



Liebe Gäste,

*In unserer Küche werden Saucen, Suppen & Gerichte
stets aus frischen, heimischen Produkten zubereitet.
(ohne Zusatzstoffe, etc.)*

*Bei allen Speisen achten wir auf bestmögliche
Frische, auf Herkunft und hohe Qualität.*

*Wir werden zu jeder Zeit bemüht sein, Ihren
Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*Für Ihr Lob oder auch Ihre Kritik steht Ihnen
das Gästebuch unserer Homepage unter
www.grashoefle.de
zur Verfügung.*

WLAN 08150815

Ihr Dieter Mülhaupt



Apéritifs

<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Martini Dóro</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Martini extra dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,70</i>
<i>Campari Soda ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Campari Orange ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Prosecco (Piccolo)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 7,10</i>
<i>Sherry Sandemann Medium</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Sherry Tio Pepe Fino trocken</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Rosenzauber</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Alkoholfrei (Äpfel, Himbeer, Brombeer, Rosenuasser)</i>		

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vorspeisen

Hausgemachte Gulaschsuppe € 5,40

Hausgemachte Maultaschensuppe € 5,40

Hausgemachte Flädlesuppe € 5,40

Rinderkraftbrühe mit handgemachten Leberspätzle vom Rind in Butter gebraten € 5,50

Champignons gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, Petersilie und Weißbrot € 9,40

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisches und Salate

Bunte Blattsalate der Saison

Mit -

- Roastbeef-Streifen, gebraten*
- gebratenen Champignons*
- in Butter gebratenen Gambas*

€ 14,90

€ 11,10

€ 15,80

*Großer gemischter Salatteller mit
Salaten der Saison*

€ 10,80

*Kartoffelbrösti mit frischen Champignons
à la creme und Blattsalate*

€ 14,80

Zu allen Salaten reichen wir Brot.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Hauptspeisen

*Hausgemachte schwäbische Maultaschen geschmälzt
mit Zwiebelsöfle, Kartoffel- u. Blattsalat* € 14,90

*Hausgemachte schwäbische Maultaschen geröstet
mit Ei, Kartoffel- u. Blattsalat* € 15,20

*Hausgemachte schwäbische Maultaschen
in der Brühe mit Kartoffel-u. Blattsalat* € 13,50

*Rahm - Kässpätzle im Pfännle mit
geschmälzte Zwiebeln, Salat* € 14,30

*Schweinerücken paniert mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salat* € 17,70

*Rahmschnitzel mit Sahnehäubchen,
handgemachten Spätzle und gem. Salat* € 18,50

Hauptspeisen

*Zarte Schweinemedallions auf Kässpätzle
mit Rahmsöfle und gem. Salat* € 22,80

*Jägerschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce,
Bratkartoffeln und gem. Salat* € 19,80

*Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat* € 14,80

*Zarte Schweinemedallions mit frischen Champignons
in Rahmsauce handgem. Spätzle und gem. Salat* € 22,30

*Rumpsteak (ca. 1/2 Pfund)
mit hausgemachter Kräuterbutter
und großem Blattsalat* € 24,60

medium gebraten

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



*- oder doch lieber an Roschtbroda-
medium gebraten*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Bauernbrot* € 20,50

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit großem gem. Salat* € 23,90

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit handgemachten Spätzle und gem. Salat* € 24,60

*Roschtbrädle mit geschmälzte Zwiebeln
auf Sauerkraut mit Spätzle
und Maultäschle* € 22,50

*Rahmrostbraten mit Kässpätzle,
geschmälzte Zwiebeln und gem. Salat* € 26,30

*Jägerrostbraten mit frischen Champignons
in Rahmsauce und Röstis, gem. Salat* € 26,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Hauptspeisen

<i>Tafelspitz an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren, knusprigen Bratkartoffeln und Salat ⁽³⁾</i>	<i>€ 21,40</i>
<i>Cordon bleu (vom Kalbsrücken) mit Kartoffelsalat</i>	<i>€ 24,50</i>
<i>Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, gem. Salat</i>	<i>€ 25,10</i>
<i>Kalbsrückensteak mit Pfifferlingrahmsauce, handgemachten Spätzle und gem. Salat</i>	<i>€ 26,90</i>

