



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 Bender

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 Hofes. 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

Willkommen in unserem schwäbischen Wirtshaus, hier lebt die Tradition. Genießen Sie das einzigartige Panorama auf die Drei Kaiser Berge, entdecken Sie die verschiedenen Stuben und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen. Das Wirtshaus ist an sechs Tagen die Woche mit durchgehend warmer Küche geöffnet.

Biergarten

Besuchen Sie einen der schönsten Biergärten der Region und genießen Sie schöne Stunden am See. Insbesondere für Wanderer und Radfahrer ist der Biergarten der ideale Ort für eine Pause. Die Öffnungszeiten des Biergartens finden Sie auf unserer Website.



Hotel

Unser gemütliches Landhotel bietet Ihnen 21 komfortable Doppelzimmer. Egal ob Sie geschäftlich oder privat reisen, in unserem Hotel können Sie richtig zur Ruhe kommen. Auf unserer Website, haben wir einige Freizeitaktivitäten für Ihren Aufenthalt auf der schwäbischen Alb zusammengestellt.

Marktplatz

Hier können Sie von Dienstag bis Sonntag, während unserer Öffnungszeiten, eine Vielzahl an schwäbischen Spezialitäten für zu Hause einkaufen. Wir bieten hausgemachte Fleisch- und Wurstwaren von Metzgermeister Karlheinz Riexinger, sowie täglich frisches Brot, Kuchen und Torten aus der Backstube von Elke Riexinger an.





Aperitif

Deutsches Haus Spritz	0,2l 7,20€
Aperol Spritz	0,2l 7,20€
Campari Orange	0,2l 7,20€
Martini bianco	0,1l 5,50€
"Riexingers Nommer Ois" Rieslingsekt	0,1l 4,20€

ohne Alkohol

Sanbitter Orange	0,2l 6,50€
Prisecco Rosenzauber, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,2l 6,00€

Vorspeisen

Räucherlachs an Senf- Dill- Soße mit Salatgarnitur und Weißbrot 1a,4,10	14,50€
Panierte Champignons dazu Remoulade 1a,3,7,9,10	12,00€
Tomate Mozzarella 1a,7	10,50€
Kaltenwanger Vorspeisenvariation dazu Weißbrot 1a,2,3,4,7,10	14,50€
Vorspeisenplatte ab 2 Personen (pro Person) dazu Weißbrot 1a,2,3,4,7,10	14,00€
Flädlesuppe 1a,3,7,9	6,00€
Leberknödelsuppe 1a,3,9	6,50€
Maultaschensuppe 1a,9	6,50€




Schwäbische Gerichte

Terrine Gaisburger Marsch 1a,3,9	17,90€
Teller Gaisburger Marsch 1a,3,9	12,50€
Maultaschen aus der eigenen Metzgerei in der Brühe, dazu Kartoffelsalat 1a,9,10	16,50€
Maultaschen aus der eigenen Metzgerei mit Ei geröstet und buntem Salat 1a,3,7,9,10	16,50€
Schwäbische Wurstknöpfe in der Brühe, dazu Kartoffelsalat 1a,3,9,10, A,B	15,50€
Linsen dazu hausgemachte Spätzle und Saitenwürstle 1a,3,9, A, B	15,90€

Bei Seniorengerichten ziehen wir 2,00€ ab.

Für einen zusätzlichen Teller berechnen wir 1,50€

Hauptgänge vom Rind

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10	21,00€
Rinderfilet  Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison 3,7	35,50€
Rumpsteak an Pfefferrahmsoße mit Tomatenstücken mit Dauphine- Kartoffeln und gemischtem Salat 1a,7,9,10	31,50€
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,7,9,10	30,50€
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle, einer Maultasche und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10	32,50€



Hauptgänge vom Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalb 28,50€
mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Hauptgänge vom Rind und Schwein

Dialog vom Schweine- und Rinderfilet  29,50€
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat 7,9,10

Kaltenwanger Duo 20,50€
Rinderschmorbraten und Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle und
gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

Hauptgänge vom Schwein

Schweinebraten 19,00€
mit Semmelknödel und gemischtem Salat 1a,7,9,10

Jägerbraten 19,50€
mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,7,9,10

Paniertes Schnitzel 19,50€
mit Pommes Frites und gemischtem Salat 1a,3,7,9,10

Jägerschnitzel 19,90€
mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,7,9,10


