



---

# RESTAURANT AM GOLFPLATZ

---

philip reise



**SPEISEN UND GETRÄNKE**

## Genuss im Restaurant

Bei uns zu Speisen bedeutet frisch zubereitete, regionale und internationale Spezialitäten zu genießen. Nur beste Ausgangsprodukte werden in unserer Küche für die Zubereitung der Speisen verwendet. Je nach Saison passen wir unsere Speisekarte an und präsentieren Variationen von Spargel, Pfifferlingen oder knuspriger Gans.

Das Restaurant bietet Platz für 120 Gäste. Weitere 60 Plätze befinden sich im Nebenzimmer, welches sich auch für ungestörte Firmenevents bestens eignet.

## Festlich Feiern

Feiern Sie in außergewöhnlichem Ambiente, umgeben von den Grünflächen des Golfplatzes. Das Restaurant ist der ideale Ort für private Feiern und Hochzeiten bis ca. 100 Personen. Mit ausgesuchter Küche und freundlichem Servicepersonal geben wir Ihrem besonderen Tag den geeigneten Rahmen.

Ob Fingerfood, Themen-Buffer, BBQ oder Gourmet-Menü - auch Ihre Firmenfeier ist bei uns in guten Händen. Weitere Informationen unter [www.restaurant-golfplatz.de](http://www.restaurant-golfplatz.de)

## Catering vom Feinsten - mit unserem Clubhouse-Foodtrailer

Damit Ihr Fest zu Hause oder in Ihrer Firma gut gelingt kommen wir gerne mit unserem Clubhouse-Foodtrailer zu Ihnen und versorgen Sie mit leckeren Gerichten.

Weitere Informationen unter [www.clubhouse-trailer.de](http://www.clubhouse-trailer.de)

## Clubhouse Trailer

### Snacks und kühle Getränke

Bei schönem Wetter verköstigen wir Sie hier mit leichten Gerichten und kühlen Getränken - mitten in der grünen Landschaft des Golfplatzes.

### Lokal oder to-go

Falls Sie es vorziehen unsere Snacks und Gerichte lieber zu Hause zu verzehren, bereiten wir Ihre Bestellung gerne auch zum Mitnehmen vor.

### Mobil für Ihr Event

Unser Clubhouse Trailer steht für verschiedenste Veranstaltungen zur Verfügung. Bis zu 200 Personen können wir mobil bewirten - auf privaten Feiern oder auch auf Ihrem Firmenfest. Fragen Sie uns an!

Von Streetfood über Pasta bis zum Rostbraten ist alles möglich!





## Suppen

**Rinderkraftbrühe**  
mit Grießnocken und Gemüsestreifen  
oder wahlweise mit Flädle [ 7,00 € ]

**Gaisburger Marsch**  
mit gesottener Ochsenbrust,  
Spätzle und Gemüse [13,00 € ]

**Thailändische-Cocos-Currysuppe**  
mit Zuckerschoten und Garnelen [ 9,00 € ]

**Weißer Tomatensuppe**  
mit hausgemachten  
Ricotta-Parmesan Ravioli [ 8,50 € ]

## Vorspeisen und Snacks

**Beilagensalat**  
der Saison [ 7,00 € ]

**Cesar Salad**  
mit gebratener Hähnchenbrust,  
Brot-Chips und Parmesan [ 18,00 € ]

**Veganes Blumenkohltörtchen**  
mit Granatapfel und Cashewkernen, an  
Wildkräutersalat [ 15,50 € ]

**Gegrilltes Gemüse**  
mit Romesco-Sauce dazu cremiger Feta-Dip  
und Wildkräutersalat [ 15,00 € ]

**Club Burger**  
mit 200 g US-Beef, Cheddar-Käse, Salat, Tomaten  
und Gurken, mit Fry'n'Dip Pommes.  
Einfach Bescheid sagen, wenn Sie ihn extra durch  
gebraten möchten. [ 18,00 € ]

**Surf & Turf**  
Rindertatar mit gegrillter Garnele,  
kleinem Wildkräutersalat und  
Kartoffelstroh [ 19,50 € ]

**Bowl mit gebeiztem Lachs**  
mit Sushireis Edamame, Avocado, Zuckerschoten  
und Sprossen dazu Limetten-Soja-Dip [ 18,90 € ]

