

Salate

WÄHLE DEIN DRESSING:
LAUPHEIMER HOF
BALSAMICO
RADIESCHEN

Kleine Schüssel Buntes, Grünes & Kräuteriges 🌿 Small bowl mixed seasonal salad	6,80
Großer Salat Buntes, Grünes & Kräuteriges 🌿 Big plate mixed seasonal salad	11,20
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	17,20
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	19,20
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	21,20
Caesar Salad „All American Classic“ Romanasalat, Caesardressing, Anchovis, Croutons ^(1,3,12)	13,50
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	19,50
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	21,50
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	23,50

Pasta

Handgemachte Spaghetti aglio e olio , ⁽¹⁾ 🌿 mit Rucola und Kirschtomaten Homemade spaghetti aglio e olio with rocket salad and cherry tomatoes	11,20
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	17,20
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	19,20
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	21,20
Woknudeln mit Gemüse 🌿 Wok noodles with vegetables	12,40
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	18,40
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	20,40
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	22,40

Schwäbisches

Zwiebelrostbraten vom Schwäbischen Weiderind 27,80 Steak of swabian free range beef served with sauted onions on top	27,80
Böflamott / Schmorbraten vom Weiderind 24,80 Braised free range beef	24,80
Jeweils mit dicken Spätzle, Gmüs ond viel Soß ^(1,4,7,9) Each served with swabian noodles, vegetables and gravy	
Knusperschnitzel vom Weidekalb / Serviert mit Beilagensalat, Pommes frites und Preiselbeeren ^(1,4) 25,80 Crispy free range veal Schnitzel served with side salad, french fries and cranberries	25,80

Speisekarte

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

Tapas & 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.

Vitello Tonnato ⁽¹⁰⁾ – dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsoße Thinly sliced veal roast with tuna sauce	11,30
Jacobsmuschel in Pankokruste ^(1,4,14) mit Guacamole und Ananas-Passionsfrucht-Sorbet Scallops in panko crust served with guacamole and pineapple-passionfruit-sorbet	10,10
Gegrillter Octopus auf Balsamico-Schalotten-Ragout ^(7,14) Grilled octopus served with balsamic shallots	10,10
Alblamm-Hackspieße mit Koriander-Schmand ⁽⁷⁾ Minced lamb skewers served with coriander sour cream	7,80
Kibbeh – Bulgurbällchen mit Gemüse & Feta – mit Zitruschutney ⁽⁴⁾ 🌿 / Kibbeh with citrus chutney	6,70
Gratinierter Ziegenkäse auf Dörrobst-Chutney 🌿 Gratinated goat cheese served with dried fruit chutney	8,60
Samosa – indische Teigtaschen – gefüllt mit pikantem Curry Gemüse ^(1,4) 🌿 Samosa stuffed with spicy curry vegetables	6,70
Datteln & Speck / Dates & bacon	7,80
Gegrillte und marinierte rote Spitzpaprika Grilled and marinated red pointed pepper 🌿	6,70
Miso Spitzkohl ^(12,11) / Miso cabbage 🌿	5,50
Buntes Gemüse ^(7,9) / Mixed vegetables 🌿	5,50
Rosmarinkartoffeln ^(1,4,7) / Rosemary potatoes 🌿	5,50
Dicke Spätzle ^(1,4,7) / Swabian noodles 🌿	5,50
Süßkartoffel Pommes Frites / Sweet potatoe fries 🌿	5,50
Pommes Frites / French Fries 🌿	5,20

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 schwäbischen Weiderind	ca 200 g	27,80
Rib Eye vom US Beef		
Lady's Cut	ca 180 g	28,50
Regular Cut	ca 300 g	33,10
Big Boy's Cut	ca 450 g	39,80
Rumpsteak vom schwäbischen Weiderind		
Lady's Cut	ca 150 g	22,80
Regular Cut	ca 200 g	25,00
Big Boy's Cut	ca 350 g	33,10

Dry Aged Beef – aus unserem Reifeschrank
8 Wochen trockengereiftes Weiderind

T-Bone Steak – prima für Zwei	ca 1000 g	78,00
Ochsenkotelett	ca 500 g	36,00

Ausgelöstes „Alpigal“ Freilandhähnchen
Boneless „Alpigal“ free range chicken

Atlantik Lachs Filet
Atlantic salmon filet

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

CHUNKY BBQ
CHIMICHURRI
PFEFFERSOBE
CURRY-DIJON-MAYO

Dessert

Laupheimer Krapfen ^(1,4,7) mit hausgemachtem Vanilleeis & Kirschkompott Fritters served with vanilla ice cream and cherry compote	9,90
Ein Klassiker aus dem Buch „Heimatliebe Laupheim“	
Crème brûlée ^(1,7)	8,90
Ich mag lieber nen Eis / Kugel I go for ice cream / scoop	2,50

