

LANDHOTEL



BECK

Speisen & Getränke



Grüß Gott und Buongiorno!

Bei uns duftet es nach würzigen Kräutern, feinen Ofentomaten und Provolone, nach süßem Tiramisu und italienischem Kaffee.

In unserer Trattoria verbinden sich zwei Genusswelten: Gaumenfreuden aus dem mediterranen Süden und das Beste aus der Hohenloher Traditionsküche. Mit Vorliebe verarbeiten wir frische Erzeugnisse aus kontrollierten, zertifizierten Betrieben der Region.

Das Prinzip der kurzen Wege schont nicht nur die Natur, es sorgt auch für einen einzigartig frischen Geschmack. Alle Speisen bereiten wir für Sie täglich frisch und mit großer Sorgfalt zu.

Abwechslungsreiche, saisonale Spezialitäten lassen garantiert keinen kulinarischen Wunsch offen.

Die köstlichen, italienischen Spezialitäten können Sie bei uns in stilvoller Atmosphäre an schön eingedeckten Tischen genießen. Unsere Trattoria mit mediterranem Flair lädt Sie zum Beisammensitzen und Wohlfühlen ein.

Buon appetito!
wünscht Ihre Familie Pisani



An bestimmten Tagen, zu bestimmten Anlässen oder auch zu Seminarzeiten bieten wir Montag bis Freitag zur Mittagszeit und am Abend Köstlichkeiten an. Genießen Sie die Gaumenfreuden aus zwei Genusswelten!

Salat - Rohkost | Fleisch | Fisch | Vegetarisch & Süße Sünde
Gern dürfen Sie sich an unserem Buffet bedienen

	Euro
Mittagsbuffet	25,00
Abendbuffet	29,50

Antipasti & Zuppe

Euro

Tatar di Manzo Classica

Tatar vom Rinderfilet | Schalotten | Kapern | Eigelb | Cornichons | Sardellenfilet

16,50

Polpo alla Ligure

Gerösteter Oktopus | Taggiasca Oliven | Röstkartoffeln | Kirschtomaten | Kräuter-Pesto-Marinade

16,50

Vitello Tonnato

Rosa gegarte Kalbssemerrolle | Tonnato Creme

16,50

Caprese

Burratina | Pomodori Confit | Basilico | Olio Cilentano

Büffelmozzarella mit cremiger Füllung | Sautierte Kirschtomaten | Kräuter-Pesto-Marinade

14,50

Saisonale Suppe

8,50

Vitalsalat Buffet

Knackig frische Garten- & Rohkostsalate

klein 4,50
groß 8,50

Pinsa Romana – die römische Pizza

ist eine fast vergessene Urform der Pizza aus dem antiken Rom. Wir kneten diesen besonderen Teig aus Hartweizengrieß, Reis- und Sojamehl, bevor wir ihn bis zu 72 Stunden reifen lassen. Deshalb ist die Pinsa Romana nicht nur wunderbar aromatisch und saftig, sondern auch leicht und sehr gut verdaulich.

Unsere Pinsen werden belegt mit

San Marzano Tomatensugo & Mozzarella Fior di Latte (echter italienischer Mozzarella)

Regina Margherita

San Marzano | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum-Pesto

16,50

Emilia Romagna

San Marzano | Mozzarella Fior di Latte | Rucola | Parmaschinken | Parmesanspäne

16,50

Toscana

San Marzano | Mozzarella Fior di Latte | Leicht pikante würzige Salami

16,50

La Ratatouille

San Marzano | Mozzarella Fior di Latte | Mediterranes Röstgemüse

16,50

Alle Hauptgerichte beinhalten einen Salat, welchen Sie sich von unserem reichhaltigen Salatbuffet zusammenstellen dürfen.

Genuss aus dem Meer

Euro

Beim Grillen verwenden wir ausgesuchtes Olivenöl, Bio Zitrone, frische Kräuter und etwas Meersalz.

