

*Essen ist ein Bedürfnis
Genießen ist eine Kunst*

Suppe:

Gemüsebrühe mit Grießklösschen.....	5,20€
Rinderbouillon mit Markklößchen und Eierstich.....	5,60€
Tomatencremesuppe mit Sahne und Croûtons.....	5,80€

Vorspeisen:

Tomatensalat mit Mozzarella in Balsamico-Dressing dazu Baguette.....	9,50€
Gebackene panierte Briescheiben mit Preiselbeeren und einer kleinen Salatgarnitur.....	11,80€
Marinierte Tafelspitzscheiben mit einer Meerrettich-Rote-Beete Marinade und Salatgarnitur.....	12,50€
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Dill-Senfsauce und Salatgarnitur.....	14,80€

Salatvariationen:

Kleiner Salat der Saison mit Hausdressing oder Essig-Oel Dressing.....	5,50€
mich gibt es auch gerne in Groß.....	8,20€
und vielleicht mit Käsestreifen.....	9,50€
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Champignons.....	13,50€
Großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen in Sweet-Chili Sauce und gebratenen Ananasscheiben.....	15,80€

Zu allen Salatvariationen servieren wir Ihnen unser Hausbaguette

Vespergerichte:

Wurstsalat mit Bauernbrot.....	10,50€
oder Schweizer Art mit Käsestreifen.....	11,80€
Wurstsalat mit Pommes Frites.....	12,50€
oder Schweizer Art mit Käsestreifen und Pommes Frites.....	13,80€
Pikanter Rindfleischsalat mit Bauernbrot.....	12,50€
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Käse.....	9,50€
Flammkuchen „Veggie“ mit Lauch und Fetakäse.....	10,80€

Auf Wunsch gegen Aufpreis auch mit anderen Beilagen möglich

Vegetarisch und Vegan:

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, Berg-und Emmentaler Käse, dazu ein kleiner grüner Salat.....	11,50€
Kartoffelgnocchi mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Kräuterpesto, dazu einen kleinen Salat...vegan.....	14,50€

möchten Sie eine kleinere Portion von den Hauptgängen,
so teilen Sie es unserem Team mit. Gerne kommen wir Ihnen hier entgegen und
berechnen Ihnen einen Nachlass von 3,00 € vom regulären Preis

Hauptgänge:

Fisch:

Lachsschnitte mit Spinat auf Sahnenudeln..... 21,80€

Geflügel:

Geschnetzeltes von der Putenbrust „Züricher Art“
mit Champignons in Rahmsauce,
dazu geschmelzte Spätzle..... 17,80€

Schwein:

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites..... 15,80€

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken
und Käse, dazu Kartoffelkroketten und Bratensauce..... 18,50€

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in einer
Pfefferrahmsauce dazu geschmelzte Spätzle..... 21,50€

Rind:

Rinderhüftstreifen mit Paprika und Zuckerschoten
dazu kleine Kartoffeln..... 19,50€

Rumpsteak (ca.250g) mit hausgemachter Kräuterbutter
und Bratkartoffeln..... 25,80€

Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“
mit Käsespätzle und kleinen Salat..... 26,50€

Schmorgericht:

Rinderschmorbraten mit Gemüse und
geschmelzten Spätzle..... 18,50€

Dessert im Glas:

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce.....	7,20€
Frischer Obstsalat.....	7,50€
Schokoladenmousse mit frischen Früchten.....	8,50€

Liebe Kinder (bis 12 Jahre),
für euch haben wir selbstverständlich auch was.
Wie wäre es mit einem Piratenteller..... 0,00€

Diesen würden wir Dir geben und Du hast vielleicht
eine große Auswahl am Tisch, wo Du räubern kannst.

Aus der Kombüse kannst Du aber auch folgendes bekommen.

Spätzle mit Sauce.....	4,00€
Nudeln mit Tomatensauce.....	4,00€
Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise.....	4,00€

Heiße Getränke und seine Spezialitäten

Unsere Kaffeebohne beziehen wir von der Privatrösterei Westhoff.
Dieser ist Fair Trade sowie Bio-Ware

Café Crema	2,60€	
Cafe Crema groß	3,20€	
Espresso	2,20€	
Espresso doppelt	3,40€	
Espresso Macchiato	2,80€	
Cappuccino klein	3,20€	
Cappuccino groß	3,60€	
Milchkaffee	3,60€	
Latte Macchiato	3,80€	
Heiße Schokolade	3,60€	
Kindercappuccino (aufgeschäumte Milch mit Kakaopulver)	0,00€	
Wahlweise auch mit Lactosefreier Milch oder Hafermilch	+0,20€	
Wahlweise auch mit Haselnuss,- Vanille,- oder Karamellsirup	+0,20€	
Irish Coffee (Kaffee, brauner Zucker, 4cl Irish Whiskey, Sahnehaube)	5,20€	
Baileys Kaffee (Kaffee, 4cl Baileys, Sahnehaube)	5,20€	
Pharisäer (Kaffee, 4cl Rum, Sahnehaube)	5,20€	
Holländischer Kaffee (Kaffee, 4cl Eierliköre, Sahnehaube)	5,20€	
Eisschokolade	} Servieren wir Ihnen gerne sobald die Eissaison eingetroffen ist	4,50€
Eiskaffee		4,80€

Abwarten und Tee trinken.....

