

*ab April 2026*

**ZIMMER**  
**HOF13**  
RESTAURANT

Saisonal, regional, mit viel Persönlichkeit

Für eine gute Zeit unserer Gäste kochen wir frisch – mit Hingabe, mit Sorgfalt und mit Produkten aus der Region. Nachhaltigkeit ist für uns keine Floskel, sondern gelebter Alltag: Wir arbeiten bevorzugt mit Zutaten aus dem Umland, weil es für uns selbstverständlich ist, mit dem zu kochen, was nahe liegt und zur Jahreszeit passt. Qualität, Frische und Respekt vor dem Produkt stehen dabei immer an erster Stelle.

Unser Hausbrot etwa bekommt genau das, was es braucht: Zeit. Der Teig ruht lange, entwickelt so seinen vollen Geschmack – ganz ohne künstliche Aromen. Auch auf Fertigprodukte verzichten wir bewusst. Der natürliche Geschmack darf bei uns im Mittelpunkt stehen.

Bei der Getränkebegleitung wagen wir Neues: Signature Drinks mit überraschenden, teils fast vergessenen Zutaten treffen auf bewährte Klassiker. Unsere Weinauswahl stammt zum Großteil von deutschen Winzern, denn unser Land hat großartige Weinberge mit charaktervollen Reben – das möchten wir Ihnen nicht vorenthalten.

Lehnen Sie sich zurück, nehmen Sie sich Zeit – und genießen Sie. Unsere Service berät Sie gerne zu passenden Getränken.

Alle dargestellten Preise in Euro inkl. MwSt.

## Vorspeisen / Flüssiges

**Kartoffelschaumsuppe**<sup>G</sup> 10  
Backerbsen<sup>A1</sup> | Speck & Zwiebel | Gartenkresse | Brotzipfel<sup>A1</sup>

**Kartoffelschaumsuppe**<sup>G</sup> -vegetarisch- 9,50  
Backerbsen<sup>A1</sup> | Gartenkresse | Brotzipfel<sup>A1</sup>

**Ziegenkäse Burger**<sup>A1</sup> -vegetarisch- 19  
Ackersalat | hausgemachte Sauce<sup>G</sup>

**Kleiner Salat**<sup>G</sup> -vegetarisch- 9

**Büffel Burrata**<sup>G</sup> -vegetarisch- 17  
Ackersalat | Birne | Walnuss<sup>H</sup> | | Brotzipfel<sup>A1</sup>

## Hauptgang

Leicht -vegetarisch-

**Frühlingshafter Wildkräutersalat** 20

Walnuss<sup>H</sup> | Ziegenkäse | grüner Spargel | hausgemachtes Honig-Senf-Dressing<sup>J</sup> | Brotzipfel<sup>A1</sup>

Fisch

**Filet vom Zander** 29

Kartoffelstampf<sup>G</sup> | sautierter Spinat<sup>G</sup> | Tomate

Deftig

**Filet vom regionalen Rind** | je nach Verfügbarkeit 42

220g Rinderfilet | Wildkräutertwist | Kartoffelschaum<sup>G</sup> | Jus<sup>I</sup> | Brotzipfel<sup>A1</sup>

