

**HOTEL**  **CAMPO**  
Tagen und Treffen in Renningen

Speisekarte

## Aus unserer Suppenküche

***Karotten-Ingwersuppe mit glasierten Kumquats*** **4,80€**

*Carrot ginger soup with glazed kumquats*

***Kokos- Currycremesuppe mit Mini Gemüsefrühlingsrolle*** **4,80€**

*Coconut curry soup with mini vegetable spring roll*

## Vorspeisen und Salate

### ***Rote Beete-Birnen Carpaccio***

**7,80 €**

mit Rucola, Frisée Salat und gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

*Beetroot - pear carpaccio*

*with arugula , frisee lettuce salad and roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

### ***Crostini mit Rucola, Tomate-Mozzarella***

**6,90 €**

mit hausgemachter Balsamico Creme

*Crostini with Arugula , Tomato Mozzarella*

*with homemade balsamic sauce*

### ***Bunter Salatteller der Saison mit glasierten Hähnchenbrustfiletstreifen***

**12,80 €**

Honig-Senfdressing, frisches Brot

*Mixed salad of the season with glazed chicken breast strips*

*Honey mustard dressing, fresh bread*

### ***Bunter Salatteller der Saison mit geräuchertem Wildlachs***

**13,50 €**

Honig-Senfdressing, frisches Brot

*Mixed salad of the season with smoked wild salmon*

*Honey mustard dressing, fresh bread*

## Vegetarisches

### Fleischlos aber nicht geschmacklos

#### ***Dinkel-Gemüse-Couscous***

***10,50 €***

mit Paprika, Kichererbsen, Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen

*Dinkel - vegetable couscous  
with peppers , chickpeas , cherry tomatoes and toasted pine nuts*

#### ***„Vegi-Burger“***

***13,00 €***

Dinkel Couscous mit rotem Zwiebel Chutney, Tomate, Gurke, Cheddar Käse,  
Steakhouse Pommes und 2 hausgemachten Dips

*" Vegi Burger "*  
*Spelt Couscous with red onion chutney , tomato, cucumber , cheddar cheese ,  
Steakhouse fries and 2 homemade dips*

## Hildegard von Bingen

„Eure Lebensmittel sollen Eure Heilmittel sein“

### ***Wiener Backendl***

Mit frischem Kopfsalat mit Dinkelkörnern und Kürbiskernöl

*Viennese fried chicken*

*With fresh lettuce with spelled grains and pumpkin seed oil*

***13,80 €***

vom Schwein.....

### ***Schweineschnitzel „Wiener Art“ an lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat***

*Schnitzel " Wiener Art" on lukewarm potato cucumber salad*

***14,80 €***

## Vom Rind.....

### ***Schwäbischer Zwiebelrostbraten 250 Gramm***

**22,80 €**

Roastbeef mit knusprigen Zwiebelringe dazu zur Wahl Spätzle, Röstkartoffeln oder Käsespätzle

*Swabian onion roast 250 grams*

*Roast beef with crispy onion rings to the election noodles, roasted potatoes or cheese noodles*

### ***Rumpsteak vom Argentinischen Roastbeef 180 Gramm***

**22,80 €**

Mit Steakhouse Pommes\* , gegrilltem Gemüse der Saison und Nussbutter

*Argentinian rump roast beef 180 grams*

*With Steakhouse fries \*, grilled seasonal vegetables and nut butters*

### ***Rumpsteak vom Argentinischen Roastbeef 250 Gramm***

**24,80 €**

Mit Steakhouse Pommes\* , gegrilltem Gemüse der Saison und Nussbutter

*Argentinian rump roast beef 250 grams*

*With Steakhouse fries \*, grilled seasonal vegetables and nut butters*

\*kann Spuren von Erdnüssen enthalten

## Vom Geflügel.....

### ***Gebratene Hähnchenbrust***

**13,80 €**

gefüllt mit Pecorino, Oliven und getrockneten Tomaten an Rosmarin Polenta\*

*Roasted chicken breast  
filled with pecorino , olives and dried tomatoes and rosemary polenta \**