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Hauptspeisen

Gambas

*in Olivenöl gebraten mit Knoblauch,
Estragon und Blattsalat*

€ 22,90

Lachsfilet

in Butter gebraten, Reis und Blattsalat

€ 21,90

*Alle unsere Hauptspeisen erhalten Sie auch als
„Kleinere Portion“.
Hierfür berechnen wir € 3,00 weniger!*

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Nachspeisen

<i>Warmer Apfelstrudel mit Sahne</i>	<i>€ 6,60</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>Pfannkuchen mit Erdbeergsälz (ca 20min)</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Schokoladeneis mit Bailey's und Sahne</i>	<i>€ 7,80</i>
<i>Gem. Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer) mit Sahne</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Zitronensorbet auf Wodka</i>	<i>€ 5,90</i>

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Weinstube - Restaurant

Grashöfje

Kornwestheim



Offen: Weißwein 0,25l

*2016er Grunbacher Wartbhühl Riesling
Remstalkellerei Württemberg
Weinbeißer Q.B.A. trocken vom **Faß**
im Henkelglas.*

4,50€

*Knackiger Riesling mit Biss, angenehm
trocken mit kräftiger Säure und schöner
Fruchtanmutung.*

Schorle weiß vom Faßwein im Henkelglas

3,90€

*2017er Riesling Q.b.A. trocken,
Weingut B. Ellwanger, Großheppach
Zitrusfrucht, rassig, schöne Säurestruktur*

5,40€

*2017er Riesling Q.b.A.
Weingut Klopfer, Großheppach
Fruchtbetonter Riesling mit harmonischer Säurestruktur*

5,40€

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Weinstube - Restaurant

Grashöfle

Kornwestheim



<i>2017er Grauer Burgunder</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,70€</i>
<i>Q.b.A. trocken,</i>	<i>0,75l</i>	<i>17,10€</i>

Weingut Finger, Eimsheim, Rheinhessen

*Der Wein präsentiert sich gehaltvoll,
elegant und ausgewogen. Eine reife und weiche Säure
umspielt die fruchtigen Burgunder Aromen.*

Sie verleihen dem Wein ein sensationelles Mundgefühl.

Unser Pinot Grigio

Flaschenwein: Weiß

<i>2017er Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken, 0,75l</i>	<i>27,00€</i>
---	---------------

Weingut Maier, Schwaikheim

Exotische Früchte, Stachelbeere und grüne

Paprika sind kennzeichnend

für diesen Sauvignon Blanc.

Eine erfrischende Säure mit schönem Nachhall.

2017er Riesling

<i>Untertürkheimer Gips Q.b.A. trocken, 0,75l</i>	<i>30,60€</i>
---	---------------

Weingut G. Aldinger, Fellbach

*Ein eleganter Riesling mit feinem Schmelz und
lebendige Säure. In der Nase besticht dieser Wein*

*durch dezente Aromen von Minze und Zitronenmelisse,
sowie eine kraftvolle und dennoch elegante Mineralität.*

Im Gaumen spiegeln sich typische Rieslingaromen von

Pfirsich und Limette sowie eine salzige mineralische Note wieder.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Offen: Roséwein 0,25l

2017er Schwarzriesling Weißherbst. Q.b.A. 5,40€
Weingut Klopfer, Großheppach
Lachsfarben mit violetten Reflexen.
In der Nase Himbeerduft. Am Gaumen
erfrischend süffiger Sommerwein.

Schorle vom Schwarzriesling Weißherbst 3,90€
im Henkelglas

Flaschenwein: Rosé

2017er Bentz Rosé Cuvée 0,75l 20,10€
Q.b.A. trocken
Weingut G. Aldinger, Fellbach
In der Nase sowie im Mund zeigen sich klare Noten
von Erdbeere und Himbeeren, die von der
knackigen und belebenden Säure und einer saftigen Fruchtsüße

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Weinstube - Restaurant

Grashöfle

Kornwestheim



Offen:

Rotwein 0,25l

*2016er Trollinger mit Lemberger Q.B.A.
Remstalkellerei Württemberg
im Henkelglas vom **Faß**.*

4,50€

*Betont fruchtiger, dabei harmonisch wirkender
Trollinger mit Lemberger, dessen angenehm
unaufdringliches Erdbeeraroma prächtig von
der zarten Süße-Säure-Spiel unterlegt wird.*

