



# MOHRENKÖPFLE

---

## GASTRONOMIE

- im Regionalmarkt Hohenlohe -

Ein Projekt der:



BÄUERLICHEN  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen  
Telefon: (07904) 97 97-0 · Telefax: (07904) 97 97-29  
E-Mail: [info@besh.de](mailto:info@besh.de) · [www.besh.de](http://www.besh.de)

## „Schmeck den Süden“

Als „Schmeck den Süden“-Gastronom dokumentieren wir gegenüber unseren Gästen, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden.

Bereits 1996 wurde die Aktion „Schmeck den Süden“-Gastronomen vom DEHOGA Baden-Württemberg und dem Landwirtschaftsministerium ins Leben gerufen. Gemeinsam wird die heimische regionale Gastronomie, insbesondere die ländliche Gastronomie, unterstützt.

Heute stehen die Betriebe „Haus der Baden-Württemberger Weine“ gemeinsam mit den „Schmeck den Süden“-Gastronomen für hochwertige regionale Genuss- und Gastronomie-Kultur im Genießerland Baden-Württemberg.

Schmeck den Süden  
— *Gastronomen* —  
Baden-Württemberg



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Frühstücken im Mohrenköpfe

### MONTAG BIS FREITAG:

bis 11 Uhr

*Genießen Sie ein Frühstück aus unserer  
reichhaltigen Frühstückskarte*

### SAMSTAGS:

#### **MOHRENKÖPFLE-FRÜHSTÜCK VOM BUFFET**

bis 11 Uhr

*Wurst- und Käsespezialitäten*

*von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall,  
Auswahl an hausgemachten Marmeladen, Honig, Butter,  
Eier, Bauernbrot und verschiedene Brötchen, Joghurt, Müsli, Obst,  
Quark, Milch, Multivitaminsaft und Orangensaft, Kaffee und Tee*

**€ 13,90**

#### **GROSSES SONNTAGS-SCHLEMMERFRÜHSTÜCK VOM BUFFET**

bis 11 Uhr

*Wurst- und Käsespezialitäten*

*von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall,  
geräucherter und gebeizter Lachs, Weißwürste, Auswahl an hausgemachten Marmeladen,  
Honig, Butter, Eier, Bauernbrot und verschiedene Brötchen, Müsli, Obst,  
Joghurt, Quark, Milch, Multivitaminsaft und Orangensaft, Kaffee und Tee*

**€ 16,50**

## Brunch im Mohrenköpfe

Sonn- und Feiertagsbrunch

10 bis 14 Uhr

Sonntags an Feiertagen laden wir Sie zum  
**BRUNCH MIT DEN SPEZIALITÄTEN AUS HOHENLOHE**  
ein

**€ 26,50**

Kinder bis 6 Jahre frei,

ab 6-12 Jahre

**€ 9,80**



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL





**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Maultaschen und Gemüsestreifen	€ 4,20
<b>Vegetarische Flädlesuppe</b> mit Gemüsestreifen	€ 3,80

## Salat

<b>Sommerlicher Salat</b> Trifft auf Heumilchkäse der Dorfkäserei Geifertshofen dazu reichen wir hausgemachtes Weißbrot	€ 13,20
<b>Salatteller vom Buffet</b>	€ 3,80
<b>Großer Salatteller vom Buffet</b>	€ 6,50

## Vorspeise

<b>Hausgemachtes Rinderfilet-Carpaccio vom bœuf de Hohenlohe</b> an sommerlichen Wildkräutersalat und Parmesan-Chips	€ 14,50
---	---------



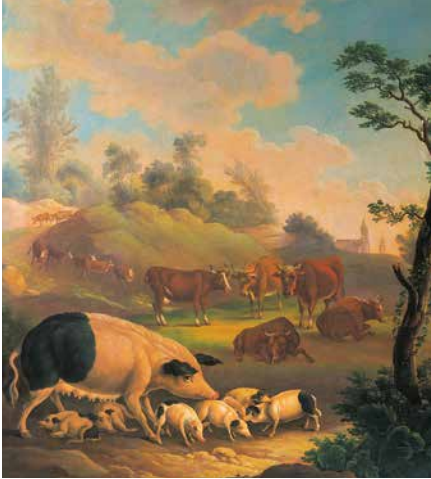
BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Das „Mohrenköpfle“

