
WWW.HOF-RESTAURANT.DE
lecker speisen • entspannt feiern

Tel.: 06222 • 788 11 20
dinner@hof-restaurant.de

HOF
RESTAURANT

Das Hof Restaurant bietet mit seinen Räumlichkeiten ganzjährig den passenden Rahmen. Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, sowie die professionell durchgeplante Firmenfeier oder der mehrtägige Workshop finden hier Ihren Platz.

Verbunden mit den Übernachtungsmöglichkeiten auf der Burg Hohenhardt buchen Sie eine Eventlocation die fernab der hektischen Wege den perfekten Rahmen für Ihre Feier gibt.

Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir Konzepte und Feste. Sprechen Sie unser Eventmanagement an.

Wir zeigen Ihnen gerne unsere Möglichkeiten!

Öffnungszeiten...

Dienstag | Mittwoch | Donnerstag 16:30 Uhr
Freitag | Samstags | Sonn- und Feiertags 12:00 Uhr
Montag Ruhetag

Reservierung erforderlich

Für Gruppenanfragen ab 10 Personen gelten abweichende Öffnungszeiten.

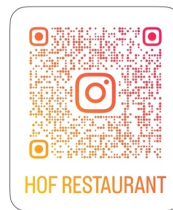
Lecker speisen • entspannt feiern

heißt das Motto des Hohenhardter Hofes inmitten den Hügeln des Kraichgau gelegen. Der familiengeführte Hof mit 32-Loch Golfplatz, der einzigartigen Adventure Golfanlage und der fast 1000-jährigen Burg Hohenhardt lädt zum gemütlichen oder sportlichen „Get-Together“ ein.

Herzlich Willkommen im Hof Restaurant

Unsere feine durchgehende Hofgutsküche ist traditionell aber auch international ausgerichtet, wobei ein Fokus auf regionale Speisen und Zutaten liegt.

Aktuelles zu unseren Aktionen und Events erfahren Sie auch hier:



WIEDERERÖFFNUNG nach Saisonpause ab 14. März 2025

EVENTANFRAGEN UND TISCHRESERVIERUNGEN:

06222 / 788 1120 oder gastronomie@golf-hohenhardt.de

CANDLE- LIGHT- DINNER

mit exquisitem
4-Gänge-Menü

TERMINE:

14. und 28. März 2025

ab 18 Uhr

11. und 25. April 2025

ab 18 Uhr

48,00 € PRO PERSON

Auf Wunsch mit korrespondierender
Weinreise pro Gang (0,1l) 5,00 €

LIMITIERTE PLÄTZE –
RESERVIERUNG ERFORDERLICH:

06222 / 788 1120 · dinner@hof-restaurant.de



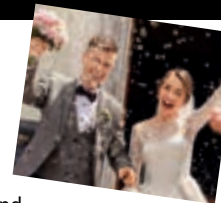
IHRE HOCHZEIT

auf dem Hohenhardter Hof

Hochzeitstermine 2026 können ab sofort vergeben werden. Ab Spätsommer 2025 sind noch zahlreiche Samstagstermine verfügbar. Weitere Informationen gibt es auf:
www.hof-restaurant.de/hochzeiten.

JETZT BESICHTIGUNGSTERMIN VEREINBAREN:

T 06222 / 788 1120



12.00 UHR
BIS
15.00 UHR



OSTERN IM
HOF RESTAURANT

FISCHKARTE AM KARFREITAG

OSTERSONNTAG UND OSTERMONTAG:

MIT LECKEREN SCHLEMMEREIEN

55,00 € PRO PERSON

VERBINDLICHE PLATZRESERVIERUNG UND DIE SPEISENAUSWAHL
über www.hof-restaurant.de/vvk



WIR SUCHEN AB SOFORT NEUE MITARBEITENDE!



- » für unseren Eventservice von Mai bis Oktober
- » keine Erfahrung notwendig
- » faire Bezahlung

Alle weiteren Infos unter:
0170 - 813 9448 (Jutta Bauer)

Gebrautes vom Fass...

