



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

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



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!



Aperitif

Aperol Spritz	0,25l	[7,80 €]
Hugo	0,25l	[7,80 €]
Limoncello Spritz	0,25l	[7,80 €]
Sarti Spritz	0,25l	[7,80 €]
Pampelle Spritz	0,25l	[7,80 €]
Lillet Wildberry	0,25l	[8,00 €]
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 €]
Grodino Ginger		[6,90 €]
Sanbitter Orange		[6,90 €]
Gin Tonic	4 cl	[8,90 €]
Gin aus unserer Auswahl, einfach nachfragen	4 cl	[ab 9,90 €]

Cava

Familia Oliveda Brut Nature Reserva	0,1 l	[4,50 €]
	0,75 l	[31,00 €]

Manufaktur Jörg Geiger

Alkoholfreier Aperitif von den Streuobstwiesen
am Fuße der Schwäbischen Alb.

PriSecco »Rosenzauber«	0,2 l	[9,50 €]
	0,75 l	[32,90 €]
PriSecco »weißduftig«	0,2 l	[9,50 €]
	0,75 l	[32,90 €]

Weingut Leon

Lunar Herbs Alkoholfrei	0,75 l	[31,00 €]
-------------------------	--------	-------------

Traubensaft, der durch die Frische unserer Zitronen aus eigenem Anbau perfekt ergänzt wird.
Holunderblüten,

Rosmarin und Lavendel verleihen unserem Newcomer ein „unverwechselbares Aroma“



APERITIF

Suppen

- | | | | |
|--|------------|---|------------|
| Rinderkraftbrühe
mit Grießnocken und Gemüsestreifen
oder wahlweise mit Flädle | [7,00 €] | Thailändische-Cocos-Currysuppe
mit Zuckerschoten und Garnelen | [9,00 €] |
| Gaisburger Marsch
mit gesottener Ochsenbrust,
Spätzle und Gemüse | [13,00 €] | Erbsencremesuppe
mit eigener Einlage Chiliöl
und Parmesanhippe | [7,50 €] |

Vorspeisen und Snacks

- | | | | |
|--|-------------|---|-------------|
| Beilagensalat
der Saison | [7,00 €] | Gefüllte Avocado
mit Humus Babyleafsalat und
salzigen Cerealien | [15,00 €] |
| Cesar Salad
mit gebratener Hähnchenbrust,
Brot-Chips und Parmesan | [18,00 €] | Club-Smashed-Burger
100% Beef, Cheddar, Brioche, hausgepickelte Gur-
ken, Röstzwiebel, Fry'n'dip Pommes. | [17,00 €] |
| Variationen vom Cesar Salad
mit hausgemachten Gemüsebällchen | [17,00 €] | Salatbowl
mit Sushireis Edamame, Avocado, Zuckerschoten
und Sprossen dazu Limetten-Soja-Dip
wahlweise | |
| mit gegrillten Rinderrückenstreifen | [20,00 €] | mit Teriyaki-Chicken | [16,50 €] |
| mit gegrillten Garnelen | [21,00 €] | mit hausgebeiztem Lachs | [19,00 €] |
| Trüffel-Fries
Fry' n dip Pommes mit Parmesanspännen, schwar-
zer Trüffel und Trüffel-Mayo | [13,00 €] | mit gegrillten Garnelen | [19,50 €] |
| | | oder vegetarisch | [15,00 €] |
| Burrata
mit bunten Tomaten, Basilikumreis
Tomatenmarmelade und
Balsamicoperlen | [17,00 €] | | |

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

¹ mit Phosphat
² mit Konservierungsstoff

DIE KLASSIKER

von leicht bis herzhaft

Club Klassiker

Wiener Schnitzel

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

Rostbraten mit Röstzwiebeln

(auf 200g portioniert)
dazu Bratkartoffeln mit Speck [31,50 €]
zusätzlich mit Kräuterbutter
und Meerrettich [33,90 €]

Rinderfilet Rossini

mit gebratener Gänsestopfleber an Madeirajus
und Trüffel dazu Selleriecreme wilder Brokkoli
und Kastenrösti [44,00 €]

Geschmorte Schweinebäckchen

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

Scharfe Scampi-Spaghetti

mit Pesto, Tomaten und Parmesan [22,00 €]

Gebratenes Saiblingfilet

mit Grillgemüse auf Perlgraupenrisotto
und Tomatenschaum [31,00 €]

Extra Beilagen:

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

Saure Kutteln in Trollingersauce

dazu Bratkartoffeln mit Speck [19,00 €]

Linsen mit hausgemachten Spätzle

dazu Saiten ^{1,2} [19,00 €]