**SUPPEN UND VORSPEISEN**

Für Umbestellungen und Abänderungen, fällt eine  
Servicegebühr von 1,90 € je Gericht an

<sup>1</sup> mit Phosphat  
<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

## DIE KLASSIKER



*von leicht bis herzhaft*

## Club Klassiker

### Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln  
oder Fry ´n´ Dip Pommes [ 28,00 € ]  
– kleine Portion [ 21,00 € ]

### Kalbsrahmgulasch

mit glasiertem Gemüse und Spätzle [ 27,00 € ]

### Rinderfilet „Rossini“

mit gebratener Gänseleber schwarzen Trüffel,  
Madeirasauce und Kartoffeltaler [ 41,00 € ]

### Linsen mit hausgemachten Spätzle

dazu Saiten <sup>1,2</sup> [ 19,00 € ]

### Scharfe Scampi-Spaghetti

mit Pesto, Tomaten und Parmesan [ 19,50 € ]

### Lachstranche auf Krustentierrisotto

mit gegrillter Garnele und  
glasiertem Gemüse [ 34,00 € ]

### Thunfisch Tataki auf Lauch-Nori-Mosaik

mit gebratener Sushi-Reis Schnitte  
und Wok-Sauce [ 37,00 € ]

### Extra Beilagen:

Sauciere Kalbjus [ 3,00 € ]  
Portion Pommes Frites [ 5,00 € ]  
Portion Spätzle [ 5,50 € ]  
Portion Bratkartoffeln [ 5,50 € ]  
Portion Parmesan [ 2,00 € ]

Für Umbestellungen und Abänderungen, fällt eine  
Servicegebühr von 1,90 € je Gericht an

### Schwäbische Tapas

Käsespätzle, Schweinebäckle, Maultasche, Kartoffel-  
salat, Linsen, Spätzle, Saitenwürstle [ 21,00 € ]

### Rostbraten mit Röstzwiebeln

dazu Bratkartoffeln [ 31,50 € ]  
zusätzlich mit Kräuterbutter  
und Meerrettich [ 33,90 € ]

### Saure Kutteln in Trollingersauce

mit Bratkartoffeln [ 19,00 € ]

### Geschmorte Schweinebäckchen

in Rotwein, dazu Schupfnudeln [ 23,00 € ]  
– kleine Portion [ 19,00 € ]

### Süßkartoffel-Curry

mit roten Linsen Koriander,  
Kokosmilch dazu Papadam [ 17,50 € ]

### Allgäuer Käserahmspätzle

mit Bergkäse und Röstzwiebel,  
dazu ein Beilagensalat [ 21,00 € ]

<sup>1</sup> mit Phosphat  
<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff

# Süße Versuchung



SÜSSES

## Kuchen

### Stück Kuchen

Wählen Sie aus unserer Theke

[ 4,10 € ]

### Stück Torte

Wählen Sie aus unserer Theke

[ 4,80 € ]

Portion Sahne

[ 1,50 € ]

## Nachspeisen

### Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen,  
dazu Apfelkompott

[ 11,00 € ]

### Crème brûlée

mit Tahiti-Vanille, dazu Mangosorbet  
und Mandelhippe

[ 8,50 € ]

### Mariage von Erdbeere und Rhabarber

Erdbeermousse, pochierter Rhabarber,  
Schokosablé, Baiser

[ 11,00 € ]



