Liebe Gäste,

genießen Sie das gesunde und leckere Frühstücksbuffet, einen täglich wechselnden Mittagstisch, schwäbische Gerichte, Suppen, ein Salatbuffet und Kuchen.

Um die bestmöglichsten 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





Montag bis Freitag von 8.00 - 11.00 Uhr

Preis pro Person*	12,90 €
0-3 Jahre	gratis
4-11 Jahre	6,50 €

Brot- und Brötchenauswahl, Croissants, Käse, Wurst, Butter, verschiedene hausgemachte Frischkäseaufstriche und Marmeladen, süße Aufstriche, Rohkost, verschiedene Cerealien, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Birchermüsli, Obstauswahl, Rührei, gekochte Eier und Speck

*Getränke exklusive

Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie direkt am Buffet.

Kleines Frühstück à la Carte

Brötchen nach Wahl, Butter und süßer Aufstrich ^{9, g, h, o}	4,20 €
Croissant oder Brezel, Butter und süßer Aufstrich ^{9, g, h, o}	4,60 €
Brötchen nach Wahl, Butter und Wurst oder Käse ^{1,2,3,4,8,9,g,h,i,j,o}	6,90 €
Müsli mit Naturjoghurt und Früchten der Saison ^{6,9,agh,o}	6,90€

Bitte denken Sie daran, Ihren Teller am Buffet bewusst zu füllen, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Für zurückgelassene volle Teller wird eine Gebühr von 5 Euro erhoben, um unseren Nachhaltigkeitsgedanken zu unterstützen.

Danke für Ihr Verständnis.

Frühstücksbuffet

Samstag von 9.00 - 11.00 Uhr

Preis pro Person*	19,90 €
0-3 Jahre	gratis
4-11 Jahre	8,90 €

^{*}Getränke exklusive

Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie direkt am Buffet.

Brot- und Brötchenauswahl, süßes Gebäck, Waffeln, Croissants, Käse, Wurst, geräucherter Fisch, Sahnemeerrettich, Butter, verschiedene hausgemachte Frischkäseaufstriche und Marmeladen, süße Aufstriche, Rohkost, Tomate-Mozzarella, Antipasti, verschiedene Cerealien, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, Birchermüsli, Obstauswahl, Rührei, Spiegelei, gekochte Eier, Speck, Weißwurst, süßer Senf

Kleines Frühstück à la carte

Brötchen nach Wahl, Butter und süßer Aufstrich ^{9, g, h, o}	4,20 €
Croissant oder Brezel, Butter und süßer Aufstrich ^{9, g, h, o}	4,60 €
Brötchen nach Wahl, Butter und Wurst oder Käse ^{1,2,3,4,8,9,g,h,i,j,o}	6,90 €
Müsli mit Naturjoghurt und Früchten der Saison ^{6,9,agh,o}	6,90€

Bitte denken Sie daran, Ihren Teller am Buffet bewusst zu füllen, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Für zurückgelassene volle Teller wird eine Gebühr von 5 Euro erhoben, um unseren Nachhaltigkeitsgedanken zu unterstützen.

Danke für Ihr Verständnis.



Montag bis Freitag von 11.30 - 14.00 Uhr

Preis pro Person*	12,90 €
Außer Haus	11,90 €
0-3 Jahre	gratis
4-11 Jahre	6,50 €

Täglich wechselnder Mittagstisch, Tagessuppe und Salatbuffet *Getränke exklusive

Salatbuffet 11.30 - 16.00 Uhr

12.90 €

Auswahl an bunten Blattsalaten, verschiedene hausgemachte Dressings, saisonale Rohkostsalate, Kartoffelsalat, Wurstsalat, Antipasti, rote Zwiebel, Peperoni, Oliven, Mais, Linsen, Bohnen, Tomate, Kresse, Croûtons, geröstete Kerne, Brotauswahl

Bitte denken Sie daran, Ihren Teller am Buffet bewusst zu füllen, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Für zurückgelassene volle Teller wird eine Gebühr von 5 Euro erhoben, um unseren Nachhaltigkeitsgedanken zu unterstützen.

