

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 Kraichgaus 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:



CANDLE LIGHT DINNER

FR. 12.9.

FR. 26.9.

FR. 17.10.

FR. 31.10.

FR. 14.11.

FR. 28.11.

**4 Gänge ab 18:00 Uhr
48€ pro Person**

**Auf Wunsch passende
Weinreise für
5€ pro Gang**

Gebrautes vom Fass...

König Pilsener ^{11Gerste)}	0,3l 0,4l	3,80€ 4,60€
Export ^{11Gerste)}	0,3l 0,5l	3,80€ 4,80€
Radler ^{11Gerste,9)}		3,80€ 4,60€
Radlermaß ^{11Gerste,9)} im Steinkrug	1l	8,80€
Erdinger Hefeweizen ^{11Weizen,13)}	0,3l 0,5l	4,30€ 4,80€
Erdinger Weizenradler ^{11Weizen,13,9)}		4,10€ 4,80€
Erdinger Hefeweizenmaß ^{11Weizen13)}	1l	8,80€

Flaschenbiere...

Erdinger Hefeweizen ^{11Weizen)} Kristall ^{11Weizen)} dunkel ^{11Weizen)}	0,5l	4,80€
Erdinger Helles ^{11Gerste,9)} / auch alkoholfrei		4,80€
Erdinger alkoholfrei ^{11Weizen,13)}		4,80€
Jever Fun alkoholfrei ^{11Gerste)}	0,33l	3,80€
Alkoholfreier Radler ⁹⁾	0,5l	4,80€

H(eis)ses...

Tasse Kaffee Espresso	3,00€
Espresso Macchiato*	3,20€
Espresso doppio	4,00€
Carajillo Espresso mit Cognac	5,50€
Milchkaffee *	4,20€
Cappuccino mit Milch*	3,70€
Latte Macchiato*	4,20€
Heiße Schokolade* Chocoino* (Schokolade mit Espresso)	4,70€
SAMOVA – TEE Spezialitäten in Bioqualität	3,70€
Assam Kräuter Pfefferminze Früchte Grüner Tee Rooibos Vanille	
Affogato (Kugel Vanilleeis mit Espresso doppio)	5,20€
Eiskaffee Eisschokolade	
Mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne	5,30€
Mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne	5,90€
Frappé *	4,50€

*auch mit Hafermilch

Spritziges mit Schuss und ohne...

Aperol Spritz	6cl Aperol Bitter ^{1,3)} Secco ¹⁰⁾ Soda, Orange * auch alkoholfrei	0,4l	6,20€
Aperol Pink Grapefruit	6cl Aperol Bitter ^{1,3)} Goldberg Pink Grapefruit ¹⁰⁾ Limone* auch alkoholfrei		6,20€
Sarti Lemon ^{10,1,3)}			6,20€
Sarti Pink ¹⁰⁾ mit Goldberg & Sons Pink Grapefruit Soda			6,20€
Lillet - Berry	6cl Lillet blanc Wermut, Wild Berry, Eis, Beeren ^{1,4)}		6,20€
- Vive	6cl Lillet blanc Wermut, Tonic Water, Eis, Limone ^{1,4)}		
- Pink	6cl Lillet Rose Wermut, Goldberg Pink Grapefruit ^{1,4)} , Eis, Beeren		
Hugo	Holunderblütensirup, Secco ¹⁰⁾ Limone, Eis, Pfefferminze, Soda* auch alkoholfrei		6,20€
Cranberry Rosmarin Spritz	4cl Orangenlikör, Cranberry Saft, Secco ¹⁰⁾ Soda, Eis, Rosmarin		6,20€
Limoncello Spritz ¹⁰⁾	6cl Limoncello, Secco ¹⁰⁾ Zitrone, Soda, Eis		6,20€
Limoncello Pink Grapefruit Rosmarin Spritz	Limoncello, Goldberg Pink Grapefruit, Zitrone, Soda, Eis, Rosmarin		
„Rosato Tonic“	Orangen-Frühschoklikör mit Tonic ^{1,3)} , Eis, Soda, Secco ¹⁰⁾ Limone (auch alkoholfrei)		6,20€
Hof - Schorle	Weißwein ¹⁰⁾ Sekt ¹⁰⁾ Zitrone, Soda, Eis * (auch alkoholfrei)		6,20€
„FUZZY“ alkoholfrei	Sani Bitter mit Spritzer Ananassirup, alkoholfreier Sekt ¹⁰⁾ Soda, Eis, Orange		6,20€
Campari Soda ^{1,3)} Campari Orange ^{1,3)}	0,3l	5,90€	
Campari ^{1,3)} Amalfi (mit Bitter Lemon ^{1,3)})			
Martini bianco ¹⁰⁾ Martini rosso ¹⁰⁾ Rosato	4 cl	5,90€	
Portwein ¹⁰⁾ Sandeman Tawny	3 cl	3,50€	
Sherry ¹⁰⁾ Sandeman medium dry	3 cl	3,50€	
Winzersekt ¹⁰⁾ , trocken weiß & rosé.	0,75l	30,00€	
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) 0,2l 0,4l
 3,20€ 4,80€

