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 · www.besh.de

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Suppen

Karotten - Ingwercremesüppchen € 5,-
mit gerösteten Kürbiskernen

Rinderkraftbrühe € 5,-
mit Kräuterflädle

Regionale Spezialitäten

Salat von Hohenloher Bio - Pilzen € 19,-
mit gebackenem Geifertshofener Bio - Heumilchkäse und hausgebackenem Baguette

Bio - Ofenkürbis mit gebratenen Bio - Hähnchenbrust vom Brunnenhof, € 19,-
Paprikachutney und hausgebackenem Baguette

Biopilze aus Hohenlohe

weitere Infos

In Kirchberg - Lobenhausen gibt es seit 2020 eine Bio - Pilzmanufaktur. Daniel und Madeleine Wüstner kultivieren Bio - Kräuterseitlinge und Shiitake. Von Beginn an beziehen wir Pilze aus unserer Heimat für Vorspeisen, Salate, als Beilage und Vieles mehr.

· Biodynamisch seit 1967 ·
BRUNNENHOF
Bio-Geflügel

weitere Infos

Der Brunnenhof ist ein familiengeführter und traditionsreicher Bio-Geflügelbetrieb in Künzelsau-Mäusdorf. Seit über 50 Jahren wird der landwirtschaftliche Betrieb nach Demeter-Richtlinien gestaltet. Wir verwenden in unserer Gastronomie ausschließlich Bio - Geflügel vom Brunnenhof.

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Hohenloher Leibspeisen

Dry Aged Stielkotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, 250 g	€ 24,-
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	€ 18,-
Zwiebelrostbraten vom Rind	€ 29,-
Gebratene Leber vom Rind mit Rotweinzwiebeln	€ 19,-

Aus´m Pfännle

Geschmorte Bäckle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein *in eigener Sauce - keine Wahlmöglichkeit bei der Sauce*	€ 21,-
Jägerschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	€ 18,-

Bitte wählen Sie zu ihren Gerichten jeweils zwei Beilagen und eine Sauce.

Beilagen

Spätzle
Bratkartoffeln
Süßkartoffelpüree
Gegrilltes Gemüse
Gebratene Pilze
Pommes frites
Kleiner Salat vom Buffet

Weitere Beilage: 4 €

Saucen & Dips

Urwaldpfeffersauce
Pilzrahmsauce
Bratensauce

Weitere Sauce: 3 €

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Unsere Spezialität

Dreierlei Hohenloher Spezialitäten - nur für 2 Personen pro Person: € 32,-
Filetsteak und Dry Aged Stielkotelett vom Schwäbisch - Hällischen Landschwein und kleiner Rostbraten vom Rind mit gebratener Echt Hällischer Maultasche
serviert und präsentiert auf einer Platte mit Steakmesser
Zubereitungszeit mindestens 20 Minuten

Bitte wählen Sie hierzu drei Beilagen sowie drei Saucen/Dips.

Unsere Klassiker

Hohenloher Linsen € 12,-
mit Spätzle und Echt Hällischen Saitenwürstle

Echt Hällische Maultaschen € 12,-
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Vegetarische Leibspeisen

Käsespätzle mit Geifertshofener Bio-Heumilchkäse und Röstzwiebeln € 14,-

Geifertshofener Bio - Grillkäse aus dem Ofen mit Ofengemüse, grünem Pesto und hausgebackenem Baguette € 14,-

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

SPEISEKARTE

für Kinder

Aus der Heimat
für unsere kleinen Heldinnen und Helden

Schupfnudeln 5 €
mit Erbsen und Karottensauce

Naturschnitzel 5 €
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Spätzle und Sauce

Kleines Lachssteak 5 €
mit Pasta und Tomatensauce

Räuberteller 0 €
zum Stibitzen bei den Eltern

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Dessert

Hausgemachtes Bio-Heumilch-Eis
verschiedene Sorten — 1 Kugel: € 1,70

Alle Eissorten stellen wir handwerklich selber her. Wir verwenden ausschließlich Demeter-Heumilch g.t.S. der Dorfkäserei Geifertshofen und weitere ausgewählte regionale Zutaten.

Wir verzichten auf chemische Zusätze und Geschmacksverstärker - Natur pur!

