



Deutsches Haus

... unverschämt schwäbisch



Speisen und Getränke

ANKOMMEN
GENIESSEN
WOHLFÜHLEN



Portfolio



Ihre Gastgeberfamilie Riexinger

Elke und Karlheinz Riexinger
Michael und Annika Riexinger mit Mats und Ella
Matthias Riexinger und Sven Riexinger

Liebe Gäste, schön, dass Sie da sind!

Herzlich Willkommen in unserem unverschämt schwäbischen Wirtshaus. Schon seit 1872 ist unser Haus ein fester Bestandteil der Region. Anfangs lag der Fokus auf der Landwirtschaft. Eine kleine Vesperstube war Teil des Deutschen Hofs. Heute liegt der Schwerpunkt auf der Gastronomie und Hotellerie. Wir legen großen Wert darauf, dass sich unsere Gäste bei uns wie zu Hause fühlen und bieten Ihnen mit unserem Team einen herzlichen Empfang. Wir freuen uns, dass unser Haus seit so vielen Jahren ein Ort der Gastfreundschaft und des Genusses ist. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Deutschen Haus.

Ihre Familie Riexinger mit Team

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website



Scan the code for the english menu:





Wirtshaus

Traditionelle Küche, regionale Zutaten und ein herrlicher Blick auf die Drei Kaiser Berge – unsere Speisekarte verbindet Heimatliebe mit Handwerk. Lassen Sie sich von schwäbischen Klassikern und saisonalen Spezialitäten verwöhnen. Guten Appetit!

Biergarten

Einer der schönsten Biergärten der Region
Genießen Sie entspannte Stunden am See – unser Biergarten ist der ideale Ort für eine genussvolle Pause, besonders für Wanderer und Radfahrer.
Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website.



Hotel

In unserem gemütlichen Landhotel erwarten Sie 21 komfortabel ausgestattete Doppelzimmer und eine Suite – ideal für Geschäftsreisende und Urlaubsgäste gleichermaßen. Ob zur Erholung oder als Ausgangspunkt für Aktivitäten in der Region: Bei uns finden Sie Ruhe und Entspannung.

Marktplatz

Von Dienstag bis Sonntag können Sie während unserer Öffnungszeiten eine Vielzahl hausgemachter Spezialitäten mitnehmen:
Feinste Fleisch- und Wurstwaren von Metzgermeister Karlheinz Riexinger sowie täglich frisches Brot, Kuchen und Torten aus der Backstube von Elke Riexinger. Echte Handwerkskunst – zum Mitnehmen und Genießen daheim.





Schmeck den Süden *Gastronomen* Baden-Württemberg

So schmeckt Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“-Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Da Gemüse und Salat insbesondere im Winter nicht immer aus Baden-Württemberg stammen, können einige Gerichte nicht mit dem Löwen ausgezeichnet werden.

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

-  Wildspezialitäten: aus der Jagd von der Familie Riexinger und Umgebung
-  Mehl: Obere Mühle in Gosbach
-  Kartoffeln: Landwirt Hemminger in Denkendorf
-  Eier: Geflügelhof Koppenhöfer in Böhmenkirch
-  Salat und Gemüse, Früchte: Hemminger in Denkendorf
-  Linsen: Kürbis- und Linsenhof Köpf in Gingen an der Fils
-  Eis: Lautertaleis in Hayingen
-  Pute: Gökeler Bioputen in Lenningen

www.schmeck-den-sueden.de/kategorie/essen-gehen



Aperitif

Deutsches Haus Spritz

Ramazotti Fresco · Sekt · Soda

0,25l 7,50€

Aperol Spritz

Aperol · Sekt · Soda

0,25l 7,50€

Campari Orange

Campari · Orangensaft

0,25l 7,50€

Martini bianco

0,1l 5,50€

"Riexingers Nommer Ois" Rieslingsekt

Schlosskellerei Affaltrach

0,1l 4,20€

ohne Alkohol

Sanbitter Orange

Sanbitter · Orangensaft

0,25l 6,50€

Winzersekt Collection „0“

entalkoholisiert, Oberkircher Winzer

0,1l 4,20€

Prisecco Rosenzauber

Manufaktur Jörg Geiger Schlat

0,2l 6,20€



Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet an einer Meerrettich-Creme mit Salatgarnitur und Weißbrot 1a,4	14,50€
Panierte Champignons, dazu Remoulade 1a,3,7,9,10	12,00€
Flädlesuppe  1a,3,7,9	6,00€
Leberknödelsuppe  1a,3,9	6,90€
Maultaschensuppe  1a,9	6,90€

