

# Liebe Gäste,

genießen Sie die gesunden und leckeren Frühstücksvariationen, einen täglich wechselnden Mittagstisch, schwäbische Gerichte, Suppen, Salatvariationen und Kuchen.

Um die bestmöglichen und vor allem frischesten Zutaten für Ihre Speisen verwenden zu können, werden diese täglich marktfrisch bezogen.

Wie auch Sie, legen wir Wert auf Qualität, Herkunft und Geschmack. Das gelingt uns natürlich am besten, wenn wir es selbst machen. Die eigenen Erzeugnisse und die Auswahl an erstklassigen Lieferanten aus der Region machen es uns möglich, das Sortiment selbst herzustellen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!  
Ihr RammertHof-Team





# Snackkarte

Montag bis Freitag von 14.30-16.00 Uhr  
Samstag von 12.00-14.00 Uhr

**Gemischter Salat im Weckglas**<sup>2,4,9,c,g,i,j,l</sup>  6,60 €

Variation aus bunten Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Kartoffelsalat und French-Dressing

**Schweizer Wurstsalat im Weckglas**<sup>2,4,8,9,12,a,g,i,j,o</sup> 10,60 €

Schinkenwurst, Käse, Paprika, Essiggurken und Lauchzwiebeln, garniert mit roten Zwiebeln

## Tagessuppe

Fragen Sie unser Personal

**Gulaschsuppe**<sup>9,a,i,l</sup> 9,90 €

mit Kartoffel, Paprika und Brot aus unserer Backstube

## Waffelglück

hausgemachte belgische Waffel aus Dinkelmehl

- Waffel mit Puderzucker<sup>9,a,c,g</sup> 4,50 €

- Waffel mit Zimt und Zucker<sup>9,a,c,g</sup> 4,50 €

- Waffel mit Nutella oder Henzlers Erdbeer-Gsälz<sup>2,9,a,c,e,g,h,o</sup> 5,50 €

- Waffel mit hausgemachtem Apfelmus<sup>9,a,c,g</sup> 5,90 €

- Waffel mit einer Kugel Achalmeis Vanille<sup>9,a,c,f,g</sup> 6,90 €

- Waffel mit Banane, Nutella und Joghurt<sup>9,a,c,g</sup> 6,90 €

- Waffel mit heißen Himbeeren<sup>9,a,c,f,g</sup>  
und eine Kugel Achalmeis Vanille 9,50 €

- Waffel mit Rumzwetschgen<sup>9,a,c,f,g</sup>  
und eine Kugel Achalmeis Vanille (enthält Alkohol) 9,50 €

**Unser Eis kommt aus der Eisdiele „EISHAUS“ in Eningen u.A.**



# Frühstück

Montag bis Samstag von 8.00 - 11.00 Uhr

- Kleines Frühstück** <sup>9, 14, a, g, o</sup>  9,90 €  
mit einem Heißgetränk nach Wahl, einem Brötchen, Butter, Henzlers Erdbeer-Gsälz, dazu ein kleiner Obstsalat
- Fitness-Frühstück** <sup>9, 14, a, g, o</sup> 15,60 €  
mit einem Heißgetränk nach Wahl, ein Glas 0,2 l frisch gepresster Saft, zwei Brötchen, Butter, Henzlers Erdbeer-Gsälz, Käse oder Wurst, Schnittlauchfrischkäse, dazu ein kleiner Obstsalat
- RammertHof-Frühstück** <sup>1, 2, 3, 4, 8, 9, 14, a, g, i, j, o</sup> 17,80 €  
mit einem Heißgetränk nach Wahl, ein Glas 0,2 l frisch gepresster Saft, zwei Brötchen, Butter, Henzlers Erdbeer-Gsälz, Wurst- und Käseauswahl mit Gemüse garnitur, dazu ein kleiner Obstsalat
- Kinderfrühstück** <sup>9, 14, a, g, h, o</sup>  8,40 €  
mit einer heißen Schokolade oder einem Babycino, einem Brötchen, Butter, Nutella oder Henzlers Erdbeer-Gsälz, garniert mit Früchten der Saison



