



Geschichte Schloss Kirchberg

Um 1240 wurde die erste Burg mit einer Kapelle errichtet. Das erste urkundliche Zeugnis erwähnt Kirchberg im Jahre 1265. Im Jahre 1590 wurde die mittelalterliche Burg zum Renaissanceschloss umgestaltet, und 1738 zum Residenzschloss. Vom mittelalterlichen Bestand blieben nur der Halsgraben, einige Fundamentmauern und ein um 1500 gebauter Turm mit Schlüsselscharten. Das Schloss wurde 1861 bis 1945 als Museum genutzt. Ein Teil diente auch als Forsthaus.

Bis 1964 wurden die vorderen Teile der Anlage als Schule genutzt, und sie beherbergt seit dem Ende des Zweiten Weltkriegs außerdem ein Alten- und Pflegeheim, das aus einer Einrichtung der Inneren Mission für alte Flüchtlinge hervorgegangen ist. Das Schloss befand sich 1952 bis 2015 im Besitz der Evangelischen Heimstiftung und wurde im September 2015 von der gemeinnützigen Stiftung Haus der Bauern erworben.

Derzeitig befindet sich im Schloss das BioHotel mit dem Schlosscafé, das Ayurveda Kurzentrum, die Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft, die Fritz-Strempfer-Bauernschule für ökologische Landwirtschaft sowie der Sitz der Stiftung Haus der Bauern. Im Schloss Kirchberg werden viele Events wie Hochzeiten und Seminare abgehalten.

AYURVEDA IM SCHLOSS KIRCHBERG

Indische Kultur & Heilkunst werden im neuen Ayurveda-Kurzentrum im Schloss Kirchberg authentisch gelebt und angeboten. Ob Yoga oder Ayurveda-Massagen oder Panchakarma-Kuren für die Reinigung von Körper, Geist und Seele: Unsere indischen Ayurveda-Ärzte und Therapeuten bieten das gesamte Spektrum indischer Heilkunst an für Gäste und Patienten aus nah und fern.



Weitere Informationen unter:
Telefon (07954) 9 86 90-01
www.ayurveda-kurzentrum-schloss-kirchberg.de



BIO-SPEISEN

Alle unsere Speisen und Getränke
sind in Bio-Qualität.

Unsere verwendeten Produkte stammen von zertifizierten
Bio-Betrieben vorwiegend aus der Region



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Viele unserer Bio-Lieferanten sind zusätzlich zertifiziert nach:



Wir sind eines der zehn Demeter Gastronomien und gehören
zu den zwei Demeter- und Bioland zertifizierten
Gastronomien in Deutschland.

Frühstück: Montag - Freitag 7 - 10 Uhr, Samstag - Sonntag 8 - 11 Uhr
Mittagessen: 12 - 14 Uhr / Kleine Karte: 14 - 16 Uhr
Abendessen: 17.30 - 20.30 Uhr

BIO-SPEISEN

BIO-FRÜHSTÜCK

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

€ 16,00

Montag bis Freitag 7-10 Uhr

Samstag bis Sonntag 8-11 Uhr



Viele unserer Bio-Lieferanten sind zusätzlich zertifiziert nach:





Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie am Ende der Karte.
Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.


BIO-SPEISEN

BIO-SALATE

Kleiner gemischter Beilagen Salat € 6,50
vom Hof Engelhardt mit Balsamico-Dressing

Bunter Salatteller  € 13,00
mit mariniertem Geifertshofener Hirtenkäse


Bunter Frühlingssalat  € 13,00
mit Roter-Zwiebel-Marmelade und
gebratenen Echt Hällischen Maultaschen

Bunter Salatteller  € 13,50
mit gebackenem Geifertshofener Hirtenkäse


BIO-VORSPEISEN

Gegrilltes und mariniertes Gemüse € 10,00
mit Mozzarella und zweierlei Pesto

BIO-SUPPEN

Tomatensuppe  € 8,00
mit Kräutercroutons

Champignoncremesuppe € 8,00
mit Kräutercroutons

Tafelspitzbrühe  € 9,00
mit hausgemachten Flädle und Wurzelgemüse

Viele unserer Bio-Lieferanten sind zusätzlich zertifiziert nach:



*Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie am Ende der Karte.
Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

BIO-SPEISEN

VEGETARISCHE BIO-GERICHTE

Kartoffel-Oliven-Küchle € 18,00
mit Geifertshofener Heumilchkäse auf rahmigen
Lauchgemüse, Tomaten und Kräuterseitlingen

Käsespätzle  € 18,00
mit Geifertshofener Heumilchkäse
und kleinem gemischtem Salat

BIO-HAUPTSPEISEN


Schweineschnitzel € 18,50
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Pommes frites

Gegrilltes Schweinenackensteak € 18,50
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Speckbohnen und Pommes frites

Gegrilltes Steak vom Rind  € 28,50
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

UNSERE BIO-KLASSIKER

Rosa gebratenes Schweinefilet € 21,00
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit glasierten Karotten und Spätzle

Hohenloher Zwiebelrostbraten vom Rind  € 28,50
mit Maultaschen und hausgemachten Spätzle

Viele unserer Bio-Lieferanten sind zusätzlich zertifiziert nach:



Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie am Ende der Karte.
Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

BIO-SPEISEN

BIO-DESSERTS

Kleines Dessert des Tages € 6,00

Hausgemachtes Bio-Heumilchreis
in verschiedenen Sorten aus unserer
Eismanufaktur Je Kugel € 1,50



*Fragen Sie nach unserer separaten Eiskarte
für mehr Eiskreationen und Eisbecher.*

BIO-VESPER

Wurstsalat € 12,00
mit Brot aus der Bäuerlichen Backstube
im Regionalmarkt Hohenlohe



Käsebrett € 14,50



Vesperbrett € 13,50



Bunter Salatteller € 13,00
mit mariniertem Geifertshofener Hirtenkäse



Bunter Frühlingssalat € 13,50
mit Roter-Zwiebel-Marmelade und
gebratenen Echt Hällischen Maultaschen



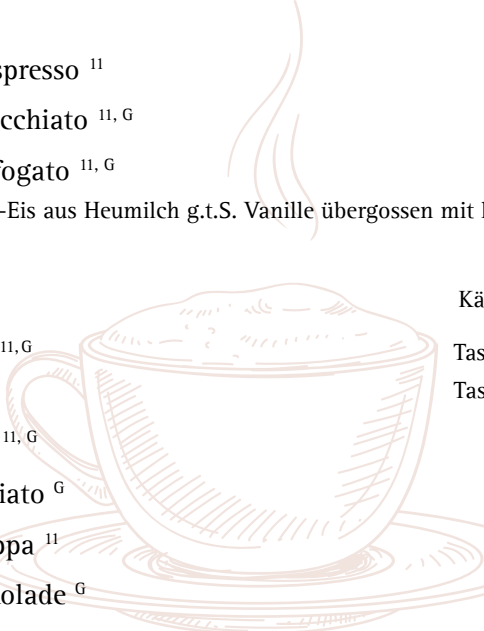
Viele unserer Bio-Lieferanten sind zusätzlich zertifiziert nach:



*Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie am Ende der Karte.
Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

BIO-KAFFEE

BIO-KAFFEESPEZIALITÄTEN VON KAFFEE HAGEN



Espresso ¹¹	Tasse € 2,80
Doppelter Espresso ¹¹	Tasse € 3,90
Espresso Macchiato ^{11, G}	Tasse € 2,80
Espresso Affogato ^{11, G}	Tasse € 4,90
Eine Kugel Bio-Eis aus Heumilch g.t.S. Vanille übergossen mit heißem Espresso	
Kaffee ¹¹	Tasse € 3,00
	Kännchen € 5,00
Cappuccino ^{11, G}	Tasse klein € 3,50
	Tasse groß € 4,00
Milchkaffee ^{11, G}	Tasse € 3,80
Latte Macchiato ^G	Glas € 4,00
Coretto Grappa ¹¹	Glas € 4,50
Heiße Schokolade ^G	Glas € 3,70
Café Shakerato ¹¹	€ 4,90
Doppelter Espresso mit Eiswürfeln	



Die Willy Hagen GmbH ist seit Ihrer Gründung 1934 ein Heilbronner Familienbetrieb. Es dreht sich alles um das Naturprodukt Kaffee und dessen großartige, spannende Welt: von Anpflanzung, Einkauf und die sorgfältige Auswahl, die Mischung, Röstung und die Zubereitung.