Schwäbische Klassiker

Terrine Gaisburger Marsch  1a,3,9	19,50€
Teller Gaisburger Marsch  1a,3,9	13,50€
Maultaschen aus der eigenen Metzgerei  in der Brühe, dazu Kartoffelsalat 1a,7,9,10	17,50€
Maultaschen aus der eigenen Metzgerei mit Ei geröstet und buntem Salat 1a,3,7,9,10	18,00€
Schwäbische Wurstknöpfe  in der Brühe, dazu Kartoffelsalat 1a,3,9,10, A,B	15,50€
Filstal- Leisa  mit Wurzelgemüse, dazu hausgemachte Spätzle und Saitenwürstle 1a,3,9, A, B	18,50€



Hauptgänge vom Rind

Scheufelebraten vom Norland Rind*

25,00€

mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

*Norland Färsen sind eine spezielle Zucht aus Holstein Färsen und Ayrshire Bullen, welche in Deutschland, Polen und Dänemark gezüchtet werden. Das Fleisch zeichnet sich durch eine gleichbleibend sehr hohe Qualität aus.

Rinderfilet

200g 38,00€

mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse der Saison 3,7

260g 42,00€

Zwiebelrostbraten von der Färse

34,00€

mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,7,9,10

Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Färse

36,00€

mit hausgemachten Spätzle, einer Maultasche und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

Hauptgänge vom Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalb

34,50€

mit Pommes Frites und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

Sie können die Gerichte auch als kleine Portion bestellen. Wir ziehen 2,00€ ab
Für einen zusätzlichen Teller berechnen wir 1,50€



Hauptgänge vom Rind und Schwein

Kaltenwanger Duo

21,50€

Rinderschmorbraten und Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

Hauptgänge vom Schwein

Paniertes Schnitzel

19,50€

aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

Cordon bleu

22,50€

aus dem Schweinerücken mit Pommes Frites und gemischtem Salat 1a,3,9,10, A, B

Schweinebraten

21,00€

mit Spätzle und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

Jägerbraten

21,50€

mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

Jägerschnitzel

21,50€

aus dem Schweinerücken an Pilzrahmsoße, mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

Schweinemedallions

25,00€

an feiner Sahneseite mit Kroketten und gemischtem Salat 1a,3,7,9

Filetspitzen „Jäger Art“

25,00€

an Pilzrahmsoße, mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10



Vegetarische Gerichte

Gemüseteller

frisches saisonales Gemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln 7,9

16,00€

Käseknöpfe

mit dreierlei Sibratsgfäller Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

17,50€

Spaghetti mit Linsenbolognese (vegan)

1a,9

14,50€

Salat

Bauernsalat

Blattsalat, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse 7,9,10

18,00€

Große Salatplatte 7,9,10

verschiedene Rohkostsalat, Blattsalat und Kartoffelsalat

12,00€

+ panierten Champignons 1a,3

6,50€

+ Schinken, Käse und Ei 

7,50€

+ gebratene Putenstreifen 

8,00€



Gerichte für Kinder

Kinder- Schnitzel paniert mit Pommes Frites 1a,3,7,9,10	9,00€
Spaghetti Bolognese 1a	7,50€
Spätzle mit Soße  1a,3,7,10	6,00€
Portion Pommes Frites	6,00€
Saitenwürstle mit Pommes	8,00€

Die Kinderkarte gilt ausschließlich für Kinder bis 10 Jahre

Beilagen

Gemischter Salat an Kräutervinaigrette 7,9,10	6,50€
Portion Pommes Frites* 1a	5,50€
Portion Kroketten* 1a,3	5,50€
Portion Spätzle* 1a,3 	5,00€
Portion Bratkartoffeln  * 	5,00€
Portion Gemüse mit Hollandaise  3,7,9	5,50€
Portion Bratensoße 1a,9	1,50€
Portion Rahmsoße 1a,7,9	2,00€
Portion Jägersoße 1a,7,9	2,20€
Ketchup, Mayonnaise, Senf bei allen Gerichten mit Pommes Frites ist eine Packung inklusive	0,20€

*als Hauptgang 8,00€



Warme Vesper

Tellerrostbraten

mit Röstzwiebeln, Soße und Brot 1a,9

23,50€

Tellerschnitzel

mit Soße und Brot 1a,3,9

14,00€

Fleischkäse mit Röstzwiebeln

Soße und Brot 1a,9,A,B

13,50€

Paar Kräuterbratwurst

mit Soße und Brot 1a,7,9,A,B

12,00€

Paar Kräuterbratwurst

mit Soße, buntem Salatteller und Brot 1a,7,9,A,B

16,00€



Kalte Vesper

Aus der hauseigenen Metzgerei

Hausmacher Platte Leber-, Blut-, Schinken- und Presswurst 1a,9,A,B	13,50€
Kaltenwanger Vesperbrett Rauchfleisch, Käse und Gerauchtes 1a,7,B	16,50€
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Käse, Paprika und Zwiebeln 1a,A,B	14,00€
Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Schwarzwurst und Zwiebeln 1a,A,B	13,00€
Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Käse und Zwiebeln 1a,A,B	13,50€
Käsebro 1a,7	10,00€

Zu allen Vespers wird hausgemachtes Steinofenbrot serviert.