Danke für Ihr Verständnis.

Spargelkarte

Montag bis Freitag von 11.30 - 16.00 Uhr

Spargelcremesuppe 9,a,g1 vom Buffet, mit Brot	7,90 €
Spargelsalat klein ° mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten, Paprika, Rucola und Lauchzwiebeln, mariniert mit aromatischer Pesto-Vinaigrette	12,90 €
Spargelsalat groß ° mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten, Paprika, Rucola und Lauchzwiebeln, mariniert mit aromatischer Pesto-Vinaigrette	17,50 €
Geröstetes Veggie-Spargelbrot 24,9,a,c,g,j,l mit Spinat und Sauce Hollandaise, überbacken mit würzigem Bergkäse, dazu Salatbouquet	16,90 €
Geröstetes Spargelbrot ^{2,3,4,8,9,acg,j1} mit Schinken und Sauce Hollandaise, überbacken mit würzigem Bergkäse, dazu Salatbouquet	17,50 €
Spargel im Kräuterflädle, überbacken ^{2,3,4,8,9,a,c,g,j,1} mit Schinken, würzigem Bergkäse und Sauce Hollandaise, dazu Salatbouquet	21,90 €
Portion Spargel (natur)	16,50 €
- dazu Sauce Hollandaise oder Butter ^{9,a,c,g,1}	18,90 €
- dazu Sauce Hollandaise, Kräuterflädle oder Schalenkartoffeln $^{9,\mathrm{a,c}\mathrm{g}\mathrm{l}}$	21,90 €
- dazu Sauce Hollandaise, Schinken, Kräuterflädle oder Schalenkartoffeln ^{2,3,4,8,9,a,c,g,j,1}	25,90 €
- dazu Sauce Hollandaise, Schweinefilet, Kräuterflädle oder Schalenkartoffeln 9,a,c,g,l	31,90 €
Extra Portion Sauce Hollandaise	2,90 €



Montag bis Freitag von 11.30 - 16.00 Uhr

Für die Kleinen und den kleinen Hunger

Portion Pommes mit Ketchup oder Majo ¹¹ extra Ketchup oder Majo	5,90 € 0,70 €
Spätzle mit Bratensoße9.acii	6,50 €
Maultaschen (zwei Stück) ^{3,4,8,9,aci} Fleisch- oder Spinatmaultaschen, in Rinder- oder Gemüsebrühe	9,90 €
Kinderschnitzel ^{9,a,c,i,k} Paniertes Schweine- oder Putenschnitzel mit Pommes und Ketchu	10,90 €
Räuberteller (leerer Teller)	0 €
Zum Sattwerden	
Fleisch- oder Spinatmaultaschen (drei Stück) ^{9, a, c, i} in Rinder- oder Gemüsebrühe und Beilagensalat vom Buffet	16,50 €
Geschmälzte Fleisch- oder Spinat- maultaschen in Bratensoße ^{234,9acijl} mit zweierlei Zwiebeln und Beilagensalat vom Buffet	18,50 €
Paniertes Schweine- oder Putenschnitzel ^{24,9,a,c,g,i,j,k,1} mit Salat vom Buffet, dazu Pommes oder Spätzle mit Bratensoße	20,50 €
Extra Portion Bratensoße	2,50 €



Eine Kugel Achalmeis 9,cfg	2,50 €
Achalmeis vom EISHAUS in Eningen, verschiedene Sorten	
Hausgemachte Kuchen, Stück	3,60 €
Portion Erdbeeren (natur)	4,50 €
Erdbeerbecher 9,acfg	6,90 €
Portion Erdbeeren mit einer Kugel Achalmeis Vanille	
Portion Sahne ⁹	0,90 €
Waffelglück	
hausgemachte belgische Waffel aus Dinkelmehl	
- Waffel mit Puderzucker ^{9, a, c, g}	4,50 €
- Waffel mit Zimt und Zucker ^{9, a, c, g}	4,50 €
- Waffel mit Nutella oder Henzlers Erdbeer-Gsälz ^{2, 9, a, c, e, g, h, o}	5,50 €
- Waffel mit hausgemachtem Apfelmus ^{9, a, c, g}	5,90 €
- Waffel mit einer Kugel Achalmeis Vanille ^{9, a, c, f, g}	6,90 €
- Waffel mit Banane, Nutella und Joghurt ^{9, a, c, g}	6,90 €
- Waffel mit Erdbeeren und einer Kugel Achalmeis Vanille $^{9, a, c, f, g}$	8,90 €