Färöer Lachsschnitte

ca. 200 g

24,50

Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen aus Wildfang

ca. 200 g

24,50

Gegrilltes Schwertfischsteak

ca. 200 g

26,50

Gegrillter Yellowfin Tuna | Thunfischsteak

ca. 200 g

29,50

Vom Black Angus Weiderind aus Argentinien

Beim Grillen verwenden wir ausgesuchtes Olivenöl, Bio Zitrone, frische Kräuter und etwas Meersalz.

Italian Style Burger | Saftig gegrilltes Rindfleisch | Brioche Bun | Mozzarella

Basilikum-Pesto-Creme | Rucola | Steakhouse Frites | ca. 200 g

16,50

Tagliata vom Rinderrücken | Rucola & Parmesan

vom Black Angus Weiderind ca. 250 g

26,50

Entrecôte (Rib Eye)

Ausgesprochen aromatisch mit dem klassischen Fettauge | ca. 250 g

26,50

Rinderfilet

Das edelste und zarteste Stück vom Rind | ca. 200g

32,50

Surf and Turf

Zartes Rinderfilet | ca. 150 g | Black Tiger Riesengarnelen

39,50

Alle Hauptgänge beinhalten mediterranes, geschmortes Ofengemüse, Röstkartoffeln und einen Salat, welchen Sie sich von unserem reichhaltigen Salatbuffet zusammenstellen dürfen.

Pasta Fresca & Co

Euro

Gnocchi die Patate | Crema di Parmiggiano | Tatar di Salmone

Gnocchi | Tatar vom Färöer Lachs | Parmesancreme | Frische Kräuter

16,50

Tagliatelle | Ragout di Salsiccia | Parmiggiano

Feine Bandnudeln | Ragout von italienischer Salsiccia | Parmesanflocken

16,50

Risotto al Pesto di Basilico

Cremiges Risotto | Basilikum-Pesto | Parmesanflocken

16,50

Hohenloher Klassiker

Knusprig ausgebackenes Schnitzel Wiener Art vom Hohenloher Landschwein

Steakhouse Frites | frische Zitrone

17,50

Hohenloher Käsespätzle

Handgemachte Spätzle | Geifertshofener Käse | Röstzwiebeln

16,50

Rosa gebratener Rostbraten vom knochengereiften Rinderrücken

Handgemachte Spätzle | Röstgemüse | Karamellisierte Zwiebeln | Rinderjus

26,50

Alle Hauptgänge beinhalten einen Salat, welchen Sie sich von unserem reichhaltigen Salatbuffet zusammenstellen dürfen.

Desserts

Tiramisu

Savoiard Kekse | Amaretti | Mascarponecreme

7,50

Soufflé di Cioccolato

Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Cremige Bourbon Vanillesoße | Gewürzkirschen

7,50

Selezione di Formaggi

Feine Käsevariation | Hausgemachtes Chutney

14,50

Für Allergeninformationen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Aperitif – Trends

Euro

Aperol Spritz ^{1,3} Aperol Soda Orange Prosecco	0,15 l	7,50
Bellini Spritz Peachtree Pfirsichpüree Prosecco Orange	0,15 l	7,50
Limoncello Amalfi Spritz Pallini Limoncello Prosecco Soda Orange	0,15 l	7,50
Lillet Wild Berry ^{1,5,9} Lillet Schweppes Wild Berry Waldfrüchte	0,15 l	7,50
Hugo ^{1,5,9} Holunderblütensirup Minze Limette Prosecco	0,15 l	7,50
Tocco Rosso Campari Holunderblütensirup Minze Limette Prosecco	0,15 l	7,50
Malfy Gin Zitrone oder Orange Zuckersirup Prosecco Limette oder Orange	0,15 l	7,50
Campari Orange Bitter Campari Orangensaft Orange	15 cl	7,50
Campari Soda ^{1,3} Bitter Campari Soda Zitrone	15 cl	7,50

Aperitifs – Schaumweine

Prosecco Valdobbiadene DOCG	0,1 l	6,50
Prosecco Valdo & Orangensaft	0,1 l	6,50
Prosecco Valdobbiadene DOCG	0,75 l	30,50
Prisecco Alkoholfrei „Rotfruchtig“ Manufaktur Jörg Geiger	0,75 l	30,50

