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-Buffet, 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

Catering vom Feinsten - unser Club-house-Foodtrailer

Guter Geschmack ist nicht an einen Ort gebunden. Mit unserem Club-house-Foodtrailer bringen wir kulinarischen Genuss direkt zu Ihnen - ob nach Hause, auf Ihr Firmengelände oder zu Ihrer Veranstaltung.

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete Speisen, kreative Ideen und individuellen Catering-Service, abgestimmt auf Ihren Anlass. So wird jedes Event zu einem besonderen Genusserlebnis- unkompliziert, flexibel und mit viel Liebe zum Detail.

Aperitif

Aperol Spritz	0,25l	[8,50 €]
Hugo	0,25l	[8,50 €]
Limoncello Spritz	0,25l	[8,50 €]
Sarti Spritz	0,25l	[8,50 €]
Pampelle Spritz	0,25l	[8,50 €]
Lillet Wildberry	0,25l	[8,50 €]
Martini Bianco	5 cl	[5,90 €]
Sherry medium dry	5 cl	[4,90 €]
Sherry Sandemann dry	5 cl	[4,90 €]
Campari Orange	4 cl	[8,90 €]
Campari Soda	4 cl	[7,90 €]
Grodino Ginger		[8,90 €]
Sanbitter Orange		[8,90 €]
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 €]

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“.

Suppen

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

Gaisburger Marsch
mit gesottener Ochsenbrust,
Spätzle und Gemüse [15,00 €]

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

Vorspeisen, Snacks und Salate

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 €]

Salatbowl
mit Sushireis, Edamame, Avocado, Zuckerschoten
und Sprossen dazu Ponzusauce
wahlweise
mit Teriyaki-Chicken [16,50 €]
mit gegrillten Garnelen [19,50 €]
oder vegetarisch [15,00 €]

Geschmorte Kürbisspalten
auf Hummus mit karamellisierten Walnüssen und
mariniertem Feldsalat [17,00 €]

Club-Smashed-Burger
100% Beef, Cheddar, Brioche, hausgepickelte
Gurken, Röstzwiebel, Fry'n'dip Pommes [19,00 €]

Hausgebeizter Rote Bete Lachs
an Linsensalat mit Curry-Hummus
und marinierten Wildkräutern [19,00 €]

Geschwenkter und asiatisch marinierter Pakchoi
mit frittiertem Ei, gebratenen Austernpilzen
und Sriracha-Mayo [14,00 €]

Trüffel-Fries
Fry' n dip Pommes mit Parmesanspähnen,
schwarzer Trüffel und Trüffel-Mayo [13,00 €]

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

DIE KLASSIKER
von leicht bis herzhaft

Club Klassiker

Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln mit Speck
oder Fry ´n´ dip Pommes [32,50 €]
– kleine Portion [27,50 €]

Schnitzel Wiener Art
vom Bad Boller Strohschwein, dazu Bratkartoffel mit
Speck oder Fry ´n´ dip Pommes [26,00 €]
– kleine Portion [21,00 €]

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

Rehragout
in leichter Trollingerrahmsauce mit sautierten Pilzen
an hausgemachtem Rotkohl, dazu Spätzle [32,00 €]

Scharfe Spaghetti
mit 5 Riesengarnelen in Tomatensugo,
Basilikumpesto und Parmesan [24,90 €]

Fischvariation
mit gebratenem Lachs, Zander und Garnele
an Weißweinsauce mit geschwenktem Wirsing
und sous-vide gegarten Drillingen [33,00 €]

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 €]

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

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,
Kartoffelsalat, Linsen,
Spätzle, Saitenwürstle [22,00 €]

Gebratene Entenbrust
Gebratene Entenbrust an Quittenjus mit glasiertem
Wildbrokkoli an Kürbis Fregula Sarda [31,00 €]

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

Spinatknödel
mit geschmorter Tomate an Parmesan-Velouté
und mariniertem Babyspinat [22,00 €]

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

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 €]

Parfait von dunkler Schokolade
an Physalis Salat mit Orangensud
und Lebkuchencrumble [12,00 €]

Tiramisu-Affogato
Heißer Espresso trifft auf cremige
Mascarpone und Vanilleeis
dazu knuspriger Biskuit [9,00 €]

ALKOHOLFREI PRICKELND
ROSENZAUBER
Apfel | Rose | Minze
ALKOHOLFREI

Alkoholfreie Getränke

Cola[1] / Zero	0,2 l	[3,20 €]
Orangenlimonade	0,2 l	[3,20 €]
Spezi[1]	0,2 l	[3,20 €]
Zitronenlimonade	0,2 l	[3,20 €]
Apfelsaftschorle	0,2 l	[3,20 €]
Cola[1] / Zero	0,4 l	[4,90 €]
Orangenlimonade	0,4 l	[4,90 €]
Spezi*	0,4 l	[4,90 €]
Zitronenlimonade	0,4 l	[4,90 €]

