

Speisekarte

Bei uns im Hofcafé genießen Sie in herrlichem Ambiente Ihren Kaffee mit leckeren Kuchen oder Torten. Zur Mittagszeit bieten wir Ihnen hausgemachte Snacks an und abends servieren wir ihnen gerne unsere Brotzeiten.

Zutaten, welche wir immer frisch und regional durch das Backhaus Hackner, der Metzgerei Bösl, der Metzgerei Brückelmeier und dem Eierhof Reitmeier beziehen, ermöglichen uns all unsere Gaumenfreuden für Sie in bester Qualität zuzubereiten. Bei unseren Getränken legen wir besonderen Wert auf kurze Lieferwege und beziehen diese vom ortsansässigen Getränkemarkt Ziegler.

Täglich frisch. Regional. Mit Liebe zubereitet.

An Gnade!

– Familie Niederhammer mit dem gesamten Hofcafé-Team



Brotzeiten



Bauerngeräuchertes <small>a,c,k,n,2,3,4</small>	6,50
auf am Brot mit Zwiebeln und Essigurken	
Bayerischer Obazdn <small>a,c,k,m,n,3,(Käsezubereitung, Doppelrahmstufe)</small>	6,90
frisch & selbstgemacht, mit Zwiebeln und 2 Scheiben Brot	
Dreierlei Aufstrich <small>a,c,k,m,n,3,(Käsezubereitung, Doppelrahmstufe)</small>	6,90
frisch & selbngemacht, immer variierend mit 2 Scheiben Brot	
Wurstsalat <small>a,c,k,n,2,3,4</small>	
 mit Gurke und Zwiebeln, Brot und Butter	8,90
 mit Käse, Gurke und Zwiebeln, Brot und Butter	9,40
Dreierlei vom Kas <small>a,c,k,m,n,3,(Käsezubereitung, Doppelrahmstufe)</small>	11,90
Emmentaler, Bergkas und Obazdn, mit Brot und Butter	
Bayerisches Brotzeitbrett¹ <small>a,b,c,k,m,n,3,(Käsezubereitung, Doppelrahmstufe)</small>	
Bunt gemischter Brotzeitteller mit den besten Schmankerln – typisch bayerisch & einfach guad! Auf'm Holzbrett! mit Bauernbrot serviert	
 für Oan aloa	11,90
 für Zwoa midnand	22,00
A Bauern Brotzeit <small>a,c,k,m,n,3</small>	11,90
Moi wos anders aber sakrisch guad – Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln in am Omlett serviert	

Extra dazu:

Portion Butter _o	0,50
eine Scheibe Brot _o	0,90

Für den kleinen Hunger...

Sonntags ab 12:00 Uhr

Toast Hawaii <small>ab,ck,m,n,3</small>	8,40
warmes Toast mit Schinken, Käse und Ananas mit Salatbeilage	
Strammer Max klassisch <small>ab,ck,m,n,3</small>	8,40
in Butter angebratenes Brot, darauf Spiegelei und Schinken mit Salatbeilage	
Strammer Max bayerisch <small>ab,ck,m,n,3</small>	8,40
in Butter angebratenes Brot, darauf Spiegelei und Leberkäse mit Salatbeilage	
Currywurst <small>ak,m,n,2,3,4</small>	11,50
Currywurst mit hausgemachter Soße und Pommes	
Griechische Bowl <small>ab,ck,m,n,3</small>	11,50
Salat der Saison, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Fetakäse, gebratene Gyrosstreifen, garniert mit hausgemachten Joghurt-Knoblauch Dressing	
Hofcafé Bowl <small>ab,ck,m,3</small>	10,50
Salat der Saison, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Mais, geriebener Käse, garniert mit hausgemachten Dressing	
Belegter Bagel <small>ab,ck,m,n,3</small>	10,50
mit Salat	
	mit gebratenem Speck, Ei, Salat und hausgemachter Soße
	mit Tomate, Mozzarella und Salat
Beilagensalat <small>ab,ck,m,3</small>	3,90
Portion Pommes <small>ab,ck,m,3</small>	3,90

Kuchen & Torten

Stück Kuchen (trocken)

Torten & Backservice

2,70

Stück Torte



3,60

Stück Roulade

3,60

Für unsere tagesaktuelle Kuchenauswahl schauen Sie bitte in unsere Vitrine im Café.

Eis

Verschiedene Eissorten je Kugel

1,50

 Schokolade

 Vanille

 Erdbeer

 Haselnuss

 Zitrone

Obstbecher

6,50

3 Kugeln Eis mit frischem Obst der Saison und Sahne

Portion Sahne

1,10

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee <small>11</small>	2,90
Haferl Kaffee <small>11</small>	3,30
Latte Macchiato <small>c,11</small>	3,90
Cappucino <small>c,11</small>	3,50
Milchkaffee <small>c,11</small>	3,50
Espresso <small>11</small>	2,50
Doppelter Espresso <small>11</small>	3,90
Heiße Schokolade <small>c,3</small>	3,30

SPENGLER
NaturRösterei

Alle Heißgetränke auch koffein- und laktosefrei erhältlich.

