



SPEISEKARTE

Salate

Bunter Blattsalat mit Apfel-Honig-Dressing, Radieschen und Sprossen	5,50 €
kleiner gemischter Salat mit Apfel-Honig-Dressing, Radieschen und Sprossen	7,20 €
großer gemischter Salat mit Apfel-Honig-Dressing, Radieschen und Sprossen	12,50 €

Salatplatten

Große gemischte Salatplatte in Apfel-Honig-Dressing,
Radieschen und Sprossen

➤ mit knusprigen Schnitzeln vom Schwein, groß	17,50 €
➤ mit knusprigem Schnitzel vom Schwein, klein	14,50 €
➤ mit Fischknusperli und Remouladensoße	17,50 €
➤ mit gebratenem norwegischen Lachssteak und Kräuterbutter	22,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe	6,90€
mit Kräuterflädle	
Wurzelgemüse und Kräutern	

Fragen sie nach unserer Tagessuppe



Vesper

Hauser's hausgemachte Maultaschen vom Rind und Schwein 18,50€
mit lauwarmen Kartoffel-Radieschen-Salat an Pommery-Senf-Dressing
und Lauchzwiebelringen klein 15,50€

Hausgemachter Wurstsalat 12,80€
mit gebratenen roten Zwiebeln, Gewürzgurken,
Rohkostsalaten und hausgebackenem Brot

Haugemachter Wurstsalat, Schweizer Art 14,90€
mit Emmentalers-Streifen, gebratenen roten Zwiebeln,
Gewürzgurken, Rohkostsalaten
und hausgebackenem Brot

VEGI

Basti's Käsespätzle 15,50 €
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln

Cremiges Risotto 16,50 €
mit Ofenpilzen und Parmesanschaum

Fisch

Gebratenes Steak vom norwegischen Lachs 28,00 €
mit cremigem Risotto und Ofengemüse



Fleisch

Geschmorten Ochsenbacken 30,50 €
mit Hauser Bollen, saisonalen Ofengemüse
und eigener Sauce

Ragout vom heimischen Reh 30,50 €
mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut
und Preiselbeeren

Knuspriges Schnitzel vom Staufener Schwein 19,90 €
mit Round Cut Pommes und Beilagen Salat
➤ **zusätzlich Braten- oder Rahmsauce** 2,00 €

Cordon Bleu vom Staufener Schwein 25,50 €
mit würzigem Bergkäse, Kochschinken,
➤ Round Cut Pommes und Beilagen Salat 2,00 €

➤ **zusätzlich Braten- oder Rahmsauce**
Filet vom Staufener Schwein 24,80 €
mit Rahmsauce, Ofen Pilzen und Hauser Bollen

Lemmy's Double Fleischburger (300g) 21,50 €
mit hausgebackenem Laugen Bun, karamellisierten Zwiebeln, klein 17,00 €
Bacon, Bergkäse, Salat, selbst eingelegten Gurken, Tomaten,
hausgemachter Burger Sauce und Round Cut Pommes



Zum Abschluss was Süßes

Lauwarmes hausgebackenes Schokoküchlein 9,00 €
mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Beerensoße

Affogato 5,60 €
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso

Eis von der Manufaktur **“BRUNO GELATO“** je Kugel 3,00 €
garniert mit hausgebackenem Keks Crumble und frischen Beeren

in den Sorten:

- Vanille
- Schokolade
- Stratiatella
- Erdbeere (vegan)

Fragen sie nach unserem Tagesdessert



Kinderkarte

Kleiner gemischter Salat	4,50 €
Kleine Flädlesuppe	4,50 €
Spätzle mit Rahmsoße	5,00 €
Chicken Nuggets mit Pommes	9,00 €
Knuspriges Schnitzel vom Schwein mit Pommes	10,00 €
Mini Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße (vegetarisch)	5,50 €
Lemmys Kinderburger mit Pommes (Laugenbun, Fleisch Patty, Burger Sauce, grüner Salat und Käse)	12,50 €
Kindereis 1 Kugel Eis Vanille, Schokolade, Stratiatella oder Erdbeerbeere (vegan) garniert mit haugebackenem Keks Crumble und Smarties	3,00 €



GETRÄNKEKARTE

DARF ES EIN APERITIV SEIN?