Bitter Lemon[2]	0,2 l	[3,40 €]
Ginger Ale	0,2 l	[3,40 €]
Tonic Water[2]	0,2 l	[3,40 €]
Orangensaft	0,2 l	[3,40 €]
Johannisbeer Nektar	0,2 l	[3,40 €]
Maracuja Nektar	0,2 l	[3,40 €]
Grapefruit Saft	0,2 l	[3,40 €]
Alle Säfte auch als 0,4 l erhältlich		[5,10 €]

Apfelsaftschorle	0,2 l	[3,20 €]
	0,4 l	[4,90 €]
Golfer	0,4 l	[4,90 €]
Holunderschorle mit Blütensirup aus Tübingen	0,4 l	[4,90 €]
Cranberry-Schorle	0,2 l	[3,20 €]
	0,4 l	[4,90 €]
Rhabarberschorle	0,2 l	[3,20 €]
	0,4 l	[4,90 €]

Acqua Morelli Sparkling / Naturale	0,25 l	[3,40 €]
Acqua Morelli Sparkling / Naturale	0,75 l	[7,00 €]

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

a 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 €]
Farny 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

SCAVI & RAY
CA' SCAVI LUGANA DOC
Lombardei/Veneto, Gardasee
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Aldinger
GA Riesling
trocken
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Zöller-Lagas
Grauburgunder
trocken
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Weingut Hammel & Cie
Blaue Stunde
Chardonnay / Sauvignon Blanc
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Weingut Hammel & Cie
Herz aus Gold
Blanc de Noir
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Lukas Kesselring
Sauvignon Blanc trocken
Pfalz
Biowein
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Stefan Winter
Riesling Hillview trocken
Rheinhessen
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Schreckbichl Alto Adige
Pinot Grigio DOC
Südtirol
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Remstalkellerei
Weißburgunder QbA trocken
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Remstalkellerei
O.X Weißwein Alkoholfrei
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

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

Ca del Frati
I Frati Lugana DOC
0,75 l [39,00 €]

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 €]

Weinschorle
Weiß 0,2 l [4,90 €]
Rot 0,2 l [4,90 €]
Rosé 0,2 l [4,90 €]

Genuss pur
Urban
2019
CANTINA
TRAMIN
KELLEREI
PRIMITIVO
ROTWEIN

Rotwein

Weingärtner Esslingen eG
Esslinger Schenkenberg
Trollinger-Lemberger 0,2 l [5,20 €]

Fortant de France
Merlot - Vin de Pays d´Oc
Frankreich 0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

SCAVI & RAY
PRIMITIVO SALENTO IGT
Apulien 0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Fortant de France
Malbec Terroir d'Altitude
Frankreich 0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Famille Perrin
Ventoux Rouge AOP
Frankreich 0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Zöller-Lagas
Dunkelfelder
trocken 0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Remstalkellerei
Blauer Zweigelt Edition R
0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Vina Real
Crianza Rioja DOCA
Spanien Tempranillo, Garnacha, Graciano 0,75 l [31,00 €]

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 €]

2023 Trottolo Monte Piano
Montecucco Sangiovese D.O.C.G
0,75 l [39,00 €]

Rosé – Weine

Vigneti Villabella Chiaretto di Bardolino DOC
Italien 0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Weingut Grass
Rosé Cuvèe (Zweigelt, Blaufränkisch)
Carnuntum Österreich 0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

Famille Perrin
Luberon Rose AOP
Cinsault, Grenache, Syrah 0,2 l [8,10 €]
0,75 l [23,50 €]

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

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

gezen Abend.
Zwetschke
REISETBAUER
Vogelbeere

Aperitif

Aperol Spritz	0,25l	[8,50 €]
Hugo	0,25l	[8,50 €]
Pampelle Spritz	0,25l	[8,50 €]
Lillet Wildberry	0,25l	[8,50 €]
Martini Bianco	5 cl	[5,90 €]
Sherry medium dry	5 cl	[4,90 €]
Sherry Sandemann dry	5 cl	[4,90 €]
Campari Orange	4 cl	[8,90 €]
Campari Soda	4 cl	[7,90 €]
Grodino Ginger		[8,90 €]
Sanbitter Orange		[8,90 €]
Gin Tonic	4 cl	[8,90 €]
Gin aus unserer Auswahl, einfach nachfragen	4 cl	[ab 9,90 €]

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 €]
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 €]

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

Scavi & Ray Prosecco Spumante	0,1 l	[5,10 €]
	0,75 l	[33,50 €]

Cremant

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

Champagner

Lanson Le Black Reservet Brut	0,75 l	[99,00 €]
Moet & Chandon	0,75 l	[120,00 €]
Moet & Chandon Rosé	0,75 l	[140,00 €]
Ruinart Rosé	0,75 l	[190,00 €]

Weitere Flaschen auf Anfrage

Kulinarischer Kalender 2026

November und Dezember

Ofenfrische Gänse

Ofenfrische Gänse

aus regionaler Freilandhaltung von der Schwäbischen Alb.

Ab November bieten wir Ihnen diesen Genuss ofenfrisch auf Vorbestellung. Dazu servieren wir Kartoffelklöße, Serviettenknödel, Rotkohl und Bratäpfel.

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