Große Tasse Tee 3,50

-  Ostfriesische Blattmischung
-  Earl Grey
-  Passionsfrucht
-  Erdbeer-Moringa
-  Früchteparadies
-  Rooibos Sahne-Caramel
-  Apfel-Minze
-  Mandelmilch
-  Marani

Tee Gschwendner

Schauen Sie auch gerne in unsere separate Teekarte.

Getränke



Wasser still/spritzig 0,25l	2,50
Wasser still/spritzig 0,5l	3,10
Limo weiß/gelb _{1,3} 0,25l	2,50
Limo weiß/gelb _{1,3} 0,5l	3,40
Spezi _{1,3,11} 0,25l	2,50
Spezi _{1,3,11} 0,5l	3,40
Cola / Cola light _{1,3,11} 0,33l	3,10
Holunderschorle _{1,3} 0,5l	3,80
Saft ₃ 0,25l	2,50
Saft ₃ 0,5l	4,70
Saftschorle ₃ 0,25l	2,20
Saftschorle ₃ 0,5l	3,80

Bier



Kuchlbauer Helles 0,5l	3,70
Abensberger Dunkel 0,5l	3,70
Radler _{1,3} 0,5l	3,70
Schierlinger Pils 0,33l	3,70
Kuchlbauer Weisse 0,5l	3,70
an Russ'n _{1,3} 0,5l	3,70
Alte Liebe _{1,3} 0,5l	3,70
Süße Liebe _{1,3} 0,5l	3,70
Leichtes Weißbier „Sportsfreund“ 0,5l	3,70
Alkoholfreies Weißbier 0,5l	3,70
Alkoholfreies Helles 0,5l	3,70

Weinkarte

GAUL

GAUL Hauswein rot, weiß oder rosé, trocken – 12,5% vol.	0,2l 1,0l	4,50 23,50
GAUL Grauer Burgunder, trocken – 12,5% vol.	0,2l 0,75l	5,80 22,00
GAUL Riesling feinherb, trocken – 12,5% vol.	0,2l 0,75l	5,50 21,00
GAUL Schwesternherz, rot, Rotweincuvée trocken – 13,5% vol.	0,2l 0,75l	5,80 22,00
GAUL Dornfelder, rot, trocken – 13,5% vol.	0,2l 0,75l	5,80 22,00

Über das Weingut GAUL

Wir, das sind Karoline und Dorothee Gaul, haben uns dem Wein verschworen und nach dem Abitur eine Winzerlehre in renommierten Betrieben der Pfalz abgeschlossen und anschließend in Geisenheim Weinbau und Oenologie studiert. Unsere Eltern hatten vorgelegt und wurden zu ihrer Zeit mit regionalen und überregionalen Preisen ausgezeichnet. Schon bald stand unser Weingut in den Weinführern. 2006 bekamen wir Schwestern den ersten Weinberg geschenkt- natürlich einen Riesling. Unter Papas wachsamen Blicken kümmerten wir uns um Anbau und Ausbau und vermarkteten so in Eigenregie unsere erste eigene Linie. Mehr und mehr wurden wir zum festen Bestandteil des Betriebes unserer Eltern in Grünstadt-Sausenheim. Heute bewirtschaften wir rund 20 ha Rebfläche und werden von unserem festen Mitarbeitern Mike Brendel einer Azubine und fleißigen Aushilfskräften bei der aufwändigen aber tollen Arbeit unterstützt.

Aperitif

Weinschorle süß/sauer ₃ 0,33l	4,70
Aperol Spritz ₁ 0,33l	6,50
Maracuja Spritz ₁ 0,33l	6,90
Hugo _{1,4} 0,33l	6,50
Lillett Wildberry _{1,3,4} 0,33l	6,50
Gin Tonic ₃ 0,4l	6,90
Prosecco ₃ 0,1l	3,10

Schnapslerl

Ramazotti auf Eis mit Zitrone 2cl	3,40
Prinz verschiedene Sorten 2cl	3,70
 Nusserl	
 Alte Marille	
 Alte Williamsbirne	



Allergene & Zusatzstoffe

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Eier
- c) Milch
- d) Fisch
- e) Krebstiere
- f) Weichtiere
- g) Schalenfrüchte
- h) Erdnüsse
- i) Sesamsamen
- j) Lupine
- k) Senf
- l) Sellerie
- m) Soja
- n) Schwefeldioxid und Sulfit

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) enthält Phenylalaninquelle
- 11) koffeinhaltig
- 12) chininhaltig

Trotz größt möglicher Sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung unserer Speisen, können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden. Wir übernehmen keinerlei Haftung.