Weitere Dessertempfehlungen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Vesper

Hohenloher Bauernvesper

Echt Hällische Schinken- und Salamiauswahl, Echt Hällische Hausmacher Wurst, Echt Hällische Pfefferbeisser, Geifertshofener Bio-Heumilchkäse, Butter und Hohenloher Bauernbrot, reich garniert und serviert auf unserem Holzbrett p. Person: € 12,-

Wurstsalat

Echt Hällischer Wurstsalat, wahlweise mit Geifertshofener Bio-Heumilchkäse, oder Echt Hällischer Schwarzwurst, reich garniert mit Hohenloher Bauernbrot € 12,-

Bier-Empfehlung

Mohrenköpfle
Haller Löwenbräu Schwäbisch Hall

Das Charakter-Bier aus der Genießerregion Hohenlohe. Drei spezielle Malzsorten geben diesem untergärigen Bier seine typische Bernsteinfarbe und seinen vollmundigen Geschmack. Ein malzaromatisches und dennoch mild gehopftes Bier mit einer leichten Karamellnote.

Harmoniert ganz besonders zu einem deftigen Vesper, Krustenbraten und Bratengerichten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

Stammwürze 12,6 - 12,9%

Alkohol 5,4 vol.%

frisch vom Fass

0,3l	**€ 3,20**
0,5l	**€ 4,20**

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

An der Mohrenköpfle-Bar

Sekt

Hausmarke weiß, trocken	0,1l € 3,00	0,75l € 21,00
Holundersekt süß, 2 Vol-% Alkohol von Bernulf Schlauch		0,75l € 24,50
Winzersekt Riesling Brut 2016 Fürst Hohenlohe Öhringen		0,75l € 35,-

Aperitif

Apérol Spritz[1,5]	0,2l € 5,-
Campari Soda/Orange[1,5]	0,2l € 5,-

Weinbergpfirsich trifft Bitter Lemon[2] — 0,2l € 4,50

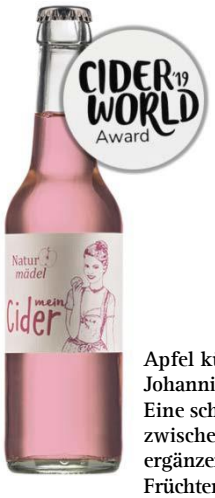
Weinbergpfirsichlikör vom Strecker, Rosewein und ein Spritzer Bitter Lemon

Unsere Empfehlung

Hohenloher Cider - Naturbursch und Naturmädel von Christian und Daniela Haußler

Aus Hinterespig, einem Teilort der Gemeinde Pfedelbach, kommen feine Getränke von Daniela und Christian Haußler, die in der Mohrenköpfle Gastronomie und im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen zu haben sind.

Haußler
Hinterespig



Apfel küsst Johannisbeere
Eine schöne Balance zwischen zwei sich ergänzenden Früchten.

Der Klassiker - Apfel Cider
Reife Äpfel, knackig verpackt in eine handliche 0,33 Liter Flasche.
Ein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel vollendet unseren Naturbursch.

4,5 bzw. 5,0 0/o vol.

0,33l € 4,50

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Mineralwasser

Haller Wildbadquelle medium, naturell, classic	0,2l € 2,90	0,5l € 3,90

Natursaft/Schorle

Saft

Apfelsaft	jeweils	0,2l € 3,-
Roter Traubensaft		0,4l € 3,70
Johannisbeernektar		
Kirschnektar		
Orangensaft		
Multivitamin-Mehrfruchtsaft		

Saftschorle

Schorle verschiedene Sorten	0,2l € 2,90	0,4l € 3,70
Bionade, verschiedene Sorten		0,33l € 3,20
Bio - Apfelschorle naturtrüb vom Stapf		0,5l € 4,20

Limonade

Cola-Mix[1,2,3,4]	0,2l € 2,90	0,4l € 3,70
Coca - Cola, Fanta[1,2,3,4]	0,2l € 2,90	0,4l € 3,70
Zitronenlimonade[2,4]	0,2l € 2,90	0,4l € 3,70
Bitter Lemon[2,4]		0,33l € 3,20

1 = mit Farbstoff
2 = mit Antioxidationsmittel
3 = mit Süßungsmittel(n)
4 = enthält eine Phenylalaninquelle
5 = chininhaltig

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Bier vom Fass

Haller Löwenbräu Mohrenköpfle Landbier	0,3l € 3,00	0,5l € 3,90
Haller Löwenbräu Meistergold	0,3l € 3,00	0,5l € 3,90
Haller Löwenbräu Hefeweizen	0,3l € 3,20	0,5l € 4,20
Haller Löwenbräu Radler	0,3l € 3,00	0,5l € 3,90
Haller Löwenbräu Cola-Hefeweizen	0,3l € 3,20	0,5l € 4,20