Schwäbisch-Hällische Landschweine werden wegen ihrer außergewöhnlichen Färbung mit schwarzem Kopf und schwarzem Hinterteil seit altersher auch „Mohrenköpfle“ genannt. Um 1820 kam diese besondere Rasse aus China über England nach Württemberg, wo König Wilhelm I. sie auf seinen königlichen Domänen verteilen ließ. Hier im Hohenlohischen wurden die neuen schwarz-weißen Schweine heimisch und nahmen den Namen der Stadt Schwäbisch Hall an:



*Das Schwäbisch-Hällische Landschwein  
(Mohrenköpfle) um 1830*

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein war geboren. Früher wie heute wird die besonders gute Fleischqualität dieser alten Landrasse als fein marmoriert, mit bester Konsistenz, zart und nussigem Geschmack gelobt.

In den 60er und 70er Jahren des letzten Jahrhunderts war das Mohrenköpfle fast ausgestorben! Eine zunehmend industrialisierte Agrarwirtschaft bahnte sich ihren Weg, Wissenschaft und Agrarverwaltung propagierten die Zucht eines „industrieregerechten Einheitsschweins“. So schien das Schicksal der Mohrenköpfle besiegelt zu sein. Doch Hohenloher Bauern liebten ihr Mohrenköpfle zu sehr und begannen im Jahr 1984 unter Leitung von Rudolf Bühler die noch übriggebliebenen Restbestände einzusammeln. So kamen gut zwei Dutzend Tiere

wieder zusammen und aus diesen konnte mit sechs reinrassigen Muttersauen und einem Eber eine neue Zucht geschaffen werden. 1988 wurde dann die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall für die planmäßige Zucht und Vermarktung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins gegründet. Heute gilt das Schwäbisch-Hällische Landschwein als gerettet und ist unter den Gourmetköchen der Geheimtipp für beste Fleischqualität.

Verbindliche Erzeugerrichtlinien schreiben vor, dass die Hällischen Landschweine auf Stroh gehalten werden müssen und soweit möglich, stets Auslauf haben, gesundes pflanzliches Futter,



*Rudolf Bühler Gründer der  
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft  
Schwäbisch Hall*

ohne Gentechnik sowie keine Wachstumsförderer und Medikamente erhalten. Natürlich bringen dann die Hohenloher Bauern „Ihre Mohrenköpfle“ selbst zum Erzeugerschlachthof nach Schwäbisch Hall. Das gesamte System unterliegt einem neutralen externen Kontrollverfahren, sodass die Gäste der Mohrenköpfle Gastronomie und alle Liebhaber der Hällischen Spezialitäten diese vertrauensvoll genießen können.

Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste einen guten Appetit mit den Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und nicht vergessen: Naturschutz geht durch den Magen!



**BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL**



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Gerichte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

<b>Hohenloher Linsen</b> mit Spätzle und Echt Hällischen Saitenwürstle	€ 7,80
<b>Echt Hällische geschmälzte Maultaschen</b> mit schwäbischem Kartoffelsalat nach Hohenloher Art und frisch zubereiteten Schmelzzwiebeln	€ 8,90
<b>Echt Hällisches Schnitzel paniert</b> mit Pommes frites an Zitrone und Preiselbeeren, dazu ein Salat vom Buffet	€ 12,50
<b>Echt Hällisches Halssteak</b> mit Urwaldpfeffersauce und Kartoffelkroketten, dazu ein Salat vom Buffet	€ 12,50
<b>Echt Hällisches Jägerschnitzel</b> mit Pilzen aus den Hohenloher Wäldern, Echt Hällischen Speck und Zwiebeln dazu Spätzle und ein Salat vom Buffet	€ 13,50



**Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.**



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Das bœuf de Hohenlohe

Seit 1780 kennt man hier das bœuf de Hohenlohe. Das ist keine Rinderrasse, sondern eine Herkunftsbezeichnung für exquisites Ochsenfleisch aus der Region Hohenlohe, das seinen wohlklingenden Namen einst in Paris erhalten hat.