Der bei uns im Café angebotene Hagen Kaffee ist ein Fair-Trade Bio-Kaffee und eine Mischungen aus den Arabica und Robusta Bohnen. Der Milde Kaffee besitzt eine von der Arabica Bohne gegebene feine Säure und die schokoladigen und karamelligen Nuancen, die typisch für die Robusta Bohne sind. Die Espresso-Kaffeebohnen stammen von Klein-Bauern-Kooperativen aus Zentralamerika und Asien.

BIO-TEE

LOSER BIO-TEE

Lindenblüten (10 min. Ziehzeit)	€ 3,90
Holunderblüten (10 min. Ziehzeit)	€ 3,90
Apfelminze (10 min. Ziehzeit)	€ 3,90
Himbeerblätter (10 min. Ziehzeit)	€ 3,90
Ingwer (10 min. Ziehzeit)	€ 3,90
Pfefferminze (10 min. Ziehzeit)	€ 3,90
Zitronenmelisse (10 min. Ziehzeit)	€ 3,90
Zitronen Verbene (10 min. Ziehzeit)	€ 3,90
Weidenröschen (10 min. Ziehzeit)	€ 3,90



SONNENTOR

Alles begann 1988 mit einer Idee von Johannes Gutmann. Sonnentor ist ein Unternehmen aus dem Waldviertel und ist seit den 1980er Jahren ein Ökobetrieb. Heute umfasst das Sonnentor Sortiment rund 700 Produkte.

Im Waldviertel befindet seit jeher das mit den 24 Strahlen gekennzeichnete Sonnentor-Symbol, das Zeichen eines freien und unabhängigen Bauern. So kommt es, dass die Türen und Tore vieler Höfe mit Sonnenbogen gestaltet sind.

Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

BIO-TEE

BIO-TEE IM BEUTEL

Feinster chinesischer Grüntee <i>(2-3 min. Ziehzeit)</i>	€ 3,20
Earl Grey - Schwarzer Tee <i>(2-4 min. Ziehzeit)</i>	€ 3,20
Pfefferminze <i>(5-10 min. Ziehzeit)</i>	€ 3,20
Kamille <i>(5-10 min. Ziehzeit)</i>	€ 3,20
Früchte Harmonie <i>(10 min. Ziehzeit)</i>	€ 3,20
Hibiskus, Hagebutte, Apfel, Himbeere, Vanille	
Kurkuma Kuss <i>(10 min. Ziehzeit)</i>	€ 3,20
Kurkuma, Ceylon-Zimt, Kardamom, Ingwer, Koriander, Fenchel, Süßholz, Vanille, Nelken, Schwarzer Pfeffer	
Taufrisch <i>(5-10 min. Ziehzeit)</i>	€ 3,20
Brombeerblätter, Pfefferminze, Erdbeerblätter, Ringelblume, Kornblume	
Ingwer Genuss <i>(5-10 min. Ziehzeit)</i>	€ 3,20
Ingwer, Ceylon-Zimt, Fenchel, Koriander, Orangenschale, Galgant, Süßholz, Anis, Kardamom, Muskat, Rosmarin	
Waldbeere <i>(10 min. Ziehzeit)</i>	€ 3,20
Hagebutte, Hibiskus, Orangenschale, Apfel, Walderdbeeren	

BIO-MINERALWASSER BIO-LIMONADEN

BIO-MINERALWASSER

Bio Kristall

naturell / medium

Teinacher Gourmet

naturell / medium

0,33l € 2,50

0,75l € 5,00

0,5l € 4,30

0,75l € 6,00

BIO-LIMONADEN

now Bio-Limonade

Bio-Lemon / Bio-Sunny Orange /

Bio-Pink Rhabarber / Bio-Red Berry

Beutelsbacher ISIS Bio-Erfrischungsgetränke

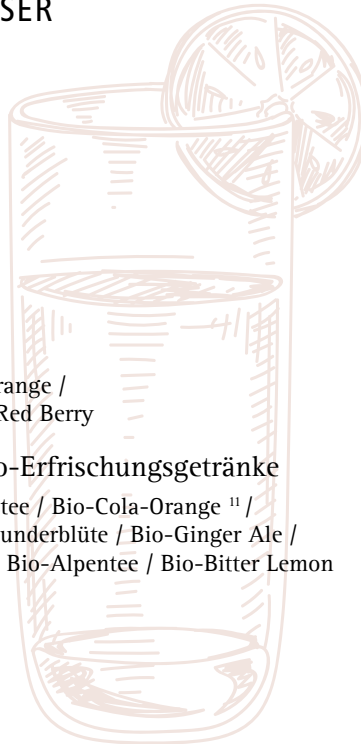
Bio-Tonic / Bio-Grüner Eistee / Bio-Cola-Orange ¹¹ /

Bio-Granatapfel / Bio-Holunderblüte / Bio-Ginger Ale /

Bio-Orange / Bio-Zitrone / Bio-Alpentee / Bio-Bitter Lemon

0,33l € 3,50

0,33l € 3,50



BEUTELSBACHER
Fruchtsäfte










Was ist eine Bio-Cola von ISIS?

Die brasilianische Liane Guarana aus dem Amazonas liefert durch den in den roten Früchten enthaltenen Samen das anregende Koffein. Bio-Pflanzenauszüge von z.B. Limetten, Vanille, Zimt und Muskatnüssen verfeinern die aromatische Geschmacksnote zu einer prickelnden Cola. Namensgeber für das Getränk ist die Ägyptische Göttin der Geburt, Wiedergeburt und der Magie „ISIS“. Hergestellt wird die im Café angebotene Bio-Cola von der Firma Beutelsbacher Fruchtsäfte in Weinstadt bei Stuttgart.

Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

BIO-SÄFTE

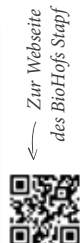
BIO-SAFTSCHORLEN

Apfelsaft-Schorle ^c		0,21 € 3,00
Biohof Stapf		0,41 € 4,00
Johannisbeersaft-Schorle ^c		0,21 € 3,00
Biohof Stapf		0,41 € 4,00
Traubensaft-Schorle		0,21 € 3,00
Beutelsbacher Fruchtsäfte		0,41 € 4,00
Orangensaft-Schorle		0,21 € 3,00
Beutelsbacher Fruchtsäfte		0,41 € 4,00
Multivitaminssaft-Schorle		0,21 € 3,00
Voelkel		0,41 € 4,00
Streuobst Apfelschorle ^c		0,51 € 5,00
Biohof Stapf		
Apfel-Johannisbeer Schorle ^c		0,51 € 5,00
Biohof Stapf		
Birne-Träuble Schorle ^c		0,51 € 5,00
Biohof Stapf		
Hohenloher Fruchtsaftschorlen		0,33 l € 3,50
Bio-Apple-Ingwer / Bio-Apple-Himbeer / Bio-Apple-Pfefferminz / Bio-Apple-Pflaume / Bio-Birne-Rosmarin		

Gerne servieren wir Ihnen unsere Säfte auch als Schorle



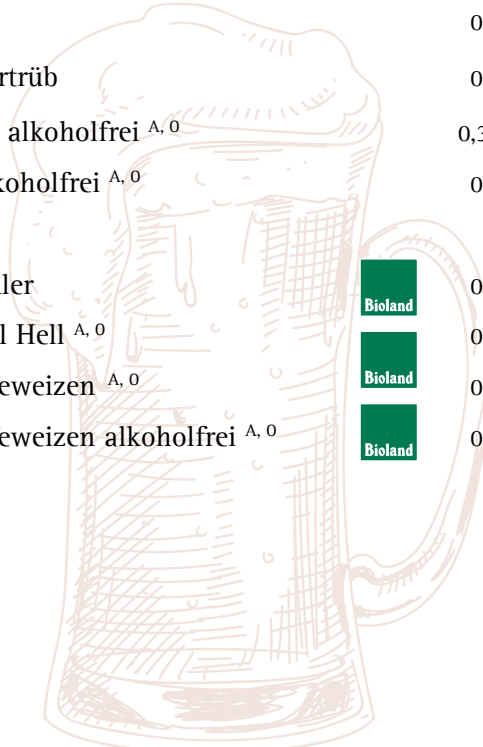
Der Bauernhof Stapf liegt knapp 15 Minuten westlich von Kirchberg gelegen. Auf ca. 25 ha wachsen über 300 Obst-Hochstämme (Apfel, Birne, Zwetschge), sowohl alte Sorten als auch neue resistente Züchtungen. Der Bauernhof wurde über 20 Jahre lang nach Bioland Richtlinien geführt und ist nun Mitglied des regionalen Bio-Verbandes Ecoland.



Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

BIO-BIER

Engel Kellerbier vom Fass ^{A,0}	0,31 € 2,50
	0,51 € 3,50
Engel Hell Naturtrüb	0,51 € 3,50
Engel Kellerbier alkoholfrei ^{A,0}	0,331 € 3,00
Engel Radler alkoholfrei ^{A,0}	0,51 € 3,50
Lammsbräu Radler	0,51 € 3,50
Lammsbräu Edel Hell ^{A,0}	0,51 € 3,50
Lammsbräu Hefeweizen ^{A,0}	0,51 € 3,70
Lammsbräu Hefeweizen alkoholfrei ^{A,0}	0,51 € 3,50



Die Bauereerei Engel setzt durch ausgezeichnete Qualität und unvergleichlichen Geschmack neue Maßstäbe – und das seit mehr als 275 Jahren. Das Bier wird in Crailsheim, nur wenige Minuten von Kirchberg entfernt, gebraut. Die Brauerei wurde bereits als „Deutschlands Brauerei des Jahres ausgezeichnet“ und damit zur besten Brauerei Deutschlands gewählt. Viele weitere deutsche und internationale Preise wie der „European Beer Star“ (einer der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit) zeugen von der höchsten Qualität und dem unvergleichlichen Geschmack der Engel Biere.

Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

OFFENE BIO- WEINE & SEKTE

BIO-SEKT

Öko-Secco ⁰ 12,5 % Vol.	0,11 €	4,00
Weingut Stutz Heilbronn, Württemberg	0,751 €	24,50
Schlosssekt ⁰ 12,5 % Vol.	0,11 €	5,00
Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen Verrenberg, Württemberg	0,751 €	31,50
Feierlaune ⁰ alkoholfrei	0,11 €	5,00
Weingut im Zwölberich Langenlonsheim/Nahe, Rheinland-Pfalz	0,751 €	31,50

BIO-WEISSWEIN

Weißburgunder ⁰ 12,5 % Vol.	0,11 €	4,50
Weingut Pix Ihringen, Baden	0,21 €	8,00
	0,751 €	28,00
Riesling trocken ⁰ 11,5 % Vol.	0,11 €	3,50
Weingut Stutz Heilbronn, Württemberg	0,21 €	6,00
	1,01 €	31,50
Riesling feinherb ⁰ 11 % Vol.	0,11 €	3,00
Schäfer Heinrich Heilbronn, Württemberg	0,21 €	5,50
	0,751 €	27,50
Sauvignon Blanc trocken ⁰ 12 % Vol.	0,11 €	4,50
Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen Verrenberg, Württemberg	0,21 €	8,00
	0,751 €	28,00



Unsere Weine sind alle in Bio Qualität erhältlich.

Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

OFFENE BIO-WEINE

BIO-ROSÉWEIN

Saignée Rosé trocken ⁰ 12,5% Vol.	0,11 € 3,30
Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen	0,21 € 5,60
Verrenberg, Württemberg	0,751 € 21,00

BIO-ROTWEIN

Spätburgunder trocken ⁰ 12,5% Vol.	0,11 € 4,00
Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen	0,21 € 7,00
Verrenberg, Württemberg	0,751 € 24,50

Trollinger-Lemberger halbtrocken ⁰ 11,5% Vol.	0,11 € 3,00
Weingut Stutz	0,21 € 5,50
Heilbronn, Württemberg	1,01 € 27,50

Schwarzriesling ⁰ 12,5% Vol.	0,11 € 3,50
Schäfer Heinrich	0,21 € 6,00
Heilbronn, Württemberg	1,01 € 31,50

Verrenberg Lemberger trocken ⁰ 12,5% Vol.	0,11 € 5,50
Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen	0,21 € 10,00
Verrenberg, Württemberg	0,751 € 35,00



FÜRST HOHENLOHE
ÖEHRINGEN

Das ökologisch bewirtschaftete Weingut Fürst Hohenlohe Öehringen ist Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter. Mit Gründungsjahr 1256 gilt es als ältestes Familienunternehmen Deutschlands und baut Wein in der 27. Familiengeneration an. Die Herkunft innerhalb einer Ortsmarkierung und der beschränkte Ertrag sind Grundvoraussetzung für diese Weine. Unverkennbar sind die Bio-Weine durch Ihre feinen Aromen mit bodenspezifischen Geschmacksnuancen. Ihre eleganten Abgängen bleiben in Erinnerung.

Unsere Weine sind alle in Bio Qualität erhältlich.

Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

BIO-SPIRITUOSEN

BIO-FILLER

BIO-SPIRITUOSEN

Mainland Whisky 40 % Vol.

4 cl € 4,50

Ein Whisky aus der Schweiz, der drei Jahre in verschiedenen Holzfässern reift, und ein volles, rundes Aroma mit leichter Süße aufweist.

Ron Guajira 42 % Vol.

4 cl € 4,00

Der klassische weiße Rum aus Azucarero La Felsina in Paraguay, ist fruchtig, erinnert an reifes Getreide, hat einen Blütenduft und ist süßlich, rund im Abgang.

Ron de Marinero 42 % Vol.

4 cl € 4,00

Dieser Rum aus Paraguay reift ein Jahr in Eichenholzfässern. Er zeichnet sich durch seinen süßen Geschmack nach Honig, getrocknete Früchte, etwas Karamell, Holz und Rauch, rund mit mittlerer Intensität und Fülle aus.

Papagayo Golden Rum 37,5 % Vol.

4 cl € 4,50

Ein aus Paraguay stammender, aber mit 5 % Jamaica Rum veredelt wird. Er hat eine feine Würzigkeit, Rumtopf-Noten, dezent grasige Anklänge von Zuckerrohr, ist leicht süß und hat einen langen würzig-fruchtiger Abgang.

Wodka Wodotschka 42 % Vol.

4 cl € 3,50

Der Wodka Wodotschka stammt aus der Schweiz und wird aus Weizen hergestellt. Er ist süßlich, hat einen frischen Duft, und einen milden aber aromatischen Geschmack.

Amaretto^H

4 cl € 3,20

Mandellikör di Mattia Walcher

BIO-FILLER

isis Bio-Cola

0,33l € 3,00

now Fresh Lemon

0,33l € 3,00

Orangensaft

0,2l € 3,00

Ginger Beer Aqua Monaco

0,23l € 4,50

BIO-GIN BIO-TONIC

BIO-GIN

The Duke-Munich Rough Gin 42 % Vol. 4 cl € 4,80

Eine Reduktion auf fünf Botanicals: Wacholder, Koriander, Orangenschale, Hopfen und Malz. In der Nase bemerkt man die interessante Verbindung aus Wacholder und malzigen Noten. Diese Komposition wird von fruchtigen Aromen abgelöst. Im Abgang nimmt man zusätzlich florale und blumige Noten wahr. Der Gin ist kräftig, präsentiert sich aber angenehm vertraut.

The Duke-Munich Dry Gin 45 % Vol. 4 cl € 5,30

Der Duke-Munich Dry Gin ist von einem sanften Zitrusaroma und einer zurückhaltenden Wachholdernote geprägt. Im Geschmack kommt eine sanfte Würze und eine zierliche Lavendelnote zum Vorschein.

The Duke-Wanderlust Gin 47 % Vol. 4 cl € 6,70

Dieser Gin ist geprägt von 13 Kräutern und Gewürzen wie Wacholderbeeren, Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Ingwer, Lavendelblüten, Kubeben Pfeffer, Hopfenblüten und Malz. Sein Geruch ist süß nach Himbeeren und mit einer herbale Note. Weiterhin erscheint der Gin etwas floral und leicht scharf. Am Gaumen rücken die Aromen von Wacholder und Koriander, Pfeffer, Malz, Hopfen und etwas Honig in den Vordergrund.

MoGin Organic London Dry Gin 45 % Vol. 4 cl € 7,20

Kräftiger Wacholder mit einer leichten floralen Note von Orangen- und Lavendelblüten zeichnen den MoGin Organic London Dry Gin aus. Er ist sehr mild und sanft. Im Nachklang hat der Gin ein tolles Aroma von Wacholderbeeren mit einer langen, frischen Note von Zitrusfrüchten.

BIO-TONIC

Bio Zisch Tonic¹⁰ 0,33l € 3,50

Naturfrisk Tonic¹⁰ 0,25l € 3,80

Aqua Monaco Herbal Tonic¹⁰ 0,23l € 4,50

Aqua Moncao Tonic Water¹⁰ 0,23l € 4,50

BIO-SCHNÄPSE BIO-LIKÖRE

BIO-OBSTBRÄNDE

Apfel Cidre rosé^o 4,2% Vol.
Biohof Stapf
aus Äpfeln von eigenem Anbau



0,2 l € 4,00

Quittenbrand 40% Vol.
Biohof Stapf
aus Quitten von eigenem Anbau



2 cl € 4,50

Birnenbrand 40% Vol.
Biohof Stapf
von der Oberösterreich Weinbirne



2 cl € 5,00

Tresterbrand 42% Vol.
Ökologisches Weingut Helde
Feingliedriger, milder Grappa



2 cl € 4,50

Zwetschgenbrand 42% Vol.
Ökologisches Weingut Helde
Gebrannt aus einer speziellen Zwetschgensorte mit
einem seltenen und besonderem Bittermandelaroma
(Marzipan)



2 cl € 5,50

BIO-LIKÖR

Sauerkirschlikör 21,7% Vol.
Ökologisches Weingut Helde
Fruchtiges Aroma von Schattenmorellen, perfekt ab-
gestimmte Süße und einer leuchtend purpurrote Farbe



2 cl € 5,00

Walnusslikör 30% Vol.
Ökologisches Weingut Helde
Dezentes Aroma von Nüssen, leicht würzig,
herbe Note, erinnert an Kaffee und Bitterschokolade



2 cl € 5,70

BIO-APERITIFS BIO-MIXGETRÄNKE

BIO-APERITIFS

Mimosa	€ 5,00
Prosecco und Orangensaft	
Hugo	€ 6,00
Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser und Minze	
Aperol Spritz	€ 6,00
Veneziano Bitter Liqueur, Sekt, Mineralwasser und Orangenscheibe	

BIO-LONGDRINKS

Whisky Sour	€ 8,00
Whisky, Zitronensaft und Zuckersirup	
Gimlet	€ 7,30
Gin, Limettensaft und Zuckersirup	
Gin Fizz	€ 7,80
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Mineralwasser	
Daiquiri	€ 8,00
Rum, Limettensaft und Zuckersirup	
Spritz Sour	€ 6,50
Veneziano Bitter Liqueur, Zitronensaft, Orangensaft und Zuckersirup	
Amaretto Sour	€ 6,50
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft und Zuckersirup	
Moskow Mule	€ 8,80
Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke und Minze	
Mojito	€ 5,20
Weißer Rum, Limetten, Minze und Rohrzucker	

ALKOHOLFREIE BIO-MIXGETRÄNKE

ALKOHOLFREIE BIO-MIXGETRÄNKE

Moskito	€ 5,20
Zitronenlimonade, Limetten und Minze	
Hugo	€ 4,50
Holundersirup, Tonic und Minze	
Orange Fizz	€ 5,20
Orangensaft, Johannisbeersaft, Zitronensaft und Mineralwasser	

ALLERGENE	HERKUNFT	PRODUKTE UND ZUTATEN
Glutenhaltiges Getreide (A)	Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4) Dinkel (A5), Kamut (A6)	Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
Krebstiere (B)	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
Ei (C)	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei
Fisch (D)	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse	Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen
Erdnuss (E)	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
Soja (F)	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
Milch oder Laktose (G)	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
Schalenfrüchte (H)	Mandel (H1), Haselnuss (H2), Walnuss (H3), Cashew (H4), Pekannüsse (H5), Paranusskerne (H6), Pistazie (H7), Macadamianuss (H8)	Gemahlene, gehobelte, etc. Nüsse; Nussöle, Nusspasten, Marzipan, Nougat
Sellerie (L)	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
Senf (M)	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleisch-erzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen

ALLERGENE	HERKUNFT	PRODUKTE UND ZUTATEN
Sesam (N)	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot
Lupinen (P)	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürz
Sulfite (O)	Schwefeldioxid und Sulfite, z.B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
Weichtiere (R)	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares	Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marinaden

LEGENDE ZU ZUSATZSTOFFEN

(1)	mit Konservierungsstoff
(2)	mit Farbstoff
(3)	mit Antioxidationsmittel
(4)	mit Süßungsmittel Saccharin
(5)	mit Süßungsmittel Cyclamat
(6)	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
(7)	mit Süßungsmittel Acesulfam
(8)	mit Phosphat
(9)	geschwefelt
(10)	chininhaltig
(11)	koffeinhaltig
(12)	mit Geschmacksverstärker
(13)	geschwärzt
(14)	gewachst
(15)	genetisch verändert



Danke für Ihren Besuch und beehren Sie uns bald wieder.
Ihr BioHotel & Schlosscafé-Team

Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
von 12.00 – 20.30 Uhr

Schlossstraße 16/3
74592 Kirchberg an der Jagst

Telefon (07954) 9 21 54-71
Fax (07954) 9 26 84 94

rezeption@biohotel-schloss-kirchberg.de
www.schlosshotel-kirchberg.de

Instagram @biohotel_schloss_kirchberg
Facebook @biohotelschlosskirchberg

Auf unseren neuen Webseite finden Sie jede Menge
Informationen und Angebote - vielleicht ist auch
was für Sie dabei.





Demeter-Gastronomie

Grundsätze und Besonderheiten

Stand 1.1.2020

Demeter-Gastronomie versteht sich als handwerkliche und ehrliche Küche ohne den Einsatz von Fertigprodukten. Zeit, Genuss, Kreativität und Gastfreundlichkeit haben Vorrang vor Effizienz und durchgehender Verfügbarkeit. Eine enge Bindung an die Landwirte in der direkten Umgebung und eine achtungsvolle Veredelung ihrer Produkte sind Ausdruck und Identifikation einer zertifizierten Demeter-Gastronomie.

Der Anteil der Bio-Lebensmittel in der Demeter-Gastronomie liegt bei 100 Prozent*. Folgende Lebensmittel werden in Demeter-Qualität eingesetzt:

Produktgruppe	Demeter Produkte
Trockensortiment	Dinkelmehl 630 Spielberger Mehl 405 Spielberger Mehl 550 Spielberger Hartweizengrieß Spielberger Gerstengraupen Spielberger 2-Minuten Polenta Davert
Obst & Gemüse	Rote Bete aus Weckelweiler Knoblauch aus Weckelweiler
Molkereiprodukte	Kirsch-Holunder Joghurt Molkerei Schrozberg Holunderblüte-Lemon Joghurt Molkerei Schrozberg Wengerter Käse Dorfkäserei Geifertshofen
Fleisch & Wurstwaren	Rindersalami Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Landgockel Oberkeule Brunnenhof
Brot- und Backwaren	Grissini mit Olivenöl Erdmann Hauser
Alkoholische Getränke	Weingut Zwölberich Pinot noir & Pinotin Weingut Pix Weißburgunder Weingut Pix Spätburgunder
Getränke alkoholfrei kalt	Traubensaft Beutelsbacher Fruchtsäfte Orangensaft Beutelsbacher Fruchtsäfte Multivitaminsaft Voelkle
Getränke alkoholfrei warm	Kinder-Fruchtete von Lebensbaum Kindertee (Kräutermischung) von Lebensbaum

Ein Wechsel der Qualität zu der in der Karte angezeigten, beispielsweise aufgrund von kurzfristiger Nichtverfügbarkeit, wird angezeigt.

*gemäß Demeter-Richtlinie