

Online Reservierung:



Speisekarte:



Besenwirtschaft

# SPEISEN UND GETRÄNKE



WEINGUT  
GÄSTEHAUS  
BESENWIRTSCHAFT

REBLANDHOF

S I E B E N H A L L E R

<b>Weine aus eigenem Anbau:</b>	<b><u>1/4 l</u></b>	<b><u>0,75 l</u></b>
<b>Müller Thurgau</b> trocken oder halbtrocken Der typische Seewein: feinfruchtig, feine Muskatnoten mit Citrusfrüchten, für den unbeschwerten Genuss	5,50€	16,20 €
<b>Bacchus</b> trocken oder halbtrocken Unsere Bukettrebsorte, ausgeprägte Fruchtnoten, Duft nach Holunderblüten, Mango und schwarze Johannisbeeren	6,10 €	18,00 €
<b>Grauburgunder</b> trocken Kraftvoller körperreicher Wein, würzig-mineralisch mit animierender Fruchtsäure	6,40 €	18,90 €
<b>Weißburgunder</b> trocken Die „elegante Dame“ der Burgunder, anregend mit erfrischender Säure, zartes Fruchtspiel von reifem Kernobst	6,50 €	19,20 €
<b>Sauvignac</b> trocken Neue pilzwiderstandsfähige Rebsorte, Frisch, exotisch fruchtig mit kräutriger Note, sehr aromatisch am Gaumen	6,50 €	19,20 €
<b>Souvignier Gris</b> trocken Neue pilzwiderstandsfähige Rebsorte, kräftige gelbe Aromen von Pfirsich, Aprikose, Quitte, sehr kräftig und vollmundig im Geschmack	6,50 €	19,20 €
<b>Gewürztraminer</b> lieblich Blumig-würziger Wein mit schönem Rosenduft, süsslich-kräftige Honig Aromen im Geschmack	6,50 €	19,20 €
<b>Regent Rosé</b> trocken oder halbtrocken Ein Rosé aus der Regent-Traube, Duft nach reifen Äpfeln, feine Süße mit angenehmer Fruchtsäure	6,20 €	18,30 €
<b>Rose</b> trocken oder <b>Weißherbst</b> halbtrocken Rosé vom blauen Spätburgunder, Duft nach Aprikose und Trockenfrüchten, fruchtiger Geschmack mit schönem Säurespiel	6,20 €	18,30 €
<b>Spätburg. Rotwein</b> trocken oder halbtrocken Gehaltvoller, samtiger Rotwein mit feinen Kirsch und Waldfrucht Aromen begleitet von dezente würzigen Noten	6,40 €	18,90 €
<b>Regent</b> trocken pilzresistente Rebenneuzucht, mediterraner Charakter, tiefrot, würziges Aroma und gerbstoffreicher Körper	6,40 €	18,90 €
<b>Merlot</b> trocken Merlot vom Bodensee, ein echter Exot, dezente vegetative Noten, weich und geschmeidig mit Geschmack nach Pflaumen	6,50 €	19,20 €
<b>Weine vom Winzerverein Hagnau:</b>	<b><u>1/4l</u></b>	<b><u>0,75l</u></b>
<b>Fass 247 Müller Thurgau Premium</b> trocken Dichte Müller-Thurgau Komposition in Frucht, Aromenextrakt und Säurespiel, rundum harmonisch. Lange nachklingend.	7,80 €	23,10 €
<b>Sauvignon Blanc</b> trocken Ausdrucksvolles Bukett von Zitrusfrucht, Stachelbeere, Brennnessel und grüner Paprika, ein Wein mit Charakter und pikanter Säureunterlegung.	8,80 €	26,10 €
<b>Pinot Noir</b> trocken Vielschichtig in Würze und Frucht, Akzente von Rauch, Tabak und Süßholz Kraftvoll am Gaumen, im großen Holzfass gereift.	7,80 €	23,10 €

**Alle Weine, Secco und Sekt auch zum Mitnehmen erhältlich!**

## Secco und Sekt

	<u>0,1l</u>	<u>0,75l</u>
<b>Sisecco weiß</b> Perlwein	4,30 €	18,80 €
<b>Sisecco rose</b> Perlwein		19,30 €
<b>Bacchus brut</b> Sekt		22,80 €