Unsere Teesorten beziehen wir von der Privatrösterei Westhoff und sind Bio-Ware.

DARJEELING (Schwarzer Tee) (aus dem Garten „Happy“ Valley, samtig und nussig)	2,90€
GRÜNER TEE (Sencha Bloom Art, grüner Tee aromatisiert)	2,90€
WIESENKRÄUTER (Meadow Herbage Art, mild aromatischen Kräutertee)	2,90€
CHAI TEE (Spicy Cinnamon, aromatisierter Gewürztee)	2,90€
INGWER ZITRONENGRAS (eine Mischung durch Ingwer und Süßholz, sowie Krauseminze und Zitronengras)	2,90€
FRÜCHTETEE (eine Fruchtemischung mit Rhabarber, aromatisierter Früchtetee)	2,90€
ROOIBOS (mit Vanillestückchen, weiße Kornblumenblüten und Orangenöl. Aromatisiert und Koffeinfrei)	2,90€

„Backen ist aus Teig geformte Liebe „

Bitte sprechen Sie uns auf unsere aktuellen Kuchen-
und Tortenauswahl an.

Kuchen	Stück	3,20€
Torte	Stück	3,60€
mit Sahne		+0,50€

Alkoholfreie Getränke

Wasser		0,3l	0,75l
Ensinger Sport classic		2,70€	4,80€
Ensinger Sport still		2,70€	4,80€
Fruchtsäfte		0,2l	0,4l
Apfelsaft		3,50€	4,50€
Orangensaft		3,50€	4,50€
Johannisbeersaft		3,50€	4,50€
Bananensaft		3,50€	4,50€
Kirschsafte		3,50€	4,50€
Maracujasaft		3,50€	4,50€
Golfer (Grape & Tonic)		3,50€	4,50€
Kiba (Banane & Kirsch)		3,50€	4,50€
Saftschorlen		3,30€	4,20€
Frischgepresster Tagessaft (Äpfel, Orangen und Karotten)		3,60€	4,80€
Softdrinks		0,3l	0,5l
Cola	Sinalco	3,50€	4,60€
Cola ohne Zucker	Sinalco	3,50€	4,60€
Orangelimonade	Sinalco	3,50€	4,60€
Zitronelimonade	Sinalco	3,50€	4,60€
Cola/Orange Mix	Sinalco	3,50€	4,60€
Distelhäuser Malzbier		0,33l	3,60€

Alkoholische Getränke

Bier vom Fass	0,3l	0,4l
Distelhäuser Pils	3,30€	4,20€
	0,3l	0,5l
Distelhäuser Export	3,30€	4,30€
Distelhäuser Weizen hell	3,30€	4,60€
Distelhäuser Radler	3,30€	4,30€
Weizen – Radler		4,60€
Cola – Weizen		4,60€
Bananen – Weizen		4,60€
Flaschenbiere	0,33l	0,5l
Distelhäuser Kristallweizen		4,60€
Distelhäuser alkoholfreies Weizen		4,60€
Distelhäuser alkoholfreies Pils	3,30€	
Weinschorle	0,3L	0,5l
Weiß-, oder Rose (mit saurem oder süßem Sprudel)	4,20€	5,50€
Secco & Sekt	0,1l	0,75l
Secco trocken (Frisch und frech vom Weingut Tobias Nägele)	3,80€	21,50€
	0,25l	
Hugo (Secco, Mineralwasser, Minze, Holunderblütensirup)	6,50€	
Aperol Spritz (Secco, Aperol, Sodawasser)	6,50€	
Lillet Wild Berry	6,50€	

Weine

Weingut Anette Closheim Langenlonsheim / Nahe

	0,2l	0,75l
Rosé (beerig, kraftvoll – schmeckt nicht nur im Sommer)	5,30€	18,00€
Riesling mit Freunden (geselliger Riesling, den man am liebsten mit Freunden trinkt)	5,50€	18,50€
Weißer Burgunder mit Freunden (sehr saftig, verspielte Aromatik von gelben Früchten, belebend im Abgang)	5,50€	18,50€
Cabernet Sauvignon	5,90€	20,50€
Cuvée mit Merlot, Spätburgunder (Die Nahe kann auch ROT! Kraftvoll mit einem eleganten Spiel von Frucht und Würze)	5,90€	20,50€