Sundowner & Sprizz

Winter Sprizz	7,50
Apfel, Orange, Kalamansi, 5 Gewürz Sirup, Granatapfel, Winzersekt	
Italicus Sprizz	7,50
Italicus, Winzersekt, Tonic (K,L,13)	
Rosato Lemon	7,50
Ramazotti Rosato (A,K), Bitter Lemon, Limette	
Lillet Cherié	7,50
Lillet Blanc, Cherry Blossom Tonic (K,L,13)	
Sekt	
Edelgräfler Winzersekt (13)	0,1 l 4,80
Weingut Zähringer / Baden	

Getränkekarte

Eistee & Limonaden

Eistee	
Earl Grey, Zitrone, Minze, Ingwer	6,50
Limonaden	
Himbeer, Rosmarin, Limette, Soda	6,50
Passionsfrucht, Kalamansi, Lime Leaf, Ingwer, Soda	6,50

MIT VIEL LIEBE
HAUSGE-
MACHT!

Weine

Weißwein	0,1l 0,2l 0,75l
Weißburgunder, trocken	4,60 7,40 21,90
Rheinhessen, Weingut Zehe-Clauß	
Birne, Quitte, Aprikose, frisch, elegant	
Vina Sanzo Rueda, Verdejo	4,50 7,10 21,40
Spanien, Weingut Rodriguez und Sanzo S.L. (13)	
Maracuja, Zitrus, Minze, gute Struktur, leicht cremig	
Auxerrois, Tutschfelder Kaiserberg	4,50 7,10 21,40
Baden, Graf von Kageneck	
Aprikose, grüner Apfel, schön gereift, Burgundernoten	
Rotwein	
Lacrimus DOC Rioja, trocken	4,90 7,90 23,90
Spanien, Weingut Rodriguez und Sanzo S.L. (13)	
Rote Früchte, Waldbeeren, leichte Tanine, eleganter Ausdruck	
Spätburgunder mit Merlot, trocken	4,70 7,50 22,40
Württemberg, Weingut Eberbach Schäfer (13)	
Leichte Holznote, saftig, samtig, dunkle Beeren, feinwürzig	

Alkoholfreie Getränke

Laupheimer Quellwasser Klassik	0,3 l	3,30
Laupheimer Quellwasser Klassik	0,7 l	6,50
Laupheimer Quellwasser Naturell	0,3 l	3,30
Laupheimer Quellwasser Naturell	0,7 l	6,50
Orangenlimonade (A,K)	0,3 l	3,50
Zitronenlimonade	0,3 l	3,00
Kronen Kola (A,K)	0,3 l	3,50
Kronen Kola light (A,H,J,M)	0,3 l	3,50
Spezi (A,J,K)	0,3 l	3,50
Thomas Henry		
Bitter Lemon (L,K)	0,2 l	3,30
Ginger-Ale (A)	0,2 l	3,30
Spicy Ginger	0,2 l	3,30
Tonic Water (L,K)	0,2 l	3,30
Elderflower (L)	0,2 l	3,30

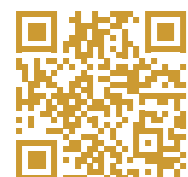
Biere



Kronenbrauerei Kellerpils (4)	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,50
Radler (4)	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,50
Laupheimer Weisse vom Fass (4)	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,50
Kronenwirts Dunkel (4)	0,33 l	3,90
Günzburger Hefeweizen Leicht (4)	0,5 l	4,50
Gold Ochsen Kristallweizen (4)	0,5 l	4,50
Gold Ochsen Hefeweizen Dunkel (4)	0,5 l	4,50
Alkoholfrei		
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei (4)	0,5 l	4,50
Gold Ochsen Alkoholfrei (4)	0,33 l	3,90

Säfte

Naturtrüber Apfelsaft (A)	0,2 l	3,20
Orangensaft	0,2 l	3,20
Maracujasaft	0,2 l	3,20
Johannisbeersaft	0,2 l	3,20
Rhabarbersaft	0,2 l	3,20
Saftschorle	0,3 l	3,50



Laupheimer Hof digital:
 > www.laupheimer-hof.de
 > Instagram
 > Facebook

ALLES MIT
EINEM QR-CODE
ERREICHBAR!



Laupheimer Hof
Restaurant