## Alkoholfreie Alternativen vom Winzerverein Hagnau

	<u>0,1l</u>	<u>1/4 l</u>
<b>Seetraube</b> Traubensecco alkoholfrei	2,50 €	4,10 €
<b>Seefrei</b> alkoholfreier Sekt	4,20 €	6,20 €

## Immer beliebt:

<b>Spritz Aperol</b>	0,25l	7,00 €
<b>Hugo</b>	0,25l	7,00 €

## Edelbrände aus unserer Brennerei

		<u>2cl</u>
<b>Obstler</b>	40 % vol.	3,00 €
<b>Tresterbrand</b>	40 % vol.	3,10 €
<b>Hefebrand</b>	40 % vol.	3,10 €
<b>Williams Christ</b>	40 % vol.	4,10 €
<b>Quittenbrand</b>	40 % vol.	4,10 €
<b>Marc</b> (Tresterbrand 12 Jahre im Holzfass)	38 % vol.	5,50 €

## Liköre vom Hagnauer Weinhaus

		<u>2cl</u>
<b>Spätburgunder Likör</b>	20 % vol.	3,80 €
<b>Winzerkaffee</b> Kaffee-Likör mit Tresterbrand	17 % vol.	3,80 €

## Weinschorle

	<u>1/4l</u>	<u>0,5 l</u>
<b>Weinschorle weiss</b>	4,40 €	8,80 €
<b>Weinschorle rot</b>	4,60 €	9,20 €

**Bitte beachten: Außenbereich Bewirtungsende 22.30 Uhr,  
Außenbereich geschlossen ab 23 Uhr**

## **Alkoholfreie Getränke**

<b>Mineralwasser</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Limonade</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Spezi</b> <small>3,4,8</small>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Fanta</b> <small>3,4</small>	<b>0,4 l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Coca Cola /Zero</b> <small>4,8,6,7</small>	<b>0,4 l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Johannisbeernektar</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Traubensaft</b>	<b>0,25 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Traubensaftschorle</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,70 €</b>

## **Heißgetränke**

<b>Tasse Kaffee /Espresso</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Cappuccino/Schokoccino/Café Au Lait</b>	<b>3,80 €</b>
<b>heiße Schokolade</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>2,80 €</b>

## **Flaschenbier**

<b>Meckatzer Helles</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Farny Kristallweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Erdinger Hefeweizen hell</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Farny Hefeweizen dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Erdinger leichtes Hefeweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Erdinger Weizen alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Rothaus Tannenzäpfle</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Becks alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Seeradler süß/sauer</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,80 €</b>

**Warme Küche bis 21.00 Uhr, kleine Karte bis 21.30 Uhr**

## **Vorspeisen**

Knoblauchbrot <small>L,G,R</small>	3,60 €
Kleiner gemischter Salat <small>L,S</small>	6,50 €
Flädlesuppe mit kräftiger Rinderbrühe <small>L,E,S,G,W</small>	6,70 €

## **Kalte Speisen**

Käsewürfel <small>(aus regionalen Käsesorten mit Oliven, Trauben und hausgem. Feigensenf) 3,9,G,R</small>	13,20 €
Wurstsalat mit Brot <small>(aus Fleischwurst)L,G,R,9</small>	12,00 €
Wurstsalat mit Käse und Brot <small>L,G,R,9</small>	12,50 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln <small>L,9,R</small>	16,70 €
Trilogie vom Räucherfisch <small>Geräuchertes Saiblingfilet, geräuchertes Forellenfilet,Räuchermousse vom Lachs, Preiselbeermeerrettich, Salat und BrotL,G,S,R</small>	21,90 €
Besensülzle sauer angemacht mit Brot <small>(hausgemachte Sulze aus Kassler,Ei,Essiggurke,Karotte) G,S,E,8,R</small>	12,20 €
Besensülzle sauer angemacht mit Bratkartoffeln <small>S,E,8</small> <small>(hausgemachte Sulze aus Kassler, Ei, Essiggurke,Karotte)</small>	16,70 €
Saurer Käse mit Brot und Zwiebeln <small>G,S,R</small> <small>(Limburger sauer angemacht)</small>	12,00 €
Halb-Halb mit Brot <small>(saurer Käse und Wurstsalat) G,S,L,9,R</small>	13,20 €
Portion Griebenschmalz mit Brot <small>5,G,R</small>	6,70 €