König Pilsener^{11Gerste)} 0,3l | 0,4l
3,70€ | 4,60€

Export^{11Gerste)} 0,3l | 0,5l
3,60€ | 4,60€
Radler^{11Gerste,9)} 3,60€ | 4,60€
Radlermaß^{11Gerste,9)} im Steinkrug 1l | 8,70€

Erdinger Hefeweizen^{11Weizen,13)} 0,3l | 0,5l
4,00€ | 4,70€
Erdinger Weizenradler^{11Weizen,13,9)} 3,80€ | 4,70€
Erdinger Hefeweizenmaß^{11Weizen13)} 1l | 8,70€

Flaschenbiere...

0,5l

Erdinger Hefeweizen^{11Weizen)} | **Kristall**^{11Weizen)} | **dunkel**^{11Weizen)} 4,70€

Erdinger Helles^{11Gerste,9)} 4,60€
Erdinger alkoholfrei^{11Weizen,13)} 4,70€

Jever Fun alkoholfrei^{11Gerste)} 0,33l | 3,80€
Alkoholfreier Radler⁹⁾ 0,5l | 4,60€

H(eis)ses...

Tasse Kaffee | Espresso 3,00€
Espresso Macchiato* 3,00€
Espresso doppio 3,90€
Carajillo | Espresso mit Cognac 4,90€

Milchkaffee* 4,00€
Cappuccino mit Milch* 3,70€

Latte Macchiato* 4,00€
Heiße Schokolade* | Chocoino* (Schokolade mit Espresso) 4,50€

SAMOVA – TEE Spezialitäten in Bioqualität 3,50€

Assam | Kräuter | Pfefferminze | Früchte | Grüner Tee | Rooibos Vanille

Spritziges mit Schuss und ohne...

0,25l

Aperol Spritz 3cl Aperol Bitter^{1,3)} Secco¹⁰⁾ Soda, Orange* 5,90€
(alkoholfrei mit San Bitter)

„Fuzzy“ alkoholfrei San Bitter mit Spritzer Ananas, alkoholfreier Sekt¹⁰⁾, Soda, Eis 5,90€

Lillet - Berry 3cl Lillet blanc Wermut, Schweppes Wild Berry, Eis, Beeren^{1,4,9)} 5,90€
- **Vive** 3cl Lillet blanc Wermut, Tonic Water, Eis, Limone^{1,3,8)0)}
- **Peach** 3cl Lillet Rosé, Schweppes White Peach^{1,3,8)}, Eis, Orange

Hugo Holunderblütensirup, Secco¹⁰⁾, Limone, Eis, Pfefferminze, Soda* 5,90€
auch alkoholfrei

Cranberry Rosmarin Spritz, Cointreau, Cranberry Saft, Secco¹⁰⁾, Soda, Eis, Rosmarin 6,20€

Limoncello Secco¹⁰⁾ Spritz, Limoncello, Secco¹⁰⁾, Zitrone, Soda, Eis 5,90€

„Rosato Peach“ Orangen-Hibiskuslikör mit Schweppes White Peach^{1,3,8)}, Secco¹⁰⁾, Eis, Soda, Orange 5,90€
„Rosato Tonic“ Orangen-Hibiskuslikör mit Schweppes Tonic^{1,3,8)}, Eis, Soda, Secco¹⁰⁾, Limone 5,90€
(alkoholfrei mit Martini Vibrante und alkoholfreiem Sekt)

Hof - Schorle Weißwein¹⁰⁾, Sekt¹⁰⁾, Zitrone, Soda Eis* (auch alkoholfrei) 5,90€

Aperitife...

Campari Soda^{1,3)} | **Campari Orange**^{1,3)} 0,3l | 5,70€
Martini bianco¹⁰⁾ | **Martini rosso**¹⁰⁾ | **Rosato** 4cl | 4,90€

Portwein¹⁰⁾ Sandeman Tawny 3cl | 3,50€
Sherry¹⁰⁾ Sandeman medium dry 3cl | 3,50€

Winzersekt¹⁰⁾, trocken weiß & rosé
Weingut Adam Müller, Leimen 0,1l | 4,50€

Soft & Saft...

