

Genießen Sie
aus unserer
SPEISE
Karte



Herzlich Willkommen!



**Wir freuen uns, Sie im Restaurant “Annie-Finefood”
auf der
Burg Guttenberg begrüßen zu dürfen.**

Gerne servieren wir Ihnen eine gut-bürgerliche deutsche Küche mit hier und da internationalem „Cross-over“ – weitestgehend aus regionalen Produkten.

Als Mitglied der “Schmeck den Süden”-Gastronomen versuchen wir weitestgehend unsere Ware aus unmittelbarer Umgebung zu beziehen. Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege, saisonale Küche und absolute Frische der Produkte. Jedes unserer “Schmeck den Süden”-Gerichte ist mit dem  gekennzeichnet.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie Trumic & Team

P.S: Freuen Sie sich auf unsere Veranstaltungen wie Brunch, Weinproben & diverse Tastings! Gerne richten wir auch Ihre privaten Veranstaltungen in unseren oder auch Ihren Räumen aus.

DRINKS

Aperitif

alle Preise in €

Hugo 7,90

Holundersirup, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Rosato Bella 7,90

Ramazotti Rosato, Wild Berry, Spritzer Soda, Eis

Aperol Spritz 7,90

Aperol, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Himbeer-Rosmarin Spritz 7,90

Himbeersirup, Rosmarinsirup, Limettensaft, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Waldbeer-Zimt Spritz 7,90

hausgemachter Waldbeersirup, Zimtsirup Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Raspberry Martini Fizz 7,90

Martini Rosso, Gin, Prosecco, Zuckersirup, Spritzer Soda, Eis

Quitten Spritz 7,90

Quittenlikör, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Limoncello Spritz 7,90

Limoncello, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Zin Giba 7,90

Ingwer-Zitronengras-Likör, Prosecco, Spritzer Soda, Eis

Cocktails

Gin Tonic 9,00

Gin, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin, Eis

Grapefruit Collins 10,00

Gin, Grapefruitsaft, Tonic Water, Zitronensaft, Zuckersirup, Spritzer Soda, Eis

Aperol Sour 9,00

Aperol, Gin, Orangensaft, Limettensaft, Zuckersirup, Spritzer Soda, Eis

Old fashioned 10,00

Whisky, Zuckerwürfel, Angostura, Orangenzeste, Eis

Caipirinha 9,00

Cachaca, Limettensirup, Limettensaft, Rohrzucker, Limetten, Crushed Ice

Himbeer-Caipirinha 10,00

Cachaca, Limettensirup, Limettensaft, Himbeersirup, Rohrzucker, Himbeeren, Limetten, Crushed Ice

Espresso Martini 10,00

Vodka, Kaffeeликör, Espresso, Espressobohnen

Pornstar Martini 10,00

Vanille-Vodka, Passionsfruchtlikör, Passionsfruchtsaft, Zuckersirup

Signature Drinks

alle Preise in €

Thyme to Peach 10,00

**auch alkoholfrei möglich*

Pfirsich & Passionsfrucht treffen auf einen Hauch Thymian

Bramble 10,00

aromatischer Bramble-Gin trifft auf zarten Himbeer-Prosecco-Schaum

Ginketto 8,50

eine schöne Symbiose aus herbem Gin & fein aromatischem Rosé

Cocktails *alkoholfrei!*

Gin Tonic 9,00

alkoholfreier Gin, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin, Eis

Caipirinha 8,50

Ginger Ale, Limettensirup, Limettensaft, Rohrzucker, Limetten, Crushed Ice

Himbeer-Caipirinha 9,00

Ginger Ale, Limettensirup, Limettensaft, Himbeer-Sirup, Rohrzucker, Himbeeren, Crushed Ice