Alwa Orange (in Mineralbrunnen-Qualität) 3,20€ 4,80€
 Alwa Zitrone (in Mineralbrunnen-Qualität) 3,20€ 4,80€

Goldberg & Sons 0,2l 0,5l
 Bitter Lemon^{3,8,9)} | Tonic Water^{3,8,9)} |
 Ginger Ale | GingerBeer^{1,8,9)} | Wild Berry^{1,8,9)}
 4,20€ 6,30€
 4,20€ 6,30€

Saft & Saftschorlen

Bio Apfelsaft HHH naturtrüb Glas Glas
 0,2l 0,5l
 3,50€ 4,90€

Maracuja, Cranberry, Orange 4,40€ 5,90€
 Rhabarber, Pink Grapefruit, Johannisbeere

Holunderschorle 4,80€

Mineralwasser

Alwa live still | medium 0,5l 0,7l
 Tafelwasser 4,10€ | 6,50€
 5,90€

Eiskalte Limonaden...

0,55l | 1l Krug

„Golfer“ 5,90€ 7,80€
 50% Bitter Lemon^{3,8,9)} | 50% Pink-Grapefruitsaft

„Jack Lemon“ 6,20€ 8,50€
 Holunderblütensirup | Zitrone | Pfefferminze | Limo⁹⁾ | Eis | Soda

„Tiger Woods“ 6,20€ 8,50€
 Limonen | Johannisbeersaft | 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

„Mulligan“ 5,90€ 7,80€
 Limonen | Minze | Erdbeersirup | GingerBeer^{3,8,9)} | Eis | Soda

„Ho-Ha“ Eistee | 5,90€ 7,80€
 Vanillesirup | Bio Orange Rooibos Tee | Bio-Apfelsaft | Eis | Zitrone

Weißweine*...

Weingut Clauer, Heidelberg, Baden Riesling , trocken oder halbtrocken, Grauburgunder , trocken,	0,2l 5,50€ 5,50€	0,75l - 20,50€
Weingut Fellini, Rauenberg, Baden Auxerrois , trocken Cuvée Trio , feinherb, Riesling, Rivaner, Sauvignon Blanc	5,50€ 5,50€	20,50€ 20,50€
Weingut Adam Müller, Leimen, Baden Weißburgunder , trocken	5,50€	20,50€
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, beerenfarben	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	7,10€	26€

Weinschorle	0,25l 0,5l 1l Karaffe
	4,50€ 6,10€ 11,50€

Flaschenweine* ...