Softgetränke

Limonaden

Cola, Cola- Mix, Orange, Zitronenlimonade ^{A,C,D,E,F}

0,2l 3,20€

0,4l 4,20€

Afri Cola zero ^{A,C,D,E,F}

0,33l 3,70€

Tafelwasser

0,2l 2,20€

0,4l 3,00€

BOLLER Saftschorle

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Traubensaft,
Multivitaminsaft

0,2l 3,20€

0,4l 4,20€

BOLLER Saft

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Traubensaft,
Multivitaminsaft

0,2l 3,20€

Teinacher Gourmet medium

0,5l 3,70€

0,75l 5,50€

Teinacher Gourmet still

0,5l 3,70€

0,75l 5,50€

Bitter Lemon ^{A,G}

0,2l 3,20€

0,4l 4,20€



Bierspezialitäten

Gruibinger **Dorfbräu Export** vom Fass

die klassische Halbe vom Dorf

0,3l 3,60€

0,5l 4,40€

Gruibinger **Stiefel-Pils** vom Fass

die Hopfenspezialität, feinherb und frisch

0,2l 3,40€

0,3l 4,00€

Gruibinger **Brunnenbier** vom Fass

naturtrüb, frisch, macht Lust auf mehr

0,2l 3,60€

0,4l 4,40€

Kaltenwanger **Hochzeitsbier** vom Fass

die bernsteinfarbene Spezialität, exklusiv im Deutschen Haus

0,3l 3,60€

0,5l 4,60€

Gruibinger **„OHNE“**, alkoholfrei, naturtrüb

bei uns frisch vom Fass

0,3l 3,70€

0,5l 4,70€

SCHIMPF **Hefeweizen** vom Fass

0,3l 3,70€

0,5l 4,70€

SCHIMPF **Kristallweizen**

0,5l 4,70€

SCHIMPF **Dunkles Hefeweizen**

0,5l 4,70€

SCHIMPF **Hefeweizen** alkoholfrei

0,5l 4,70€

SCHIMPF **Bio Höpfle** alkoholfrei

0,5l 4,70€



Unsere digitale Weinkarte

Liebe Gäste,

entdecken Sie unsere Auswahl an regionalen und internationalen Weinen. Werfen Sie einen Blick in unsere digitale Weinkarte und lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot inspirieren.

Oder entdecken Sie unseren digitalen Sommelier **WinePad** und finden Sie den passenden Wein für Ihren Geschmack und Anlass.





Heißgetränke

Unseren Kaffee beziehen wir von Alois Dallmayr, München

Kleine Tasse Kaffee	3,20€
Große Tasse Kaffee	3,80€
Cappuccino ^H	3,80€
Espresso	2,80€
Latte Macchiato ^H	3,80€
Tee- verschiedene Sorten Eilles	3,40€
Lindt- Heiße Schokolade ^H	3,80€
Espresso Surprise	5,20€
Kaltenwanger Kaffeespezialität mit einer süßen Überraschung ^H	

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei möglich
Für Kaffeespezialitäten mit Hafermilch berechnen wir einen Aufpreis
für 0,50€

Allergene Stoffe

- 1 Glutenhaltiges Getreide 1a Weizen | 1b Roggen |
- 1b Gerste | 1c Hafer | 1d Dinkel
- 3 Eier und Eierzeugnisse
- 4 Fisch und Fischerzeugnisse
- 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6 Soja und Sojaerzeugnisse
- 7 Milch und Milcherzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte 8a Mandeln | 8b Haselnuss | 8c
- Walnuss | 8d Cashew | 8e Pecanuss 8f Paranuss |
- 8g Pistazie | 8h Macadamianuss | 8j
- Queenslandnuss
- 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfide in einer
- Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10
- mg/l als SO₂ angegeben
- 13 Lupine sowie sowie Erzeugnisse daraus
- 14 Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse
- daraus

Zusatzstoffe

- A enthält Phosphat
- B enthält Geschmacksverstärker
- C mit Farbstoff
- D enthält Antioxidationsmittel
- E enthält eine Phenylalaninquelle
- F enthält Süßungsmittel
- G enthält Chinin
- H beinhaltet Milch mit Lactose