

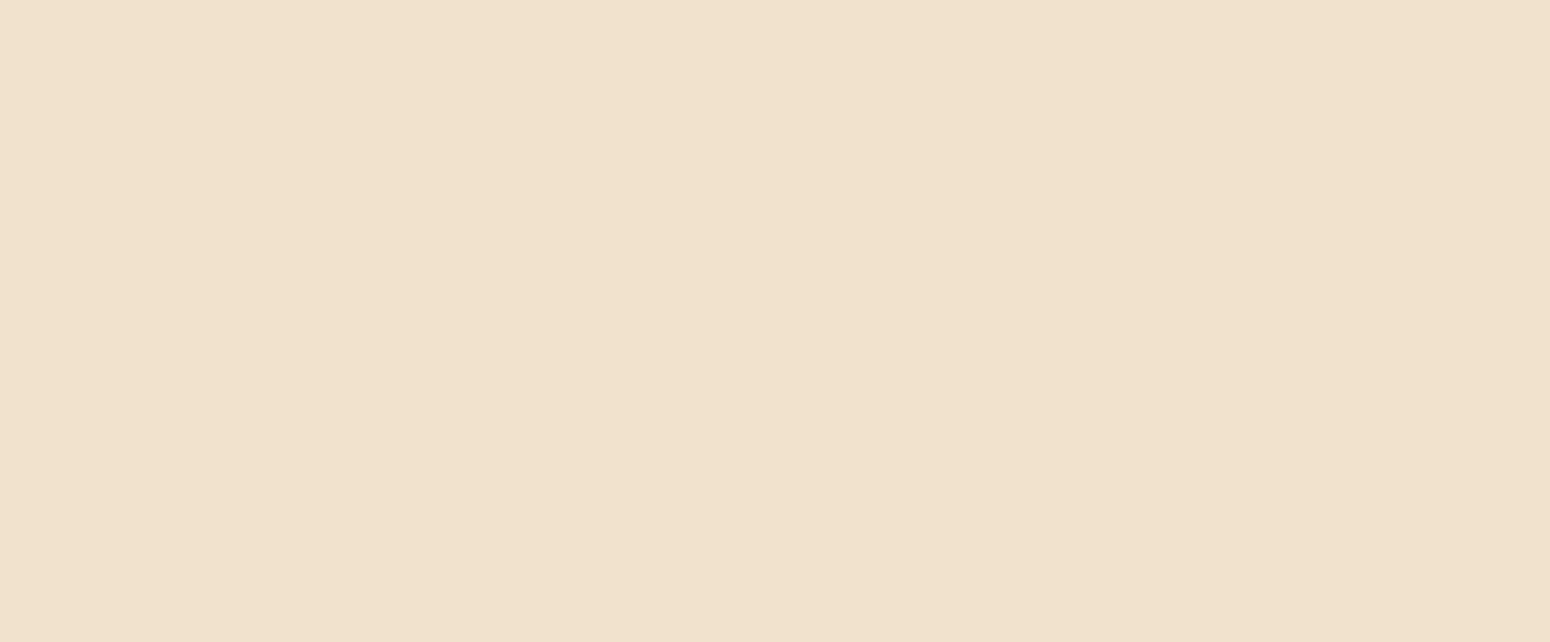


MARGARETENHOF

weingut | restaurant | konditorei



S p e i s e n



Herzlich Willkommen auf dem Margaretenhof

Wir empfangen Sie mit einer gut-bürgerlichen bis gehobenen Küche, die geprägt ist von der Liebe zum Detail und der Verwendung von frischen, hausgemachten Komponenten. Genießen Sie begleitend unsere geschmackvollen, hauseigenen Weine. Unser freundliches, umsorgendes Serviceteam empfängt Sie in unserer modern-gemütlichen Weingutsatmosphäre.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme, ausgelassene Zeit in unserem Restaurant.

