



Salate

WÄHLE DEIN DRESSING:
LAUPHEIMER HOF
BALSAMICO
RADIESCHEN

Kleine Schüssel Buntes, Grünes & Kräuteriges  small bowl mixed seasonal salad	5,80
Großer Salat Buntes, Grünes & Kräuteriges  big plate mixed seasonal salad	9,80
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	14,80
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	16,80
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	18,80
Caesar Salad „All American Classic“ Romanasalat, Caesardressing, Anchovis, Croutons ^(1,3,12)	11,80
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	16,80
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	18,80
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	20,80

Pasta

Handgemachte Spaghetti aglio e olio , ⁽¹⁾  mit Rucola und Kirschtomaten homemade spaghetti aglio e olio with rocket salad and cherry tomatoes	9,80
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	14,80
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	16,80
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	18,80
Woknudeln mit Gemüse  Wok noodles with vegetables	10,80
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	15,80
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	17,80
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	19,80

Schwäbisches

Zwiebelrostbraten vom Schwäbischen Weiderind 24,80 steak of swabian free range beef served with sauted onions on top	24,80
Böflamott / Schmorbraten vom Weiderind 22,80 braised free range beef	22,80
Jeweils mit dicken Spätzle, Gmüs ond viel Soß ^(1,4,7) each served with swabian noodles, vegetables and gravy	
Knusperschnitzel vom Weidekalb / Serviert mit Beilagensalat, Pommes frites und Preiselbeeren ^(1,4) crispy free range veal Schnitzel served with side salad, french fries and cranberries	21,80

Speisekarte

Frisch gekocht · ehrlich · 100% Geschmack
keine Geschmacksverstärker · am liebsten regional
kein Schnickschnack · Alpigal · nachhaltig

Tapas Vorspeisen & Beilagen

MIX & MATCH

Unsere Tapas sind prima vor dem Hauptgang. Einfach nur so und super als Beilage zum Steak. Am meisten Spaß bringt es, wenn Ihr sie mixt und in die Mitte stellt.

Hummus ⁽¹¹⁾ – cremige Kichererbsenpaste  creamy chick-pea paste	4,50
Vitello Tonnato ⁽¹⁰⁾ – dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsoße thinly sliced veal roast with tuna sauce	9,80
Jacobsmuschel in Pankokruste ^(1,4,14) mit Guakamole und Ananas-Passionsfrucht-Sorbet scallops in panko crust served with guacamole and pineapple-passionfruit-sorbet	8,80
Gegrillter Octopus auf Balsamico-Schalotten-Ragout ^(7,14) grilled octopus served with balsamic shallots	8,80
Alblamm-Hackspieße mit Koriander-Schmand ⁽⁷⁾ minced lamb skewers served with coriander sour cream	6,80
Kibbeh – Bulgurbällchen mit Gemüse & Feta – mit Zitruschutney ⁽⁴⁾  / Kibbeh with citrus chutney	5,80
Gratinierter Ziegenkäse auf Dörrobst-Chutney  gratinated goat cheese served with dried fruit chutney	7,50
Samosa – indische Teigtaschen – gefüllt mit pikantem Curry Gemüse ^(1,4)  Samosa stuffed with spicy curry vegetables	5,80
Datteln & Speck / dates & bacon	6,80
Gegrillte und marinierte rote Spitzpaprika grilled and marinated red pointed pepper 	5,80
Miso Spitzkohl ^(12,11) / miso cabbage 	5,20
Gebackene weiße Bohnen / baked white beans	5,20
Rosmarinkartoffeln ^(1,4,7) / rosemary potatoes 	5,80
Dicke Spätzle ^(1,4,7) / swabian noodles 	5,80
Süßkartoffel Pommes Frites / sweet potatoe fries 	5,50
Pommes Frites / French Fries 	4,50

Steaks

MIT
800 GRAD
GEGRILLT

Unsere Steaks servieren wir mit einer
Soße Deiner Wahl. Jede weitere Soße 2 €.
We serve our steaks with a sauce of your choice.
Each additional sauce 2 €.

Rinderfilet vom Txogitxu Baskisches Slow Food Rind	ca 200 g	27,80
Rib Eye vom US Beef		
Lady's Cut	ca 180 g	24,80
Regular Cut	ca 300 g	28,80
Big Boy's Cut	ca 450 g	34,80
Rumpsteak vom schwäbischen Weiderind		
Lady's Cut	ca 150 g	19,80
Regular Cut	ca 200 g	21,80
Big Boy's Cut	ca 350 g	28,80
.....		
Dry Aged Beef – aus unserem Reifeschrank 8 Wochen trockengereiftes Weiderind		
T-Bone Steak	ca 1000 g	68,00
Ochsenkotelett	ca 500 g	31,00
.....		
„Alpigal“ Freilandhähnchen „Alpigal“ free range chicken	ca 300 g	19,80
Atlantik Lachs Filet atlantic salmon filet	ca 180 g	17,80

Gewichtsangabe bezieht sich auf
das Rohgewicht.
Weight indication refers to the raw weight.