Weingut Tobias Nägele Angelbachtal / Baden

	0,2l	0,75l
Grauburgunder Gutswein trocken (zart floraler und kräutiger Duft)	5,60€	19,00€
Rot und Holz trocken (kräftiger Rotweincuvée)	5,90€	20,00€
Auxerrois trocken im Holzfass (alte Reben Steinsberg) (fruchtig, mineralisch, ein Wein mit Tiefe und Grip)	7,80€	27,00€

**Destillate von der Silberbrennerei Weis
aus dem Kraichtal**

	2cl
Obstler	2,20€
Mirabelle	2,50€
Williams Christ	2,60€
Zwetschge	2,60€
Himbeere	2,80€

Weitere Spirituosen

Korn	2,20€
Malteser	2,60€
Jägermeister	2,60€
Ramazotti	2,60€

Liköre

Eierlikör	2,50€
Sheridans black&white	2,50€
Baileys	2,80€
Batida de Coco	2,80€
Southern Comfort	3,20€

Longdrinks

	4cl
Asbach Cola (Asbach Uralt mit Cola aufgefüllt)	5,90€
Jacky Cola (Jack Daniels mit Cola aufgefüllt)	5,90€
Campari Orange (Campari mit Orangensaft aufgefüllt)	5,90€
Bacardi Orange oder Cola (Bacardi mit Orangensaft oder Cola aufgefüllt)	5,90€
Gin Tonic (Gin von Bender Edelbrände mit Tonic Water aufgefüllt)	6,90€



Herzlich Willkommen

hier im Restaurant Buchenauerhof, auf dem Gelände vom Golfclub Sinsheim, möchten wir Sie einladen mit oder ohne Begeisterung zu dem Sport, zu gemütlichen und erholsamen Stunden. Eingerahmt von Herzlichkeit, Gastfreundschaft und Leidenschaft.

Saisonale, regionale deutsche Küche mit Liebe zu gutbürgerlichen Speisen, Kaffeespezialitäten und Kuchen, sowie in den warmen Sommermonaten, leckere Eisbecher und gekühlte Getränke.

Wir das sind Boris Götschel und Susan Sonklang lieben und leben die tägliche Herausforderung in unserem Beruf und in unserem Leben.

Zuvor mit der Eröffnung vom Backladen Herzenssache in Waldangelloch, haben wir es bis heute genossen, nicht nur Dienstleister zu sein, sondern auch Mensch und Freund.

Dieses werden wir jetzt gemeinsam mit dem Team vom Restaurant Buchenauerhof und Ihnen hier aufleben lassen.

**Haben Sie Wünsche oder Anregungen, so teilen Sie es unserem Team mit.
Wir kümmern uns gerne darum.**

Verfolgen Sie uns auf unserer Homepage und auch auf Facebook, oder erkundigen Sie sich bei uns, es wird immer wieder neue Aktionen, wie z.B. Aktionswochen, Grillevents, Brunch und noch vieles mehr geben.

Sie möchten eine Feierlichkeit jeglicher Art ausrichten, oder benötigen Räumlichkeiten sowie Versorgung einer Firmentagung oder Schulung, wünschen einen Catering-Service?
Auch hier dürfen Sie uns gerne ansprechen.

Aber jetzt genug im Text
und genießen Sie angenehme Stunden hier bei uns.
Auch die Frische der Speisen ist uns sehr wichtig, von daher möchten wir jetzt schon um Verständnis bitten, sollte es ein wenig länger dauern.

Ihr Team vom Restaurant Buchenauerhof

Die Auflistung der Allergene sowie Zusatzstoffe, finden Sie hier in dieser Karte auf der letzten Seite. Benötigen Sie die Erweiterung, also die genaue Auflistung in den Speisen und Getränken, so fragen Sie nach einer gesonderten Karte bei unserem Team nach.
Diese händigen wir Ihnen dann gerne aus.

Allergene und Zusatzstoffe Speisen und Getränke

Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch / Laktose
- 8 Schalenfrüchte: Mandeln Ma
Haselnüsse H
Walnüsse W
Cashewk. C
Pecannüsse P
Paranüsse Pa
Pistazien Pi
Macadamia M
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Zusatzstoffe

- A mit Farbstoff
- B Konservierungsstoff
- C Antioxidationsmittel
- D Nitritpökelsalz und Nitrat
- E Geschmacksverstärker
- F geschwärzt
- G gewachst
- H Süßungsmittel
- I Tafelsüßen
- J Phenylalainquelle
- K kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- L Phosphat

Öffnungszeiten

Montag

Ruhetag

Dienstag bis Sonntag von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Feiertags von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Küche durchgehend geöffnet von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Restaurant Buchenauerhof

Inh. Boris Götschel

Buchenauerhof 4

74889 Sinsheim

Telefon: **07265 / 9199511**

Mail: info@restaurant-buchenauerhof.de

Web: www.restaurant-buchenauerhof.de

USt: 44142 / 31381