

**Grüß Gott und herzlich willkommen
im Hörners Landgasthof!**

Es ist schön, dass Sie bei uns einkehren,
und wir Sie bewirten dürfen.
Sie erwartet ein ansprechender Landgasthof, der mit
Tradition, Herzlichkeit und familiäre Atmosphäre das
optimale Umfeld für einen angenehmen Aufenthalt bietet.

Unsere Küche legt ihren Schwerpunkt auf
regionale Küche mit schwäbischen Spezialitäten
und Produkten aus der Region.
Genießen Sie Speis und Trank in unseren Räumen
mitten auf der der Schwäbischen Alb.

**Bei uns läuft's Essen nicht vom Band,
hier wird gekocht mit Herz und Hand.**

Ob Firmenfeier, Geburtstag, Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation oder Hochzeit -
unsere Räumlichkeiten bieten für jeden Anlass das passende Ambiente. Ob es unser
gemütliches Restaurant, der Wintergarten oder die historische Scheune sein soll,
gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen jederzeit beratend zur Verfügung.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Herzlichst,
Familie Hörner und Mitarbeiter

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Dienstag:	11.30 - 13.30 Uhr	17.00 - 22.00 Uhr
Mittwoch:	Ruhetag	
Donnerstag:	17.00 - 22.00 Uhr	
Freitag – Samstag:	11.30 - 13.30 Uhr	17.00 - 22.00 Uhr
Sonntag:	11.30 - 14.00 Uhr	17.00 - 20.30 Uhr

Wir stellen uns gegen die Plastikflut!
Deshalb bieten wir nur noch Glasflasche an. **MEHRWEG statt EINWEG.**

Alkoholfreies für unsere Autofahrer

Überkinger feinperlend oder naturell	0,25 l	2,50	0,75 l	4,60
Coca-Cola (1,2,3,10)	0,33 l	2,85		
Coca-Cola light (1,2,3,10)	0,33 l	2,85		
Coca-Cola Zero (1,2,3,10)	0,33 l	2,85		
Mezzo-Mix (1,2,3,10)	0,33 l	2,85		
Fanta (1,2,3)	0,33 l	2,85		
Sprite (1,2,3)	0,33 l	2,85		
Orangensaft	0,25 l	2,80		
Orangensaftschorle	0,25 l	2,50		
Schweppes Bitter Lemon (3,11)	0,2 l	2,80		



Burkhardt Fruchtschorlen - die jungen Spritzer

Prickelt lecker: Wie genau kriegen Sie am besten selber raus! 0,33 l **2,90**

- Rhabarber-Schorle** - Der Sommerhit, herb und erfrischend
- Johannisbeer-Spritzer** - hat sich zu der beliebtesten Alternative zu Apfelschorle entwickelt
- Citrus-Ingwer-Spritzer**: Neues Geschmackserlebnis: zitronig erfrischend, mit einer pikanten Ingwer-Note
- Apfelsaft-Schorle**, die klassische Apfelschorle aus Direktsaft, klar
- Apfelsaft-Schorle trüb** von schwäbischen Streuobstwiesen, naturtrüb
- Maracuja Spritzer** - die beliebte exotische Schorle mit herbfrischem Geschmack
- Eistee-Pfirsich**: Tee-Getränk mit Pfirsichgeschmack, aus echtem Schwarztee
- Holunder-Blüten-Spritzer** - frisch und leicht, wie der Frühling in der Flasche
- Zitronen-Limetten-Limonade**, die Frische in der Flasche



So ebbes trinkt ma vorweg...

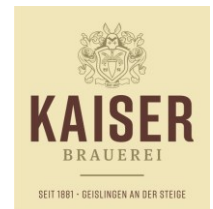
Martini Bianco	5cl	4,50	Glas Sekt	0,1 l	3,90
Campari Soda (1)	4cl	5,40	Kir Royal (1)	0,1 l	4,90
Campari Orange (1)	4cl	5,90	Sekt mit Holunder oder Marillelikör	0,1 l	4,90
Sherry Dry, medium Dry	5cl	4,50	Aperol Sprizz (1)	0,25 l	5,70
			Hugo	0,25 l	5,70

Mit Schwäbischen Bier gegen den Autobahnstau

Wir legen Wert auf regionalen Gerstensaft. Daher führen wir auch keine (Fernseh-) Biere aus Dortmund, Hamburg oder München. Wegen uns muss kein Bierlaster auf der Autobahn ein „Elefantenrennen“ mit einem Schinkenlaster aus Dänemark machen. Die Kaiser Brauerei aus Geislingen liegt nur stressfreie 6 km von hier entfernt. Eine Familienbrauerei seit 1856.

