

Salate



Kleine Schüssel Buntes, Grünes & Kräuteriges Small bowl mixed seasonal salad	7,80 8,70
Großer Salat Buntes, Grünes & Kräuteriges Big plate mixed seasonal salad	12,50 13,90
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	18,50 20,70
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	20,50 22,90
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	22,50 25,20
Caesar Salad „All American Classic“ Romanasalat, Caesardressing, Anchovis, Croutons ^(1,3,12)	14,50 16,20
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	20,50 22,90
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	22,50 25,20
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	24,50 27,40

Pasta

Hausgemachte Spaghetti aglio e olio , ⁽¹⁾ mit Rucola und Kirschtomaten Homemade spaghetti aglio e olio with rocket salad and cherry tomatoes	13,50 15,20
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	19,50 21,90
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	21,50 23,90
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	23,50 25,90
Woknudeln mit Gemüse Wok noodles with vegetables	13,50 15,20
mit Freilandhähnchen ⁽⁸⁾ / with free range chicken	19,50 21,90
mit Streifen vom Weiderind ⁽¹²⁾ / with free range beef	21,50 23,90
mit Riesengarnelen ^(8,14) / with king prawns	23,50 25,90

Schwäbisches

Zwiebelrostbraten vom Weiderind Steak of free range beef served with sauted onions on top	29,80 33,40
Böflamott / Schmorbraten vom Weiderind Braised free range beef	25,80 28,90
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) Crispy free range veal Schnitzel served with side salad, french fries and cranberries	29,80 32,40

Speisekarte

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

Steaks

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 €.



Filet vom Weiderind	ca 200 g	30,80	34,40
Rib Eye vom US Beef			
Lady's Cut	ca 180 g	30,50	34,20
Regular Cut	ca 300 g	35,10	39,40
Big Boy's Cut	ca 450 g	41,80	46,80
Rumpsteak vom Weiderind			
Lady's Cut	ca 150 g	24,80	27,80
Regular Cut	ca 200 g	27,80	30,00
Big Boy's Cut	ca 350 g	35,10	39,30

50 % Wagyu-Weiderind | Kreuzung 8 Wochen trockengereift

T-Bone Steak	100 g	9,80	10,90
Ochsenkotelett	100 g	8,50	9,50

Individuelle Cuts ab 500g. Unser Service berät Sie gern.
Individual cut from 500g. Our service will be happy to advise you.

Gegrillte Brust vom Freilandhähnchen			
Indische Tikka- oder mediterrane Kräutermarinade	ca 180 g	16,80	18,80
Grilled free range chicken Indian tikka or mediterranean herb marinade			
Atlantik Lachs Filet	ca 180 g	20,50	22,90
Atlantic salmon filet			

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

Beilagen



Bunte Schmorpilzpfanne ⁽⁷⁾ Braised mushrooms	7,50 8,40
Miso Spitzkohl ^(12,11) / Miso cabbage	6,20 6,90
Buntes Gemüse ^(7,9) / Mixed vegetables	5,80 6,40
Rosmarinkartoffeln ^(1,4,7) / Rosemary potatoes	5,80 6,40
Dicke Spätzle ^(1,4,7) / Swabian noodles	5,80 6,40
Süßkartoffel Pommes Frites / Sweet potatoe fries	5,80 6,40
Pommes Frites / French Fries	5,80 6,40



Laupheimer Hof
Restaurant

Dessert

Laupheimer Krapfen ^(1,4,7) mit hausgemachtem Vanilleeis & Kirschkompott Fritters served with vanilla ice cream and cherry compote	11,90 13,40
EIN KLASSIKER AUS DEM BUCH „HEIMATLIEBE LAUPHEIM“	
Crème brûlée ^(1,7)	9,90 11,00
Ich mag lieber nen Eis / Kugel I go for ice cream / scoop	3,20 3,50

Sundowner & Sprizz

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

Biere



Kronenbrauerei Kellerpils ⁽⁴⁾	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,30
Radler ⁽⁴⁾	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,30
Laupheimer Weisse vom Fass ⁽⁴⁾	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,80
Kronenwirts Dunkel ⁽⁴⁾	0,33 l	4,40
Günzburger Hefeweizen Leicht ⁽⁴⁾	0,5 l	5,30
Gold Ochsen Kristallweizen ⁽⁴⁾	0,5 l	5,30
Gold Ochsen Hefeweizen Dunkel ⁽⁴⁾	0,5 l	5,30
Alkoholfrei		
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei ⁽⁴⁾	0,5 l	5,30
Gold Ochsen Alkoholfrei ⁽⁴⁾	0,33 l	4,40

Säfte

Naturtrüber Apfelsaft ^(A)	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	3,50
Maracujasaft	0,2 l	3,50
Johannisbeersaft	0,2 l	3,50
Rhabarbersaft	0,2 l	3,50
Saftschorle	0,3 l	3,80

Getränkekarte

Eistee & Limonaden

Eistee

Earl Grey, Zitrone, Minze, Ingwer 6,80

Limonaden

Himbeer, Rosmarin, Limette, Soda 6,80

Passionsfrucht, Kalamansi, Lime Leaf, Ingwer, Soda 6,80

MIT
VIEL LIEBE
HAUSGEMACHT!

Weine

Weißwein

Weißburgunder, trocken 5,00 8,00
Weingut Zehe-Clauß,
Rheinhessen ⁽⁵⁾

Grauburgunder, trocken 5,20 8,20
Weingut Egon Schmitt,
Pfalz ⁽⁵⁾

Roséwein

Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken 5,00 8,00
Weingut Zehe-Clauß,
Rheinhessen ⁽⁵⁾

Rotwein

Las Tjerras el pego D.O. Toro, trocken 5,70 8,80
Weingut Rodrigues Sanzo,
Spanien ⁽¹³⁾

Primitivo Puglia IGT 5,30 8,30
Weingut Tormaresca,
Florenz, Italien

Alkoholfreie Getränke

Laupheimer Quellwasser Klassik	0,3 l	3,50
Laupheimer Quellwasser Klassik	0,7 l	6,80
Laupheimer Quellwasser Naturell	0,3 l	3,50
Laupheimer Quellwasser Naturell	0,7 l	6,80
Orangenlimonade ^(A, K)	0,3 l	3,80
Zitronenlimonade	0,3 l	3,80
Kronen Kola ^(A, K)	0,3 l	3,80
Kronen Kola light ^(A, H, J, M)	0,3 l	3,80
Spezi ^(A, J, K)	0,3 l	3,80
Thomas Henry		
Bitter Lemon ^(L, K)	0,2 l	4,20
Ginger-Ale ^(A)	0,2 l	4,20
Spicy Ginger	0,2 l	4,20
Tonic Water ^(L, K)	0,2 l	4,20
Elderflower ^(L)	0,2 l	4,20

Kaffee & Tee

Espresso	3,20
Espresso doppio	4,20
Kaffee Creme	3,50
Milchkaffee	3,80
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,20
Tee	3,50
Teekanne verschiedene Sorten	



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

