



Herzlich Willkommen !

Sie befinden sich in einem über 400 Jahre alten Gebäude, in welchem sich unter anderem einst eine Sattlerei befand, der Astronomielehrer des Johannes Kepler gewohnt hat und das erste slowenische Buch gedruckt wurde, welches die slowenische Nation begründete. Um dieses denkmalgeschützte Gebäude zu würdigen, steht im atemberaubenden Gewölbekeller ein Grand Piano, um glanzvolle Stunden zu ermöglichen und Begegnungen der besonderen Art zu erleben. Von Alt bis Jung. Vom Student bis zum Professor.

Restaurant - Bar - Café - Jazz & Musicicans Club

Wir sind Musiker und haben uns eine eigene Bar mit Restaurant gebaut. Wir lieben, was wir tun. Wir leben und lieben Kultur. Beim Essen, beim Trinken, beim Singen, beim Musizieren, beim Leben.

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 14.30 - 1.00 **Dienstag:** Ruhetag

Freitag 14.30 - 3.00

Samstag 11.00 - 3.00 **Sonntag** 11.00 - 23.00

Küche: Montag bis Donnerstag 18 - 22

Samstag /Sonntag 12.00 - 22.00

WWW.FRAUHOPF.DE



*Frau Hopf
im Schloßcafé*

Schönes Leben für Alle !

Heißgetränke

Espresso	1,90
Espresso Doppio	3,60
Café Crème	2,60
Cappuccino	2,90
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,20
Heißer Kakao, mit Milch gemacht	3,10
Heißer Holunder	2,90
Heiße ERBA	3,20
Heiße Zitrone	2,90
Tee, verschiedene Sorten	2,60
auf Wunsch mit Schuss 2cl Aufpreis (Rum/Whiskey/Baileys/etc.)	2,00

Softdrinks

Cola Sinalco 0,3l	2,90
Orangenlimonade Sinalco 0,3l	2,90
ColaMix Sinalco 0,3l	2,90
Zitronenlimonade Sinalco 0,3l	2,90
Softdrinks als 0,4 l	3,90
Tonic Water 0,2l	3,30
Ginger Ale 0,2l	3,30
Bitter Lemon 0,2l	3,30
Ginger Beer 0,2l	3,30

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen & Kleinigkeiten

Antipasti Tricolore 9,50

traditionell italienischer Vorspeisenteller mit Räucherlachs, frischem Blattspinat & Mozzarellastreifen garniert mit rotem Pfeffer

Mediterraner Vesperteller

Bunt gemischte verschiedene Antipasti (Prosciutto Crudo, Salame Milano, div. Gemüse, Käse & hausgebackenes Brot)

*klein 1 Person 8,90

*groß 2 Personen 14,90

frische Tomatensuppe mit einem Blubb Sahne 4,80

frische Minestrone (Gemüsesuppe) 5,50

Bunter Beilagensalat 4,20

Kartoffelecken mit Dip 4,50

Hausgemachtes Brot mit Dip 4,20

Schälchen gemischte Nüsse 3,20

Schälchen Oliven 2,70

Dessert & Kuchen

Portion feines hausgemachtes Tiramisù alla Venezia 3,90

Apfel-Streusel/Pflaume-Streusel/Käsekuchen 3,20

Portion Sahne 0,50

Exklusiv aus unserer Schlossküche

Frau Hopfs Flammkuchen - frisch belegt

Elsässer Art - Speck, Zwiebeln 8,50

Fisher's Choice - Feiner Räucherlachs, Zwiebeln, Dill 8,90

Butcher's Choice - Roastbeef Rinderstreifen, Gemüse 9,90

Farmer's Choice - Vegetarische Variante mit Gemüse 7,80

(Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln)

King's Roastbeef 220g 23,50

vom brasilianischen Weiderind mit grüner Pfefferkörnersoße,
dazu gewürfelte Kartoffeln an gemischtem Antipastigemüse

Saltimbocca alla Romana - unsere Empfehlung 24,50

Kalbsfleisch im Prosciutto-Crudo-Mantel, verfeinert
mit Salbei, dazu in Balsamico geschwenkte Kartoffelwürfel
an gemischtem Antipastigemüse

Crispy Calamari 16,20

knusprig ausgebackene Tintenfischringe in hausgemachter
Panade, dazu gewürfelte Kartoffeln mit hausgemachtem Dip an
gemischtem Antipastigemüse

Obelix-Burger 8,50

hausgewolfte Wildschweinhack im Sesambrötchen,
Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln

mit Kartoffelecken und Salatbouquet 14,80

Spiegelei Extra 1,00

mit Mozzarellakäse Extra 1,00

OBELIX-BURGER DELUXE mit allem drum und dran 16,80

Queen's Salad 12,50

Sommerliche Salatvariation mit knusprigen Entenbruststreifen
wahlweise vegetarisch mit gebratenen Zucchini,