Schwäbische Tapas

Käsespätzle, Schweinebäckle, Maultasche, Kartoffel-
salat, Linsen, Spätzle, Saitenwürstle [22,00 €]

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit Feigenjus, Erbsenpüree
gebratenen Pilzen und Polentaschnitte [29,00 €]

Sous vide gegarter Schweinebauch vom Iberico-Schwein

auf Paprika-Bohncassoulet
mit Chorizo und knusprigen
Knoblauchbaguette [28,00 €]

Süßkartoffel-Curry

mit roten Linsen Koriander,
Kokosmilch dazu Papadam [19,00 €]

Gebackene Aubergine

im Cashewmantel mit Bulgur
und Limetten-Dip [21,00 €]

Allgäuer Käserahmspätzle

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

Ravioli

mit Tomate-Mozzarella-Füllung,
getrockneten Tomaten, Oliven,
Pinienkernen und Burrata [19,00 €]

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

¹ mit Phosphat
² mit Konservierungsstoff

Süße Versuchung



SÜSSES

Kuchen

Stück Kuchen

Wählen Sie aus unserer Theke [5,90 €]

Stück Torte

Wählen Sie aus unserer Theke [6,90 €]

Portion Sahne

[1,50 €]

Nachspeisen

Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen,
dazu Apfelkompott [11,00 €]

Crème brûlée

mit Tahiti-Vanille, dazu Mangosorbet
und Mandelhippe [9,00 €]

Cheesecake mit Ziegenfrischkäse

roten Beeren und Baiser [9,00 €]

Weißer Schokoladencreme

mit Matcha an marinierten Erdbeeren
und Rhabarbersorbet [11,00 €]

Unser Zulieferer

Lokora – Heimspiel für unsere Höfe

Wir wollen die deutsche Ernährungswirtschaft nachhaltig verändern. Dazu beliefern wir regionale Gastronomien, Kantinen und Einkaufsläden mit frischen Lebensmitteln von ortsansässigen Landwirtschaftsbetrieben – und zwar so, dass es für alle transparent, unkompliziert und wirklich ökologisch nachhaltig ist.



Unser Versprechen

Die saisonalen Produkte kommen überwiegend aus maximal 30 bis 50 Kilometer Entfernung. Keine Zwischenhändler*innen, kein Preisdumping, einfach nur Frische und Regionalität, auf die du dich verlassen kannst – direkt von den Erzeuger*innen!



ALKOHOLFREI

Alkoholfreie Getränke

Cola ¹ /light ³	0,2 l	[3,20 €]	Bitter Lemon ²	0,2 l	[3,40 €]
Orangenlimonade	0,2 l	[3,20 €]	Ginger Ale	0,2 l	[3,40 €]
Spezi ¹	0,2 l	[3,20 €]	Tonic Water ²	0,2 l	[3,40 €]
Zitronenlimonade	0,2 l	[3,20 €]			
Apfelsaftschorle	0,2 l	[3,20 €]	Orangensaft	0,2 l	[3,40 €]
Cola ¹ /light ³	0,4 l	[4,40 €]	Johannisbeer Nektar	0,2 l	[3,40 €]
Orangenlimonade	0,4 l	[4,40 €]	Maracuja Nektar	0,2 l	[3,40 €]
Spezi [*]	0,4 l	[4,40 €]	Grapefruit Saft	0,2 l	[3,40 €]
Zitronenlimonade	0,4 l	[4,40 €]	Alle Säfte auch als 0,4 l erhältlich		[4,80 €]
Apfelsaftschorle	0,2 l	[3,20 €]	Teinacher Gourmet	0,5 l	[4,60 €]
	0,4 l	[4,10 €]			
Golfer	0,4 l	[4,50 €]	Teinacher Gourmet	0,75 l	[5,90 €]
Holunderschorle mit Blütensirup aus Tübingen	0,4 l	[4,50 €]			
Cranberry-Schorle	0,2 l	[3,20 €]			
	0,4 l	[4,40 €]			
Rhabarberschorle	0,2 l	[3,20 €]			
	0,4 l	[4,40 €]			

¹ Enthält Koffein

² Enthält Chinin

³ Enthält Zucker-Ersatz
Stoffe

g'scheits Bier!