Coca-Cola^{1,5,9)} | Coca-Cola zero^{1,2,5,6,9)} |
mezzo mix^{1,5,9)} Fanta^{1,6,8,9)} | Sprite⁹⁾

0,2l 0,4l
3,50€ | 4,70€

Schweppes

Bitter Lemon^{3,8,9)} | Tonic Water^{3,8,9)} | White Peach^{1,8,9)}
Ginger Ale^{1,8,9)} | Russian Wild Berry^{1,8,9)}

0,2l 0,5l
3,70€ 5,50€
3,70€ 5,50€

Saft & Saftschorlen

Bio Apfelsaft HHH naturtrüb

0,2l 0,5l
3,50€ 4,90€

Maracuja, Cranberry, Orange
Rhabarber, Pink Grapefruit, Johannisbeere

4,40€ 5,90€

Holunderschorle

4,80€

Mineralwasser

Alwa live still | medium
Tafelwasser

0,5l 0,7l
3,90€ | 6,50€
5,70€



Hausgemachte Limonaden...

0,55l | 1l Krug

„Jack Lemon“

6,20€ 8,50€

Holunderblütensirup | Zitrone | Pfefferminze | Limo⁹⁾ | Eis | Soda

„Tiger Woods“

6,20€ 8,50€

Limonen | Johannisbeere | Pfefferminze | Zuckersirup | Eis | Soda

„Putter“

5,90€ 7,80€

Cranberry | Tonic Water^{3,8,9)} | Eis | Zitrone

„Driver“

5,90€ 7,80€

Limonen | Waldmeister | Ginger Ale^{3,8,9)} | Eis | Soda

„Birdie“

5,90€ 7,80€

Pfirsich | Rhabarbersaft | Orange | Eis | Soda

„Ho-Ha“ Eistee (von Mai bis September verfügbar)

5,50€ 7,50€

Vanille | Bio Orange Rooibos Tee | Apfelsaft | Eis | Zitrone



Weißweine*...

Weingut Clauer, Heidelberg, Baden
Riesling, trocken oder halbtrocken,
Grauburgunder, trocken, 0,2l 5,50€ | 0,75l 20,50€

Weingut Fellini, Rauenberg, Baden
Auxerrois, trocken 5,50€ | 20,50€
Cuvée Trio, feinherb, Riesling, Rivaner, Sauvignon Blanc 5,50€ | 20,50€

Weingut Nägele, Hambach, Pfalz
Weißburgunder, trocken 5,70€ | 21€

Weingut Lind, Rohrbach, Pfalz
Sauvignon Blanc, trocken 5,90€ | 22€

Rosé

Weingut Adam Müller, Leimen, Baden
Spätburgunder Weißherbst, fruchtig 5,50€

Weingut Lind, Rohrbach, Pfalz
Portugieser, feinherb 5,50€

Weingut Clauer, Heidelberg, Baden
 Rosé, trocken 5,50€ | 20,50€

Rot

Weingut Adam Müller, Leimen, Baden
Spätburgunder „Heidelberger Herrenberg“ 6,70€ | 25€

Merlot, „Chevalier“, trocken, Frankreich 6,70€ | 25€

Primitivo, „Itinera“, ITC Salento, Italien, trocken 6,90€ | 26€

Weinschorle 0,2l | 0,5l | 1l Karaffe
 4,20€ | 5,90€ | 11€

Flaschenweine* ...

2022 Weingut Bassermann & Jordan, Pfalz, trocken 0,75l 26€
Weißburgunder, frisch, klar, schlank 12,5% Vol.

2020 Weingut Bosch, Kronau, trocken, 0,75l 32€
Riesling, Lias Epsilon v. Posidonienschiefer 12,5% Vol.

2022 Weingut Klumpp, Baden, trocken, 0,75l 36€
Chardonnay, Muschelkalk, Bio 12,5%Vol



2022 Weingut Ökonomierat Lind, Pfalz, trocken 0,75l 29€
Pinot Noir Blanc de Noir, Bio, Mandelpfad, roséfarben 12,5% Vol.

2023 Weingut Fellini, Rauenberg, feinherb 0,75l 21€
„PINK“, Spätburgunder, 12,5% Vol

2022 Aix en Provence, A.O.P., trocken 0,75l 36€
„AIX“ Syrah, Grenache, Sinsault



2022, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 0,75l 32€
„Incognito“, Rotwein Cuvée 30% Merlot und ??? 14% Vol.

2021 Weingut Ökonomierat Lind, Pfalz, trocken 0,75l 26€
Pinot Noir im Kastanienfass v.1875 gereift 13,5% Vol.

Dessertwein: 0,1l 4,50€ | 0,25l 7,50€ | 0,75l 31€
2022 Reichsrat von Buhl ARMAND Riesling Kabinett süß 9,5% Vol.

*Alle Weine enthalten Sulfite

Sie speisen an einem historischen Ort...

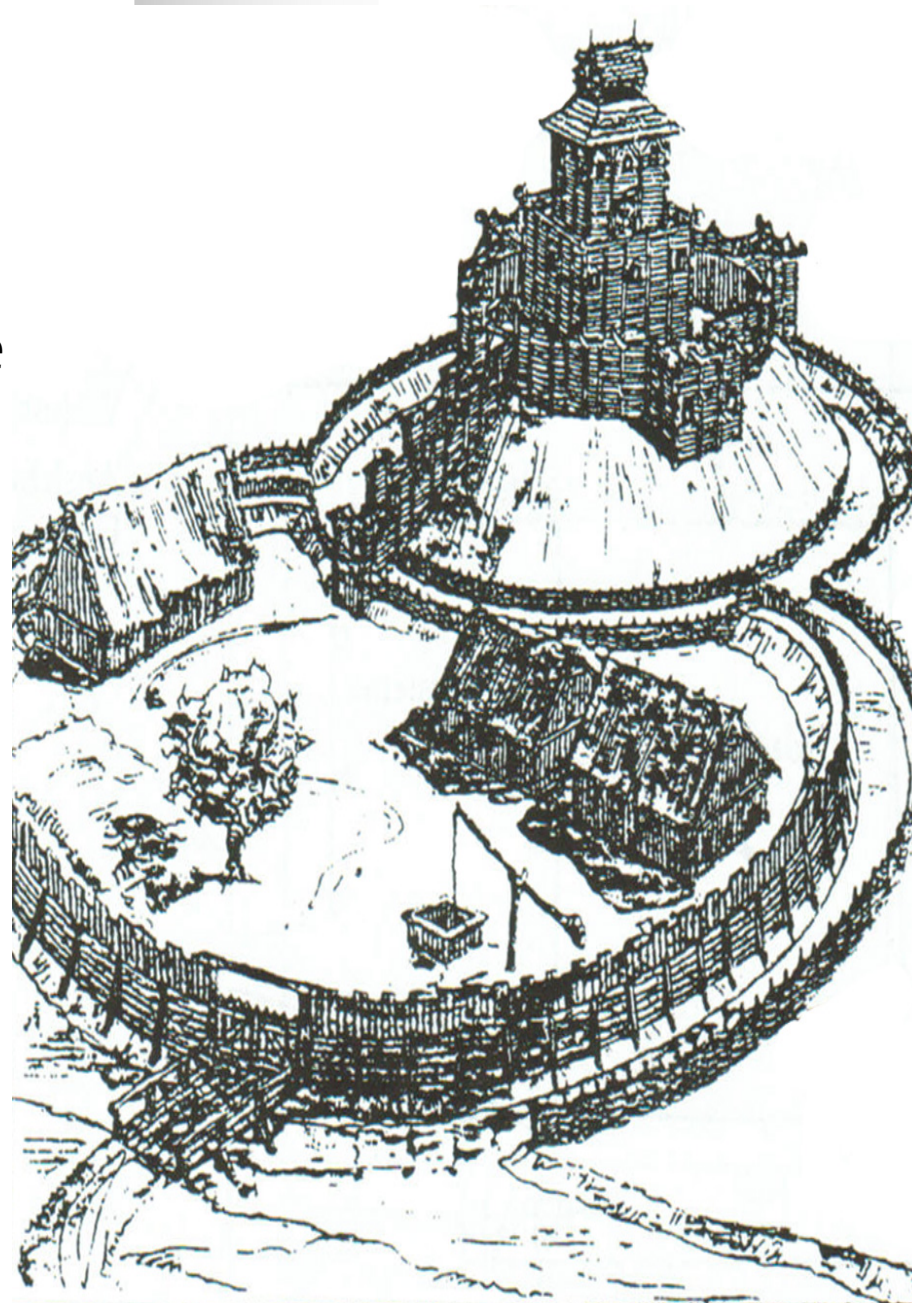
Die erste urkundliche Erwähnung der Edelfreien Herren von Hohenhardt findet sich im Lorscher Index im Jahre 1127.

Gemessen mit der ersten urkundlichen Erwähnung von Heidelberg ist die Burg Hohenhardt 69 Jahre älter als Heidelberg und sogar fast 600 Jahre älter als das Heidelberger Schloss.