CHUNKY BBQ
CHIMICHURRI
PEFFERSOBE
CURRY-DIJON-MAYO

Dessert

Laupheimer Krapfen ^(1,4,7) mit hausgemachtem Vanilleeis & Kirschkompott fritters served with vanilla ice cream and cherry compote	7,80
EIN KLASSIKER AUS DEM BUCH „HEIMATLIEBE LAUPHEIM“	
Crème brûlée ^(1,7)	7,80
Ich mag lieber nen Eis / Kugel I go for ice cream / Scoop	2,00

Sundowner & Sprizz

Tocco Rosso Campari ^(A) , Holunderblüte, Winzersekt ⁽¹³⁾ , Minze	6,50
Rosato Lemon Ramazotti Rosato ^(A,K) , Bitter Lemon, Limette	6,50
Italicus Sprizz Italicus, Winzersekt, Tonic ^(K,L,13)	6,50
Lillet Cherié Lillet Blanc, Cherry Blossom Tonic ^(K,L,13)	6,50
Sekt Edelgräfler Winzersekt ⁽¹³⁾ Weingut Zähringer / Baden	0,1 l 4,20

Getränkekarte

Weine

Weißwein	0,1l 0,2l 0,75l
Weißburgunder, trocken Rheinhessen, Weingut Zehe-Clauß Birne, Quitte, Aprikose, frisch, elegant	4,60 7,40 21,30
Riesling „Drei Steine“, trocken Pfalz, Weingut Egon Schmitt Leicht, fruchtig, mineralisch, schönes Süß-Säurespiel	4,30 6,90 19,70
Roséwein	
Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken Rheinhessen, Weingut Zehe-Clauß Rote Beeren, Cassis, frisch, knackig	4,60 7,40 21,30
Rotwein	
Lacrimus DOC Rioja, trocken Spanien, Weingut Rodriguez und Sanzo S.L. ⁽¹³⁾ Rote Früchte, Waldbeeren, leichte Tanine, eleganter Ausdruck	4,80 7,60 21,80
Spätburgunder mit Merlot, trocken Württemberg, Weingut Eberbach Schäfer ⁽¹³⁾ Leichte Holznote, saftig, samtig, dunkle Beeren, feinwürzig	4,60 7,40 21,30

Säfte

Naturtrüber Apfelsaft ^(A)	0,2l	2,70
Orangensaft	0,2l	2,70
Maracujasaft	0,2l	2,70
Johannisbeersaft	0,2l	2,70
Rhabarbersaft	0,2l	2,70
Saftschorle	0,3l	3,00

Alkoholfreie Getränke

Laupheimer Quellwasser Klassik	0,3l	3,00
Laupheimer Quellwasser Klassik	0,7l	5,50
Laupheimer Quellwasser Naturell	0,3l	3,00
Laupheimer Quellwasser Naturell	0,7l	5,50
Orangenlimonade ^(A,K)	0,3l	3,00
Zitronenlimonade	0,3l	2,50
Kronen Kola ^(A,K)	0,3l	3,00
Kronen Kola light ^(A,H,J,M)	0,3l	3,00
Spezi ^(A,J,K)	0,3l	3,00
Thomas Henry		
Bitter Lemon ^(L,K)	0,2l	2,80
Ginger-Ale ^(A)	0,2l	2,80
Spicy Ginger	0,2l	2,80
Tonic Water ^(L,K)	0,2l	2,80
Elderflower ^(L)	0,2l	2,80

Biere



Kronenbrauerei Kellerpils ⁽⁴⁾	0,3l	2,90
	0,5l	3,90
Radler ⁽⁴⁾	0,3l	2,90
	0,5l	3,90
Laupheimer Weisse vom Fass ⁽⁴⁾	0,3l	2,90
	0,5l	3,90
Kronenwirts Dunkel ⁽⁴⁾	0,33l	3,20
Günzburger Hefeweizen Leicht ⁽⁴⁾	0,5l	3,90
Gold Ochsen Kristallweizen ⁽⁴⁾	0,5l	3,90
Gold Ochsen Hefeweizen Dunkel ⁽⁴⁾	0,5l	3,90
Alkoholfrei		
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei ⁽⁴⁾	0,5l	3,90
Gold Ochsen Alkoholfrei ⁽⁴⁾	0,33l	3,20

Eistee & Limonaden

Eistee	
Earl Grey, Zitrone, Minze, Ingwer	5,80
Limonaden	
Himbeer, Rosmarin, Limette, Soda	5,80
Passionsfrucht, Kalamansi, Lime Leaf, Ingwer, Soda	5,80

MIT VIEL LIEBE
HAUSGE-
MACHT!



Laupheimer Hof digital:
> www
> Instagram
> Facebook



Laupheimer Hof
Restaurant