Aperitifs – Classico

Euro

Martini Bianco	5 cl	5,50
Martini Rosso	5 cl	5,50
Martini Dry	5 cl	5,50
Ricard	5 cl	5,50
Aperol	5 cl	5,50
Bitter Campari	5 cl	5,50
Sandemann Sherry	5 cl	5,50

Aperitifs – Alkoholfrei

Martini Vibrante ^{1,3} Martini Vibrante Tonic Water Orange	15 cl	7,50
Crodino Spritz ^{1,3} Crodino Biondo Soda Orange	15 cl	7,50
San Bitter Rosso Spritz ^{1,3} San Bitter Tonic Water Orange	15 cl	7,50

Euro

Euro

Afri Cola & Co

0,2 l

0,4 l

Afri Cola ^{1,2}	3,00	4,50
Coca Cola Zero ^{1,2}	3,00	4,50
Bluna Mix ^{1,2}	3,00	4,50
Bluna Orange ^{1,6}	3,00	4,50

	Euro	Euro
Thomas Henry		
	0,2 l	
Bitter Lemon 3,6	3,50	
Ginger Ale 3,6	3,50	
Tonic Water 3,6	3,50	
Teinacher Gourmet-Mineralwasser		
	0,25 l	0,75 l
Teinacher Gourmet Medium	3,00	6,50
Teinacher Gourmet Still	3,00	6,50
Teinacher Genuss-Limonaden		
	0,33 l	
Rhabarber-Mirabelle	4,00	
Limette-Minze	4,00	
Mango-Maracuja-Orange	4,00	
Teinacher Genuss-Eistees		
	0,33 l	
Pfirsich	4,00	
Wassermelone	4,00	
Niehoffs Saftschorle		
	0,2 l	0,4 l
Teinacher Gourmet Apfelschorle	3,00	4,50
Johannisbeerschorle	3,00	4,50
Orangensaftschorle	3,00	4,50
Multivitaminschorle	3,00	4,50
Maracujaschorle	3,00	4,50

	Euro	Euro
Niehoffs Vaihinger	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,00	4,50
Johannisbeernektar	3,00	4,50
Maracujanektar	3,00	4,50
Multivitaminsaft	3,00	4,50



Bier vom Fass	0,3 l	0,5 l
Herbsthäuser Edel-Pils	3,50	4,50
Herbsthäuser 1581 Unfiltriert	3,50	
Herbsthäuser Gold-Märzen	3,50	4,50
Paulaner Hefe-Weißbier	3,50	4,50
Radler	3,50	4,50



Bier Spezialitäten		0,5 l
Herbsthäuser Alkoholfrei		4,50
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei		4,50
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel		4,50

Edler Rotwein aus Italien

Euro

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Cantina Acini Ameni | Veneto

Rebsorte: 70% Corvina Veronese | 25% Rondinella | 5% Corvinone

Duft: Waldbeeren | Konfitüre | Dörrobst | Veilchen

Geschmack: kräftig | mit opulenter Frucht | Pflaumen

0,2 l 9,50
0,75 l 32,00

Primitivo di Manduria DOC

Pietra Pura Apulien

Rebsorte: 100% Primitivo

Duft: Beerendüfte | Kirschen | Pflaumen | Wildkräuter

Geschmack: fruchtig-würziger Nektar | fleischig | konzentriert,
mit perfekter Finesse und Harmonie

0,2 l 7,50
0,75 l 26,50

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG

Cantina Fosso Corno | Abruzzo

Rebsorte: 100% Montepulciano

Duft: kräftiger Geruch mit Anflügen von Backpflaumen und Heu

Geschmack: kräftig und würzig | sehr fruchtig mit frischer Säure

0,2 l 9,50
0,75 l 32,00

Edler Weißwein aus Italien

Lugana Garda DOC

Cavalieri del Garda | Veneto

Rebsorte: 100% Trebbiano

Duft: zarte Blüten | Aprikose | Pfirsich

Geschmack: angenehm trocken | Blumen- und Mandelnote

0,2 l 9,50
0,75 l 32,00

Pinot Grigio DOC

Vieris di Lenardo | Friaul

Rebsorte: 100% Grauburgunder

Duft: frisches Bouquet erinnert an Frühlingsblumen und an grüner Apfel

Geschmack: feine Frucht und eine erfrischende Säure verwöhnt den Gaumen

0,2 l 7,50
0,75 l 26,50

Bei unseren Weinen legen wir besonderen Wert auf den direkten Bezug über die Winzer selbst.

