

# Speisen & Getränke



Der **G**enießerhof   
Frische(s) vom Land – natürlich.





## Willkommen im Genießerhof

Schön, dass Sie hier sind! Sie haben sich einen gemütlichen Platz ausgesucht? Sie sitzen bequem und genießen das Ambiente unserer Schlemmer-Scheune, die ehemals als wirklicher Stall gedient hat? Dann lassen Sie sich jetzt von uns verwöhnen, fühlen Sie sich wohl und genießen.

**Wir wünschen einen GUTEN APPETIT!**  
Petra Schittenhelm mit Familie und das Genießerhof-Team

*Naturnaher Auszeit für alle Sinne ...  
Schlemmen, wohlfühlen & genießen!*

## Was bedeutet was?!



Auch kleine Portion möglich

Auf Wunsch können Sie zu jedem Gericht gegen einen Aufpreis von 3,90 € eine Beilage Ihrer Wahl dazu bestellen.



Vegetarische Gerichte



Vegane Gerichte



Glutenfrei



Scheunenschätze

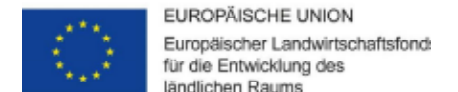
Für kleine Portionen berechnen wir 1,00 € weniger. Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne! Gegen eine Servicepauschale von nur 1,50 € bringen wir Ihnen ein zweites Gedeck.

**Die Kennzeichnungen der Zusatzstoffe und Allergene sind in einem separaten Ordner einsehbar. Sprechen Sie uns bei Bedarf einfach an.**

Wir sind als Slow-Food-Partner ausgezeichnet. Die gleichnamige Organisation hat Slow Food als Begriff für genussvolles, bewusstes und regionales Essen geprägt. Die Erhaltung der regionalen Küche mit heimischen pflanzlichen und tierischen Produkten sowie deren lokale Produktion stehen hierbei im Mittelpunkt. Wir freuen uns, alle Kriterien zu erfüllen und die Region zu stärken.



Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete












## Ehbes Quats vorweg oder zwischendurch

<b>Flädlesuppe</b> aus Rinderkraftbrühe	3,90 €
<b>Grünes Cremesüpple</b> mit frischer Kresse 	4,90 €
<b>Pikantes Quarktöpfele</b> mit Bauernbrot 	4,90 €
<b>Bunter Salat der Saison</b> 	4,70 €












## Heute bleibt die Küche kalt

<b>Weißer Schwartenmagen</b> , hausgemacht in Marinade mit Zwiebeln, Salatgarnitur & Bauernbrot	7,90 €
<b>Eisbein</b> , hausgemacht in Marinade mit Zwiebeln, Salatgarnitur & Bauernbrot	7,90 €
<b>Käsesalat</b> aus deutschem Bergkäse mit Kräutern & Gemüse, angemacht mit fein-fruchtigem Feigenessig, garniert, dazu Bauernbrot  	11,90 €
<b>Speckbrot</b> , gerauchter Schinkenspeck vom Schwein auf Bauernbrot, garniert	8,90 €
<b>Wurstsalat</b> aus Lyoner, garniert, dazu Bauernbrot 	8,90 €
<b>Wurstsalat</b> aus Lyoner & deutschem Bergkäse, garniert, dazu Bauernbrot 	9,20 €
<b>Wurstsalat</b> aus Lyoner & Schwarzwurst, garniert, dazu Bauernbrot 	8,90 €
<b>Wurstsalat "mit allem"</b> aus Lyoner, Schwarzwurst, deutschem Bergkäse mit Gemüse & Kräutern, garniert, dazu Bauernbrot 	9,20 €
<b>"Scheunenbrett"</b> - hausgemachte Wurstspezialitäten  Schwarzwurst, Leberwurst, Bratwurst, weißer Schwartenmagen, Rauchspeck, reichlich garniert, dazu reichen wir Bauernbrot	12,90 €
<b>"Schwäbischer Paprikasalat"</b> - Paprika & Lyoner im Kräuter-Schmand, garniert, dazu Bauernbrot	9,20 €

Bei gutem Essen ist aller Kummer vergessen ...