APERITIF DES HAUSES

Lustau Vermut rosé mit Tonic Water 0,2 L 8,50 €

LILLET WILD BERRY

Lillet, Sekt, Beeren, Minze und Russian Wild Berry 0,2 L 9,50 €

HAUSERS LILLET

Lillet, Sekt, Beeren, Minze und Russian Wild Berry
mit einer Kugel hausgemachtem Beerensorbet 0,3 L 12,50 €

GIN TONIC

Bodensee Dry Gin aus der Senft Destillerie
mit Tonic Water 0,5 L 8,50 €

HUGO

hausgemachter Holunderblüten Sirup mit Prosecco 0,2 L 6,50 €

APEROL SPRITZ

Aperol mit Sekt, Orangenscheibe und Soda 0,2 L 10,50 €

MARTINI BIANCO

5 CL 4,00 €

CAMPARI SODA

4 CL 5,50 €

CAMPARI ORANGE

4 CL 6,00 €

GLAS SEKT

0,1 L 5,00 €





MINERALWASSER

BAD DÜRRHEIMER MEDIUM	0,5 L	4,50 €
	0,75 L	5,50 €
BAD DÜRRHEIMER NATURELL	0,5 L	4,40 €
	0,75 L	5,40 €

SOFTDRINKS

COCA COLA	0,2 L	3,80 €
	0,4 L	4,80 €
COLA MIX	0,2 L	3,80 €
	0,4 L	4,80 €
ORANGENLIMONADE	0,2 L	3,80 €
	0,4 L	4,80 €
ZITRONENLIMONADE	0,2 L	3,80 €
	0,4 L	4,80 €
COLA LIGHT	0,33 L	3,80 €
BITTER LEMON	0,2 L	3,20 €
TONIC WATER	0,2 L	3,20 €



SÄFTE

APFELSAFT	0,2 L	3,80 €
	0,4 L	4,80 €

ORANGENSAFT	0,2 L	3,80 €
	0,4 L	4,80 €

JOHANNISBEER NEKTAR	0,2 L	3,80 €
	0,4 L	4,80 €

ALS SCHORLE	0,2 L	3,30 €
	0,4 L	4,30 €

UNSERE HAUSGEMACHTE SCHORLE

0,2 L	3,50 €
0,4 L	3,50 €



BIERE VOM FASS

HIRSCH PILS (auch als Radler)	0,3 L	4,10 €
	0,4 L	4,70 €
HIRSCH HELLES	0,3 L	4,20 €
	0,4 L	5,20 €
HIRSCH WEIZEN HELL (auch als Radler)	0,3 L	4,20 €
	0,4 l	5,20 €

FLASCHENBIERE

HIRSCH WEIZEN DUNKEL	0,5 L	5,20 €
HIRSCH WEIZEN KRISTALL	0,5 L	5,20 €
HIRSCH WEIZEN „Alkoholfrei“	0,5 L	4,80 €
HIRSCH HELLES „Alkoholfrei“	0,33 L	3,40 €



SCHAUMWEINE

PINOT ROSE' BRUT HANDGERÜTTELT	0,75 L	36,00 €
WEINGUT VOLLMAYER HOHENTWIEL HÖHENRAUSCH	0,75 L	28,00 €

WEINSCHORLE

WEISS, ROSE' ODER ROT	0,3 L	4,40 €
-----------------------	-------	--------



KAFFEE UND TEE

ESPRESSO	3,40 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,80 €
ESPRESSO MACCHIATO	4,50 €
TASSE KAFFEE	3,80 €
KÄNNCHEN KAFFEE	5,50 €
LATTE MACHIATO	4,50 €
CAPPUCCINO	4,40 €
MILCHKAFFEE	4,40 €

UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN WERDEN MIT LACTOSE FREIER MILCH ZUBEREITET

PURE TEA; BIO – ALTHAUSTEE AUS BREMEN

LOSER TEE

JE GLAS	4,20 €
----------------	--------

- JAMES Earl Grey
- ANNEMARIE Beeren & Vanille
- NAMIRA Pfefferminze
- BONGANI Rooibos Vanille
- TRAUDL Almkräuter
- HAYATO Sencha (Grüner Tee)
- JINJIN Mango Lu Dao (Grüner Tee)



DIGESTIF

RAMAZOTTI	2 CL	3,50 €
	4 CL	4,50 €
JÄGERMEISTER	2 CL	3,50 €
	4 CL	4,50 €
MALTESER	2 CL	3,00 €
	4 CL	4,00 €
GRAPPA Giare Amarone	2 CL	7,50 €
	4 CL	11,00 €

ZIBÄRTLE EDELBRAND

aus dem Schwarzwald

von der Wildpflaume	2 CL	4,50 €
---------------------	------	--------



SENFT DESTILLERIE AUS SALEM AM BODENSEE

WILLIAMS EDELBRAND Selektion klar	2 CL	4,20 €
	4 CL	8,00 €
MIRABELL EDELBRAND mit Fruchtauszug	2 CL	4,20 €
	4 CL	8,00 €
ELSTAR EDELBRAND mit Fruchtauszug	2 CL	4,20 €
	4 CL	8,00 €
LIKÖR VON DER HASELNUSS	2 CL	3,60 €
	4 CL	6,80 €
BODENSEE WHISKY	2 CL	6,50 €
	4 CL	10,00 €