*Pfarrer Mayer Haus in Wackershofen*

Seit dem Mittelalter bebauten die Bauern ihre Felder mit einer Sommerung, im nächsten Jahr mit einer Winterung und im dritten Jahr ruhte das Land um sich zu regenerieren. Dies nannte man Brache. Als dann der berühmte Pfarrer Mayer aus Kupferzell um 1780 in Hohenlohe den Anbau von Esparsette, Klee und Luzerne auf dem Brachland einführte, glich dies einer landwirtschaftlichen Revolution. Plötzlich gab es saftiges Futter im Überfluss und das ergrünte Brachland war nach dem Anbau dieser Leguminosen sogar noch fruchtbarer geworden. So hatten die Hohenloher Bauern genug Futter um fortan die Kälber ihrer Kühe zu feisten Ochsen und Färsen auszumästen. Diese mussten dann in den umliegenden wohlhabenden Städten wie Mannheim, Stuttgart oder Straßburg auch vermarktet werden. Bald war die Erzeugung von Hohenloher Ochsen so vielzählig, dass man Viehtriebe bis ins ferne Frankreich organisierte und schließlich bis nach Paris. Dort, der Hauptstadt der Gourmets, sprach man schon bald vom „bœuf de Hohenlohe“ ob seiner besonderen Qualität des Fleisches. Offensichtlich tat den Ochsen der lange Marsch bis nach Paris gut, denn nach jeder Tagestour wurden sie in eigens dafür eingerichteten Sammelplätzen reichlich getränkt und mit Futter versorgt. Vor den Toren von Paris wurden sie auf den Märkten von Rungis, den Traiteurs und Bouchereien angeboten, über die sie dann auf die Teller der berühmtesten Gourmets von Paris kamen. Das „bœuf de Hohenlohe“ war geboren..

Der 1. Weltkrieg jedoch stoppte die Viehtriebe nach Frankreich jäh und nur noch im Versailler Vertrag ist von Reparationsleistungen mit tausenden von Ochsen zu lesen. Doch dabei blieb es



*Historische Abbildung des bœuf de Hohenlohe*

dann auch und erst in den neunziger Jahren des letzten Jahrhunderts hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall diese alte Tradition der Hohenloher Ochsenmast wieder neu belebt. Heute weiden die „bœuf“-Ochsen und -Färsen in den Hohenloher Flußtäälern von Bühler, Kocher und Jagst und werden im Winter in Laufställen auf Stroh vollends ausgemästet. Am vorzüglichsten gilt das Fleisch der Limpurger Ochsen, einer alten Landrasse, die ursprünglich aus dem Leinetal der Ostalb stammt und ein besonders feinfaseriges und zartes Fleisch liefert. Probieren Sie es einfach mal! Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit mit der historischen Spezialität des Hohenloher Landes!



**BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL**





**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Gerichte vom bœuf de Hohenlohe

### **Zwiebelrostbraten vom bœuf de Hohenlohe**

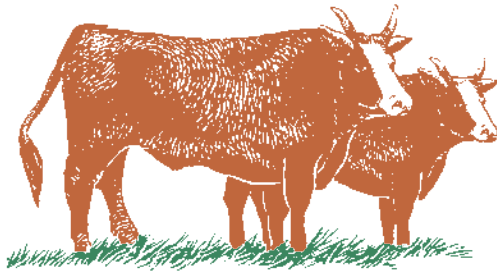
mit frischen Schmelzzwiebeln und Spätzle, dazu ein Salat vom Buffet

€ 18,50

### **Rumpsteak vom bœuf de Hohenlohe**

mit hausgemachter Kräuterbutter und Gewürzen der Ecoland Gewürzmanufaktur  
dazu Pommes frites und ein Salat vom Buffet

€ 20,80



# bœuf de Hohenlohe



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Vegane und vegetarische Hauptspeisen

<b>Vegane Hohenloher Kartoffel-Gemüsepfanne</b> mit frischen Kräutern, dazu reichen wir hausgemachtes Weißbrot	€ 8,90
<b>Vegetarische Nudelpfanne</b> an frischen Pilzen und Kräutern aus unserem ökologischen Kräutergarten	€ 12,50
<b>Vegetarische Hohenloher Käseknöpfe</b> mit Heumilchkäse aus Geifertshofen und frisch zubereiteten Schmelzzwiebeln	€ 11,50

## Mohrenköpfle Vesper-Spezialitäten

<b>Echt Hällischer Wurstsalat mit Heumilchkäse</b> aus Geifertshofen, dazu hausgemachtes Brot	€ 10,50
<b>Echt Hällischer Wurstsalat mit Schwarzwurst</b> dazu hausgebackenes Brot	€ 9,80
<b>Vesperbrett mit Echt Hällischen Schinken, Wurst und Heumilchkäse-Spezialitäten</b> dazu hausgemachtes Brot	€ 11,80
<b>Hohenloher Käsebrett</b> mit Weich- und Hartkäse aus der Region, Feigensenf und hausgebackenem Brot	€ 12,80
<b>Hausmacher-Sülze mit Musik</b> mit Zwiebeln und Vinaigrette dazu hausgemachtes Brot	€ 7,50