SÜFFIG

Bierspezialitäten

Meckatzer Weiss-Gold	0,3 l	[4,30 €]
Meckatzer Weiss-Gold	0,5 l	[5,10 €]
Meckatzer Pils	0,3 l	[4,30 €]
Meckatzer Zwickel vom Fass	0,5 l	[5,10 €]
Meckatzer Hefe Hell	0,3 l	[4,30 €]
Meckatzer Hefe Hell	0,5 l	[5,10 €]
Famy Kristallweizen	0,5 l	[5,10 €]
Meckatzer Hefe dunkel	0,5 l	[5,10 €]
Meckatzer Alkoholfrei	0,33 l	[4,30 €]
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei, vom Fass	0,5 l	[5,10 €]
Radler	0,3 l	[4,30 €]
Radler	0,5 l	[5,10 €]
Heferadler	0,3 l	[4,30 €]
Heferadler	0,5 l	[5,10 €]
Cola-Weizen	0,5 l	[5,10 €]

Tee & Kaffee

Tasse Kaffee	[3,10 €]
Espresso	[2,80 €]
Doppelter Espresso	[3,80 €]
Cappuccino	[4,10 €]
Cafè Latte	[4,10 €]
Latte macchiato	[4,10 €]
Heiße Schokolade	[4,10 €]
Eiskaffee mit Vanilleeiscreme	[7,20 €]
Tee	[4,10 €]
Verschiedene Geschmacksrichtungen: Terra Vital, Chai, Tulsi Harmonie, Rooibos Caramel, Ceylon, Grüner Tee, Früchte, Pfefferminz	



mit einem Glas Weißwein..

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 €]

Stefan Winter

Riesling Hillview trocken

Rheinhessen 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 Cuvèe trocken (Zweigelt, Merlot, Syrah)

Seewinkelhof Österreich 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 €]

Casteller Kugelspiel

Silvaner erste Lage

Fürstlich Castell'sche
Domäne, Franken 0,75 l [42,00 €]

Cecilia Beretta

Brognoligo BIO Soave Classico DOC

Im Barrique ausgebaut 0,75 l [29,00 €]

VDP. Weingut Salwey

Grauburgunder

Baden / Kaiserstuhl 0,75 l [31,00 €]

Frescobaldi Tenuta

ALIÉ-Rose (Syrah, Vermentino)

Toscana 0,75 l [27,00 €]

Weingut Aldinger

Bentz Rosé Cuvèe

trocken 0,75 l [29,00 €]

Famille Perrin

Luberon Rose AOP

Cinsault, Grenache, Syrah 0,25 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

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 €]

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.

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 €]

Weingut J. Neus

Muschelkalk Spätburgunder trocken

Im Holzfass ausgebaut 0,75 l [35,00 €]

Vina Real

Crianza Rioja DOCA

Spanien Tempranillo, Garnacha,
Graciano 0,75 l [31,00 €]

gegen Abend.



®

Zwetschke

PRUNUS DOMESTICA DOMESTICA



100% REINES FRUCHTDESTILLAT

®

Vogelbeere

EUERESCHE · SORBUS AUCUP



REISETBAUER

AXERES · OBERÖSTERREICH

Aperitif

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

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 €]	Reisetbauer Edelbrände - Rote Williamsbirne	2 cl	[9,00 €]
Rochelt Weichsel 2006	2 cl	[19,00 €]	- Zwetschge	2 cl	[9,00 €]
Rochelt Quitte 2007	2 cl	[19,00 €]	- Karotte	2 cl	[9,00 €]
Rochelt Wachauer Marille 2013	2 cl	[19,00 €]	- Marille	2 cl	[9,00 €]
Jägermeister	2 cl	[4,20 €]	- Vogelbeere	2 cl	[12,00 €]
Ramazotti	2 cl	[4,20 €]			

Sekt & Champagner & Prosecco

Sekt

Kessler Kabinett	0,1 l	[5,10 €]
Kessler Rosé	0,1 l	[5,10 €]
Kessler Kabinett	0,75 l	[33,50 €]
Kessler Rosé	0,75 l	[33,50 €]
Kessler Jägergrün Brut	0,75 l	[49,00 €]
Kessler Rose Hochgewächs	0,75 l	[49,00 €]

Prosecco

Zardetto Prosecco Spumante	0,1 l	[4,90 €]
	0,75 l	[33,50 €]
Zardetto Millesimato ROSE	0,75 l	[33,50 €]

Cava

Familia Oliveda Brut Nature Reserva	0,1 l	[4,50 €]
	0,75 l	[31,00 €]

Cremant

Cave de Lugny Buorgogne Brut	0,75 l	[36,90 €]
------------------------------	--------	-------------

Champagner

Lanson Le Black Reservet Brut	0,75 l	[89,00 €]
Moët & Chandon	0,75 l	[89,00 €]
Moët & Chandon Rosé	0,75 l	[99,00 €]
Ruinart Rosé	0,75 l	[159,00 €]

Weitere Flaschen auf Anfrage

Kulinarischer Kalender 2025

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
www.restaurant-golfplatz.de