Ihre Familie Eckhard, Küchenchef Oliver Benz & das Margaretenhof-Team

Unsere Suppen

€

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Cranberries-Strudel	4,90
Rindertafelspitzbrühe mit Grießnockerl	5,40

Unsere Vorspeisen

€

Rindertartar mit Birnenspalten, Kapernäpfeln & Friseesalat Unsere Weinempfehlung: 2011 Weißer Burgunder trocken	12,80
Romana-Salatherzen mit Roquefortdressing Unsere Weinempfehlung: 2011 Grauer Burgunder trocken	8,80
Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) mit Backhändel Unsere Weinempfehlung: 2011 Silvaner trocken	9,50
Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust mit Waldorfsalat Unsere Weinempfehlung: 2011 Blanc de Noir trocken	10,50
Vesperteller „Margaretenhof“ mit hausmacher Wurst, luftgetrocknetem Schinken & italienischer Salami Unsere Weinempfehlung: 2011 Saint Laurent trocken	8,50



Unsere Vorspeisen

Unsere Hauptgerichte



Fleisch

€

Kalbsleberklöße mit Speck-Zwiebelsauce,
Rieslingkraut & Kartoffelpüree

14,50

Unsere Weinempfehlung: 2011 Riesling trocken

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce,
Mangold & Kartoffelroulade

17,50

Unsere Weinempfehlung: 2011 Grüner Veltliner trocken

Zwiebelrostbraten von der Charolais-Steakhüfte
mit Feldsalat & Bratkartoffeln

18,00

Unsere Weinempfehlung: 2009 Cuvée Maître trocken

Gebratene Hähnchenbrust mit Waldpilzfüllung,
Karottengemüse & Kartoffelroulade

18,00

Unsere Weinempfehlung: 2010 Grauer Burgunder Alte Reben trocken

Fisch

€

Kabeljau mit Kokos-Curryschaum, geschmortem
Orangenfenchel & Cous-Cous

20,50

Unsere Weinempfehlung: 2011 Sauvignon Blanc trocken

Meeräschenfilet mit Rieslingschaum, Pinienspinat & feine Nudeln

19,80

Unsere Weinempfehlung: 2011 Riesling Sonnenberg trocken

Vegetarisch

€

Feine Nudeln mit Tomatensugo

10,50

Unsere Weinempfehlung: 2011 Weißer Burgunder halbtrocken

Cous-Cous mit Gemüse

9,80

Unsere Weinempfehlung: 2011 Spätburgunder trocken

„Aquarello“ Risotto mit eingelegten Zitrusfrüchten & Grana Padano

11,50

Unsere Weinempfehlung: 2011 Riesling halbtrocken



Unsere Hauptgerichte

Unsere Desserts

Unsere Desserts

€

Haselnuss-Crème-Brulée

5,50

Unsere Weinempfehlung: 2011 Riesling Auslese

Kaiserschmarren mit Dörripflaumen

6,50

Unsere Weinempfehlung: 2012 Huxelrebe Spätlese

Unsere Kuchen & Torten

Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot an Kuchen & Torten unserer Konditorei.

Unsere Tagesempfehlungen

Ergänzend zu dieser Speisekarte empfehlen wir Ihnen unsere regelmäßig wechselnden Tagesempfehlungen. Gerne sprechen wir Ihnen auch eine persönliche Empfehlung aus.



Unsere Gerichte für Kinder

€

Lilly Fee – Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce

5,50

Unsere Empfehlung: Hauseigener rosé Traubensaft

Robin Hood – Nudeln mit hausgemachter Bolognesesauce

5,50

Unsere Empfehlung: Hauseigener roter Traubensaft

Wickie – Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites & Ketchup

6,80

Unsere Empfehlung: Hauseigener weißer Traubensaft

Unsere Kindergerichte





MARGARETENHOF

weingut | restaurant | konditorei

Öffnungszeiten Restaurant & Café

Mo - Do	17.30 - 22.00 Uhr
Fr, Sa	14.30 - 22.00 Uhr
So, Feiertage	12.00 - 22.00 Uhr
Mo, Di	Ruhetag (nur Oktober - März)

Öffnungszeiten Küche

Mo - Sa	18.00 - 21.30 Uhr
So, Feiertage	12.00 - 14.00 Uhr 18.00 - 21.30 Uhr

Öffnungszeiten Hofladen

Mo - Do	10.00 - 18.00 Uhr
Fr, Sa	10.00 - 15.00 Uhr

Restaurant und Konditorei Margaretenhof GbR

Am Sportfeld 23, 55270 Schwabenheim

Tel.	06130 / 940 27 02
Fax	06130 / 940 27 04
Mail	restaurant@margaretenhof.info
Web	www.margaretenhof.info