## Fisch.....

### ***5 Riesengarnelen auf Apfel-Fenchelsalat, mit Joghurt- Zitronendressing***

**15,20 €**

mit Kräuterbaguette

*5 king prawns on apple - fennel salad with yogurt lemon dressing  
with herb baguette*

### ***Gebratener Kabeljau auf Beluga Heckengäulinsen weißer Balsamico Schaum und frittiertem Rucola***

**16,80 €**

*Fried cod on Beluga Heckengäulinsen white balsamic foam and fried arugula*

\*enthält Gluten

## Herzhaft, einfach und lecker.....

<b><i>Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln und Blattsalat</i></b>	<b>11,80€</b>
<i>Cheese noodles with crispy fried onions and lettuce</i>	
<b><i>Deftiger Wurstsalat mit Essiggurken, frischen Zwiebeln und Brot</i></b>	<b>8,80€</b>
<i>Hearty sausage salad with pickles, fresh onions and bread</i>	
<b><i>Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, frischen Zwiebeln und Brot</i></b>	<b>9,80€</b>
<i>Swiss sausage salad with cheese, pickles, onions and fresh bread</i>	
<b><i>Portion Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern</i></b>	<b>6,90€</b>
<i>Portion roasted potatoes with 2 fried eggs</i>	
<b><i>Homestyle Burger</i></b>	<b>13,80 €</b>
<i>200 g Rinderhack mit rotem Zwiebel Chutney, Tomate, Gurke, Cheddar Käse, Steakhouse Pommes und 2 hausgemachten Dips</i>	
<i>Homestyle Burger</i>	
<i>200 g beef with red onion chutney, tomato, cucumber , cheddar cheese , Steakhouse fries and 2 homemade dips</i>	



## Dessert.....

***Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und hausgemachten Apfelkompott***

**6,80 €**

*Pancake with rum raisins and homemade apple compote*

***Hausgemachtes Vanilleeis mit Thymian- Honigsoße an frischen Früchten***

**5,80 €**

*Homemade vanilla ice cream with thyme honey sauce of fresh fruit*

# Getränkekarte

Zur Einstimmung....

## Longdrinks

<i>Campari Soda</i>				5,00 €
<i>Campari Orange</i>				5,30 €
<i>Aperol Sprizz</i>				5,30 €
<i>Hugo</i>				5,30 €
<i>Jacky Cola</i>				5,30 €
<i>Cuba Libre</i>				5,30 €
Cuba Libre ist ein Longdrink mit Rum und Cola, der um 1900 in Kuba entstand				

## Sekt/Prosecco

<i>Schloß Affaltrach Brillant trocken</i>	0,75 l			25,00 €
<i>Schloß Affaltrach Rose trocken</i>	0,75 l			26,00 €
<i>Prosecco DOC</i>	0,1 l	4,10 €	0,75 l	30,00 €
<i>Ca`belli Vino Spumante extra trocken</i>				

## Alkoholfreie Getränke

### Wasser

<i>Tafelwasser</i>	0,2 l	1,60 €	0,4 l	3,20€
<i>Teinacher Gourmet classic</i>	0,75 l			4,50 €
<i>Teinacher Gourmet still</i>	0,75 l			4,50 €

### Limonaden

<i>Coca Cola</i>	0,33 l			3,20€
<i>Fanta</i>	0,33 l			3,20€
<i>Spezi</i>	0,33 l			3,20 €

### Säfte

<i>Vaihinger Apfelsaft</i>	0,2 l	2,80€	0,4 l	4,50€
<i>Vaihinger Orangensaft</i>	0,2 l	2,80€	0,4 l	4,50€
<i>Vaihinger Schwarzer Johannisbeer Nektar</i>	0,2 l	2,80€	0,4 l	4,50€
<i>Vaihinger Maracuja Nektar</i>	0,2 l	2,80€	0,4 l	4,50€
<i>Vaihinger Rhabarber Nektar</i>	0,2 l	2,80€	0,4 l	4,50€
<i>Saftschorle</i>	0,2 l	2,80€	0,4 l	4,10€

