



*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](http://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 <sup>(1)</sup></i>	<i>5cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Campari Orange <sup>(1)</sup></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* € 14,90
- gebratenen Champignons* € 11,10
- in Butter gebratenen Gambas* € 15,80

*Großer gemischter Salatteller mit  
Salaten der Saison*

€ 10,80

*Kartoffelrösti mit frischen Champignons  
à la creme und Blattsalate*

€ 14,80

*Vegetarisches Nudelpfännle mit Champignons,  
Cocktailtomaten, Zwiebel, gem. Salat*

€ 10,30

*Zu allen Salaten reichen wir Brot.*

## *Hauptspeisen*

*Nudelpfännle mit Schinken, Zwiebeln,  
frischen Champignons, Cocktailtomaten, gem. Salat* € 12,20

*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

*„Holzfäller – Steak“ Schweinenacken vom Grill  
geschmälzte Zwiebeln, Bratkartoffeln, gem. Salat* € 19,90

*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*



*- 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*

*Tafelspitz an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren,  
knusprigen Bratkartoffeln und Salat <sup>(3)</sup>* € 21,40

*Schwäbischer Sauerbraten  
mit handgemachten Spätzle und Salat* € 19,90

*Cordon bleu (vom Kalbsrücken)  
mit Kartoffelsalat* € 24,50

*Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)  
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, gem. Salat* € 25,10

*Kalbsrückensteak mit Pfifferlingrahmsauce,  
handgemachten Spätzle und gem. Salat* € 26,90

*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  
Pflirsich und Limette sowie eine salzige mineralische Note wieder.*

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld*

Weinstube - Restaurant

# Grashöfle

Kornwestheim



## *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*

<i>2016er Trollinger mit Lemberger Q.B.A. Remstalkellerei Württemberg im Henkelglas vom <b>Faß</b>. Betont fruchtiger, dabei harmonisch wirkender Trollinger mit Lemberger, dessen angenehm unaufdringliches Erdbeeraroma prächtig von der zarten Süße-Säure-Spiel unterlegt wird.</i>	<i>4,50€</i>
<i>Schorle rot vom Faßwein im Henkelglas</i>	<i>3,90€</i>
<i>2016er Trollinger Q.b.A. trocken Weingut B. Ellwanger, Großheppach Leichter, erfrischender und fruchtbetonter Rotwein</i>	<i>5,40€</i>

*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 Kräutewürze,*  
*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 mitreifen Tanninen abgerundet.*



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





## *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**



# Schönbuch

BRAUMANUFAKTUR