



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!





SUPPEN UND VORSPEISEN

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 €]

Hokkaido-Kürbissuppe

mit Kokosmilch, Kernen und Öl

[8,00 €]

Vorspeisen und Snacks

Beilagensalat

der Saison

[7,00 €]

Cesar Salad

mit gebratener Hähnchenbrust,
Brot-Chips und Parmesan

[18,00 €]

Variationen vom Cesar Salad

mit hausgemachten Gemüsebällchen

[17,00 €]

mit gegrillten Rinderrückenstreifen

[20,00 €]

mit gegrillten Garnelen

[21,00 €]

Tramezini Sandwich

mit rosa gebratener Hirschkeule,
Ziegenkäse-Mousse, Feigencreme und
eingelegten Schalotten

[17,00 €]

Gerösteter Kürbissalat

mit Burrata, Oliven-Tapenade und
Karamelisierten Walnüssen

[18,00 €]

Club Burger

mit 200 g US-Beef, Cheddarkäse, Salat, Tomaten
und Gurken, mit Fry'n'Dip Pommes.

Einfach Bescheid sagen, wenn Sie ihn extra durch
gebraten möchten.

[18,00 €]

Bowl mit gebeiztem Lachs

mit Sushireis Edamame, Avocado, Zuckerschoten
und Sprossen dazu Limetten-Soja-Dip

[19,50 €]

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

¹ mit Phosphat
² mit Konservierungsstoff

DIE KLASSIKER

Club Klassiker

Wiener Schnitzel

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

Rostbraten mit Röstzwiebeln

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

Medaillons vom Hirschkalb

an Cranberry-Jus mit Rahmwirsing,
glasierten Maronen und Spätzle [38,00 €]

Gebratene Maishähnchenbrust

auf Kürbis-Risotto mit wildem Broccoli [29,00 €]

Geschmorte Schweinebäckchen

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

Scharfe Scampi-Spaghetti

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

Kabeljaufilet

mit Blutwurstkruste auf Rahmsauerkraut und
hausgemachten Kartoffelkrusteln [35,00 €]

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 €]

Kürbis-Salsiccia Auflauf

mit Gnocchi, Salbei und gerösteten
Haselnüssen [20,00 €]

Rotwildgulasch

in kräftiger Sauce mit Semmelknödel
und Rotkraut [33,00 €]

Süßkartoffel-Curry

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

Allgäuer Käserahmspätzle

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

Ravioli

mit Walnuss-Feigenfüllung, gerösteter Süßkartoffel
und Spanischem Olivenöl [19,00 €]

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

¹ mit Phosphat
² mit Konservierungsstoff

von leicht bis herzhaft

Süße Versuchung



SÜSSES

Kuchen

Stück Kuchen

Wählen Sie aus unserer Theke

[4,90 €]

Stück Torte

Wählen Sie aus unserer Theke

[5,90 €]

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 €]

Christtsollenparfait

mit Pflaumenkompott und Laub-Hippen [9,50 €]

Unser Spaghetti-Eis

[8,50 €]

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	[3,10 €]	Bitter Lemon ²	0,2 l	[3,40 €]
Orangenlimonade	0,2 l	[3,10 €]	Ginger Ale	0,2 l	[3,40 €]
Spezi ¹	0,2 l	[3,10 €]	Tonic Water ²	0,2 l	[3,40 €]
Zitronenlimonade	0,2 l	[3,10 €]			
Apfelsaftschorle	0,2 l	[3,10 €]	Orangensaft	0,2 l	[3,20 €]
Cola ¹ /light ³	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 ¹	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 €]			

¹ Enthält Koffein
² Enthält Chinin
³ Enthält Zucker-Ersatz
 Stoffe

g'schert's 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	[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 Mövenpickeiscreme mit Vanilleiscreme	[7,20 €]
Tee	[4,10 €]
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 €]
Hugo	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 €]

Digestif

Schladerer Williams	2 cl	[4,90 €]
Schladerer Kirsch	2 cl	[4,90 €]
Schladerer Mirabelle	2 cl	[4,90 €]
Schladerer Zwetschge	2 cl	[4,90 €]
Luigi Francoli Moscato	2 cl	[4,90 €]
Luigi Francoli Grappa		
Nebiola da Barolo	2 cl	[5,90 €]
Rochelt Weichsel 2006	2 cl	[19,00 €]
Rochelt Quitte 2007	2 cl	[19,00 €]
Rochelt Wachauer Marille 2013	2 cl	[19,00 €]
Jägermeister	2 cl	[4,20 €]
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

Zonin	0,1 l	[4,90 €]
	0,75 l	[33,50 €]

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 €]

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 €]

Averna	2 cl	[4,20 €]
Fernet	2 cl	[4,20 €]
Cynar	2 cl	[4,20 €]

Grappa Villa de Verda - Pinot Nero / Teroldego	2 cl	[9,50 €]
---	------	------------

Reisetbauer Edelbrände - Rote Williamsbirne	2 cl	[9,00 €]
- Zwetschge	2 cl	[9,00 €]
- Karotte	2 cl	[9,00 €]
- Marille	2 cl	[9,00 €]
- Vogelbeere	2 cl	[12,00 €]

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	[129,00 €]

Weitere Flaschen auf Anfrage

Kulinarischer Kalender 2024

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

aus deutscher Freilandhaltung.
Ab Freitag 8. November bieten wir Ihnen Ofenfrische Gänse auf Vorbestellung. Dazu servieren wir Ihnen Kartoffelklöße, Serviettenknödel, Rotkohl und Bratäpfel.

Preis je Gans inkl. Beilagen 210€ (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