## Biere

### Faßbiere

<i>Bitburger Pils</i>	0,3 l			2,90€
<i>Paulaner Hefe naturtrüb</i>	0,3 l	3,30 €	0,5 l	3,70€
<i>Dinkelacker Export</i>	0,5 l	3,50€		
<i>Radler süß/sauer</i>	0,3 l	3,10 €	0,5 l	3,50€

### Flaschenbier

<i>Wulle</i>	0,33 l			3,10 €
<i>Schwabenbräu Märzen</i>	0,5 l			3,70 €
<i>Paulaner</i>				
<i>Hefe – Weißbier dunkel</i>	0,5 l			3,70 €
<i>Hefe – Weißbier kristallklar</i>	0,5 l			3,70 €

### Alkoholfrei

#### Flaschenbier

<i>Bitburger Pils Drive</i>	0,33 l			3,10€
<i>Paulaner Hefe- Weißbier</i>	0,5 l			3,70€

# Weine

## Weißwein

### Offene Weißweine

#### Deutschland

*2015 Lehrensteinfelder Steinacker* 0,2l 4,10 €

Riesling

Deutscher Qualitätswein

Schlosskellerei Affaltrach

*2014 Verrenberger Lindelberg* 0,2l 4,10 €

Riesling trocken

Weingärtner Erzeugergemeinschaft Obersulm-Affaltrach e.V

#### Italien

*Preciso Pinot Grigio* 0,2l 5,20 €

*Frischer und fruchtiger Wein, mit einem Bouquet von Tropen und Zitrusfrüchten*

## Australien

**2015 Fox Grove** 0,2 l 5,70 €  
Chardonnay-Semillon  
*Eine bemerkenswerte Harmonie der fruchtigen Chardonnay- Rebe mit den Zitrusaromen der Semillon- Rebe.*

## **Flaschenweine Weißwein**

### Süd Afrika

**2014 Cape Dream**  
Chenin Blanc 0,75 l 23,00 €  
*Sehr aromatischer Weißwein, exotische Früchte, weiße Birne.*

### Italien

**2014 Lugana**  
Denominazione di Origine Controllata 0,75 l 32,00 €  
San Benedetto

**Rose/Weißherbst**

**Offene Rose/Weißherbst**

**Deutschland**

<i>2014 Löwensteiner Salzberg</i>	0,2 l	3,90 €
Schwarzriesling Weißherbst, Schlossellerei Affaltrach		
<i>2014 Uhlbacher Götzenberg</i>	0,2 l	4,70 €
Collegium Wirtemberg, Spätburgunder Weißherbst		
Deutscher Qualitätswein, Weingarten Rothenburg und Uhlbach eg, Stuttgart		
<i>2015 Collegium Wirtemberg</i>		
Rosé trocken	0,2 l	4,70 €
Erzeugerabfüllung, Collegium Wirtemberg		
Weingärtner Rotenberg und Uhlbach eG		

## **Flaschenweine Rose / Weißherbt**

### **Deutschland**

<b><i>2014 Pinot meunier</i></b>	0,75 l	24,80 €
----------------------------------	--------	---------

Rose  
*Flirt ohne Fauxpas von Schloss Affaltrach. Fruchtig, frisch,sexy. Frisch die Aromen von kleinen roten Früchten.*  
Erzeugerabfüllung Schloss Affaltrach

### **Spanien**

<b><i>2014 Valdecate Rosado</i></b>	0,75 l	21,00 €
-------------------------------------	--------	---------