Schorle rot vom Faßwein im Henkelglas

3,90€

*2016er Trollinger Q.b.A. trocken
Weingut B. Ellwanger, Großheppach
Leichter, erfrischender und fruchtbetonter Rotwein*

5,40€

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Offen: Rotwein 0,25l

2016er Trollinger mit Lemberger Q.b.A. 5,40€

Weingut B. Ellwanger

*Anklänge von roten Waldfrüchten,
ausgewogen, mit dezenter Restsüße*

2016er Lemberger Q.b.A trocken 0,25l 5,70€

Weingut Maier, Schwaikheim 0,75l 17,10€

*Dunkle Beeren und Kirsche in der
Nase mit etwas Kräutерwürze,
vollmundig, feine Tannine mit animierender
Säure, elegant und langanhaltend.*

2016er Wrongo Dongo D.O. Monastrell 0,25l 5,40€

Bodegas Volver, Valencia, Spanien

Im Glas zeigt der Wein ein brilliantes Rubinrot.

Aromen von reifen dunklen Früchten wie

Brombeeren werden begleitet von süßlichen kräutrigen Anklängen.

Am Mund ist der Wein voll, fruchtig

und saftig mit reifen Tanninen abgerundet.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Flaschenweine: Rot

2016er Rotgold Q.b.A trocken 0,75l 22,00€

*Weingut Gold, Gundelsbach
Fruchtbetonter Rotwein nach Schwarzkirschen
und Brombeere, ausgewogen und weich*

*2016er Cabernet Sauvignon 0,75l 35,70€
Q.b.A trocken*

*Weingut Meier, Weyher, Pfalz
Der Wein gibt sich sehr kräftig am Gaumen,
besitzt Klasse und Eleganz und einen
kräftigen Körper. Er ist ein toller Begleiter
für kräftige Gerichte und gegrilltes Fleisch*

*2015er Sangiovese
Toscana Querciavalle J.G.F. 0,75l 23,40€*

*Famiglia Losi, Chianti/Toscana, Italien
Saftiger und fleischiger Sangiovese aus dem berühmten
Chianti-Gebiet erinnert an reife Amarena-Kirschen.*

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Flaschenweine: Rot

2016er Cotes du Rhone A.C.P. 0,75l 28,20€
Chateau Saint Cosme, Rhone, Frankreich
Intensive Schwarzbeerennase, Olive und Lorbeer.
Im Mund wieder Schwarzbeere, Brombeere
und Tabak.
Deutliche Mineralität spürbar. Ausgewogen und kräftig.

2016er Wrongo Dongo D.O. 0,75l 16,20€
Monastrell
Bodegas Volver, Valencia, Spanien
Im Glas zeigt der Wein ein brilliantes Rubinrot.
Aromen von reifen dunklen Früchten wie
Brombeeren werden begleitet von süßlichen
kräutrigen Anklängen. Am Mund ist der Wein voll,
fruchtig und saftig mit reifen Tanninen abgerundet.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Biere vom Faß

Angenehm weiches, vollmundiges Bier von goldgelber Farbe mit würzig-malzaromatischer Note und samtigem Abtrunk. Verwöhnt Geist und Seele!



Schönbuch Ur – Edel

0,3l

€ 2,80

0,5l

€ 3,60

Fein abgestimmtes, unverwechselbares Hopfenaroma verbindet sich mit dem Malz zu einem ausgewogenen, feinherben Charakter. Entführt die Sinne mitten ins grüne Gold des Hopfengartens...



Schönbuch Pils

0,3l

€ 2,90

0,4l

€ 3,70

Die urgesunden Bestandteile der Bierhefe machen dieses unfiltrierte Vollbier zu einem unverwechselbaren, natürlich-süßigen Geschmackserlebnis. Natürlich naturtrüb!



Schönbuch Naturtrüb,

0,3l

€ 2,90

0,5l

€ 3,70

Spritzig-frisches, aromatisches Weizenbier mit feiner obergäriger Hefe und nachhaltig fruchtig-aromatischer Note. Das ultimative Frische-Erlebnis, nicht nur an heißen Sommertagen!



Schönbuch Hefeweizen

0,3l

€ 2,90

0,5l

€ 3,70



schwäbisch quad

*Kochen ist eine Kunst und
eine gar edle.*

Henriette Davidis



Schönbusch

BRAUMANUFAKTUR