# Heisse Gaumenfreuden

1 Paar gerauchte Bauernbratwürste mit hausgemachter Soße & Bauernbrot	7,60 €
1 Paar gerauchte Bauernbratwürste mit hausgemachter Soße, Kartoffelsalat & Bauernbrot	10,80 €
Panierte Bauernbratwurst angerichtet an buntem Salat, dazu Bauernbrot	9,80 €
Salatteller mit Schweinesteakstreifen  	13,60 €
Salatteller mit gebratenen Maultaschen 	13,60 €
Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln & Bauernbrot, garniert 	13,90 €
Schnitzel vom Schweinelachs, paniert <i>oder</i> natur,  mit Bratkartoffeln <i>oder</i> Spätzle & Beilagensalat	16,40 €
“Lumpensäcke” - hausgemachte, gerollte Maultaschen  mit gedämpften Zwiebeln & Kartoffelsalat	13,90 €
Pfannkuchen gefüllt mit Schwarzwälder Schinkencreme & Salatgarnitur	12,90 €
“Zwiebelgeschnetzeltes” aus dem Schweinehals mit Zwiebeln, Spätzle & Beilagensalat 	16,40 €
Krustenbraten mit Kartoffel-Gurken-Salat 	13,90 €
“Quitten-Toast” - Toastbrot, Schweinesteak, hausgemachtes Quittenmus mit Käse überbacken & Spiegelei, angerichtet an buntem Salat	13,60 €
Feuriges Peperonie-Paprikagulasch vom Rind mit Spätzle 	15,90 €
Käse-Knusperschnitzel mit Fruchtgrütze, angerichtet an buntem Salat	15,90 €


Kochen ist ein Gefühl.  
Kommt noch Liebe und Leidenschaft  
dazu, wird es ein Gedicht.





# Scheunenschätze

## “Genießer-Toast”

Bauernbrot, 2 Schweinesteaks mit Käse überbacken, Speck, Röstzwiebeln & Salatgarnitur 


15,40 €

## “Bauern Power”

Gebackener Wurstsalat mit Bratkartoffeln & hausgemachtem Dressing 

15,40 €

## “Verstecktes Geißlein”

Hackfleisch mit Ziegenkäse gefüllt im Bandnudelnest & Salatgarnitur 

15,40 €

## “Sau Guad”

2 saftige Fleischburger, gefüllt mit Tomaten, Käse & Zwiebeln an knackigem Sommersalat 

13,60 €

## “Wurstschlupfer”

2 Grillwürste gefüllt mit Schinken & Käse an knackigem Sommersalat 

13,90 €

## “Bestes Stück”

Rinderfilet mit Schwarzwälder Schinkencreme & Kirscheis an bunten Kartoffeln & Salatgarnitur

25,90 €

## “Wildes Filet”

Schweinefilet mit Wildminzpesto, bunten Spaghetti & Salatgarnitur

23,90 €

## “Sau im Stroh”

Schweinemedallions im Kartoffelstroh mit Kräuterfrischkäse & Salatgarnitur

23,90 €

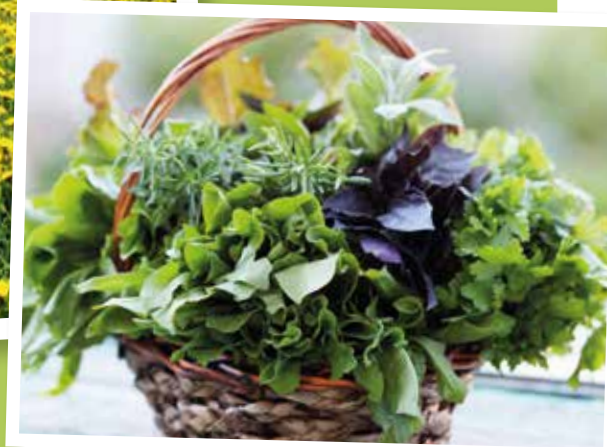
*nicht jeden Schatz muss man ausgraben,  
manchen lässt man sich einfach frisch servieren ...*



*Alle Gerichte, die Sie unter "Scheunenschätze" finden, stammen überwiegend aus unserer eigenen Produktion. Geniessen Sie die kulinarischen Besonderheiten, die es in dieser Kombination und Zubereitungsart ausschliesslich hier bei uns im Genießerhof gibt!*



