Karottenstreifen & Broccoli-Rosen 9,50

Pasta aus unserer Schloßküche

Rigatoni Abruzzese 11,50

Pasta mit gebratenen Streifen vom Kalb
in pikanter Paprika-Tomatensoße

Rigatoni al Schloßcafé 12,50

Pasta mit gebratenen Rinderstreifen in rustikaler Soße aus
grünen Pfefferkörnern und dunklen Champignons

Rigatoni al Forno 9,50

Pasta mit Salami, Speck, gekochten Eiern, Zwiebeln,
Tomatensahnesoße, mit Mozzarella überbacken

Tagliatelle Salmone 12,50

Pasta mit Lachsstreifen & frischem Blattspinat
in Parmigiana-Sahnesoße

Rigatoni Rosé - vegetarisch 8,50

Pasta mit traditionell zubereiteter Tomatensoße,
verfeinert mit Sahne,
wahlweise überbacken 9,50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie
auf Wunsch gerne in einer separaten Karte.

Wasser

Teinacher Gourmet still 0,5l	4,20
Teinacher Gourmet medium 0,5l	4,20
Tafelwasser mineralco 0,3l /0,4l	2,40/3.20

Säfte & Sirup & Nektar

Apfelsaft naturtrüb 0,3l	3,30
Johannisbeernektar 0,3l	3,30
Kirschsaft 03l	3,30
Orangensaft 0,3l	3,30
Maracujanektar 0,3l	3,30
Bananennektar 0,3l	3,30
Ananassaft 0,3l	3,30
als 0,4 l	4,30
Saft-/Nektarschorle 0,3l	3,10
als 0,4 l	4,10
Holunderschorle	2,90
als 0,4 l	3,90
5 Kräutersirup ERBA-schorle 0,3l	3,20
als 0,4 l	4,20
Heiße ERBA	3,30
ERBA-Limonaden 0,33l	
Zitronengras/Waldmeister	3,40

Weine

Rotweine

Württembergischer Trollinger* 0,2l	4,90
Italien - Primitivo Puglia - Terra Aprica* 0,2l	5,90
Spanien - Gran Reserva Albali* Jahrgang 2010 0,2l	5,90

Weißweine

Württembergischer Riesling Konvent* 0,2l	4,90
Italien - Chardonnay* 0,2l	4,90

Roséwein

Württembergischer Konvent Rosé* 0,2l	4,90
Weinschorle Rot*/Weiss* 0,2l	4,30

Flaschenweine auf Anfrage !

*mit Sulfit

Alpirsbacher Klosterbräu vom Fass

Pils 0,3l	3,10
Pils 0,5l	3,80
Spezial Export 0,3l	3,10
Spezial Export 0,5l	3,80
Radler 0,3l	3,10
Radler 0,5l	3,80
Hefeweizen hell 0,3l	3,30
Hefeweizen hell 0,5l	3,80
Kloster Dunkel 0,3l	3,30
Kloster Dunkel 0,5l	3,90
Kloster Zwickel naturtrüb 0,3l	3,30
Kloster Zwickel naturtrüb 0,5l	3,90

Alpirsbacher Klosterbräu aus der Flasche

Pils alkoholfrei 0,33l	3,10
Hefeweizen hell 0,5l	3,80
Kristallweizen 0,5l	3,80
Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	3,80

Longdrinks mit 5cl Spirituose

Gin Tonic

Gin/Tonic/Limette oder Zitrone oder Gurke

Vodka Lemon/ Tonic

Whiskey Cola

Jack/Jim/Cola

Cuba Libre

Rum, Limette, Cola

Hopf Holiday

Spiced Rum - Oakheart, Zitrone, Cola

Moscow Mule

Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer

London Buck

Gin, Zitrone, Ginger Beer

Pimm's Cup No.1

Pimm's, Gurke, Orange, Minze, Ginger Ale

Dark & Stormy

Rum, Limette, Ginger Beer

jeweils 6,50

SPECIALS SPIRITS auf Anfrage

Aperitifs

Martini Bianco 5cl	4,80
Martini Rosso 5cl	4,80
Campari Orange 5cl	6,90
Campari Soda 5cl	6,90
Sekt Hausmarke Gold 0,1 l	4,30
Sekt Hausmarke Gold 0,75 l	26,00
Aperol Spritz 0,2 l	6,90
Hugo 0,2 l	6,90
Martini Tonic 0,2 l	6,90
Hugo mit 5 Kräuter ERBA-Sirup 0,2 l	6,90

Liebe Gäste,

wir vermieten unsere historische Kellerlocation für Feste und Feiern aller Art und stellen Ihnen Ihr individuelles Gourmetangebot zusammen. Durch unsere langjährige Erfahrung aus der ganzen Welt und mit allerlei kulinarischen Begegnungen kredenzen wir Ihnen Häppchen, dass Ihnen die Sinne vergehen. Mit Herz und Gaumen. Mit Seele und Musik. Sprechen Sie uns unverbindlich an und vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir freuen uns auf Sie !

Jetzt aber viel Vergnügen in unserem Hause und guten Appetit bei "**Frau Hopf im Schloßcafé**"