Weißweine aus Deutschland

Euro

Riesling QbA trocken	0,2 l	5,50
Weingut Ungerer Pfedelbach-Renzen Württemberg frischer, fruchtiger Weintyp	1,0 l	25,50
Chardonnay Kabinett trocken	0,2 l	6,50
Weingut Ungerer Pfedelbach-Renzen Württemberg erinnernd an frische Äpfel und etwas Quitte	0,75 l	22,50
Sehnsucht Sauvignon Blanc QbA trocken	0,2 l	9,50
Weingut Ungerer Pfedelbach-Renzen Württemberg Schwarze Johannisbeere Stachelbeere Buchsbaum	0,75 l	32,00

Roséwein aus Deutschland

Schwarzriesling Weißherbst Kabinett	0,2 l	5,50
Weingut Ungerer Pfedelbach-Renzen Württemberg zartes Frühlingserwachen	1,0 l	25,50

Rotweine aus Deutschland

Spätburgunder QbA trocken	0,2 l	6,50
Weingut Ungerer Pfedelbach-Renzen Württemberg leichte Kirschnote	0,75 l	22,50
Lemberger QbA trocken	0,2 l	6,50
Weingut Ungerer Pfedelbach-Renzen Württemberg vollmundig leicht herber Geschmack	0,75 l	22,50
Trollinger mit Lemberger QbA	0,2 l	5,50
Weingut Ungerer Pfedelbach-Renzen Württemberg zarte, aromatische Brombeernote	1,0 l	25,50
Weinschorle Rot/Weiß/Rosé	0,2 l	4,20

Bei unseren Weinen legen wir besonderen Wert auf den direkten Bezug über die Winzer selbst.

Heißgetränke

Euro

Kaffee Creme ²	3,50
Espresso ²	2,50
Espresso Coretto ²	4,50
Doppelter Espresso ²	4,00
Espresso Macchiato ²	3,00
Doppelter Espresso Macchiato ²	4,50
Cappuccino ²	3,50
Milchkaffee ²	4,00
Latte Macchiato ²	4,00
Kakao	3,50
Verschiedene Teesorten	3,50
Darjeeling Waldbeere Grüner Tee Rooibostee Kräutertee Früchtetee Schwarzer Tee Pfefferminztee Kamillentee	

Brandy & Weinbrand

Asbach Uralt ¹	4 cl	5,50
Vecchia Romagna 10 Jahre ¹	4 cl	6,50

Cognac

Hennessy Fine de Cognac ¹	4 cl	8,50
Remy Martin VSOP ¹	4 cl	8,50

Rum

Euro

Brugal Carta Blanca	4 cl	5,50
Havana Club 3 años	4 cl	5,50
Havana Club 7 años	4 cl	7,50

Wodka

Absolut	4 cl	5,50
Moskovskaya	4 cl	5,50
Grey Goose	4 cl	9,50
Belvedere	4 cl	9,50

Grappa | Trester

Nonino Chardonnay	2 cl	5,50
Nonino Moscato	2 cl	5,50
Nonino Vuisinar Barrique	2 cl	5,50

Edelbrände der Brennerei Beck

Williams Christ Birnenbrand	2 cl	5,50
Himbeergeist	2 cl	5,50
Sauerkirschbrand	2 cl	5,50
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	2 cl	5,50

Haselnussbrand

Albfink® – Die Nuss	2 cl	6,50
---------------------	------	------

Liköre

Euro

Amaretto 1	4 cl	5,50
Bailey's Irish Cream 1	4 cl	5,50
Limoncello 1	4 cl	5,50
Grand Marnier 1	4 cl	5,50
Kahlua	4 cl	5,50

Aquavit

Malteser Aquavit	2 cl	4,00
------------------	------	------

Magenbitter

Averna	4 cl	5,50
Ramazotti	4 cl	5,50
Fernet Branca	4 cl	5,50
Sambuca	4 cl	5,50
Jägermeister	4 cl	5,50

Whisk(e)ys – Bourbon

Jim Beam	4 cl	6,50
----------	------	------

Whisk(e)ys – American

Jack Daniels	4 cl	6,50
--------------	------	------

Whisk(e)ys – Irish

Tullamore Dew 1	4 cl	6,50
-----------------	------	------

Whisk(e)ys – Blended Scotch

Euro

Chivas Regal 12 Jahre 1	4 cl	7,50
Johnnie Walker Red Label 1	4 cl	6,50
Dimple Golden Selektion 1	4 cl	7,50

Whisk(e)ys – Scotch

Laphroaig 10 Jahre	4 cl	9,50
Oban 14 Jahre	4 cl	12,00
Lagavulin 16 Jahre	4 cl	14,00
The Macallan 12 Jahre	4 cl	12,00

Whisk(e)ys – Deutschland

finch® – Schwäbischer Hochland Whisky FINESELECTION Classic	4 cl	12,00
---	------	-------

Longdrinks je 4 cl & Filler

Euro

Brugal Carta Blanca Cola	8,50
Havana 3 Anos Cola	8,50
Havana 7 Anos Cola	10,50
Absolut Lemon Orange	8,50
Moskovskaya Lemon Orange	8,50
Grey Goose Lemon Orange	12,50
Belvedere Lemon Orange	12,50
Asbach Cola	8,50
Jägermeister Cola	8,50
Jim Beam Cola Ginger Ale	9,50
Jack Daniels Cola	9,50
Tullamore Dew Cola	9,50
Chivas Regal Cola	10,50
Johnnie Walker Red Label Cola	9,50
Dimple Cola	10,50

Gin & Tonic

Euro

Gin 4 cl & Tonic Thomas Henry oder Fever-Tree

Tanqueray

Fruchtig-würzig und von Wacholder, sowie Koriander geprägt

10,50

Malfy Gin Limone

Schmeckt süßlich frisch und nach Amalfi-Zitronen sowie Koriander, Anis und Wacholder

10,50

Malfy Gin Arancia

Sizilianische Blutorangen, Aromatisch-bittersüße Zitrusnoten auf einer Basis von Wacholder

10,50

Gin Mare

Schmeckt nach frischem Basilikum, Rosmarin, Thymian und Arbequina Oliven

12,50

Monkey 47

Komplex, fruchtig-würzig mit Aromen aus Wacholder, Zitrone, Limette und Fichtennadeln

12,50

Hendricks

Blumige Note mit Aromen aus Zitrusfrüchten, Wacholder und schwarzem Pfeffer

12,50

Albfink®

Sehr saubere und feine Note mit Aromen aus Wacholderbeeren und Kräutern

12,50



Liste der Zusatzstoffe:

- | | | | |
|-----------------|---------------------|--|-------------------|
| 1 mit Farbstoff | 3 chininhaltig | 5 mit Konservierungsstoff (enthält Phenylalaninquelle) | 8 mit Phosphat |
| 2 koffeinhaltig | 4 mit Süßungsmittel | 6 mit Antioxidationsmittel | 9 enthält Sulfite |

Der Tipp zum Schluss!

Romantische Hochzeit

im Landhotel Beck

An einem besonderen Ort,
für einen besonderen Tag



Stimmungsvoller Hochzeitssaal, festlich dekoriert, ausreichend Platz für bis zu 120 Gäste

Gartenterrasse für einen spritzigen Aperitif oder hausgemachten Kuchen & Kaffee mit Blick auf die reizvolle Hügellandschaft

Kulinarische Highlights, hohenloher Landküche & italienische mediterrane Köstlichkeiten

Buffet-Themen oder festliches Menü

Exzellenter und individueller Service für alle Ihre Wünsche

Moderne und stilvolle Komfortzimmer sorgen für erholsame Nächte

Die Übernachtung für das Brautpaar ist inklusive

Wir freuen uns schon heute darauf, Ihre Gastgeber sein zu dürfen

Sprechen Sie uns gerne an, wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Ihr Team vom Landhotel Beck & Familie Pisani

LANDHOTEL



BECK