Unser Eis kommt aus der Eisdiele "EISHAUS" in Eningen u.A.



Henzlers Holunderblütenschorle Karaffe, 0,5 I Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze, Limette und Zitrone	5,20 €
Henzlers Erdbeereistee 0,5 I Waldbeertee, Honig, Erdbeersaft, Minze, Limette und Eiswürfel	5,20 €
Frisch gepresster Saft ¹⁴ 0,2 I Frisch gepresster Saft ¹⁴ Karaffe, 0,5 I je nach Saison	3,50 € 6,80 €
Orangen-Mandarinen-Limonade 1,4 0,33 Zitronen-Limonade 4 0,33 Mango-Maracuja-Orangen-Limonade 1,4 0,33	3,60 € 3,60 € 3,60 €
Albschorle Apfel, naturtrüb, 0,33 l Albschorle Apfel-Johannisbeer, 0,33 l	3,60 € 3,60 €
Teinacher Medium/Naturell, 0,33 I Teinacher Gourmet Medium/Naturell, 0,75 I	2,90 € 5,40 €
Coca-Cola 1,4,10 0,33 Coca-Cola light 1,4,10,13 0,33 Mezzo-Mix 1,4,10 0,33	3,60 € 3,60 € 3,60 €



alle Kaffeevariationen auch koffeinfrei

Kaffee ¹⁰	3,60 €
Cappuccino 9, 10, 9	3,60 €
Latte Macchiato 9,10,9	3,60 €
Espresso 10 Doppelter Espresso 10 Espresso Macchiato 9,10,9	2,60 € 3,40 € 2,60 €
Milchkaffee 9, 10, 9	3,80 €
Heiße Schokolade 9,9 Chociatto 9,10,9 heiße Schokolade mit Espresso	3,60 € 3,60 €
Babycino 9, g Milchschaum	1,80 €
Eiskaffe ^{2,9,10,c,e,g,h,o} Kalter Kaffee, zwei Kugeln Vanille-Eis und Sahne	5,40 €
Eisschokolade ^{2,9,10,c,e,g,h,o} Kalte Milchschokolade, zwei Kugeln Vanille-Eis, und Sahne	5,40 €



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



Zwiefalter ^a Engele Kellerbier, 0,33 I	3,80 €
Zwiefalter 1521 a helles Vollbier vom Fass, 0,33 l,	3,80 €
Zwiefalter 1521 helles Vollbier vom Fass, 0,5 l	4,50 €
Zwiefalter Hefeweizen hell a vom Fass, 0,33 I	3,80 €
Zwiefalter Hefeweizen hell avom Fass, 0,5 I	4,50 €
Radler süß/sauer 2,4,12,a vom Fass, 0,33 I	3,80 €
Radler süß/sauer 2,4,12,a vom Fass, 0,5 I	4,50 €
Russ ^{2,4,12, a} vom Fass, 0,33 I	3,80 €
Russ ^{2,4,12, a} vom Fass, 0,5 I	4,50 €
Engele alkoholfrei a 0,33 I	3,80 €
Zwiefalter Hefeweizen alkoholfrei a 0,5 I	4,30 €

Cocktails

Aperol Spritz 11,1 0,2 I	6,90 €
Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orange und Eiswürfel	
Hugo ¹ 0,2 I Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Zitrone, Limette, Minze und Eiswürfel	6,90 €
Hugo alkoholfrei 0,2 I	6.90 €
Sekt alkoholfrei, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Zitrone, Limette, Minze und Eiswürfel	,