Bier aus der Flasche

Haller Löwenbräu Mohrenköpfle Weizen	0,5l € 4,20
Haller Löwenbräu alkoholfreies Meistergold	0,5l € 3,90
Haller Löwenbräu alkoholfreies Hefeweizen	0,5l € 4,20
Haller Löwenbräu Kristallweizen	0,5l € 4,20
Haller Löwenbräu Radler naturtrüb	0,33l € 3,00
Alkoholfreie Bio-Biere von der Brauerei Engel	0,33l € 3,50
Keller-Pils von der Brauerei Engel	0,5l € 4,20
Helles von der Brauerei Engel	0,5l € 4,20
Bio - Naturradler alkoholfrei von der Brauerei Engel	0,5l € 4,20

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Offene Qualitätsweine - enthalten Sulfite

Weisswein

RIESLING feinherb vom Weingut Schäfer-Heinrich — 0,2 l € 5,90
Wer es nicht ganz so trocken mag, hat mit diesem fein abgestimmten, fruchtigen Riesling viel Spaß.

RIESLING vom Stutz Ökoweingut — 0,2 l € 5,90
feine Frucht mit frischer Säure

FLINT Weißweincuvee vom Weingut Hofmann — 0,2 l € 5,90
Diese trockene Weissweincuvee von Jürgen Hofmann ist ein perfekter Sommerwein. Silvaner, Riesling, Müller Thurgau, und Bacchus sind die Rebsorten für diesen Weisswein.

GRAUBURGUNDER trocken von Fürst Hohenlohe - Öhringen — 0,2 l € 5,90
Hellgelb im Glas, mit Duft von Pfirsich. Am Gaumen Pfirsich, Apfel und dezent Quitte und Honig. Langer aromatischer Abgang mit Schmelz, aber auch angenehmer Säurestruktur.

Rotwein

LEMBERGER trocken vom Weingut Schäfer-Heinrich — 0,2 l € 5,90
*Ein würziger ** Rotwein mit einem Duft, der an dunkle Früchte wie Brombeere, Cassis und Kirschen erinnert. Ein idealer Essensbegleiter zu „Schwäbischem“ z.B. Sauerbraten, genauso wie zur südländischen Küche z.B. Ossubuco und Lasagne.*

TROLLINGER MIT LEMBERGER halbtrocken vom Stutz — 0,2 l € 5,90
Saftig, harmonisch, süffig und sehr weich, kaum wahrnehmbare Gerbstoffe.

TAUBERSCHWARZ trocken vom Weingut Hofmann — 0,2 l € 5,90
Jürgen Hofmann´s außergewöhnlicher - Tauberschwarz trocken - aus der Lage Röttinger Feuerstein, ist ein äußerst köstlicher deutscher Rotwein mit deutlichen Fruchtaromen von roten Beeren und einer filligranen, samtigen Struktur. Der Ausbau im großen Holzfass gibt dem Tauberschwarz zusätzlich Struktur.

SPÄTBURGUNDER trocken von Fürst Hohenlohe - Öhringen — 0,2 l € 5,90
Spätburgunder trocken, Rotwein mit leichter Tanninstruktur.

Rosé

ROSÉ vom **Ökoweingut Stutz** — 0,2 l € 5,90
fruchtig, zart am Gaumen, anhaltend

Ausschank auch mit 0,1l möglich. — 0,1 l € 4,00

SCHORLE weiß aus Riesling trocken — 0,2 l € 4,50

SCHORLE rot aus Lemberger trocken — 0,2 l € 4,50

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Heissgetränke

Kaffee

Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Tasse Kaffee Creme	3,00 €
Kännchen Kaffee Creme	4,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Trinkschokolade	3,50 €
Schokoccino	3,50 €

Tee

Kännchen Tee verschiedene Sorten	je Glas 2cl 3,50 €

Destillate

Obstliköre von der Brennerei Mozer und Brennerei Strecker	je Glas 2cl 3,50 €
Edelbrände von der Brennerei Mozer und Brennerei Strecker	
Spirituosen & Liköre	je Glas 2cl 3,50 €

Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Hohenlohes bekannteste Spezialität ist unser Schwäbisch-Hällisches Landschwein, hierzulande seiner besonderen Zeichnung wegen liebevoll „Mohrenköpfle“ genannt. Die älteste Schweinerasse Deutschlands geht zurück auf König Wilhelm I. von Württemberg. Um das Jahr 1820 ließ der „Landwirt auf dem Königsthron“ chinesische Maskenschweine einführen und mit den heimischen Rassen kreuzen. Am besten verbreiteten sich die fruchtbaren Tiere mit der besonderen Fleischqualität rund um Schwäbisch Hall, was ihnen den Namen einbrachte.

Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Nach langer Blütezeit galten die Schwäbisch-Hällischen Mitte der 1980er Jahre jedoch als ausgestorben. Uns Hohenloher Bauern ist es zu verdanken, dass die Rasse gerettet und zu neuer Blüte geführt wurde.

Die Europäische Union hat dies anerkannt und der alten Landrasse das Qualitätszeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) verliehen. Es stellt sicher, dass nur wir Hohenloher Bauern das besondere Fleisch der Schwäbisch-Hällischen unter dem blau-gelben Siegel vermarkten dürfen.

Artgerechte Tierhaltung und regionales Futter ergeben das vorzügliche Fleisch mit dem typischen Aroma, dem kräftigen Geschmack und der intensiven Marmorierung. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. stammt direkt von uns, den Hohenloher Bauern.

Bœuf de Hohenlohe

bœuf de Hohenlohe ist ein historischer Begriff für gesundes Mastvieh von den fruchtbaren Weiden Hohenlohes. Der französisch klingende Name ist im ausgehenden 18. Jahrhundert entstanden, als die Bauern ihre Rinder und Ochsen bis nach Paris trieben. In der französischen Küche war ihr Fleisch vor allem wegen seiner Zartheit und seines Geschmacks begehrt.

Wir Hohenloher Bauern haben uns der Tradition angenommen und erzeugen heute das berühmte Hohenloher Mastvieh nach historischem Vorbild. Rinder lokaler Rassen wie Limpurger und Fleckvieh werden mit dem französischen Limousin zu bœuf de Hohenlohe gekreuzt. Während der Aufzucht weiden die Jungrinder in den Flusstälern von Bühler, Kocher und Jagst sowie ihren Seitentälern. Wiesen mit Kräutern und Klee sind die Grundlage für eine gesunde Aufzucht. Mit der Beweidung erhalten wir zudem die Kulturlandschaft. Im Herbst kommen die Mastrinder auf der Hohenloher Ebene in Ställe mit Stroheinstreu.

bœuf de Hohenlohe

Während der Endmast bekommen die Tiere nur gesundes Futter aus der Region. Die Erzeugerrichtlinien verbieten jeglichen Einsatz von Wachstumsförderern. Sorgfältig ausgewähltes Futter kombiniert mit der natürlichen Aufzucht der Rinderrassen ergibt vorzügliches Fleisch. Zuletzt werden die edlen Teile einem sorgfältigen Reifeverfahren unterzogen, um den von den Gourmets gerühmten feinen Geschmack des bœuf de Hohenlohe zu prägen.

Naturgewürze aus unseren Partnerprojekten

Naturgewürze aus Indien, dem Balkan, Sansibar und Hohenlohe geben unserer Echt Hällischen Wurst ihr besonderes Aroma. In vier Klimazonen bauen lokale Erzeugergruppen ökologisch Gewürze für Ecoland Herbs & Spices an. Aus dem südindischen Kerala kommen Urwaldpfeffer, Kardamom, Piment, Ingwer, Kurkuma, Muskatnüsse und Nelken. In der in Serbien gelegenen, autonomen Region Vojvodina werden Paprika, Mohn und Braunsenf angebaut; auf der Insel Sansibar ernten die Bauern Kardamom, Gelbwurz, Pfeffer, Muskat, Zimt, Vanille, Nelken, Chili und Piment.

ECOLAND®
Herbs & Spices
Kräuter und Gewürze
aus ökologischem Anbau
-fairer Handel-

Die Familienbetriebe und Kleinbauernkooperativen bauen die alten und aromatischen Landsorten nach traditionellen Methoden an und verzichten dabei auf den Einsatz von Chemie. Für ihre hochwertigen Produkte erhalten sie Preise, die 50 bis 100 Prozent über dem Weltmarkt liegen. Die Ernte wird naturbelassen abgefüllt und direkt nach Deutschland transportiert. In der Gewürzmanufaktur in Wolpertshausen werden alle Gewürze frisch gemahlen und zu Mischungen für unsere Echt Hällischen Würste komponiert.

Gewürze und Ölpflanzen, die im gemäßigten Klima der Hohenloher Ebene gedeihen, sind Koriander, Kümmel und Leinsaat. Aus der alten Sorte Hohenloher Speisesenf und Naturgewürzen entstehen acht Senfsorten.

Bio-Heumilchkäse aus der Dorfkäserei

Unsere feinen Käsesorten stammen von der Dorfkäserei Geifertshofen. Nach traditioneller Handwerkskunst und in Handarbeit entstehen hier einzigartige Käsespezialitäten. Wir verwenden ausschließlich aromatische Heumilch, Lab, Käsekulturen und Salz. Jeder Käse hat seinen eigenen Charakter und sein unverwechselbares Aroma.

