



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>€ 3,90</i>
<i>Martini Dóro</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Martini extra dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Campari Soda ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Campari Orange ⁽¹⁾</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Prosecco (Piccolo)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 8,70</i>
<i>Sherry Sandemann Medium</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 4,10</i>
<i>Sherry Tio Pepe Fino trocken</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 4,70</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>Rosenzauber</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Alkoholfrei (Äpfel, Himbeer, Brombeer, Rosenwasser)</i>		

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vorspeisen

Hausgemachte Gulaschsuppe € 6,40

Hausgemachte Maultaschensuppe € 6,40

Hausgemachte Flädlesuppe € 6,40

*Champignons gebraten in Olivenöl
mit Knoblauch, Petersilie und Weißbrot* € 10,40

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Vegetarisches und Salate

Bunte Blattsalate der Saison

Mit -

- Roastbeef-Streifen, gebraten* € 15,90
- gebratenen Champignons* € 12,10
- in Butter gebratenen Gambas* € 16,80

Großer gemischter Salatteller mit Salaten der Saison

€ 11,80

Kartoffelrösti mit frischen Champignons à la creme und Blattsalate

€ 16,80

Zu allen Salaten reichen wir Brot.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Hauptspeisen

*Hausgemachte schwäbische Maultaschen geschmälzt
mit Zwiebelsöfle, Kartoffel- u. Blattsalat* € 15,90

*Hausgemachte schwäbische Maultaschen geröstet
mit Ei, Kartoffel- u. Blattsalat* € 16,20

*Hausgemachte schwäbische Maultaschen
in der Brühe mit Kartoffel-u. Blattsalat* € 14,50

*Rahm - Kässpätzle im Pfännle mit
geschmälzte Zwiebeln, Salat* € 15,30

*Schweinerücken paniert mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salat* € 18,70

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

Hauptspeisen

*Zarte Schweinemedallions auf Kässpätzle
mit Rahmsöfle und gem. Salat* € 23,80

*Jägerschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce,
Bratkartoffeln und gem. Salat* € 20,80

*Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat* € 15,80

*Zarte Schweinemedallions mit frischen Champignons
in Rahmsauce handgem. Spätzle und gem. Salat* € 23,30

*Rumpsteak (ca. 1/2 Pfund)
mit hausgemachter Kräuterbutter
und großem Blattsalat* € 25,60

medium gebraten



*- oder doch lieber an Roschtbroda-
medium gebraten*

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Bauernbrot* € 21,50

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit großem gem. Salat* € 24,90

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit handgemachten Spätzle und gem. Salat* € 25,60

*Roschtbrädle mit geschmälzte Zwiebeln
auf Sauerkraut mit Spätzle
und Maultäschle* € 23,50

*Rahmrostbraten mit Kässpätzle,
geschmälzte Zwiebeln und gem. Salat* € 27,30

*Jägerrostbraten mit frischen Champignons
in Rahmsauce und Röstis, gem. Salat* € 28,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Hauptspeisen

*Tafelspitz an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren,
knusprigen Bratkartoffeln und Salat ⁽³⁾* € 22,40

*Cordon bleu (vom Kalbsrücken)
mit Kartoffelsalat* € 25,50

*Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren, gem. Salat* € 26,10

*Kalbsrückensteak mit Pfifferlingrahmsauce,
handgemachten Spätzle und gem. Salat* € 27,90

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Hauptspeisen

Gambas

*in Olivenöl gebraten mit Knoblauch,
Estragon und Blattsalat*

€ 23,90

Lachsfilet

in Butter gebraten, Reis und Blattsalat

€ 22,90

*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>	€ 7,60
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i>	€ 7,80
<i>Pfannkuchen mit Erdbeergsälz (ca 20min)</i>	€ 8,50
<i>Schokoladeneis mit Bailey's und Sahne</i>	€ 8,80
<i>Gem. Eis (Schoko, Vanille, Erdbeer) mit Sahne</i>	€ 5,80
<i>Zitronensorbet auf Wodka</i>	€ 6,90

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Weinstube - Restaurant

Grashöfje

Kornwestheim



Offen: Weißwein 0,25l

Grunbacher Wartbühl Riesling

Remstalkellerei Württemberg

*Weinbeißer Q.B.A trocken vom **Faß***

im Henkelglas

Knackiger Riesling mit Biss, angenehm

mit kräftiger Säure und schöner Fruchtanmutung

4,70€

Schorle weiß vom Faßwein im Henkelglas

4,20€

2017er Riesling Q.b.A. trocken,

Weingut B. Ellwanger, Großheppach

Zitrusfrucht, rassig, schöne Säurestruktur

5,60€

2017er Riesling Q.b.A.