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Die Echt Hällischen Wurst- und Schinkenspezialitäten

In der deutschen Küche und Esskultur nehmen Würste aller Art einen großen Raum ein. Ein jedes Hohenloher Bauernhaus hatte seinen „Hausmetzger“, den man bestellte, um ein fettes Schwein oder ein ausgewachsenes Rind auf dem Hof zu schlachten und zu wohlschmeckenden Würsten sowie Salz- und Rauchfleisch zu verarbeiten. Die alten Hausmetzger beherrschten ihr Handwerk und ihr Wissen wurde über Generationen mündlich überliefert. Neben dem frischen Fleisch und Speck kamen nur noch Salz, Gewürze und Kräuter in die „Hausmacher“ Wurst.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat sich dieser Kultur der reinen Würste aus handwerklicher Tradition wieder angenommen, sie neu belebt und die Grundlagen der Hohenloher Wurstkultur zu einem „Reinheitsgebot für die Wurst“ zusammengefasst. Neben dem guten Fleisch und Speck des Hällischen Landschweins und bœuf de Hohenlohe enthält die Wurst nur noch Salz und Naturgewürze. Diese stammen aus eigenem ökologischem Anbau von alten aromatischen Arten.



### Das Reinheitsgebot für die Wurst

Alle verwendeten Rohstoffe werden unserer Echt Hällischen Wurst nur in reiner Form zugeführt.

Wir verwenden ausschließlich Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch und -speck sowie Rindfleisch vom bœuf de Hohenlohe.

Die zugeführten Gewürze sind ausnahmslos ökologische Naturgewürze aus eigenem Anbau oder unserer Partnerprojekte.

Die Echt Hällische Wurst enthält keine Geschmacksverstärker, Glutamat, Lactose oder Phosphat.

Wir fügen unserer Qualitätswurst keine künstlichen oder naturidentischen Aromastoffe zu.

Der Wurst wird nur natürliches Stein- und Meersalz zugesetzt.

Wir garantieren die Nachvollziehbarkeit und Kontrolle von der Herstellung bis zum Verkauf.

Alle Sorten sind allergen- und glutenfrei.



*Echt Hällische Wurst- und Schinkenspezialitäten.*



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Unsere Naturgewürze aus eigenem Anbau und unseren Partnerprojekten

Unser Ziel ist es, sämtliche Gewürze und Kräuter mit traditionellen Sorten in bestmöglicher Bio-Qualität von den weltbesten Standorten zu gewinnen, um bei der Herstellung von Echt Hällischen Würsten und Schinken völlig auf Geschmacksverstärker zu verzichten, denn die natürlichen Aromen bieten ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Wir pflanzen und ernten mit unseren Partnern in den südindischen Gewürzbergen Keralas die tropischen Gewürze wie Pfeffer, Muskatnuss oder Piment, in der Region Vojvodina zwischen Südungarn und Serbien den edelsüßen und scharfen Paprika (mit Kleinbauern einer eigens hierfür gegründeten Erzeugergemeinschaft). Hier in Hohenlohe haben wir wieder den Gewürzanbau bei unseren Mitgliedsbetrieben für aromatischen Koriander, Speisesenf und Kümmel eingeführt, mit sogar noch besserer Qualität als in tropischen Klimata. Mediterrane Kräuter erhalten wir aus Wildsammlungen in den Bergen Montenegros, den Bärlauch aus Sammlungen an Hohenloher Flussauen.

So können wir unsere „Echt Hällischen Würste und Schinkenspezialitäten“, die in bester hausmacher Tradition hergestellt werden, mit einer Scheibe Hohenloher Bauernbrot unseren werten Gästen zum Schmecken und Genießen bestens empfehlen.