Martini Vibrante 7,50

Martini Vibrante, Tonic Water, Spritzer Soda, Orange, Eis

Martini Floreale 7,50

Martini Floreale, Apfelsaft, Spritzer Soda, Zitrone, Eis

Digestif

Dalwhinnie Highland Single Malt Scotch Whisky 15 J., 4 cl 8,00

leicht, fruchtig süß, Vanille und Honig mit einem excellent langen Abgang

Glenfiddich Single Malt Scotch Whisky 12J., 4cl 7,50

charakteristische Süße, fruchtige Note nach Birne, dezente Eiche

Talisker Single Malt Scotch Whisky 10 J. , 4cl 6,50

torfig, rauchig-süße Noten und ein wärmend pfeffriger Abgang

Bushmills Single Malt Irish Whiskey 10 J., 4cl 6,00

frisch, fruchtig mit Süße gepaart, Bitterschokolade und pfeffriger Würze

finch, Classic, 4 cl 7,50

milder, runder schwäbischer Hochland Whisky

PYRAT Caribbean Rum, 4 cl 6,50

XO Reserve Rum, herb, süß und fruchtig

Torres Brandy 15Yo reserva privada, 4 cl 6,50

Aromen nach Nüssen, Zitrusnoten, getrockneten Früchten, Zimt und Eiche

Camus Cognac VS, 4 cl 7,50

fein-fruchtiges Aroma mit etwas Haselnuss und Mandel sowie floralen Nuancen

Caramell Likör, 2 cl 6,00

veredelt mit Jamaica Rum

Butter Scotch Likör, 2cl 6,00

buttriges Karamell trifft auf feinen schottischen Single Barrel Whisky

diverse Schnapssorten, 2cl 3,50

Williams, Haselnuss, Himbeere, Marille...

STARTER

Appetizer

alle Preise in €



Flädles-Suppe 6,00

Rinderbrühe & Flädle - einfach schwäbisch - gut!

Zander kross 11,00

gebratener Zander auf Bohnenkrautschaum

Käsewürfel 5,40 🌿

mit Zwiebeln garniert, ideal zum Wein!

Salate



Großer gemischter Salat 10,80 🌿

mit Balsamico Vinaigrette oder Honig-Senf-Dressing

wählen Sie Ihre Toppings dazu!

• mit Hähnchenstreifen 17,00



• mit Ofenkartoffel & Kräuterquark 15,80 🌿

(auch vegan möglich)



• mit panierten Schnitzelstreifen 15,80

• mit gratiniertem Ziegenkäse 15,80 🌿



kleiner Beilagensalat 5,80 🌿

unsere "Schmeck den Süden" Lieferanten:

- Wildfleisch: **aus unseren Wäldern**
- Schweinefleisch: **Metzgerei Heck, Mosbach**
- Rindfleisch: **Metzgerei Heck, Mosbach**
- Salat, Obst, Gemüse: **Gärtnerei Büchle, Bad Wimpfen**
- Eier, Freilandhaltung: **Bauernhof Föll, Großbottwar**
- Mehl: **Frießinger Mühle, Bad Wimpfen**
- Kartoffeln: **Kartoffelhof Kreß, Harthausen**
- Backware: **Bäckerei Hirth, Bad Friedrichshall**

GERICHTE

Specials

alle Preise in €

Namibia Steak 34,50

mit hausgemachter Kräuterbutter, Salatbeilage
& Pommes oder Ofenkartoffel

intensiver & besonderer Fleischgeschmack
durch langsame ganzjährige Aufzucht der
Rinder in den Savannen Namibias!

Schafskäse überbacken 15,80

mit Tomate, Pepperoni, Oliven & dazu Baguette

Caesar Salad 17,50

mit Hühnchenstreifen, Romana Salat & Grana Padano

Gemüsecurry 15,50

in Cocos-Sauce auf Basmati-Reis



Rindercarpaccio 14,30

mit hausgemachtem Pesto, Rucola & gehobeltem Grana Padano

Maultaschencarpaccio 14,30

auf Rucola mit Cherry-Tomaten & Honig-Senf-Dressing

Genuss-Brettle 12,50

hausgeräucherte Speck & Schinken Variation



schwäbische Frühlingsrolle 10,50

raffiniert frittierte Maultasche & süße Chillisauce

Kinder

für Kinder bis zum 12. Lebensjahr

Schnitzel "Wiener Art" 9,60

mit Pommes



Maultasche in der Brühe 7,50

Kartoffelpuffer 7,20 

mit Apfelmus



Spätzle mit Sauce 6,20

"Räuber"-Teller mit Besteck 0,00

für Kinder bis 5 Jahre

Klassiker

alle Preise in €



Zwiebelrostbraten 33,00
mit hausgemachten Spätzle, dunkler Sauce & Zwiebeln

Wildgulasch 26,80
mit hausgemachten Spätzle mit Sahne & Preiselbeeren

Zander, auf der Haut gebraten 25,80
mit Nudeln & hausgemachten Pesto



Burgpfännle 24,80
Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle & Champignonsauce,
verfeinert mit Riesling



Oma's Sauerbraten 25,80
mit hausgemachten Serviettenknödeln

Hähnchenschnitzel paniert o. natur 19,50
mit Pommes oder Kartoffelsalat



Schnitzel "Wiener Art" 18,70
mit Kartoffelsalat

Schnitzel "Wiener Art" 18,70
mit Pommes

Käsespätzle 15,30 ✓
mit hausgemachten Spätzle, Bergkäse, Röstzwiebeln & Blattsalat

Beilagen



Pommes 5,00 ✓



Spätzle 5,60 ✓



Kartoffelsalat 5,20 ✓



extra Bratensauce 1,20

extra Sauerbratensauce 1,20

extra Champignonrahmsauce 2,00

Seniorenportion? Viele Speisen auch als Seniorenportion mit 2,00€ Rabatt möglich
Verpackung? Sie möchten Ihre Speisen mit nehmen? Gerne! Für 0,50€ verpacken wir Ihnen Ihr Essen.

Dessert

alle Preise in €

heißer Schokokuchen in der Tasse 6,80
mit 1 Kugel Vanille-Eis – Backzeit ca. 10–15 Minuten

Kuchen im Glas 5,80
hausgemachter Bisquit, Mascarpone Creme und frische Früchte

Eierlikörbecher 8,00
Walnuss- & Vanille-Eis, Haselnusskrokant, Eierlikör, Sahne

Schwarzwaldbecher 8,00
mit eingelegten Früchten & Sahne

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren 8,00

Zitronensorbet 6,70

Affogato 4,30
Espresso mit Vanille-Eis

Affogato 5,70
mit Amaretto

1 Kugel Eis (Erdbeere, Vanille o. Schokolade) 2,00

Portion Sahne 0,70

Café

Seeberger - einer der ältesten Kaffeeröster Deutschlands !

Café Creme¹⁴ 3,90

Café Creme koffeinfrei 3,90

Latte Macchiato¹⁴ 4,50

Milchkaffee¹⁴ 4,50

Cappuccino¹⁴ 4,30

Espresso¹⁴ 2,80

Espresso doppio¹⁴ 4,00

Espresso Macchiato¹⁴ 3,40

heiße Schokolade 3,90

Tee

Puren Teegenuss in hoher Qualität mit samova erleben. Edler Bio-Tee aus nachhaltigem Anbau in vielen verschiedenen leckeren Sorten.

Jasmin / Grüntee 3,30
aromatischer Grüntee mit duftenden Jasminblüten
veredelt

High Darling Darjeeling¹⁴ 3,30
sortenreiner Plantagen-Schwarztee

Master Mint 3,30
Bio-Pfefferminztee mit frischer Mentholnote

Orange Safari Rooibos 3,30
Vanille/Orange mit Saflorblütenblättern

Team Spirit Grüntee 3,30
Kräuter mit Lemongrass & weißem Tee

Spacecookie 3,30
aromatischer Gewürztee mit Kakaoschalen & Ingwer

Garden Party 3,30
fruchtiger Bio-Tee mit Apfel, Mango und einem
Hauch Gojibeere

DRINKS

Soft-

alle Preise in €



Afri Cola, Bluna, Spezi,

^{1,2,3,14}

^{1,2,3}

^{1,2,3,14}

0,4l 5,00

Schweppes: Ginger Ale, Tonic Water,
Bitter Lemon, Wild Berry

^{1,2,3}

³

0,2l 3,70

hausgemachte Limonaden:

0,3l 5,20

Granate

Granatapfelsirup, Apfelsaft, Zitronensaft, Soda

Himbeer-Rosmarin

Himbeersirup, hausgemachter Rosmarinsirup, Limettensaft,
Soda

Säfte & Wasser



Teinacher Mineralwasser still o. medium

0,5l 4,50



Apfelschorle

0,4l 4,50

0,2l 3,50



Rhabarber- oder Johannisbeernektar-Schorle

0,4l 5,00

0,2l 3,70



Teinacher Genusslimonade 0,33l 4,30

in den Sorten:

- **Limette-Minze**
- **Johannis-Holunder**
- **Rhabarber-Mirabelle**
- **Mango-Maracuja-Orange**
- **Eistee Pfirsich oder Zitrone**

Bier

Mitten im Grünen, am Ufer der Tauber und direkt an der Romantischen Straße, liegt der Tauberbischofsheimer Stadtteil Distelhausen – die Heimat der Distelhäuser Brauerei. Seit 1876 ist die Brauerei in Familienbesitz und wird in mittlerweile 7. Generation betrieben. Sämtliche Biere auf der Karte stammen aus der Distelhäuser Brauerei.



Hefeweizen *vom Fass*

0,5l 5,40



Pils *vom Fass*

0,3l 4,30



Natur-Radler

0,3l 4,20



Russ

0,5l 5,40



Pils alkoholfrei

0,3l 4,20



Hefeweizen alkoholfrei

0,5l 5,40

Liebe Gäste & Weinfreunde,

bei der Auswahl der Weine war uns vor allem der Spaß am Verkosten wichtig. Wir möchten hier sowohl Weine aus der Region, als auch aus der ganzen Welt vertreten haben. Sie werden daher Ihnen bekannte, aber auch neue Rebsorten & Anbaugebiete kennenlernen. Diese Weinkarte ist nie fertig und wird sich stetig ändern - denn wir sind stets auf der Suche nach dem Außergewöhnlichen.

Viel Vergnügen!
Ihr Petro Trumic

Weine enthalten Sulfite und können Spuren von tierischen Inhaltsstoffen enthalten

WEINE

Rotweine

alle Preise in €

	2023 Spätburgunder, Weingut Goldatzel, Rheingau	0,7l	37,00
	trocken, Rubinrot, mit einem Aroma nach zarter Erdbeere mit würziger Tiefe	0,2l	9,50
		0,1l	5,00
	2023 Lemberger, Maulbronner Eilfingerberg - Herzog v. Württemberg	0,7l	37,00
	trocken, kräftig & elegant mit Brombeere, Würze und feiner Kräuternote	0,2l	9,50
		0,1l	5,00
	2022 Trollinger mit Lemberger, Heilbronner Staufenberg	1,0l	22,50
	feinherb, würzig - ideal für ein Schorle!	0,2l	5,00
		0,1l	3,00
	Weinschorle	0,2l	4,00

WEINE

Weissweine

	2020 Riesling Dalberger Ritterhöhle, Nahe - Prinz Salm	0,7l	48,00
	trocken, elegant & geschliffen mit pikanter feiner Säure		
	2020 Riesling Felseneck, Nahe - Prinz Salm	0,7l	39,00
	trocken, frische Zitrusnoten, saftiger Pfirsich, harmonisch & rund	0,2l	10,00
		0,1l	5,50
	2023 Chardonnay, Grains de Folie, Domaine Grains d'Estuaire	0,7l	39,00
	trocken, frische, saftige Birne mit komplexer Vanille	0,2l	10,00
		0,1l	5,50
	^{3, 13} 2023 Weißer Burgunder, Gundelsheim - Staatsweingut Weinsberg	0,7l	32,00
	trocken, cremige Note von Vanille mit milder Säure	0,2l	9,00
		0,1l	5,00
	2023 Sauvignon Blanc, Friaul, Italien - de Lorenzi	0,7l	32,00
	trocken, blumige Nuancen von Holunder & ätherischen Noten von Salbei	0,2l	9,00
		0,1l	5,00
	2023 Muskateller - Staatsweingut Weinsberg	0,7l	32,00
	trocken, füllige Aromen von Muskatnuss und tropischen Früchten	0,2l	9,00
		0,1l	5,00
	2023 Riesling, Heilbronner Staufenberg	1,0l	22,50
	trocken, spritzig - ideal für ein Schorle!	0,2l	5,00
		0,1l	3,00
	Weinschorle	0,2l	4,00

WEINE

Rosé

alle Preise in €

	2022 Amour Rosé, Côtes de Provence - Chateau d'Astor trocken, elegant - geschmeidig, floral, zarte Grapefruit, rote Früchte & etwas Karamell	0,7l	39,00
		0,2l	10,00
		0,1l	5,50
	2024 Love Monrepos Rosé - Herzog v. Württemberg unklompiziert süffig, Duft nach roten Früchten wie Kirsche und Erdbeere	0,7l	32,00
		0,2l	8,50
		0,1l	5,00
	2024 Rosé - Herzog v. Württemberg trocken, zartfruchtig - ideal für ein Schorle!	0,7l	32,00
		0,2l	8,50
		0,1l	5,00
	Weinschorle	0,2l	4,00

WEINE

Sekt & Secco

	2015 Champagner Special Club, J.M.Goullard	0,7l	82,00
	Riesling Sekt - Herzog v. Württemberg Extra trocken, feinperliges Mousseux, Zitrusfrüchte & grüner Apfel	0,7l	35,00
	Secco M - Staatsweingut Weinsberg trocken, prickelnd, Duft nach Muskat, Quitte, Orangen, Apfelblüte	0,7l	32,00
		0,1l	5,00
	Secco R - Staatsweingut Weinsberg perliger Rosé mit fruchtbetonter Aromatik	0,7l	32,00
		0,1l	5,00

WEINE

Secco alkoholfrei!

	SeccOhne weiss - Staatsweingut Weinsberg elegant, harmonisch - besticht in der Nase durch seinen feinen Duft nach Muskat	0,7l	22,50
	Apfel-Quitte Fruchtemix - Staatsweingut Weinsberg gleichmäßige Perlage mit filigraner Süße & feinstrukturiertem Duft nach Quitte	0,7l	22,50

Bleib in Verbindung mit uns!

Instagram



ANNIEFINEFOOD

#anniefinefood

Google



**Danke für Ihren Besuch –
wir freuen uns auf ein Wiedersehen!**

Anfahrt und Kontakt:

Burg Guttenberg | 74249 Haßmersheim
Tel.: 06266 228
info@annie-finefood.de
www.annie-finefood.de