## Warme Speisen

Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat <sub>E,G,L,W</sub> (vom Schwein)	18,00 €
Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln und Speck <sub>8 G,L,W</sub>	13,70 €
Chefin ´s Kartoffelaufbau mit Käse überbacken (Kartoffel, Karotte, Lauch) L	17,00 €
Krautkrapfen, hausgemacht mit gemischtem Salat <sub>G,E,L,S,W</sub> (in Nudelteig gewickeltes Sauerkraut angebraten mit Bratensoße und Speckschmelze)	17,00 €
Delikatessbratwürste mit Kartoffelsalat <sub>S,L</sub>	16,00 €
Maultaschen mit Kartoffelsalat <sub>E,S,G,W</sub>	17,00 €
Käsespätzle mit gemischtem Salat <sub>G,L,W</sub>	17,70 €
Heiße Schinken-Käse-Seele <sub>8,G,W</sub>	8,30 €
Bauernseele mit Kräuterquark, Tomaten, Zwiebeln, Schinken und Käse <sub>8,G,L,W</sub>	9,50 €
Raclette Brot mit Schinkenspeck und sauren Gurken <sub>G,8,R</sub>	8,10 €

## Für unsere lieben Kleinen

Quatsch mit Soße (Spätzle mit Soße) <sub>G,E,S,W</sub>	6,10 €
Portion Pommes <sub>12</sub>	5,70 €
Putenschnitzel Wiener Art mit Pommes <sub>12,E,G,W</sub>	11,60 €
Besenbussi (Schoko,Erdbeer oder Vanilleeis mit bunter Überraschung) <sub>2,L,G,W</sub>	6,10 €

## Wenn sie noch Platz für was Süßes haben

Beschwipster Winzer L,HN,G	6,00 €
1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne, Winzerkaffeelikör, Haselnusskrokant	
Beschwipste Winzerin L,G	6,00 €
1 Kugel Erdbeereis, Schlagsahne, Spätburgunderlikör, Heidelbeerkompott	
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße 9,1 L,E,G,W	7,00 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis <sup>9</sup> , L,G,E,W	8,00 €
Warmer Quark-Himbeerstrudel mit Vanillesoße 1 L,G,E,W	8,00 €
Warmer Quark-Himbeerstrudel mit Vanilleeis L,G,E,W	9,00 €

Deklaration:

1 mit Konservierungsstoffen, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Saccharin, 5 enth . Phenylalaninquelle, 6 Aspartam, 7 Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chinin, 11 coffein, 12 mit Geschmacksverstärker  
G Gluten, L Laktose, E Ei, S Sellerie, W Weizenmehl, R Roggenmehl, HN Haselnüsse

## Umbestellungen gegen Aufpreis

### Öffnungszeiten Besenwirtschaft 2026

28. März bis 14. August  
23. August bis 1. November  
täglich ab 18 Uhr, Montag Ruhetag

**Liebe Gäste,**

**Unsere Weine, Edelbrände, Sekt und Secco sind aus eigenem Anbau und werden von uns mit größter Sorgfalt und Liebe ausgebaut.**

**Unsere Reben befinden sich in den Spitzenlagen von Hohberg, Fuchsberg und um das Schloss Hersberg.**

**Auch bei unseren Speiseangeboten achten wir sehr darauf regionale Produkte zu beziehen:**

**Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Seitz, Markdorf**

**Gemüse und Salat von Früchte Jork, Isny**

**Fisch von der Fischerei Meichle in Hagnau**

**Wir bedanken uns ganz herzlich für ihren Besuch**

**Ihre Familie Siebenhaller**

**Reblandhof Siebenhaller**

**Kupferbergstr.2, 88090 Immenstaad-Kippenhausen**

**Tel.: 07545-6784, Fax: 07545-3292**

**info@reblandhof.de www.reblandhof.de**