*Ureinwohner des Lake Periyar  
Tigerreservats beim Pfeffer pflücken*



*Gewürzfelder im Herzen von Hohenlohe*



*Hohenloher Gewürze*



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Qualitätsweine

### Rotweine

<b>Fleiner Samtrot Kabinett, halbtrocken</b> aus der Weingärtnergenossenschaft Flein-Talheim	0,2l	€ 3,50
<b>Fürstenfass Michelbacher Lindenberg Trollinger mit Lemberger, halbtrocken</b> aus der Weinkellerei Hohenlohe	0,2l	€ 3,50
<b>Fürstenfass Verrenberger Lindenberg Trollinger, trocken</b> aus der Weinkellerei Hohenlohe	0,2l	€ 3,50
<b>Weikersheimer Tauberberg Tauberschwartz, trocken</b> aus der Weingärtnergenossenschaft Markelsheim	0,2l	€ 3,50

### Weißweine

<b>Fürstenfass Distelfink Silvaner mit Riesling, halbtrocken</b> aus der Weinkellerei Hohenlohe	0,2l	€ 3,50
<b>Fürstenfass Verrenberger Lindenberg Riesling trocken</b> aus der Weinkellerei Hohenlohe	0,2l	€ 3,50
<b>Fürstenfass Grauburgunder Kabinett, trocken</b> aus der Weinkellerei Hohenlohe	0,2l	€ 3,50
<b>Schwaigerner Heuchelberg Kerner, halbtrocken</b> aus der Weingärtnergenossenschaft Heuchelberg	0,2l	€ 3,50

### Roséweine

<b>Fleiner Samtrot Weißherbst, halbtrocken</b> aus der Weingärtnergenossenschaft Flein-Talheim	0,2l	€ 3,50
<b>Fürstenfass Schillerwein, halbtrocken</b> aus der Weinkellerei Hohenlohe	0,2l	€ 3,50
<b>Heuholzer Dachsteiger Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken</b> aus der Weingärtnergenossenschaft Heuholz	0,2l	€ 3,50

### Schorle

<b>Weinschorle süß oder sauer</b> weiß, rot, rosé	0,2l	€ 3,00
--	------	--------



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Biere

Haller Löwenbräu Mohrenköpfe dunkles Bier, frisch vom Fass	0,3l € 2,20	0,5l € 2,70
Haller Löwenbräu Edelpils frisch vom Fass	0,3l € 2,40	0,5l € 2,90
Haller Löwenbräu Radler <sup>3</sup> frisch vom Fass	0,3l € 2,20	0,5l € 2,70
Haller Löwenbräu Radler <sup>3</sup> naturtrüb, aus der Flasche		0,3l € 2,40
Haller Löwenbräu Hefeweizen frisch vom Fass	0,3l € 2,40	0,5l € 2,90
Haller Löwenbräu Meistergold frisch vom Fass	0,3l € 2,20	0,5l € 2,70
Haller Löwenbräu Kristallweizen aus der Flasche		0,5l € 2,90
Haller Löwenbräu Colaweizen Glas	0,3l € 2,40	0,5l € 2,90
Haller Löwenbräu dunkles Hefeweizen aus der Flasche		0,5l € 2,90
Haller Löwenbräu alkoholfreies Bier aus der Flasche		0,5l € 2,70
Haller Löwenbräu alkoholfreies Hefeweizen aus der Flasche		0,5l € 2,90

## Most/Apfelwein

Hohenloher Mouschd trocken	0,25l € 2,50	0,75l-Flasche € 7,00
Hohenloher Mouschd mild	0,25l € 2,50	0,75l-Flasche € 7,00





## Limonaden und Mineralwasser

### Limonaden

Bionade	0,33l	€ 2,50
Holunder		
Litschi		
Ingwer-Orange		
Cola-Mix <sup>1,2,3,4</sup>	0,2l € 2,20	0,4l € 2,70
Wildbadquelle Zitronenlimonade <sup>2,4</sup>	0,2l € 2,20	0,4l € 2,70
Wildbadquelle Apfelschorle naturtrüb		0,33l € 2,40
Coca Cola <sup>1,3</sup>	0,2l € 2,20	0,4l € 2,70
Fanta <sup>1,2</sup>	0,2l € 2,20	0,4l € 2,70
Bitter Lemon <sup>1</sup>		0,33l € 2,40
Bitter Orange <sup>2</sup>		0,33l € 2,40

### Mineralwasser

Wildbadquelle classic	0,2l € 1,90	0,4l € 2,50
classic		
medium		
Tainacher naturell	0,2l € 1,90	0,5l € 3,10