## Vegetarische & vegane Gerichte

### “Aus unserem Sommergarten”

- Lupinen-Gemüsebratlinge an knackigem Sommersalat & Kräuterquark    13,90 €
- Bunte Kartoffeln mit hausgemachtem Sonnenblumen-Rote-Bete-Pesto an buntem Salat   12,90 €
- Kässpätzle mit deutschem Bergkäse, Röstzwiebeln & Salatgarnitur   13,90 €
- Vegane Bandnudeln mit Minzpesto & Beilagensalat   14,60 €
- Warmer Spaghetti-Salat mit frischem Gemüse, Tomatensoße & Ziegenkäse überbacken   14,60 €
- “Löwenzahnpfannkuchen” gefüllt mit frischem Gemüse, Frischkäsesoße & Salatgarnitur  13,90 €



## Für Knirpse bis 12 Jahre

<b>Pfannkuchen mit Apfelmus <i>oder</i> Gsälz</b> 🍃	4,90 €
<b>Spätzle mit Bratensoße</b>	3,90 €
<b>“Kleiner Kraftprotz“</b> Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat <i>oder</i> Spätzle	7,30 €
<b>Kässpätzle</b> (ohne Röstzwiebeln) 🍃	6,20 €
<b>Maultaschen mit Kartoffelsalat</b>	6,90 €
<b>Fleischküchle mit Kartoffelsalat <i>oder</i> Spätzle</b>	6,90 €

Das sieht lecker aus und schmeckt auch so: Wachstumsformel inklusive!



Ich bin so satt, ich mag kein Bla ...  
Oh! Dessert! Nachtsch geht immer.



## Etwas Süßes

<b>1 Stück hausgemachter Kuchen</b>	2,80 €
<b>1 Stück hausgemachte Torte</b>	3,20 €
<b>Eine große Kugel Bauernhofeis nach Wahl mit hausgemachtem Kornkammer-Keks</b>	1,70 €
<b>Eine große Kugel Bauernhofeis nach Wahl mit hausgemachtem Kornkammer-Keks &amp; Sahne</b>	2,40 €
<b>Bauernhofeis (3 große Kugeln) gemischt nach Wahl mit hausgemachtem Kornkammer-Keks</b>	4,90 €
<b>Bauernhofeis (3 große Kugeln) gemischt nach Wahl mit hausgemachtem Kornkammer-Keks &amp; Sahne</b>	5,60 €
<b>Schokoladeneis (2 große Kugeln) mit hausgemachtem Kornkammer-Keks, Eierlikör &amp; Sahne</b>	6,90 €
<b>Haferküchle mit Apfelmus <i>oder</i> Gsälz</b> 👑	5,80 €
<b>Haferküchle mit einer großen Kugel Eis &amp; Sahnetupf</b> 👑	7,60 €
<b>Hausgemachter Rumtopf mit einer großen Kugel Vanilleeis, Sahne &amp; Kornkammer-Keks</b>	6,90 €
<b>Quarkis (Kartoffel-Quark-Küchle) mit einer großen Kugel Eis &amp; Sahne</b> 👑	7,60 €
<b>Quarkis (Kartoffel-Quark-Küchle) mit hausgemachtem Apfelmus <i>oder</i> Gsälz</b> 👑	5,80 €
<b>Gefüllter Pfannkuchen mit Schokoladeneis &amp; Sahne</b>	7,40 €
<b>Espresso mit einer Kugel Eis &amp; Sahnetupf</b>	4,50 €





## Offene Weine Rot Württemberg QbA

**Stettener Mönchberg Trollinger, trocken** 0,2l 4,60 €

Dieser Trollinger stammt aus einer Großlage von Stetten. Er ist ein leichter Rotwein und verkörpert den klassischen Trollinger mit fruchtigem Bukett. Perfekt zu Snacks und zum Vesper.

**Stettener Mönchberg Muskat Trollinger, leicht gekühlt** 0,2l 4,60 €

Durch seinen idealen Standort und den leicht erwärmbaren Boden erhält unser Muskattrollinger seine leuchtend rote bis rubinrote Farbe und das feine Muskataroma. Durch die dezente Restsüße passt er ideal zu aromatischen Speisen oder als Aperitif.

**Acolon - Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger, im Holzfass gereift** 0,2l 4,90 €

Kräftiger Weintyp mit Beerenaromen. Er passt sehr gut zu dunklem Fleisch und herzhaftem Braten.

**Phantastico im Barrique gereift** 0,2l 5,40 €

Der Spätburgunder verleiht dem Cuvée die Fruchtigkeit und das Kirscharoma. Der Lemberger bringt das Pikante und Würzige mit sich. Der Dornfelder prägt mit seiner Kraft und Fülle. Die Reife im Holzfass gibt dem Cuvée einen Touch von Vanillearomen und rundet es ab. Ideal zu Fleischgerichten.

**Trollinger mit Lemberger**, fruchtig, würziger Wein. 0,2l 4,60 €

**Trollinger mit Samtrot**, unkomplizierter, sehr fruchtiger und leichter Wein. 0,2l 4,60 €

**Weinschorle** aus genannten Weinen 0,2l 2,50 €



All unsere Weine im Ausschank stammen aus dem familiengeführten und ökologisch bewirtschafteten Weingut Zimmer aus Stetten im Remstal.



## Offene Weine Weiss Württemberg QbA

---

### Stettener Riesling "Burgsteiger", trocken 0,2 l 4,60 €

Durch seine frische und spritzige Art ist es ein sehr bekömmlicher Riesling. Am besten zu genießen zu Salaten, leichten Nudelgerichten oder hellem Fleisch.

### Cuvée, fruchtig 0,2 l 4,60 €

Unser Cuvée ist ein fruchtiges und frisches Weissweincuvée. Die leichte Restsüße und die spritzige Säure wirken erfrischend. Optimal zu leichten Gerichten.

### Blanc de Noirs, trocken - "Der Weiße aus der Rotweintraupe" 0,2 l 4,90 €

Der Blanc de Noirs ist ein hell gekelterter Wein, der aus den Trauben des Schwarzrieslings gewonnen wird. Durch die schnelle Verarbeitung des Lesegutes und der Ganztraubenpressung erhält dieser Wein seine helle Farbe. Der Blanc de Noirs wirkt sehr fruchtig und elegant. Er stellt seinen ganz eigenen Weintyp dar, nicht zu vergleichen mit Rosé, Weissherbst oder Schiller.

### Weißburgunder, trocken 0,2 l 5,40 €

Dieser Weissburgunder ist ein Allrounder. Durch seine Vielseitigkeit und den Geruch nach gelben Früchten, wie Birne und Quitte, machen diesen Wein passend zu vielen Gerichten.

### Weinschorle aus genannten Weinen 0,2 l 2,50 €

## Weissherbst Württemberg QbA

---

### Stettener Mönchberg Trollinger, lieblich 0,2 l 4,60 €

Unser Trollinger Weißherbst ist ein sehr fruchtiger und leichter Weintyp. Durch die rasche Verarbeitung der Trollingertraube erhält der Wein seine helle Farbe. Empfehlenswert für leichte Speisen und Salate.





## Bier

Zwickl / Hirsch Helles	0,5 l	3,10 €
Hirsch Premium Pils	0,33 l	2,50 €
Hirsch Premium Gold	0,33 l / 0,5 l	2,10 € / 2,90 €
Hirsch Hefeweiße / Hefeweiße dunkel / Kristallweiße	0,5 l	3,10 €
Hirsch alkoholfreie Weiße / Sport Weiße	0,5 l	3,10 €
Radler	0,33 l / 0,5 l	2,10 € / 2,90 €

## Sekt

Birnenschaumwein aus der Champagner-Bratbirne	0,1 l	3,80 €
Pri Secco - alkoholfreier Cocktail, saisonal	0,1 l	3,20 €
Schwäbischer Kir / Schwäbischer Cider / Leon	0,1 l	3,20 €



## Schnäpsele

Kräuter (40%) / Zwetschge, Willi, Kirsch, Mirabelle (42%)	2 cl	2,20 €
Quitten-, Zibartengeist (40%)	2 cl	2,80 €
Schwäbischer Whisky (40%) / Schreckenbergegeist (50%)	2 cl	3,20 €
Schlehengeist (40%)	2 cl	3,80 €



Ein gutes Tröpfchen aus Hopfen und  
Malz ist wie flüssiger Sonnenschein...

## Liköre

Schoko-Chili-Likör (15%)	2 cl	2,20 €
Roter Weinberg-Pfirsich (20%)	2 cl	2,20 €
Honigmet	2 cl	2,20 €
Eierlikör	2 cl	2,20 €





## Der Durstlöcher

### MOST - AUS HEIMISCHEN STREUOBSTWIESEN

Schwäbischer Apfel-Birnenmost	0,25 l / 0,5 l	1,90 € / 3,40 €
Schwäbischer Perlmost	0,25 l / 0,5 l	1,90 € / 3,40 €
Schwäbischer Träublesmost	0,25 l / 0,5 l	1,90 € / 3,40 €
Schorle aus genannten Mostsorten	0,25 l / 0,5 l	1,70 € / 2,90 €

## Alles wird durch Wasser erhalten

Ensinger Gourmet - Classic	0,25 l / 0,75 l	1,90 € / 3,60 €
Ensinger Gourmet - Medium	0,25 l / 0,5 l	1,90 € / 2,90 €
Ensinger Gourmet - Still	0,25 l / 0,5 l	1,90 € / 2,90 €
Ensinger Sport	0,7 l	3,20 €

## Selbstgemachte Limonade

Mit Himbeersirup	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,20 €
Mit Erdbeersirup	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,20 €
Mit Holderblütensirup	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,20 €
Mit Quittensirup	0,2 l / 0,4 l	2,10 € / 3,20 €

## Natursäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,60 €
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,60 €
Johannisbeer-Schorle	0,2 / 0,4 l	1,90 € / 2,90 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 / 0,4 l	1,90 € / 2,90 €
„Ajo-Schorle“ Apfelsaft + Johannisbeer-Nektar + Zitronenlimonade + Mineralwasser	0,2 / 0,4 l	2,10 € / 3,20 €
Rhabarbersaftschorle	0,2 / 0,4 l	2,10 € / 3,40 €
Zwetschgensaftschorle	0,2 / 0,4 l	2,10 € / 3,40 €



Unsere Limonaden und Schorle werden mit Ensinger Sport Mineralwasser zubereitet. Es besteht aus einem herausragenden Magnesium-Calciumanteil, bei sehr niedrigem Kochsalz- und Natriumgehalt. Sanft, rein und mild - das Gourmet Mineralwasser wurde für die anspruchsvolle Tafel im Gastronomiebereich konzipiert.



## Heißgetränke

Tasse Bohnenkaffee / Espresso	2,20 €
Doppelter Bohnenkaffee / Espresso	4,10 €
Tasse Bio-Getreidekaffee	2,20 €
Tasse Bio-Lupinenkaffee (koffein-/glutenfrei)	2,20 €
Cappuccino mit frischer Landmilch	2,40 €
Milchkaffee / Latte Macchiato	2,80 €
Heiße Milch mit Schokolade	2,60 €
Heiße Milch mit Schokolade & Sahne	3,10 €
"Mein Holder" - Glas warmer Holundersaft mit Honig	3,90 €
Glühmost aus den Mostsorten Apfel / Birne <b>oder</b> Träuble	2,90 €

Selbstverständlich erhalten Sie obige Getränke auch **LAKTOSEFREI!**

Unsere Kaffees werden aus hochwertigen, handgepflückten Bohnen in handwerklicher Röstung verarbeitet. Jede Tasse wird einzeln für Sie gebrüht & zubereitet.

Zu unseren Heißgetränken & Tees empfehlen wir:

1 Stück hausgemachter Kuchen	2,80 €
1 Stück hausgemachte Torte	3,20 €



## Tee weckt den guten Geist & die Gedanken

**Minze Mundi** – Sehr minzig, kräftig.  
Marokkanische Minze, Koreanische Minze, Rose

**Kunter Bunt** – Mild, süß, mittelkräftig.  
Fenchelkraut, Zitronengras, Anisagastache, Ringelblume, Rose, Kornblume, Wegmalve

**Munter Wunder** – Symbiose der Kräuter, frisch & kräftig  
Zitronenbohnenkraut, Minze, Rosmarin, Gewürztagetes, Zitronenthymian, Rose

**Viva-Melissa** – Exotisch, kräftig  
Acht verschiedene Sorten Basilikum, Rosmarin, weiße Melisse, Kornblume

**Holler Geist** – Mild, mittelkräftig  
Holunderblüten, Dost, Orangenminze, Ananassalbei, Rose

**Sommer Saga**  
Agastache, marokkanische Minze, Zitronengras, Winterestragon, Ringelblume

**Aus dem Bauerngarten** – Früchtetee, aromatisch, Schwarze Beerle, magenfreundlich

**Grüntee** – Sommerwiese

**Schwarzer Tee** – Ostfriesen Mischung

**Serviert im Pott mit Anisbrot** 3,70 €







Der **G**enießerhof   
Frische(s) vom Land – natürlich.

Stauchestraße 1  
78661 Dietingen

Tel.: 0741 / 94205867  
[www.geniesserhof.de](http://www.geniesserhof.de)