# Frühstück

Montag bis Samstag von 8.00 - 11.00 Uhr

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Portion Obstsalat</b> <sup>14</sup>  | 6,60 €  |
| mit Früchten der Saison  |         |
| <b>Natur-Joghurt</b> <sup>9,14,g</sup>  | 8,90 €  |
| mit Früchten der Saison  |         |
| <b>Müsli</b> <sup>6,9,a,g,h,o</sup>     | 10,60 € |
| mit Natur-Joghurt und Früchten der Saison  |         |
| <b>Waffelglück</b>                      |         |
| hausgemachte belgische Waffel aus Dinkelmehl   |         |
| - Waffel mit Puderzucker <sup>9, a, c, g</sup>   | 4,50 €  |
| - Waffel mit Nutella oder Henzlers Erdbeer-Gsälz <sup>2, 9, a, c, e, g, h, o</sup>                                       | 5,50 €  |
| - Waffel mit hausgemachtem Apfelmus <sup>9, a, c, g</sup>  | 5,90 €  |



# Eier-Frühstück

Montag bis Freitag von 8.00 - 11.00 Uhr

<b>Rührei oder Spiegelei aus drei Eiern</b> <sup>c</sup> mit Gemüse garnitur	7,50 €
- mit Speck <sup>2, 3, 4, 8, i, j</sup>	8,90 €
je zusätzliches Ei <sup>c</sup>	1,90 €

Samstag von 8.00 - 11.00 Uhr

<b>Rührei oder Spiegelei aus drei Eiern</b> <sup>c</sup> mit Gemüse garnitur	7,50 €
- mit Speck <sup>2, 3, 4, 8, i, j</sup>	8,90 €
- mit Schinken <sup>2, 3, 4, 8, i, j</sup>	8,90 €
- mit Schinken und Käse <sup>2, 3, 4, 8, 9, g, i, j</sup>	9,90 €
- mit Gemüse der Saison	9,50 €
- mit Schafskäse und Tomate <sup>4, 9, a, g</sup>	9,50 €
je zusätzliches Ei <sup>c</sup>	1,90 €



# Frühstück

Montag bis Samstag von 8.00 - 11.00 Uhr

## Extras

Verschiedene Körnerbrötchen	0,95 €
Laugenbrötchen	1,00 €
Brezel	1,10 €
Kartoffelbrötchen	1,00 €
Kartoffelbrötchen mit Karotte	1,00 €
Tafelbrötchen	0,70 €
Hart gekochtes Ei <sup>c</sup>	1,90 €
Portion Butter <sup>9, g</sup>	1,30 €
Portion Henzlers Erdbeer-Gsälz	1,10 €
Portion Nutella/Honig <sup>9, g, h, o</sup>	1,20 €
Portion Kräuterfrischkäse <sup>9, g</sup>	1,40 €
Portion Schinken <sup>2, 3, 4, 8, i, j</sup> (zwei Scheiben)	4,20 €
Portion Salami <sup>1, 2, 3, 4, 8, i, j</sup> (vier Scheiben)	4,20 €
Portion Käse <sup>9, g</sup>	4,70 €
Portion Natur-Joghurt <sup>9, g</sup>	3,20 €



# Warmes aus der Küche

Montag bis Freitag von 11.00 - 14.30 Uhr

## Vorneweg

**Beilagensalat** <sup>2,4,9,c,g,i,j,l</sup>  4,50 €  
Variation aus bunten Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten und French-Dressing

**Kleiner gemischter Salat** <sup>2,4,9,c,g,i,j,l</sup>  8,50 €  
Variation aus bunten Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Kartoffelsalat und French-Dressing