Weingut Klopfer, Großheppach

Fruchtbetonter Riesling mit harmonischer Säurestruktur

5,60€

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Weinstube - Restaurant

Grashöfle

Kornwestheim



Grauer Burgunder 0,25l 5,90€

Q.b.A. trocken, 0,75l 17,70€

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

Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken, 0,75l 29,00€

Weingut Maier, Schwaikheim

Exotische Früchte, Stachelbeere und grüne
Paprika sind kennzeichnend
für diesen Sauvignon Blanc.

Eine erfrischende Säure mit schönem Nachhall.

Riesling

Untertürkheimer Gips Q.b.A. trocken, 0,75l 32,60€

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.

Offen: Roséwein 0,25l

Schwarzriesling Weißherbst. Q.b.A. 5,60€
Weingut Klopfer, Großheppach
Lachsfarben mit violetten Reflexen.
In der Nase Himbeerduft. Am Gaumen
erfrischend süffiger Sommerwein.

Schorle vom Schwarzriesling Weißherbst
*im **Henkelglas** 4,50€*

Flaschenwein: Rosé

Bentz Rosé Cuvée 0,75l 22,10€
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



Offen: Rotwein 0,25l

*Trollinger mit Lemberger Q.B.A.
Weingut B. Ellwanger, Großheppach
Anklänge von roten Waldfrüchten,
ausgewogen, mit dezenter Restsüße* *5,60€*

*Schorle rot vom Trollinger mit
Lemberger Q,B,A im **Henkelglas**
Weingut B. Ellwanger* *4,50€*

*Trollinger Q.b.A. trocken
Weingut B. Ellwanger, Großheppach
Leichter, erfrischender und fruchtbetonter Rotwein* *5,60€*

Weinstube - Restaurant

Grashöfle

Kornwestheim



Offen: Rotwein 0,25l

<i>Lemberger Q.b.A trocken</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,90€</i>
<i>Weingut Maier, Schwaikheim</i>	<i>0,75l</i>	<i>17,70€</i>
<i>Dunkle Beeren und Kirsche in der Nase mit etwas Kräutervürze, vollmundig, feine Tannine mit animierender Säure, elegant und langanhaltend.</i>		
<i>Wrongo Dongo D.O. Monastrell 0,25l</i>		<i>5,60€</i>
<i>Bodegas Volver, Valencia, Spanien</i>		
<i>Im Glas zeigt der Wein ein brillantes 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.</i>		

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Flaschenweine: Rot

<i>Rotgold Q.b.A trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>23,50€</i>
<i>Weingut Gold, Gundelsbach Fruchtbetonter Rotwein nach Schwarzkirschen und Brombeere, ausgewogen und weich</i>		
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>0,75l</i>	<i>37,70€</i>
<i>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</i>		
<i>Sangiovese</i>		
<i>Toscana Querciavalle J.G.F.</i>	<i>0,75l</i>	<i>25,40€</i>
<i>Famiglia Losi, Chianti/Toscana, Italien Saftiger und fleischiger Sangiovese aus dem berühmten Chianti-Gebiet erinnert an reife Amarena-Kirschen.</i>		

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld



Flaschenweine: Rot

Cotes du Rhone A.C.P. 0,75l 30,20€
Chateau Saint Cosme, Rhone, Frankreich
Intensive Schwarzbeerennase, Olive und Lorbeer.
Im Mund wieder Schwarzbeere, Brombeere
und Tabak.
Deutliche Mineralität spürbar. Ausgewogen und kräftig.

Wrongo Dongo D.O. 0,75l 16,80€
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