



Speisen- und Getränkekarte

Restaurant

Hütte Klippeneck

Öffnungszeiten

Mi-So.

11.00 - 22.00 Uhr

Küchenzeiten:

11.30 - 14.00 Uhr

17.00 - 21.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag



Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag
11.00 Uhr - 22.00 Uhr

Küche: 11.30 Uhr - 14.00 Uhr
17.00 Uhr - 21.00 Uhr

Restaurant Hütte Klippeneck
Christoph Hohner

Auf dem Klippeneck 1
78588 Denkingen

Tel.: 07424 / 6021650

E-Mail:

info@restaurant-huetteklippeneck.de



Aperitif

Kir Royal <i>m</i>	10 cl	6,80€
Aperol Spritz <i>m,4</i>		7,80€
Lillet Wild Berry <i>m</i>		7,80€
Hopfi Royal Hell (Hopfen Bitter Likör) mit Cassis und Pils	30cl	8,50€

Vorspeisen

Beilagensalat vom Buffet		5,50€
Schwäbische Tapas (3 Klassiker im kleinen Schälchen)		15,50€
wählen sie Selbst (Streifen vom Zwiebelrostbraten mit Spätzle, halbe Maultasche mit Kartoffelsalat, Flädlesuppe, Schwäbischer Wurstsalat, Käsespätzle) <i>b,f,j,n.1</i>		
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und geröstetem Bauernbrot <i>c,f,n.1</i>		13,20€
Geflügelsalat „Hawaii“ mit geröstetem Bauernbrot <i>b,f,n.1,n.2,3,6</i>		10,50€
Rote Bete Carpaccio mit karamellisierten Nüssen (vegan) <i>d,g</i>		8,50€
mit Fetakäse <i>d,g,f</i>		10,50€

Suppen

Flädlesuppe <i>b,f,j,n.1</i>	5,50€
Maultaschensuppe <i>b,f,j,n.1</i>	6,20€
Tomatensuppe mit Gin (Klippeneck Gin) (Vegan)	7,00€

Hauptgänge

Schweinefilet mit Champignonrahm und Spätzle	b,f,n.1	19,70€ / 18,20€
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	b,f,j,n.1	16,30€ / 14,80€
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes Frites	b,f,j,n.1	23,50€/ 20,50€
Saftiger Rindergulasch mit Spätzle	b, n.1	20,50€
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	f,j	24,50€ / 21,50€
Cordon Bleu vom Kalbsrücken (mit Schinken und Bergkäse gefüllt) geschnitten dazu Pommes Frites	b,f,j,n.1	26,50€
Geschmorte Kalbsbäckle in Merlotsoße, Kroketten	f,j,m	33,50€
Maispoullarde (sousvide gegart) auf Gemüse-Kokos-Curry und Reis		21,80€
Maultaschen geschmälzt (eigene Herstellung) mit Kartoffelsalat	b,f,j,k,n.1,m	18,50€
Klippeneck-Burger Kartoffelsalat, Zwiebeln, Tomate) dazu Pommes frites	b,f,j,k,n.1,n.2,n.3,m	19,50€

Lust auf Steak?

Entscheiden sie selbst, wie sie Ihr Steak wollen. Wir verwenden argentinisches Premium Fleisch. (Wenn sie nichts sagen, servieren wir ihr Steak Medium)

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Spätzle f,j,n.1
28,50€/26,00€

Pfeffersteak mit Pfefferrahmsoße dazu Kroketten b,f,j,n.1
30,50€/28,00€

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites f,j,
29,50€/27,00€

Whiskysteak mit Whiskyrahmsoße (schottischer Premium
Whisky Ardbeg Corryvreckan) dazu Rösti b,f,j,n.1
33,50€/31,00€

Alle Steaks sind auch vom Rinderfilet erhältlich + 7,00€

Für 2 Personen

Chateaubriand (Doppeltes Rinderfiletsteak) mit Grillgemüse, Pommes, Kroketten,
Rösti, Pfeffersoße, Kräuterbutter und Salat vom Buffet p.P. 46,50€

Tranchen von der Kalbshüfte (sousvide gegart) mit Calvadosrahm ,
Vichykarotten, Kroketten, Rösti und Spätzle, Salat vom Buffet p.P. 37,50€

Vegetarisch / Vegan

Gemüse - Kokoscurry mit Reis (Vegan)	15,80€
Geschmorte Champignons mit Kräuter-Creme und Rösti (Vegan) e	19,20€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln b,f,n.1,m	15,50€

Fisch

Lachsfilet pochiert, dazu Bandnudeln mit Trebbiano-Schnittlauchsoße a,f,m	24,00€ / 22,00€
Forellenfilet Müllerin Art d,f,g mit Salzkartoffeln und Mandelbutter	23,50€ / 19,50€

Für unsere kleinen Gäste

(ausschliesslich für Kinder bis 14 Jahre)

Spätzle mit Soße b,j,n.1	5,00€
Kinderschnitzel mit Pommes Frites b,f,j,n.1	10,50€
Chicken Crossies mit Pommes Frites b,j,n.1	9,50€
Fischstäbchen mit Pommes Frites b,c,f,n.1	8,50€

Unsere Salatecke

Bunter Blattsalat mit Maispoularde (sous vide)	a,c,f,i,1	18,50€
Bunter Blattsalat mit Thunfisch	a,c,f,i,1	16,50€
Tomaten-Mozzarellasalat auf Ruccola		14,50€

Vesper (durchgehend)