**Grießklößchensuppe** <sup>9,a,c,i</sup> 7,20 €  
in Rinder- oder Gemüsebrühe

**Gulaschsuppe** <sup>9,a,i,l</sup> 9,90 €  
mit Kartoffel, Paprika und Brot aus unserer Backstube

**Fleischmaultaschen** (zwei Stück) <sup>3,4,8,9,a,c,i</sup> 9,90 €  
in Rinderbrühe

**Gemüse- und Spinatmaultaschen** (zwei Stück) <sup>9,a,c,i</sup> 9,50 €  
in Gemüsebrühe 

## Für den kleinen Hunger

**Portion Pommes mit Ketchup oder Majo** <sup>i,l</sup>  5,90 €  
extra Ketchup oder Majo 0,70 €

**Spätzle mit Bratensoße** <sup>9,a,c,i,l</sup> 6,50 €



# Warmes aus der Küche

Montag bis Freitag von 11.00 - 14.30 Uhr

## Zum Sattwerden

**Fleischmaultaschen** (drei Stück) <sup>2,3,4,8,9,a,c,i,l</sup> 16,50 €  
in Rinderbrühe und Kartoffelsalat

**Gemüse- und Spinatmaultaschen** (drei Stück) <sup>9,a,c,i,l</sup> 15,90 €  
in Gemüsebrühe und Kartoffelsalat 

**Geschmälzte Fleischmaultaschen  
in Bratensoße** <sup>2,3,4,9,a,c,i,j,l</sup> 18,50 €  
mit zweierlei Zwiebeln, Kartoffelsalat und Beilagensalat

**Leberkäse** <sup>2,3,4,8,i,j</sup> 16,90 €  
mit zweierlei Zwiebeln, Bratensoße und Beilage nach Wahl

**Fleischküchle in Bratensoße** <sup>9,a,c,i,l,o</sup> 16,90 €  
Beilage nach Wahl



# Warmes aus der Küche

Montag bis Freitag von 11.00 - 14.30 Uhr

## Zum Sattwerden

**Sauerbraten**<sup>9,a,c,i,l</sup> 22,90 €  
mit hausgemachtem Apfelrotkraut, dazu Calver Bühlis

**Bergbier-Linseneintopf**<sup>3,9,a,c,i,l</sup> 13,90 €  
mit Würstchen, Speck, Röstzwiebeln und Spätzle

**Paniertes Schweine- oder Putenschnitzel**<sup>9,a,c,i,k</sup> 20,50 €  
mit Beilage nach Wahl

### Beilagen:

- Kartoffelsalat und Beilagensalat<sup>2,4,9,c,g,i,j,l</sup>
- Pommes und Beilagensalat<sup>2,4,9,c,g,i,j,l</sup>
- Spätzle mit Bratensoße und Beilagensalat<sup>2,4,9,a,c,g,i,j,l</sup>

### Extras

Portion Bratensoße<sup>i,l</sup> 1,80 €



# Salate

Montag bis Freitag von 11.00 - 14.30 Uhr

**Schweizer Wurstsalat groß** <sup>2,4,8,9,12,a,g,i,j,o</sup> 15,50 €

**Schweizer Wurstsalat klein** <sup>2,4,8,9,12,a,g,i,j,o</sup> 11,90 €

Schinkenwurst, Käse, Paprika, Essigurken und Lauchzwiebeln, garniert mit roten Zwiebeln

**Feinschmeckersalat** <sup>2,4,9,c,g,i,j,l</sup>  13,90 €

Variation aus bunten Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Kartoffelsalat und French-Dressing

**Schwabensalat** <sup>2,3,4,8,9,a,c,g,i,j,l</sup> 17,90 €

Variation aus bunten Blatt- und Rohkostsalaten mit gebratenen Fleisch- oder Spinatmaultaschen, Tomaten, Kartoffelsalat und French-Dressing

**Putensalat** <sup>9,l,o</sup> 17,90 €

Variation aus bunten Blatt- und Rohkostsalaten, Tomaten, Kartoffelsalat, mit gebratenen Putenstreifen in Marsalajus, Croûtons und Balsamico-Dressing