**ALKOHOLFREI**

## Alkoholfreie Getränke

Cola <sup>1</sup> /light <sup>3</sup>	0,2 l	[ 3,10 € ]	Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,2 l	[ 3,40 € ]
Orangenlimonade	0,2 l	[ 3,10 € ]	Ginger Ale	0,2 l	[ 3,40 € ]
Spezi <sup>1</sup>	0,2 l	[ 3,10 € ]	Tonic Water <sup>2</sup>	0,2 l	[ 3,40 € ]
Zitronenlimonade	0,2 l	[ 3,10 € ]			
Apfelsaftschorle	0,2 l	[ 3,10 € ]	Orangensaft	0,2 l	[ 3,20 € ]
Cola <sup>1</sup> /light <sup>3</sup>	0,4 l	[ 4,10 € ]	Johannisbeer Nektar	0,2 l	[ 3,20 € ]
Orangenlimonade	0,4 l	[ 4,10 € ]	Maracuja Nektar	0,2 l	[ 3,20 € ]
Spezi <sup>1</sup>	0,4 l	[ 4,10 € ]	Grapefruit Saft	0,2 l	[ 3,20 € ]
Zitronenlimonade	0,4 l	[ 4,10 € ]	Alle Säfte auch als 0,4 l erhältlich		[ 4,20 € ]
Apfelsaftschorle	0,2 l	[ 3,10 € ]	Teinacher Gourmet	0,5 l	[ 4,40 € ]
	0,4 l	[ 4,10 € ]	Teinacher Gourmet	0,75 l	[ 5,40 € ]
Golfer	0,4 l	[ 4,20 € ]			
Holunderschorle	0,4 l	[ 4,20 € ]			
mit Blütensirup aus Tübingen					
Cranberry-Schorle	0,2 l	[ 3,10 € ]			
	0,4 l	[ 4,10 € ]			
Rhabarberschorle	0,2 l	[ 3,10 € ]			
	0,4 l	[ 4,10 € ]			

<sup>1</sup> Enthält Koffein

<sup>2</sup> Enthält Chinin

<sup>3</sup> Enthält Zucker-Ersatz

*ausgereichtes Bier!*



**SÜFFIG**

## Bierspezialitäten

Meckatzer Weiss-Gold	0,3 l	[ 4,10 € ]
Meckatzer Weiss-Gold	0,5 l	[ 4,80 € ]
Meckatzer Pils	0,3 l	[ 4,10 € ]
Meckatzer Zwickel vom Fass	0,5 l	[ 4,80 € ]
Meckatzer Hefe Hell	0,3 l	[ 4,10 € ]
Meckatzer Hefe Hell	0,5 l	[ 4,80 € ]
Maisels Kristallweizen	0,5 l	[ 4,80 € ]
Meckatzer Hefe dunkel	0,5 l	[ 4,80 € ]
Meckatzer Alkoholfrei	0,33 l	[ 4,10 € ]
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei, vom Fass	0,5 l	[ 4,80 € ]
Radler	0,3 l	[ 4,10 € ]
Radler	0,5 l	[ 4,80 € ]
Heferadler	0,3 l	[ 4,10 € ]
Heferadler	0,5 l	[ 4,80 € ]
Cola-Weizen	0,5 l	[ 4,80 € ]

## Tee & Kaffee

Tasse Kaffee	[ 2,90 € ]
Espresso	[ 2,60 € ]
Doppelter Espresso	[ 3,60 € ]
Cappuccino	[ 3,90 € ]
Cafè Latte	[ 3,90 € ]
Latte macchiato	[ 3,90 € ]
Heiße Schokolade	[ 3,90 € ]
Eiskaffee mit Mövenpickeiscreme mit Vanilleiscreme	[ 7,00 € ]
Tee	[ 3,90 € ]
Verschiedene Geschmacksrichtungen: Terra Vital, Chai, Tulsi Harmonie, Rooibos Caramel, Ceylon, Grüner Tee, Früchte, Pfefferminz	



## Weißweine

Aldinger  
**GA Riesling**  
 trocken 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

Zöller-Lagas  
**Grauburgunder**  
 trocken 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

Weingut Hammel & Cie  
 Blaue Stunde  
**Chardonnay / Sauvignon Blanc**  
 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

Weingut Hammel & Cie  
 Herz aus Gold  
**Blanc de Noir**  
 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

Lukas Kesselring  
**Sauvignon Blanc trocken**  
 Pfalz  
 Biowein 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

Cecilia Beretta  
**Grigioluna Pinot Grigio Delle Venezie DOC**  
 Italien 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

Cantina Tramin  
**Pinot Grigio**  
 Alto Adige 0,75 l [ 29,00 € ]