Schweinemedallions 23,50€
an feiner Sahneseße mit Kroketten und gemischtem Salat 1a,3,7,9

Cordon bleu 21,50€
mit Pommes Frites und gemischtem Salat 1a,3,9,10, A, B






Filetspitzen „Jäger Art“ 23,50€
mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 1a,3,9,10



Vegetarische Gerichte

Gemüseteller 	16,00€
frisches saisonales Gemüse mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln 7,9	
Käsespätzle	16,50€
mit dreierlei Sibratsgfäller Bergkäse und gemischtem Salat 1a,7,9,10	
Spaghetti mit Linsenbolognese (vegan)	14,50€
1a,9	

Salat

Bauernsalat 	16,90€
mit Oliven, Zwiebeln und Schafskäse	
Große Salatplatte 	12,00€
7,9,10	
+ gebratene Putenstreifen 	7,80€
+ gebratene Pilze 	6,50€
+ Schinken, Käse und Ei 	7,50€

Gerichte für Kinder

Kinder- Schnitzel paniert	9,00€
mit Pommes Frites 1a,3,7,9,10	
Spaghetti Bolognese	7,50€
1a	
Gebackenes Fischfilet	7,50€
mit Kartoffelsalat 1a,3,4,9,10	
Spätzle mit Soße	6,00€
1a,3,7,10	
Portion Pommes Frites	6,00€
Saitenwürstle mit Pommes	7,00€
Die Kinderkarte gilt ausschließlich für Kinder bis 10 Jahre	



Beilagen

Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette 7,9,10	6,50€
Portion Pommes Frites*	5,50€
Portion Kroketten* 1a,3	5,50€
Portion Spätzle* 1a,3	5,00€
Portion Bratkartoffeln [☉] *	5,00€
Portion Dauphine- Kartoffeln* 1a,3	5,50€
Portion Semmelknödel* 1a,3,7	5,00€
Portion Gemüse [☉] 3,7,9	5,50€

*als Hauptgang 7,00€

Warme Vesper

Tellerrostbraten mit Brot 1a,9	20,50€
Tellerschnitzel mit Brot 1a,3,9	14,00€
Fleischkäse mit Röstzwiebeln und Brot 1a,9,A,B	13,00€
Fleischkäse mit Spiegelei und Brot 1a,A,B	13,00€
Strammer Max Brot, Schinken, Spiegelei 1a,3,7,A,B	11,50€
Kräuterbratwurst mit Brot 7,9,A,B	11,00€
Kräuterbratwurst [☉] mit buntem Salatteller und Brot 7,9,A,B	14,90€



Kalte Vesper

Aus der hauseigenen Metzgerei

Hausmacher Platte Leber-, Blut-, Schinken- und Presswurst 1a,9,A,B	13,00€
Kaltenwanger Vesperbrett Rauchfleisch, Käse und Gerauchtes 1a,7,B	15,50€
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Käse, Paprika und Zwiebeln 1a,A,B	13,00€
Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Schwarzwurst und Zwiebeln 1a,A,B	12,50€
Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Käse und Zwiebeln 1a,A,B	13,00€
Lumpensupp Limburger, Schwarzwurst, Saurer Pressack, Zwiebel, Essig, Öl 1a,7,B	14,00€
Limburger mit Butter 1a,7	12,50€
Limburger mit Essig und Öl 1a,7	13,50€

Zu allen Vespern wird hausgemachtes Steinofenbrot serviert.



Softgetränke

Cola / Cola- Mix / Orange ^{A,C,D,E,F}	0,2l	3,20€
	0,4l	4,20€
Cola light ^{A,C,D,E,F}	0,33l	3,70€
Tafelwasser	0,2l	2,20€
	0,4l	3,00€
BOLLER Apfelschorle/Orangenschorle	0,2l	3,20€
	0,4l	4,20€
BOLLER Traubensaft/ Johannisbeernektar Johannisbeernektar	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}	0,4l	4,20€

Bierspezialitäten

Gruibinger Dorfbräu Export vom Fass	0,3l	3,60€
die klassische Halbe vom Dorf	0,5l	4,40€
Gruibinger Stiefel-Pils vom Fass	0,2l	3,40€
die Hopfenspezialität, feinherb und frisch	0,3l	4,00€
Gruibinger Brunnenbier vom Fass	0,2l	3,60€
naturtrüb, frisch, macht Lust auf mehr	0,4l	4,40€
Kaltenwanger Hochzeitsbier vom Fass	0,3l	3,60€
die bernsteinfarbene Spezialität, exklusiv im Deutschen Haus	0,5l	4,60€
Gruibinger „OHNE“ alkoholfrei, naturtrüb	0,3l	3,70€
bei uns frisch vom Fass	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 Höpfl alkoholfrei	0,5l	4,70€



Wein

Unsere Empfehlung- unser Haus- Cuvée

Riexingers Nommer Ois weiß Qualitätswein, Cuvée, trocken, Collegium Wirtemberg	0,25l	8,00€
	0,75l	24,00€
Riexingers Nommer Ois rosé Qualitätswein, Cuvée, trocken, Collegium Wirtemberg	0,25l	8,00€
	0,75l	24,00€
Riexingers Nommer Ois rot Qualitätswein, Cuvée, trocken, Collegium Wirtemberg	0,25l	9,00€
	0,75l	27,00€

Offene Weine

Weiß:

Riesling , QbA, trocken, Collegium Wirtemberg	0,25l	7,00€
Müller- Thurgau , QbA, halbtrocken, WG Oberkirch	0,25l	6,50€

Rosé:

Spätburgunder Weißherbst , QbA, trocken WG Oberkirch	0,25l	7,20€
--	-------	-------

Rot:

Spätburgunder QbA, halbtrocken, WG Oberkirch	0,25l	7,50€
Trollinger QbA, feinherb, Collegium Wirtemberg	0,25l	6,80€



Flaschenwein

Weiß:

Riesling , Stettener Brotwasser, VDP, erste Lage, trocken, Herzog von Württemberg, Weingut Württemberg	0,75l	35,10€
Sauvignon blanc , QbA, trocken Hex vom Dasenstein	0,75l	28,50€
Bio Grauburgunder , QbA, VDP, trocken, Graf Adelman	0,75l	42,20€

Rosé:

Vinum Nobile Rosé, trocken, Oberkircher Winzer	0,75l	29,00€
	1,5l	58,00€

Rot:

St. Laurent , trocken, QbA, Villa Heynburg	0,75l	44,00€
Trollinger Alte Reben , QbA, feinherb, Collegium Württemberg	0,75l	24,00€
Merlot , im Barrique gereift, trocken, Hex vom Dasenstein	0,75l	38,00€
Spätburgunder , Untertürkheimer Herzogenberg, trocken, VDP, erste Lage, Wöhrwag	0,75l	41,90€

Weinschorle , rot/ weiß, süß/sauer	0,25l	3,90€
---	-------	-------

Most/ Mostschorle	0,25l	2,30€
	0,5l	3,80€
	1,0l	7,20€



Schaumwein

„Rixingers Nommer Ois“ Sekt, Cuvée, trocken	0,1l	4,20€
Schloss Affaltrach	0,75l	28,00€
Kessler, Hochgewächs Chardonnay brut	0,375l	19,00€
	0,75l	38,00€
Kessler, Hochgewächs Rosé brut	0,75l	38,00€
	1,5l	76,00€

Verdauerte

Class Edelbrandbrennerei in Heppisau

Obstwasser	2cl	3,60€
Kirschwasser	2cl	3,80€
Williams Christ mit Birne	2cl	4,20€
Zwetschgenwasser	2cl	3,80€
Palmisch Birne	2cl	3,80€
Haselnussschnaps	2cl	4,80€

Scheibel Schwarzwald Brennerei

Altes Pflümle	2cl	5,20€
Nussler	2cl	5,20€
Moor- Birne	2cl	5,20€
Williams Christ Birnenbrand	2cl	5,20€

Liköre

Fernet Branca	2cl	3,80€
Ramazotti	2cl	3,80€



Heißgetränke

Tasse Kaffee (auch koffeinfrei)	3,20€
Haferl Kaffee	3,80€
Cappuccino ^H	3,80€
Espresso	2,80€
Latte Macchiato ^H	3,80€
Tee- verschiedene Sorten Eilles	3,40€
Kakao ^H	3,20€
Espresso Surprise	5,20€
Kaltenwanger Kaffeespezialität mit einer süßen Überraschung ^H	



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