Weißwein [']	
Weißer Burgunder, trocken, 0,75 I	21,00 €
Weißer Burgunder, trocken, 0,2 I	5,90 €
Riesling, QbA trocken, 1,0 l	21,00 €
Riesling, QbA trocken, 0,2 I	5,90 €
Rotwein ¹	
Spätburgunder Postmichel trocken, 0,75 l	21,00 €
Spätburgunder Postmichel trocken, 0,2 l	5,90 €
Trollinger trocken, 1,0 l	21,00 €
Trollinger trocken, 0,2 l	5,90 €
Rosé ^l	
Muskattrollinger halbtrocken, 0,75 l	21,00 €
Muskattrollinger halbtrocken, 0,2 l	5,90 €
Trollinger halbtrocken, 1,0 l	21,00 €
Trollinger halbtrocken, 0,2 l	5,90 €
Weinschorle süß/sauer	
rot/weiß/rosé, 0,2 l	4,90 €
Sekt ⁱ	
Blanc de Blanc, trocken, 0,75 l	25,00 €
Blanc de Blanc, trocken, 0,1 l	4,50 €
PriSecco alkoholfrei, Rosenzauber, 0,2 l	5,80 €
	,

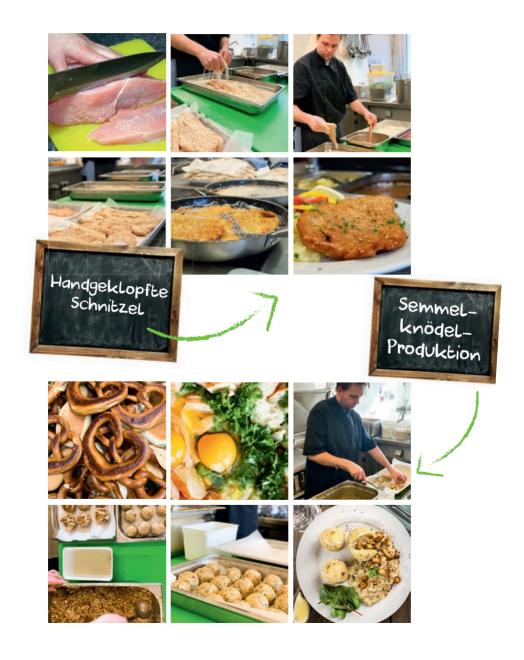
Hausgemacht ist doch am besten

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.

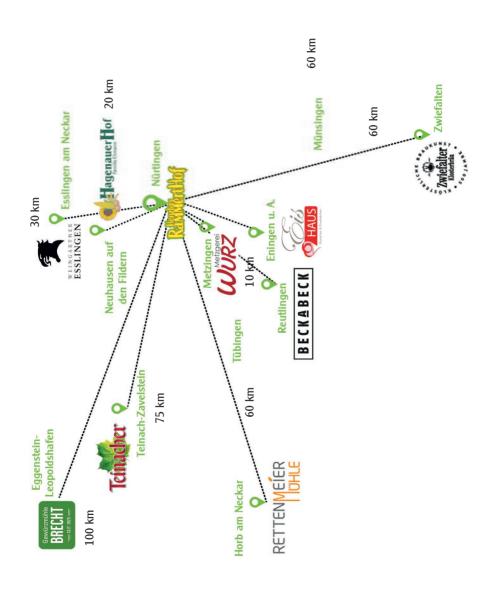
Die eigenen Erzeugnisse und die Auswahl an erstklassigen Lieferanten aus der Region machen es möglich, das Sortiment durch selbstgemachte Spezialitäten zu ergänzen. Die Delikatessen reichen von verschiedenem "Gsälz" aus sonnengereiftem Obst, vielfältigen, herzhaften Brotaufstrichen, Erdbeersaft aus eigenen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



Hausgemacht ist doch am besten



Unsere Lieferanten



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
I	Sulfit
m	Lupine
n	Weichtiere
0	kann Spuren von Nüssen enthalten