**Zu allen Salaten reichen wir hofeigenes Brot aus Henzlers Backstube.**



# Kinderkarte

Montag bis Freitag von 11.00 - 14.30 Uhr

## Räuberteller

leerer Teller

## Kleiner Salatteller <sup>2,4,9,c,g,i,l</sup>

Variation aus bunten Blattsalaten

3,20 €

## Maultaschensuppe <sup>3,4,8,9,a,c,i</sup>

eine Maultasche in der Rinderbrühe

6,20 €

## Spätzle mit Bratensoße <sup>9,a,c,i,l</sup>

6,50 €

## Kinderschnitzel <sup>9,a,c,i,k</sup>

Paniertes Schweine- oder Putenschnitzel mit Pommes und Ketchup

10,90 €

## Portion Pommes <sup>i,l</sup>

mit Ketchup oder Majo

5,90 €

Extra Ketchup oder Majo

0,70 €



# Süße Leckereien

**Eine Kugel Achalmeis** <sup>9, c, f, g</sup> 2,50 €

Achalmeis vom EISHAUS in Eningen, verschiedene Sorten

**Hausgemachte Kuchen, Stück** 3,60 €

**Hausgemachte Biskuitrolle, Stück** 3,80 €

**Portion Sahne** <sup>9</sup> 0,90 €

## Waffelglück

hausgemachte belgische Waffel aus Dinkelmehl

- Waffel mit Puderzucker <sup>9, a, c, g</sup> 4,50 €

- Waffel mit Zimt und Zucker <sup>9, a, c, g</sup> 4,50 €

- Waffel mit Nutella oder Henzlers Erdbeer-Gsälz <sup>2, 9, a, c, e, g, h, o</sup> 5,50 €

- Waffel mit hausgemachtem Apfelmus <sup>9, a, c, g</sup> 5,90 €

- Waffel mit einer Kugel Achalmeis Vanille <sup>9, a, c, f, g</sup> 6,90 €

- Waffel mit Banane und Nutella <sup>9, a, c, g</sup> 6,90 €

- Waffel mit heißen Himbeeren <sup>9, a, c, f, g</sup> 9,50 €  
und eine Kugel Achalmeis Vanille

- Waffel mit Rumzwetschgen <sup>9, a, c, f, g</sup> 9,50 €  
und eine Kugel Achalmeis Vanille (enthält Alkohol)

**Unser Eis kommt aus der Eisdiele „EISHAUS“ in Eningen u.A.**



# Alkoholfreie Getränke

<b>Henzlers Holunderblütenschorle</b> Karaffe, 0,5 l Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limette und Zitrone	5,20 €
<b>Frisch gepresster Saft</b> 0,2 l <sup>14</sup>	3,50 €
<b>Frisch gepresster Saft</b> Karaffe, 0,5 l <sup>14</sup> je nach Saison	5,30 €
<b>Orangen-Mandarinen-Limonade</b> 0,33 l <sup>1,4</sup>	3,60 €
<b>Zitronen-Limonade</b> 0,33 l <sup>4</sup>	3,60 €
<b>Mango-Maracuja-Orangen-Limonade</b> 0,33 l <sup>1,4</sup>	3,60 €
<b>Albschorle</b> 0,33 l Apfel, naturtrüb	3,60 €
<b>Albschorle</b> 0,33 l Apfel-Johannisbeer	3,60 €
<b>Teinacher Gourmet</b> 0,25 l	2,80 €
<b>Teinacher Gourmet</b> 0,75 l Medium/Naturell	5,40 €
<b>Coca-Cola</b> 0,33 l <sup>1,4,10</sup>	3,60 €
<b>Coca-Cola light</b> 0,33 l <sup>1,4,10,13</sup>	3,60 €
<b>Mezzo-Mix</b> 0,33 l <sup>1,4,10</sup>	3,60 €



# Kaffee & Milchgetränke

alle Kaffeevariationen auch koffeinfrei

<b>Kaffee</b> <sup>10</sup>	3,60 €
<b>Cappuccino</b> <sup>9, 10, g</sup>	3,60 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>9, 10, g</sup>	3,60 €
<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	2,60 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>9, 10, g</sup>	3,40 €
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>9, 10, g</sup>	2,60 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>9, 10, g</sup>	3,80 €
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>9, g</sup>	3,60 €
<b>Chociatto</b> <sup>9, 10, g</sup>	3,60 €
heiße Schokolade mit Espresso	
<b>Babycino</b> <sup>9, g</sup>	1,80 €
Milchschaum	



# Tee-Variationen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>Pfefferminze</b>  | 3,50 € |
| Wohltuender Kräutertee   |        |
| <b>Insel der Sinne</b>   | 3,50 € |
| Ayurveda-Kräutertee mit orientalischen Gewürzen, milden Zitrusfrüchten und leichter Ingwer-Schärfe                                       |        |
| <b>Ceylon</b> <sup>10</sup>  | 3,50 € |
| Fein aromatische Teekomposition aus den besten Gärten Ceylons mit kupferroter Tassenfarbe  |        |
| <b>Grüner Tee</b>  | 3,50 € |
| Unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack  |        |
| <b>Rooibos Caramel</b> <sup>9,g</sup>  | 3,50 € |
| Südafrikanischer Rooibos mit feinem Caramel-Aroma  |        |
| <b>Pflaume und Zimt</b>  | 3,50 € |
| Herrliche Früchtetee-Mischung mit intensivem Pflaumenaroma und aromatischem Zimt   |        |
| <b>Waldbeere</b>   | 3,50 € |
| Köstliches Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aroma spendiert geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle Beerenfreunde |        |
| <b>Kamille</b>   | 3,50 € |
| Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee   |        |
| <b>Tulsi Harmonie</b>  | 3,50 € |
| Ayurvedischer Tulsikräutertee mit Orange   |        |