Wurstsalat	1,2,3,10,k,n.1	13,50€ / 11,50€
Schweizer Wurstsalat	1,2,3,10,f,k,n.1	14,50€ / 12,50€
Schwäbischer Wurstsalat	1,2,3,10,k,m,n.1	14,50€ / 12,50€
Lumpensalat	1,2,3,10,k,m,n.1	14,50€ / 12,50€
Wurstsalat Spezial		15,50€ / 13,50€
(Lyoner, Schwarzwurst, Tomate, Essiggurke, Chilliöl) leicht pikant		
	1,2,3,10,k,n.1	
Fruchtiger Käsesalat (mit Ananas)	f,k,6,n.1	15,50€ / 13,50€
Vesperbrett	1,2,3,10,k,m,n.1	17,50€

Beilagen extra

Soßen	Champignon-Rahm, Pfeffer-Rahm, Kräuterbutter	2,50€
Brotkorb		3,70€
Butter		0,90€

Getränke

Bier vom Fass

Alpirsbacher Spezial	0,3l / 0,5l		4,10€ / 5,30€
Alpirsbacher Pils	0,3l / 0,4l		4,10€ / 4,90€
Hirsch Helles	0,3l / 0,5l		4,10€ / 5,30€
Hirsch Weizen	0,3l / 0,5l		4,10€ / 5,30€
Hirsch Hefe Alkoholfrei	0,3l / 0,5l		4,10€ / 5,30€



Bier aus der Flasche

Alpirsbacher Kräuter Radler	0,33l		4,10€
Hirsch Sportweisse	0,5l		5,30€
Hirsch Hefe Kristall	0,5l		5,30€
Hirsch Helles Alkoholfrei	0,33l		4,10€
Hirsch Helles Alkfr. Radler	0,5l		5,30€



Alkoholfreie Getränke

Bad Dürkheimer Classic, Medium, Still

0,25l 3,20€ 0,50l 4,40€ 0,75l 5,90€

Afri Cola 1,3,4,7



0,33l 4,10€

Bluna Orange

0,33l 4,10€

Afri Cola Mix 1,3,4,7



0,33l 4,10€

Bluna Zitrone

0,33l 4,10€

Alpirsbacher Klostergarten

(Apfel-Johannisbeere-Lavendel, Birne-Ingwer, Apfel-Rosmarin)

0,33l 3,90€

Kitz Bio Mix

0,33l 3,50€

Säfte / Saftschorle



Maracujanektar, Sauerkirschnektar, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar

0,2l / 0,4l

3,60€/4,30€

Weine (Deutsche Abfüllung) Becco



Rotwein



Merlot (trocken) m	0,25l	5,80€
	1,00l	20,50€
Merlot (halbtrocken) m	0,25l	5,80€
	1,00l	20,50€
Primitivo m	0,25l	5,80€
	1,00l	20,50€
Montepulciano m	0,25l	5,80€
	1,00l	20,50€

Weißwein

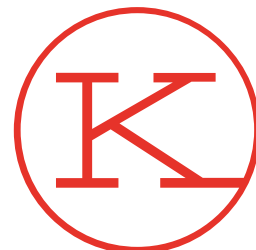
Chardonnay m	0,25l	5,80€
	1,00l	20,50€
Pinot Grigio m	0,25l	5,80€
	1,00l	20,50€
Trebiano m	0,25l	5,80€
	1,00l	20,50€

Roséwein

Rosado m	0,25l	5,80€
	1,00l	20,50€

Unsere Flaschenweine vom Weingut Keth

(Rheinhessen)



Weißweine

Grauburgunder QW Rheinhessen 2023 Keth m 0,75l 29,90€

Die Erfolgsgeschichte der Kethweine geht weiter mit der derzeitigen Trendsorte Grauburgunder. In der Nase reife, exotische Früchte, am Gaumen frisch und gehaltvoll. Dezentere Walnuss- und Bananenaromen runden das Ganze stimmig ab.

Weißburgunder QW Rheinhessen 2023 Keth m 0,75l 29,90€

Weißburgunderfans aufgepasst, hier kommt ein besonders schöner Vertreter. Einladend und frisch duftet er nach grüner Bananenschale und weißem Pfirsich. Wirkt schlank mit typischer, lebendiger Säure.

Roséwein

AUFSPIEL Rosé QW Rheinhessen 2023 Keth m 0,75l 29,90€

Unheimlich frischer, jugendlicher Rosé, in der Nase feine Erdbeernote, am Gaumen herrlich fruchtig mit natürlicher Himbeeraromatik. Eine wahre Sommerfrische und ein Weinstil, mit dem Trocken- wie Halbtrocken-Trinker gleichermaßen gut zurecht kommen.

Rotwein

Merlot QW Rheinhessen 2022 Keth m 0,75l 35,90€

Toller Merlot kann mittlerweile auch aus Deutschland kommen, wie das Weingut Keth eindrucksvoll unter Beweis stellt. Feines Bukett von Blaubeeren und Heidekraut. Am Gaumen ausgeprägte Beerenfrucht und im Hintergrund etwas Pfeffer. Viel Druck und herrlich eingängig.

Sekt

Luther & Wegner m 0,10l 4,50€ 0,75l 25,50€

Landpartie m 0,10l 4,50€ 0,75l 25,50€

Allergene und Zusatzstoffe

- a) Krebstiere
- b) Eier
- c) Fisch
- d) Erdnüsse
- e) Soja
- f) Milch und Laktose
- g) Schalenfrüchte (Baumnüsse) (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- h) Lupine
- i) Weichtiere
- j) Sellerie
- k) Senf
- l) Sesamsamen
- m) Schwefeldioxid und Sulfite
- n) Glutenhaltiges Getreide
 - n.1) Weizen n.2) Roggen n.3) Hafer
- 1) mit Konservierungsstoffe
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Farbstoff
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Süßungsmittel
- 7) koffeinhaltig
- 8) chininhaltig
- 9) geschwärzt
- 10) enthält Phenylalaninquelle