Die Hochadelsgeschlechter derer von Hohenhardt starben zwischen dem 13. und 14. Jahrhundert aus.

Die Form der Burg Hohenhardt lässt erkennen, dass die Ursprünge auf der sogenannten „Motte“ (Turmhügelburg) beruhen.

Sie ist damit eine der wenigen, die heute noch bestehen.



Im 30 jährigen Krieg wurde die Burg Hohenhardt geschleift und die letzten Ritter vertrieben. Das Herrenhaus, wie es sich heute zeigt, ist aus dem 1694.

Diese Jahreszahl findet sich heute im Wappen des Turmes über der Eingangstür. Die Burg Hohenhardt bietet heute Übernachtungsmöglichkeiten in modernen Fremdenzimmer an. Seit 1983 wird der Hof als Golfanlage genutzt.



Suppe...

Buttermilch-Erbsensuppe mit Radieschen & Croûtons	6,90€
Französische Zwiebelsuppe in der Löwenkopfterrine mit Käsetoast	8,90€

Vorspeisen...

Lachstatar mit Avocado, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch Limettensaft und Olivenöl	17,90€
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig, kl.Salatbouquet und Feigensenf Baguette	15,90€

Flammkuchen...

„Elsässer Art“ mit Speck ^{1,8,11)} und Zwiebeln	14,50€
„Griechische Art“ mit Feta, Oliven ^{H)} , Zwiebel, Tomaten, Paprika und Peperoni ⁸⁾	15,50€
-mit Zwiebel, Champignons, Mozzarella und Schinken	15,50€

Pasta...

Spaghetti mit Salsiccia ^{F)} Ragout, Staudensellerie, Oliven ^{H)} , Kapern, in Tomaten Walnuss ^{N)} -Sauce und Parmesan	19,90€
Penne „all arrabbiata“, Knoblauch, Petersilie, Chili, Parmesan	13,90€

Hof - Lieblinge...

Pikantes Thai-Curry ⁴⁾ mit Asia Gemüse, Erdnüssen ^{M)} , Basmatireis mit Putenstreifen	14,90€
mit Garnelen (6St)	17,90€
	20,90€
Hof-Burger (180g) mit BBO-Sauce, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Bacon, Pommes Frites - mit Käse +1,90€	16,50€
Hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebel, Kartoffelsalat und kleinem Salatbouquet	17,90€
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites und kl. Salat	18,90€

Salate...

Großer Gartensalat mit Tomaten, Paprika, Möhren, Gurke. Croûtons im Hof-Dressing	10,80€
Blattsalate der Saison mit gebratenen Rinderstreifen im Balsamicodressing	19,50€
- mit gebratenen Putenstreifen „Süß-Sauer“ ^{1,4}	16,50€
- mit gebratenem Lachsfilet	19,80€
- mit gebratenen Champignons	15,90€
Beilagensalat mit Rohkost & Croûtons	6,20€
Portion Kartoffel-Gurkensalat.	5,90€

Für die kleinen Hof-Gäste...

Spaghetti Tomatensoße und Parmesan	6,90€
Portion Spätzle mit Bratensoße	6,90€
Paniertes Schweine (Pute)schnitzel mit Pommes & Ketchup ^{1,8)}	8,70€
Portion Pommes mit Ketchup ^{1,8)} und Mayo ^{1,8)}	5,50€

Hauptgänge...

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren ⁴⁾ ,Kartoffel-Gurkensalat	24,90€
Zwiebelrostbraten (ca.250g) mit hausgemachten Spätzle ¹⁾ und Marktgemüse	31,50€
Geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse und Süßkartoffel-Pürée	22,90€
Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse ^{1,8,12)} und Schinken ^{F)} , Pilzrahmsoße, Röstkartoffeln	20,90€
Lachsfilet auf südfrz. Gemüsemix, Süßkartoffel-Pürée und Hummerbuttersoße	28,90€
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250g) mit „Café de Paris“ Butter, Pommes-Frites, kl. Salat	30,50€

Desserts

Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanilleeis	8,50€
Zitronen Torte mit Sorbet & marinierten Beeren	8,90€
Gemischtes Eis (Vanille, Schokolade, Walnuss) mit Sahne pro Kugel	5,70€ + 1,00€ 1,80€
Sorbetvariation (Himbeer /Mango/ Zitrone)	8,00€