2022 Weingut Bassermann & Jordan, Pfalz, trocken Weißburgunder , frisch, klar, schlank 12,5% Vol.	0,75l	26€
2020 Weingut Bosch, Kronau, trocken, Riesling , Lias Epsilon v. Posidonienschiefer 12,5% Vol.	0,75l	32€
2024 Lugana Ca' Scavi	0,75l	32€
2022 Weingut Ökonomierat Lind, Pfalz, trocken Pinot Noir Blanc de Noir, Bio, Mandelpfad, roséfarben 12,5% Vol.	0,75l	29€
2023 Weingut Fellini, Rauenberg, feinherb „PINK“, Spätburgunder, 12,5% Vol	0,75l	21€
2022 Aix en Provence, A.O.P., trocken „AIX“ Syrah, Grenache, Sinsault	0,75l	36€
2022, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz „Incognito“, Rotwein Cuvée 30% Merlot und ??? 14% Vol.	0,75l	32€
2021 Weingut Ökonomierat Lind, Pfalz, trocken Pinot Noir im Kastanienfass v. 1875 gereift 13,5% Vol.	0,75l	26€

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...

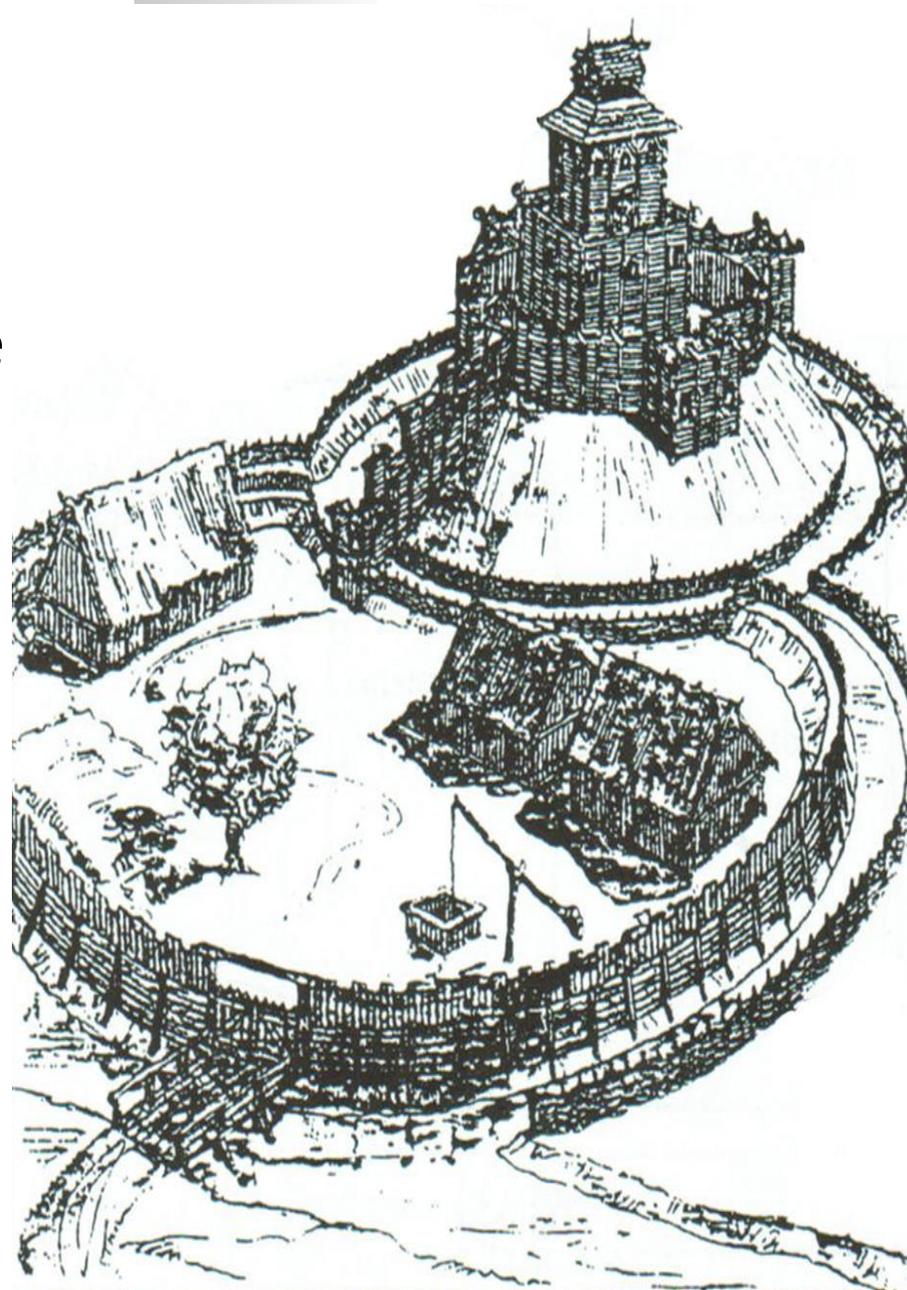
Die erste urkundliche Erwähnung der Edelfreien Herren von Hohenhardt findet sich im Lorscher Index im Jahre 1127.