Weingut Hiedler  
**Grüner Veltliner am Rosenhügel**  
 Kamptal / Österreich 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

Ca del Frati  
**I Frati Lugana DOC**  
 0,75 l [ 37,00 € ]

Ca'dei Lupi  
**Falanghina del Sannio DOC**  
 Kampanien 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

## Rosé – Weine

Vigneti Villabella Chiaretto  
 di Bardolino DOC  
 Italien 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

Weingut Salzl  
**Rosé Cuvée trocken (Zweigelt, Merlot, Syrah)**  
 Seewinkelhof Österreich 0,25 l [ 8,10 € ]  
 0,75 l [ 23,50 € ]

Frescobaldi Tenuta  
**ALIÉ-Rose (Syrah, Vermentino)**  
 Toscana 0,75 l [ 27,00 € ]

Weingut Aldinger  
**Bentz Rosé Cuvée**  
 trocken 0,75 l [ 29,00 € ]

*mit einem Glas Weißwein.*



Genuss pur



ROTWEIN

## Rotwein

Weingärtner Esslingen eG  
**Esslinger Schenkenberg**  
Trollinger-Lemberger 0,25 l [ 5,20 € ]

Fortant de France  
**Merlot - Vin de Pays d'Oc**  
Frankreich 0,25 l [ 8,10 € ]  
0,75 l [ 23,50 € ]

Poderi Angelillo  
**Famiglia Angelillo Primitivo di Manduria DOC**  
Italien 0,25 l [ 8,10 € ]  
0,75 l [ 23,50 € ]

Fortant de France  
**Malbec Terroir d'Altitude**  
Frankreich 0,25 l [ 8,10 € ]  
0,75 l [ 23,50 € ]

Famille Perrin  
**Ventoux Rouge AOP**  
Frankreich 0,25 l [ 8,10 € ]  
0,75 l [ 23,50 € ]

Bodegas Ramón Bilbao (Rioja)  
**Crianza DOCa**  
Spanien 0,75 l [ 31,00 € ]

Weinschorle  
Weiß 0,25 l [ 4,90 € ]  
Rot 0,25 l [ 4,90 € ]  
Rosé 0,25 l [ 4,90 € ]

Zöller-Lagas  
**18\*06 Merlot-Cabernet Sauvignon**  
Barrique trocken 0,75 l [ 32,50 € ]

**Barrel Selection Cabernet Sauvignon**  
Bodegas Salentein  
Mendoza Argentina 0,75 l [ 32,50 € ]

2016 Baron Edmont de Rothschild  
**Chateau Malmaison**  
Merlot/Cabernet-Sauvignon 0,75 l [ 55,50 € ]

2020 Trotollo Monteflaminio  
**Montecucco Rosso DOC**  
Sangiovese/Merlot/Cabernet  
6-7 Monate in Barrique 0,75 l [ 37,00 € ]

Zöller-Lagas  
**Dunkelfelder**  
trocken 0,25 l [ 8,10 € ]  
0,75 l [ 23,50 € ]

Dunkelfelder perfekter Begleiter zu Wild, Rind, und Käse. Schokoladig, nussig gepaart mit schwarzer Johannisbeere. Weich auf der Zunge trotz kräftiger Tanninstruktur. Das zeichnet die rar gewordene Sorte aus.

gegen Abend.



## Aperitif

Aperol Spritz	0,25l	[ 7,80 € ]	Grodino Ginger		[ 6,90 € ]
Hugo	0,25l	[ 7,80 € ]	Sanbitter Orange		[ 6,90 € ]
Pampelle Spritz	0,25l	[ 7,80 € ]	Gin Tonic	4 cl	[ 8,90 € ]
Lillet Wildberry	0,25l	[ 8,00 € ]	Gin aus unserer Auswahl, einfach nachfragen	4 cl	[ ab 9,90 € ]
Glas Sekt mit Peppino Peach	0,1 l	[ 6,20 € ]			
Glas Sekt mit Cassis	0,1 l	[ 6,20 € ]			
Glas Sekt mit Aperol	0,1 l	[ 6,20 € ]			
Martini Bianco	5 cl	[ 5,90 € ]			
Sherry medium dry	5 cl	[ 4,90 € ]			
Sherry Sandemann dry	5 cl	[ 4,90 € ]			
Campari Orange	4 cl	[ 7,90 € ]			
Campari Soda	4 cl	[ 6,90 € ]			