Dorfkäserei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe

Unsere Bauersfamilien setzen auf die auf die ursprünglichste Form der Milchgewinnung: Heumilch. Die Fütterung der Tiere ist dem Lauf der Jahreszeiten angepasst. Im Sommer weiden die Heumilchkühe, die im übrigen Hörner tragen, auf den grünen Wiesen der Region saftiges Gras und frische Kräuter. Im Winter bekommen sie im offenen Laufstall würziges, sonnengetrocknetes Heu. Das ganze Jahr über verzichten unsere Heumilchbauern auf vergorene Futtermittel aus Silage.

Die Europäische Union hat die besondere Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft übrigens mit ihrem Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. garantiert verbindliche Standards wie silofreie Fütterung ohne Gentechnik und bürgt für Qualität wie Unverfälschtheit.

Die im Jahr 1998 gegründete Bio-Käserei schafft für unsere Heumilchbauern eine nachhaltige Perspektive. Der Zeitaufwand für die Erzeugung von Heumilch wird ihnen mit dem bundesweit höchsten Milchpreis vergütet.

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Unsere Partner aus der Region

Erzeuger, Lieferant	Produkte	Website / Informationen
Bäckerei Kretschmar Obersteinach	**Brot, Backwaren**	www.baeckerei-kretschmar.de
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	**Fleisch - und Wurstwaren**	www.besh.de
Dorfkäserei Geifertshofen	**Bio - Heumilchkäse, Joghurt, Quark**	www.dorfkaeserei.de
Ecoland Gewürzmanufaktur Wolpertshausen	**Bio - Gewürze, Salz, Kräuter**	www.ecoland.de
Bio - Hof Stapf	**Bio - Fruchtschorle, Bio - Früchte**	www.biohof-stapf.de
EPOS Biopartner Süd	**Bio - Trockensortiment**	www.epos-biopartner.de
Kaffee Hagen Heilbronn	**Kakao, Kaffee**	www.hagenkaffee.de
Günter Hanselmann Lentersweiler	**regionale Eier**	
Hohenloher Fruchtsäfte Schwäbisch Hall	**Apfel - und Fruchtsaft**	www.hohenloher-fruchtsaefte.de
Däubers BioHof	**Bio - Nudeln**	www.daeubers-hof.de
LBV Schrozberg eG	**Rapsöl, Kichererbsen**	www.lbv-schrozberg.de
Mayer Fruchthandel Schwäbisch Hall	**Bio - Obst und Gemüse**	www.fruechtegrosshandlung.de
Mozer Obstanbau Pfedelbach	**Fruchtsaft, Schnpäse**	www.obstbau-mozer.de
Molkerei Hohenlohe	**Milch**	www.hohenloher-molkerei.de
Brennerei Strecker	**Schnäpse**	www.brennerei-strecker.de
OBEG Hohenlohe Schrozberg	**Bio - Getreide inkl. Mehl**	www.obeg.de
Bio - Heumilcheis Manufaktur Hohenlohe Gmbh	**Bio - Heumilcheis**	www.bio-heumilcheis.de
Weller Wolfgang Mainhardt	**Salatkartoffeln**	
Daniel Wüstner Speisepilze	**Bio - Speisepilze**	www.pilzmanufaktur-wuestner.de
Haller Löwenbrauerei	**Biere, Mineralwasser**	www.haellischgut.de
Andre Hutzenlaub Gbr	**Bio - Speisekürbisse**	
Pilzmanufaktur Wüstner	**Bio - Speisepilze**	www.pilzmanufaktur-wuestner.de
Engel Brauerei Crailsheim	**Bio - Biere**	www.engelbier.de
Weingut Schäfer - Heinrich	**Bio - Weine**	www.schaefer-heinrich.de
Bio - Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen	**Bio - Weine**	www.verrenberg.de
Biohof Bühl	**Bio - Süßkartoffeln, Zucchini, Lauch**	

MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Unser Qualitätsversprechen

Alle unsere Speisen werden handwerklich hergestellt.
Die Zutaten stammen von unseren Hohenloher Bauern und Partnerbetrieben.
Wir legen größten Wert auf Echtheit und Wertschätzung.

Lernen Sie uns
Hohenloher Bauern kennen

Besuchen Sie unsere
bäuerliche Markthalle

Stöbern Sie in
unserem Online-Shop

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

Alle Preise incl. Service und Mehrwertsteuer.