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...

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) mit würzigen Croûtons	6,90€
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen, Gemüse	8,90€

Vorspeisen...

Rinderfilet-Carpaccio mit Ruccola, Parmesan, Oliven, Balsamico	19,90€
Antipasti Misto Paprika Zucchini Aubergine Pilze Tomate-Mozzarella, Melone Serranoschinken Oliven Räucherlachs	15,50€

Flammkuchen...

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

Hof - Lieblinge...

Spaghetti aglio e olio e peperoncino	13,90€
Wurstsalat ^{6,11)} mit Pommes-Frites	14,90€
Clubsandwich mit gebratener Pute, Bacon ^{L,B,11)} Kochschinken ^{L,8)} , Gouda, Tomate und Essiggurke ⁴⁾ , Cocktailsoße, Salat - mit Pommes-Frites	13,90€ 17,20€
Pikantes Thai-Curry ⁴⁾ mit Asia Gemüse, Erdnüssen ^{M)} , Basmatireis - mit Putenstreifen	14,90€ 17,90€
Hof-Burger (180g) mit BBO-Sauce, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Bacon ^{L,B,11)} , Pommes Frites - mit Käse +1,90€	15,90€
Camembert-Burger mit Preiselbeeren Carolina Senf, BBO-Sauce Tomaten, roten Zwiebeln Gurke und Pommes Frites	15,90€
Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Zwiebel , Peperoni , Baguette	14,00€
Hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebel, Kartoffelsalat und kleinem Salatbouquet	17,90€
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites und kleinem Salat	18,90€

Salate...

Großer Gartensalat mit Tomaten, Paprika, Möhren, Gurke, Croûtons im Balsamicodressing, Baguette	11,80€
Blattsalate der Saison mit gebratenen Rinderstreifen im Balsamicodressing	19,50€
- mit gebratenen Putenstreifen „Süß-Sauer“ ¹⁴	16,50€
Wassermelonen-Gurken-Feta-Salat Minze ,Oliven Zitronen-Honig Vinaigrette und Baguette	16,90€
Caesar Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet Romanasalat Croûtons Parmesandressing und Baguette	18,90€
Beilagensalat mit Rohkost & Croûtons	6,20€
Portion Kartoffel-Gurkensalat	5,90€

Desserts

Süßes...

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,00€
Schokosoufflé mit fl. Kern & Vanilleeis	8,50€
Gemischtes Eis (Vanille, Walnuss, Amarena Kirsch) mit Sahne pro Kugel	5,90€ + 1,00€ 1,90€
Sorbetvariation (Himbeer /Mango/ Zitrone) pro Kugel 2,80€	8,00€

Hauptgänge...

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren ⁴⁾ , Kartoffel-Gurkensalat	24,90€
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak (ca.250g) mit hausgemachten Spätzle ¹⁾ und Marktgemüse	31,50€
Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse ^{1,8,12)} und Schinken ^{F)} , Pilzrahmsouße, Röstkartoffeln	20,90€
Ganze Dorade mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	27,90€
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250g) mit Kräuterbutter und Pommes-Frites	29,90€

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€