Frisch gezapfte Bierspezialitäten aus der Kaiser Brauerei

Kaiser Export	0,3 l	2,50	0,5 l	3,20
Radler süß oder sauer	0,3 l	2,50	0,5 l	3,20
Kaiser Hefeweizen	0,3 l	2,70	0,5 l	3,40
Kaiser Keller Pils naturtrüb	0,3 l	3,10		



Unsere Flaschenkinder

Kaiser Kristallweizen	0,5 l	3,40
Kaiser Schwarzes Hefeweizen	0,5 l	3,40
Kaiser Alkoholfrei	0,33 l	3,10
Kaiser Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	3,40

Frisch gezapft aus der Lammbrauerei Gruibingen

Gruibinger Brunnenbier	0,4 l	3,40
-------------------------------	-------	-------------



...ond des danach

Williams	2 cl	3,40	Obstwasser	2 cl	3,40
Weinbrand	2 cl	3,20	Underberg	2 cl	2,90
Kirschwasser	2 cl	3,40	Baileys (1,10)	2 cl	3,40
Himbeergeist	2 cl	3,40	Ramazotti	2 cl	3,40
Fernet Branca	2cl	3,40	Amaretto	2 cl	3,40
Malteser Aquavit	2 cl	3,40	Averna	2 cl	3,40
Edelkirschlikör	2 cl	3,40	Grappa	2 cl	3,90

Spezialitäten-Spirituosen aus der Kleinbrennerei August Kottmann

Goldzwetschge - Zwetschgenwasser im Eichenfass gereift	2 cl	4,90
Goldapfel - Obstwasser im Eichenfass gereift	2 cl	4,90
Alb-Wacholder von der Schwäbischen Alb	2 cl	4,90
Trester Traminer - Schwäbischer Grappa	2 cl	4,90
Schlehengeist - Schlehen von der Schwäbischen Alb	2 cl	4,90
Zwetschgenlikör - Zwetschgen der Schwäbischen Alb	2 cl	4,90

Was dem Bayern sei „Maß“, isch dem Schwaben „sei Kriagle Moscht“.

Schwäbischer Stoff, so heißt bei uns der Most

Viertelesschlotzer (3)	0,25 l	3,40
Großdurstglas (3)	0,5 l	4,90
An Kruag voll (3)	1 l	9,20

Schwäbischer Stoff gepanscht

Moschtschorle (3)	0,25 l	3,20
Großdurstglasschorle (3)	0,5 l	4,50
An Kruag voll Schorle (3)	1 l	8,80

„Mr muaß en manche saura Äpfel beißen, bis mr an siaßa fendat“

Die heiße Seite

Wir verwenden in unserem Hause Kaffee der Firma Seeberger Ulm, einem Unternehmen, das einen fairen Handel mit Kleinbauern in der so genannten „Dritten Welt“ tätigt.

Die Kaffeebauern bekommen für ihre Bohnen weit mehr als den existenzzerstörenden Grundpreis!

Tasse Kaffee	2,60
Pott Kaffee	3,10
Milchkaffee	3,20
Espresso	2,40
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,20
Heißer Kakao mit Sahne	3,00
Glas Tee	2,80
Becher Glühwein	3,30



Seeberger

Kennen Sie schon unsere leckere Kaffeespezialität?

Hörners Schwäbischer Kaffee (10)

Vorsicht nicht jugendfrei!!! Den muss man einfach probiert haben **5,10**

**Wir haben die Frische und
Sie den Salat**

„Vitaminstößchen“ (2,3,4) (A,D,E,L) kleiner Salatteller der Saison - damit beim Essen auch die Gesundheit nicht zu kurz kommt	4,90
Fitnesssteller (2,3,4) (A,D,I) -kleines Rindersteak mit Ofenkartoffel und bunter Salatgarnitur	16,90
Salatplatte „Fischers Fritz“ (2,3,4) (A,B,D,I) verschiedene frische Salat der Saison mit richtig viel Thunfisch	12,90
Salatplatte „Federvieh“ (2,3,4) (A,D,I) verschiedene frische Salat der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen	12,90
Salatplatte „Scampi“ (2,3,4) (A,C,D,I) verschiedene Salate der Saison mit gegrillten Riesengarnelen	15,90

So jetzt hend'r da Salat, hot sell Bäure gsait, wia se d'Socka aus em Kraut rauszoga hot.

Hier gibt's Suppe satt !

Bei uns werden Sie nicht zum Suppenkasper! Für die Suppenfans unter unseren „Schwäbischschmeckern“ bieten wir sogar extra große Schwäbische Suppen an. - Prost Mahlzeit!

Flädlesuppe (4) Kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen	4,50	extra große Suppe 7,80
Maultaschensuppe (1,4) Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen	4,90	extra große Suppe 7,90
Leberknödelsuppe (4) Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberknödeln	5,20	extra große Suppe 8,80

*„Mit d'r Gabl isch's a Ehr,
mit am Löffel kriagd ma mehr.“*

Weitere Suppenspezialitäten finden Sie auf unserer Wochenkarte!