# Bier und Degistiv

<b>Zwiefalter</b> <sup>a</sup> 0,33 l	3,80 €
Engele Kellerbier	
<b>Zwiefalter 1521</b> <sup>a</sup> 0,5 l	4,50 €
<b>Hefeweizen hell</b> <sup>a</sup> 0,5 l	4,50 €
<b>Radler süß</b> <sup>2,4,12,a</sup> 0,33 l	3,80 €
<b>Radler sauer</b> <sup>a</sup> 0,33 l	3,80 €
<b>Engele alkoholfrei</b> <sup>a</sup> 0,33 l	3,80 €
<b>Hefeweizen alkoholfrei</b> <sup>a</sup> 0,5 l	4,30 €
<b>Williams</b> 2 cl	3,50 €

## Cocktails

auch mit alkoholfreiem Sekt

<b>Hugo</b> <sup>1</sup> 0,2 l	6,90 €
Esslinger esecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Zitrone, Limette, Minze und Eiswürfel	
<b>eSprizz</b> <sup>11,1</sup> 0,2 l	6,90 €
Esslinger esecco, Aperol, Mineralwasser, Orange und Eiswürfel	



# Wein und Secco

## Weißwein<sup>1</sup>

Blanc de Blanc, QbA trocken, 0,75 l	18,00 €
Blanc de Blanc, QbA trocken, 0,2 l	5,60 €
Weißer Burgunder, trocken, 0,75 l	18,00 €
Weißer Burgunder, trocken, 0,2 l	5,60 €
Riesling, QbA trocken, 1,0 l	18,00 €
Riesling, QbA trocken, 0,2 l	5,60 €

## Rotwein<sup>1</sup>

Trollinger trocken, 0,75 l	18,00 €
Trollinger trocken, 0,2 l	5,60 €

## Rosé<sup>1</sup>

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, 0,75 l	18,00 €
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, 0,2 l	5,60 €