Navarra,Embotella para Riber Oper



## Rotwein

### Offene Rotweine

#### Deutschland

<b>2015 Affaltracher Salzberg</b>	0,21	4,10 €
Lemberger Deutscher Qualitätswein trocken Erzeugerabfüllung Schlosskellerei Affaltrach		
<b>2014 Fleiner Kirchenweinberg</b>	0,21	4,00 €
Trollinger Deutscher Qualitätswein Schlosskellerei Affaltrach		
<b>2014 Contur</b>	0,21	4,20 €
Trocken Gutsabfüllung Weingut Dr. Baumann ;Schloss Affaltrach		
<b>2015 Blanc de Noir Trollinger</b>	0,21	4,80 €
<i>Der Rote mit dem Weissen Teint von Schloss Affaltrach. Trollinger weiß gekeltert. Ein chicer Gaumenschmeichler Saftig, mit dezenter Säure</i> Schlosskellerei Affaltrach		

**Spanien**

*2011 Tempranillo Crianza*

0,2l

4,90 €

**Frankreich**

*Mon cher Rouge*

Vin noble rouge

0,2 l

4,10 €

**Chile**

*2016 El Campo*

Reserva Privada

Cabernet Sauvignon

Valle Central

0,2 l

5,30 €

## Flaschenweine Rot

### Italien

<i>2014 Barocco</i>	0,75 l			27,00 €
Primitivo-Puglia trocken				

### Chile

<i>2016 El Campo</i>	0,75 l			23,00 €
Reserva Privada Cabernet Sauvignon Valle Central				

### Weinschorle

<i>Weissweinschorle</i>	0,2 l			3,80 €
<i>Roseschorle</i>	0,2 l			3,80 €

### Sekt/Prosecco

<i>Schloß Affaltrach Brillant trocken</i>	0,75 l			30,00 €
<i>Schloß Affaltrach Rose trocken</i>	0,75 l			31,00 €
<i>Prosecco DOC</i>	0,1 l	4,10 €	0,75 l	35,00 €
<i>Ca`belli Vino Spumante extra trocken</i>				

# Zur Verdauung...

## Digestifs

<i>Pircher Mirabellen Edelbrand</i>	2cl	3,70 €
<i>Bailoni Original Gold –Marillenschnaps</i>	2 cl	3,70 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,10 €
<i>Baileys</i>	4 cl	5,20 €
<i>Wodka Gorbatschow</i>	2 cl	3,30 €
<i>Tequila silver</i>	2 cl	3,30 €
Averna	2 cl	3,10 €
Linie Aquavit	2 cl	3,30 €

## Whisky

<i>Jack Daniels</i>	4 cl	5,70 €
<i>Ballantines</i>	4 cl	5,20 €
Havana Club	2 cl	3,70 €

# Cocktails

## Alkoholische Cocktails

### *Mojito*

**8,00 €**

Der Mojito ist ein Cocktail aus hellem kubanischem Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Zuckersirup

### *Caipirinha*

**7,00 €**

Caipirinha ist ein aus Brasilien stammender Cocktail. Bestehend aus Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker und Crashed Eis

### *Tequila Sunrise*

**6,00 €**

Der Tequila Sunrise ist ein fruchtiger, süßer Cocktail aus Tequila, Orangensaft und Grenadine. Er verdankt seinen Namen der charakteristischen Farbabstufung von Gelb-Orange über Orange bis Orangerot.

### *Cuba Libre*

Cuba Libre ist ein Longdrink mit Rum und Cola, der um 1900 in Kuba entstand.

## **Alkoholfreier Cocktail**

### *Car Driver*

**5,00 €**

Der Car Driver ist ein fruchtiger Cocktail aus Orangensaft, Maracujasaft und Erdbeersirup.

## Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,50€
<i>Tasse Cappuccino</i>	3,20€
<i>Tasse Milchkaffee</i>	3,40€
<i>Tasse Latte Macchiato</i>	3,40€
<i>Tasse Espresso</i>	2,20€
<i>Tasse Doppelter Espresso</i>	3,90€
<i>Tasse Heiße Schokolade</i>	3,00€
<b><u>Tee</u></b>	
<i>Verschiedene Sorten</i>	2,70 €