Unsere Küchenrenner

(So viele Gäste können sich nicht irren)

Rössletopf (1,3,4) (A,D,E,I,L)

drei verschiedene Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb,
auf hausgemachten Spätzle angerichtet, mit feiner Pilzsauce
und Spiegelei, dazu bunter Salatteller

20,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (1,2,3,4) (A,D,E,G,I,L)

dazu hausgemachte Spätzle, Fildersauerkraut und hausgemachte Maultasche
...vom argentinischem **Black Angus** Rind
...vom **deutschen Weiderind** aus bäuerlicher Erzeugergemeinschaft

21,90

25,90

Zwiebelrostbraten (1,3,4) (A,D,E,I,L)

mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salatteller der Saison
...vom argentinischem **Black Angus** Rind
...vom **deutschem Weiderind** aus bäuerlicher Erzeugergemeinschaft

20,90

24,90

Sauerbraten (1,3,4) (A,D,E,I,L)

vom heimischen Rind zart gebraten an feiner Sauce,
dazu hausgemachte Kartoffelknödel und ein bunter Salatteller

14,90

Schweinelendchen (1,3,4) (A,D,E,I,L)

zart gebraten an rahmiger Pfeffersauce,
dazu Kartoffelkroketten und Salate der Saison

19,20

Putengeschnetzeltes (1,3,4) (A,D,E,I,L)

frisch aus der Pfanne mit frischen Champignons in cremiger Cognac-Sauce,
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller der Saison

14,90

Schwäbischer Sonntagsbraten (1,3,4) (A,D,E,I,L)

Ofenfrischer Schweinebraten, dazu hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller

14,50

Schnitzeljagd

Paniertes Schnitzel (1,2,3) (A,D,E,I,L)

zwei saftige Schnitzel vom Schwein geschnitten, in leckerer Kruste gebraten,
dazu gibt's Pommes-frites und einen bunten Salatteller

14,50

Jägerschnitzel (1,3,4) (A,D,E,I,L)

zwei saftige Schnitzel vom Schwein an rahmiger Pilzsauce,
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Salatteller

14,80

Der „Schnupper-Service“ für unsere kleinen Gäste

„Krümelmonster-Teller“

...das ist nichts anderes als ein leerer Teller mit Besteck:

Dann könnt Ihr bei Euren Eltern und Freunden mitessen...

0,00

„Wenn's no scho kocht wär, gesse wär's schnell.“

Aber auch alles, bloß kein Fleisch

Käsespätzle (1,2,3,4) (A,D,E,I,L)

geröstete Spätzle mit Zwiebeln und viel Käse,
dazu bunter Salatteller der Saison

10,90

Kräuterflädle (4) (A,D,E,I)

gefüllt mit frischem Marktgemüse, dann überbacken
mit Sauce Hollandaise, dazu geschwenkte Kartoffeln

13,50

Weitere vegetarische und vegane Gerichte finden Sie auf unserer Wochenkarte!

*„D'Leit send gschleckat, was wird emmer gmeckert,
isch aber guat, no ziagt ma da Huat.“*

Richtig Schwäbisch

Maultasche:

*Hackfleisch, Zwiebel, Peitsche'schtecke,
wassergewoichte Doppelwecke,
Peterling, Schpinat ond Bräd,
alles durch de Floischwolf dreht,
Oier drüber, Salz ond Pfeffer,
geit e Toigle, geit en Treffer,*

*grad für d'Nudelböde gricht,
ond schao'kriagt diu Sach e Gsicht!
Drufigschmiart, zuadeckt, toilt ond gschnitte,
net lang gfacklet maih ond ditte,
'nei en d'Brüah ond ufkocht gschwend!
Selber schuld, wers Maul verbrennt!*

Saure Kutteln (1,3,4) - eine große Portion mit Brot	8,80
Maultaschen (1,3,4) (A,D,E,I,L) mit geschmälzten Zwiebeln und Salaten der Saison	10,90
Maultaschen (1,3,4) (A,D,E,I,L) mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu Salatteller der Saison	12,60

I hätt gern zwoi Pfond Kartoffel. - Des hoißt jetzt Kilo! Was--- nemme Kartoffel?

Unsere handfesten Brotzeiten

...servieren wir Ihnen gerne ab 17.00 Uhr

Wurstsalat nach Art des Hauses (2,3,4) (A,D,E,I,L) einfach so oder Schwäbisch oder Schweizer, fein garniert mit Brot	8,50
Bratwürste (1,2,3,4) (A,D,E,I,L) - 1 Paar, dazu Salatteller und Brot	8,90
Fleischkäse (1,2,3,4) (A,D,E,I,L) hausgemacht, mit Röstzwiebeln und Salatteller	8,90
Toast Hawaii (1,2,3,4,8) (A,D,E,I,L) - Toastbrot belegt mit gekochtem Schinken, Ananas und mit Käse überbacken, fein garniert	7,90
Schweizer Toast (1,2,3,4) (A,D,E,I,L) - 2 kleine Putensteaks mit Schinken und Käse überbacken fein garniert mit Salat	10,90
Flammkuchen (1,2,3,4) (A,D,E,I,L)	
- Brauhaus Art mit Schwarzwälder Schinken und Lauch	9,95
- de Luxe (1,2,3,4) (A,D,E,I,L) fein belegt mit Lachs aus Wildfang und Lauch	9,95
- Elsässer (1,2,3,4) (A,D,E,I,L) mit frischem Speck und Zwiebel ganz klassisch	8,90