WEINKARTE

WEISSWEINE

2021 ISABELL CUVE'E, FEINHERB

Weingut Vollmayer, Hohenwiel

0,125 L

4,50 €

0,25 L

8,50 €

Junger harmonischer Weißwein mit einer harmonischen Säurestruktur,
passend zu leichten Vorspeisen, Scharfen und Exotischen Gerichten

2022 HÖHENRAUSCH TROCKEN

Weingut Vollmayer, Hohentwiel

0,125 L

8,50 €

0,25 L

8,50 €

0,75 L

28,00 €

Eine Symbiose aus Grau- und Weißburgunder,
passend zu Spargel, Fisch, Geflügel und hellen Fleischgerichten

2021 RIESLING VDP GUTS WEIN, TROCKEN

Weingut Kühling Fillot, Bodenheim, Rheinhessen

0,125 L

6,50 €

0,25 L

12,50 €

0,75 L

34,00 €

Vom Käsebrot bis zur Hühnersuppe ist er der perfekte Allrounder

2023 SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

Weingut Neipperg, Schweigen, Württemberg

0,125 L

5,50 €

0,25 l

9,50 €

Frisch und lebendig im Geschmack

2023 WEISSBURGUNDER, TROCKEN

Staatsweingut Meersburg, Bodensee

0,125 L

3,50 €

0,25 l

7,50 €

Feinfruchtig mit harmonischer Säurestruktur

GRÜNER VELTINGER

Schloss Gobelsburg, Kamptal, Österreich

0,75 l

33,00 €

Pfeffrig und frisch mit Zitrusnoten und mineralischem Abgang

SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

Weingut Vollmayer, Hohentwiel

0,75 L

35,00 €

Ein spannender Wein mit Charakter



IHRINGER GRAUBURGUNDER

0,75 L

29,00 €

Weingut Heger, Ihringen, Baden

Kraftvoll mit reifen Fruchtaromen und nussigem Finish

Ein Burgunder mit Schmelz und Tiefe

ROSÈWEINE

2024 BARDOLINO ROSÉ, TROCKEN

0,125 L

3,50 €

Tenuta C. & G. Marano, Venetien, Italien

0,25 L

7,50 €

Perfekt als Aperitif oder zu leichten Speisen

2023 HÖHENRAUSCH ROSÉ, TROCKEN

0,125 L

6,00 €

Weingut Vollmayer, Hohentwiel

0,25 L

9,50 €

Ein idealer Begleiter an heißen Sommertagen

0,75 L

28,00 €



ROTWEINE

2021 Roter Milan, Trocken

Weingut Clauss Nack, Bodensee

Empfehlung zu Kalb, Pilzen, Geflügel und Wildgerichten

0,125 L

5,50 €

0,25 L

10,50 €

0,75 L

32,00 €

2022 Spätburgunder Clauss, Trocken

Weingut Clauss Nack, Bodensee

Empfehlung zu dunklen Fleischgerichten

0,125 L

4,50 €

0,25 L

8,00 €

2020 5 Elementos, Trocken

Casa Agri Gola Alexandre Relvas, Alentejo, Portugal

Empfehlung zu allen Wildgerichten

0,125 L

5,50 €

0,25 L

10,50 €

0,75 l

32,00 €

2024 Primitivo Larinum, Trocken

Tentuta Farnese, Apulien, Italien

Empfehlung zu Schmorgerichten

0,125 L

4,50 €

0,25 L

8,50 €

2019 San Rocco Ripasso Valtollicella, Trocken

Agricola Tedeschi, Venezien, Italien

Bezaubernde Fruchtstruktur mit molliger Unterlage

0,75 L

42,00 €



Hinweis zu Allergenen

Liebe Gäste,

in unseren Speisen und Getränken können allergene Zutaten enthalten sein oder Spuren davon vorkommen.

Wenn Sie unter einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung an.

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene.

Zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zählen:

Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) · Krebstiere · Eier · Fisch · Erdnüsse · Soja · Milch und Laktose · Schalenfrüchte/Nüsse · Sellerie · Senf · Sesam · Schwefeldioxid und Sulfite · Lupinen · Weichtiere

Da in unserer Küche unterschiedliche Lebensmittel verarbeitet werden, können Kreuzkontakte und unbeabsichtigte Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Bitte sprechen Sie uns an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Ihr Team vom
Landgasthof Hauser