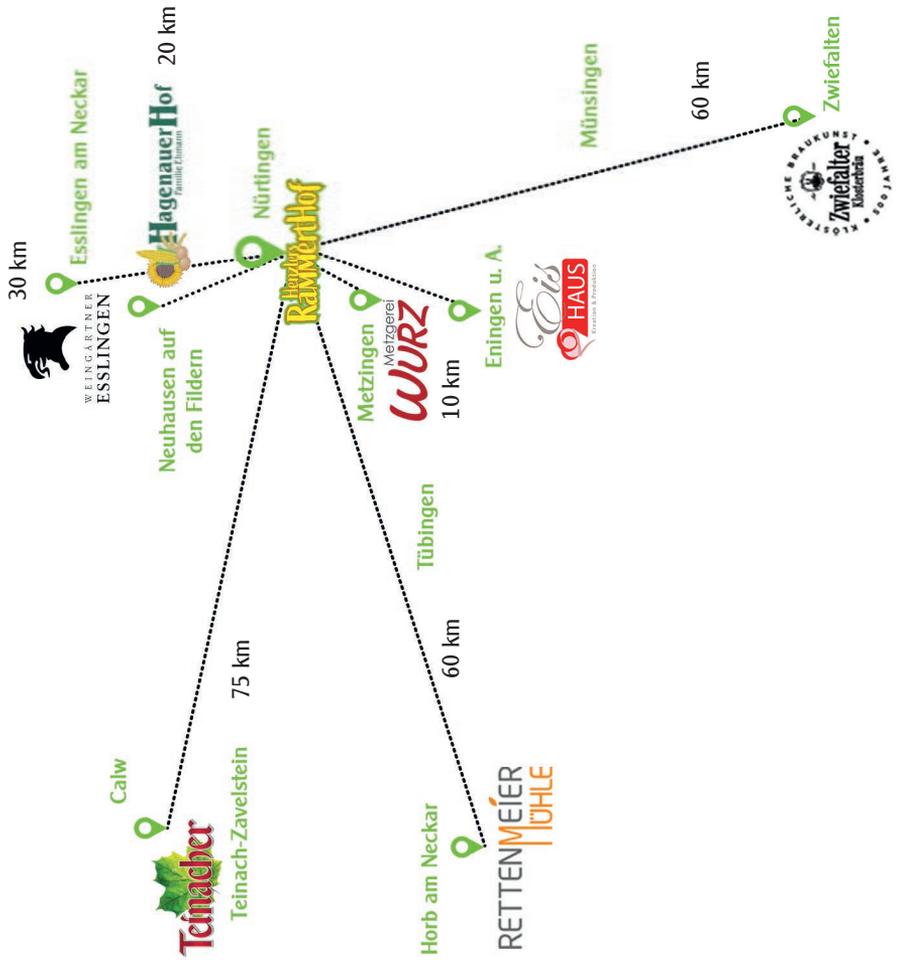
## Weinschorle süß/sauer<sup>1</sup>

rot/weiß/rosé, 0,2 l	4,90 €
----------------------	--------

## Secco<sup>1</sup>

esecco weiß/rosé, 0,75 l	17,20 €
esecco Piccolo, weiß/rosé, 0,2 l	5,40 €
PriSecco alkoholfrei, Rosenzauber, 0,2 l	5,80 €

# Unsere Lieferanten



# Unser Fleisch

Wir legen großen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte - so auch beim Fleisch! Deswegen beziehen wir das Fleisch von der **Metzgerei Wurz** in Metzgingen. In diesem Familienbetrieb wird Qualität groß geschrieben.

Die Tiere, welche die Metzgerei für die Produkte verarbeitet, werden lebend beim Bauern ausgesucht. Bei diesen Bauern ist sichergestellt, dass die Tiere artgerecht und natürlich aufgezogen werden.

Die Fütterung der Tiere besteht aus selbst angebautem Weizen, Mais und Gerste sowie Sojaschrot, Futterkalk, Mineralfutter und Sojaöl. Die Mischung der Rohstoffe erfolgt unter Aufsicht direkt auf dem Hof. Damit ist gewährleistet, dass keine schädlichen Fremdstoffe in das Futter der Tiere gelangen.

Die Betriebe werden von unabhängigen Kontrollstellen regelmäßig überprüft. Die Metzgerei Wurz schlachtet und produziert wöchentlich frisch, wodurch immer eine gleichbleibende, hervorragende Qualität gesichert werden kann. Aus Grund der kurzen Wege zwischen Schlachtung und Weiterverarbeitung kann die Frische des Fleisches garantiert werden.



Metzgerei  
**WURZ**

Fleischerfachgeschäft • Catering • Imbiss • seit 1924

# Hausgemacht ist doch am besten

Ausgesuchte, handverlesene Zutaten – aus eigenem Anbau oder aus der Region – und nur das, was wirklich rein muss! Das gelingt natürlich am besten, wenn es selbst gemacht wird. Das Küchenteam des RammertHofs stellt in Handarbeit die eigenen Produkte her, die auf den Teller kommen oder im Hofladen verkauft werden.

Die eigenen Erzeugnisse und die Auswahl an erstklassigen Lieferanten aus der Region machen es möglich, das Sortiment durch selbst gemachte Spezialitäten zu ergänzen. Die Delikatessen reichen von verschiedenem „Gsälz“ aus sonnengereiftem Obst, vielfältigen, herzhaften Brotaufstrichen, Erdbeersaft aus eigenen Erdbeeren, Holunderblütensirup, bis hin zu eingelegten Köstlichkeiten und handgemachten Maultaschen.



# Hausgemacht ist doch am besten



# Zusatzstoffe und Allergene

## Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitrit
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Milcheiweiß
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 mit Süßungsmittel(n)
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 gewachst
- 15 enthält Sojaöl



= vegetarisch

## Allergene:

- a Weizen
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesam
- l Sulfit
- m Lupine
- n Weichtiere
- o kann Spuren von Nüssen enthalten