**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Natursäfte / Schorlen

### Säfte

Apfelsaft klar oder naturtrüb von Hohenloher Streuobstwiesen	0,2l € 2,30	0,4l € 3,80
Traubensaft rot	0,2l € 2,30	0,4l € 3,80
Johannisbeernektar	0,2l € 2,30	0,4l € 3,80
Kirschnektar	0,2l € 2,30	0,4l € 3,80
Orangensaft	0,2l € 2,30	0,4l € 3,80
Multivitamin-Mehrfruchtsaft	0,2l € 2,30	0,4l € 3,80

### Schorlen

Apfelsaftschorle klar naturtrüb	0,2l € 2,20	0,4l € 2,70
Traubensaftschorle	0,2l € 2,20	0,4l € 3,50
Johannisbeerschorle	0,2l € 2,20	0,4l € 3,50
Kirschschorle	0,2l € 2,20	0,4l € 3,50
Orangensaftschorle	0,2l € 2,20	0,4l € 3,50
Multiminschorle	0,2l € 2,20	0,4l € 3,50



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL





**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Kaffee/Tee

### Kaffee

Kaffee Hagen	Kännchen € 3,80	Tasse € 2,40
Entkoffeinierter Kaffee Hagen	Kännchen € 3,80	Tasse € 2,40
Espresso		Tasse € 2,30
Espresso Macchiato		Tasse € 2,50
Doppelter Espresso		Tasse € 3,50
Bicerin italienische Espressovariation		Tasse € 3,00
Cappuccino		Tasse € 2,70
Milchkaffee		Tasse € 2,70
Latte Macchiato		Glas € 3,00
Heiße Trinkschokolade		Glas € 3,00

### Tee

Verschiedene Teesorten		Glas € 2,50
Pfeffermine		
Alles Liebe		
Erfrischungstee		
Apfelminze		
Zaubertrunk		
KutzKutz-Kräutertee		





**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Aus der Mohrenköpfe-Bar

### Sekt

<b>Hausmarke weiß</b> Regionalmarktsekt, trocken	0,1l € 2,00	0,2l € 3,50	0,75l € 14,50
<b>Holundersekt</b> 2% Vol., süß von Bernulf Schlauch			0,75l € 24,50

### Aperitif

<b>Hugo</b>	0,2l € 3,50
<b>Apérol Spritz</b>	0,2l € 3,50
<b>Campari</b>	0,2l € 3,50
<b>Martini</b> weiß oder rot	0,2l € 3,50

### Destillate von der Brennerei Mozer

<b>Obstliköre</b> von der Brennerei Mozer, Pfedelbach	je Glas 2cl € 2,50
--	--------------------

Quitte	19,5%	Vol.
Stachelbeere	19,4%	Vol.
Williams	19,25%	Vol.
Sauerkirsche	19,6%	Vol.
Himbeere	20%	Vol.
Schlehe	20%	Vol.
Johannisbeere	22%	Vol.
Mirabelle	20%	Vol.
Mozzarotti	26,5%	Vol.
Zwetschgenlikör	20%	Vol.
Winterpflaume	20%	Vol.

<b>Edelbrände</b> aus der Brennerei Mozer, Pfedelbach	je Glas 2cl € 2,20
--	--------------------

Obstler	40%	Vol.
Zwetschgenwasser	40%	Vol.
Kirschwasser	40%	Vol.
Himbeergeist	40%	Vol.
Heidelbeergeist	40%	Vol.
Stachelbeergeist	40%	Vol.
Mirabellenwasser	40%	Vol.
Williams Christ	40%	Vol.
Schlehengeist	40%	Vol.





**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

## Aus der Mohrenköpfe-Bar

### Spirituosen & Liköre

Asbach Uralt	38%	Vol.
Jack Daniels	40%	Vol.
Ramazotti	30%	Vol.
Underberg	44%	Vol.
Jägermeister	35%	Vol.
Bacardi	37,5%	Vol.
Wodka	37,5%	Vol.
Ouzo	38%	Vol.
Baileys	17%	Vol.

je Glas 2cl € 2,50



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



**MOHRENKÖPFLE**  
GASTRONOMIE

**Haben Sie Fragen zu unseren Speisen  
in Bezug auf Allergene oder Inhaltsstoffe?  
Bitte wenden Sie sich an uns.**

**Inhaltsstoffe**

- 1 = mit Farbstoffen
- 2 = mit Antioxidationsmitteln
- 3 = koffeinhaltig
- 4 = mit Süßungsmitteln

**Alle Preise incl. Service und Mehrwertsteuer.**



**BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL**