Gast
Kennwort: Minigolf