## Digestif

Schladerer Williams	2 cl	[ 4,90 € ]	Averna	2 cl	[ 4,20 € ]
Schladerer Kirsch	2 cl	[ 4,90 € ]	Fernet	2 cl	[ 4,20 € ]
Schladerer Mirabelle	2 cl	[ 4,90 € ]	Cynar	2 cl	[ 4,20 € ]
Schladerer Zwetschge	2 cl	[ 4,90 € ]			
Luigi Francoli Moscato	2 cl	[ 4,90 € ]	Grappa Villa de Verda - Pinot Nero / Teroldego	2 cl	[ 9,50 € ]
Luigi Francoli Grappa Nebiola da Barolo	2 cl	[ 5,90 € ]			
Rochelt Weichsel 2006	2 cl	[ 19,00 € ]	Reisetbauer Edelbrände - Rote Williamsbirne	2 cl	[ 9,00 € ]
Rochelt Quitte 2007	2 cl	[ 19,00 € ]	- Zwetschge	2 cl	[ 9,00 € ]
Rochelt Wachauer Marille 2013	2 cl	[ 19,00 € ]	- Karotte	2 cl	[ 9,00 € ]
			- Marille	2 cl	[ 9,00 € ]
			- Vogelbeere	2 cl	[ 12,00 € ]
Jägermeister	2 cl	[ 4,20 € ]			
Ramazotti	2 cl	[ 4,20 € ]			

## Sekt & Champagner & Prosecco

<b>Sekt</b>			<b>Cremant</b>		
Kessler Kabinett	0,1 l	[ 5,10 € ]	Cave de Lugny Buorgogne Brut	0,75 l	[ 36,90 € ]
Kessler Rosé	0,1 l	[ 5,10 € ]			
Kessler Kabinett	0,75 l	[ 33,50 € ]	<b>Champagner</b>		
Kessler Rosé	0,75 l	[ 33,50 € ]	Lanson Le Black Reservet Brut	0,75 l	[ 89,00 € ]
Kessler Jägergrün Brut	0,75 l	[ 49,00 € ]	Moët & Chandon	0,75 l	[ 89,00 € ]
Kessler Rose Hochgewächs	0,75 l	[ 49,00 € ]	Moët & Chandon Rosé	0,75 l	[ 99,00 € ]
			Ruinart Rosé	0,75 l	[ 129,00 € ]
<b>Prosecco</b>					
Zonin	0,1 l	[ 4,90 € ]	Weitere Flaschen auf Anfrage		
	0,75 l	[ 33,50 € ]			

# Kulinarischer Kalender 2024

April

## Spargelsaison

Mit dem Beginn der Spargelsaison hält das königliche Gemüse Einzug in unsere Speisekarte.

Juni & Juli

## Frische Pfifferlinge

Genießen Sie frische Pfifferlinge zusammen mit den warmen Sonnenstrahlen auf unserer Terrasse

Oktober

## Wir starten in die Wildsaison.

Wenn sich das Laub langsam bunt färbt und die Tage kühler werden, dann beginnt die Wildsaison.

November

## Ofenfrische Gänse

Ab Donnerstag 10. November bieten wir Ihnen Ofenfrische Gänse aus deutscher Aufzucht auf Vorbestellung. Dazu servieren wir Ihnen Kartoffelklöße, Serviettenknödel, Rotkohl und Bratäpfel.

Preis je Gans inkl. Beilagen 155€ (für ca. 4-5 Personen)  
Wir benötigen 2 Tage zur Vorbestellung.

## Restaurant am Golfplatz

Schulerberg 1  
73230 Kirchheim unter Teck

Telefon: 0 70 24 . 5 57 05  
E-Mail: [info@restaurant-golfplatz.de](mailto:info@restaurant-golfplatz.de)  
[www.restaurant-golfplatz.de](http://www.restaurant-golfplatz.de)