Pasta -vegetarisch-

**Hausgemachte Ravioli**<sup>A1,C,G</sup> | Wildkräuterbett 21

Spinat | Frischkäse<sup>G</sup> | Limette

## Specials

Spargel

**Eickenhofer Spargel** -vegetarisch- 25

Petersilienkartoffel<sup>G</sup> | zerlassene Butter<sup>G</sup>

+ Harzer Landschinken<sup>4</sup> 29

+ Rinderfiletscheiben 38

Sommertrüffel -vegetarisch-

**Trüffelgnocchi**<sup>A1,C,G</sup> | **Spinat** | **Sommertrüffel** 27

Sommertrüffel Zwischengang -vegetarisch-

**Getrüffelte Burrata**<sup>G</sup> | **warme Tomatenlava** | **Hausbrot**<sup>A1</sup> 25

*Nessert*

Käseplatte - vegetarisch- 16

**Käse regionaler Käseereien<sup>G</sup> | Salzbutterm<sup>G</sup> | Dip<sup>G</sup> | Hausbrot<sup>A1,A2</sup>**

Crème Brulée<sup>C,G</sup> | Frucht von hier -vegetarisch- 9

Crumble<sup>A1,C,G</sup> | Rhabarber -vegetarisch- 9

Salz-Karamelleis<sup>C,G</sup> -vegetarisch- 9

# Getränkete

## Wasser

Regionales Mineralwasser still / feinperlig 0,275 l | 0,75 l 3,80 / 8

## Schaumwein

Secco weiß<sup>L</sup> | Kiefer 0,1 l | 0,75 l 4 / 28

Bubbles<sup>L</sup> | Deutscher Perlwein | Winzerhof Stahl 0,75 l 28

Traubensaftsecco<sup>L</sup> | Winzerhof Stahl -alkoholfrei- 0,1 l | 0,75 l 4 / 28

Champagner<sup>L</sup> | Veuve Clicquot Ponsardin 0,75 l 98

## Aus dem Siebträger & Tee | koffeinfrei möglich, Hafermilch +0,60

Espresso<sup>13</sup> / Macchiato einfach 3,80

Espresso<sup>13</sup> / Macchiato doppelt 5

Espresso<sup>13</sup> Tonic „kalt“ 7

Milchkaffee<sup>13</sup> 5

Choc Moc | Espresso<sup>13</sup> & Domori Schokolade 7

Café Crème<sup>13</sup> 4

Cappuccino<sup>13</sup> 4,50

Flat White 5

Latte Macchiato<sup>13</sup> 5

Heiße Domori Schokolade ohne Sahne / mit Sahne 6 / 6,50

Heißer Tee 5

Kräuter des Hauses / schwarz / grün / Midsommar

## **Aperitif**

Pornstar Martini		14
Manifest Sour <sup>C</sup>		12
Johannes Sour -alkoholfrei-		10
Aperol Spritz <sup>L</sup>		10
Lillet Wild Berry		10
Campari Tonic <sup>1</sup>		10
Martini Bianco I Soda		6
Negroni		10
Hugo <sup>L</sup> -auch alkoholfrei möglich-		10

## **Geschmack ohne Alkohol I hausgemacht** -alkoholfrei-

Hauslimo Waldbeere I mit Beeren	0,3 l	5
Hauslimo Orange I mit Fruchtfleisch	0,3 l	5
Rhabarber-Lavendel Fizz I fruchtig floral	0,2 l	9
Geeister Grüntee <sup>13</sup> I Holunder	0,3 l	9
Fruchtschorlen	0,3 l   0,5 l	4,50 / 6,50
Naturtrüber Apfel / schwarze Johannisbeere / I Maracuja		

## **Bier**

Veltins Pils I Fass	0,3   0,5 l	3,80 / 5,80
Bayreuther Hell I Fass	0,3   0,5 l	3,80 / 5,80
Naturtrübes Grevensteiner Landbier I Fass	0,3   0,5 l	3,80 / 5,80
Aktien Landbier dunkel I Fass	0,3   0,5 l	3,80 / 5,80
Maisel's Weißbier I Flasche -alkoholfrei-	0,5 l	5,60
Veltins 0,0 Pils I Flasche -alkoholfrei-	0,3 l	3,60

## **Gin & Tonic** 5cl / 0,2 l

Von Hallers Gin I Thomas Henry Tonic <sup>14</sup> I Orange	13
Niemand Dry Gin I Fever Tree Indian Tonic <sup>14</sup> I Beeren I Apfel	13
Gin Sul I Fever Tree Mediterranean Tonic <sup>14</sup> I Orange I Rosmarin	14
Monkey 47 I Fever Tree Indian Tonic <sup>14</sup> I Zitrone I Rosmarin	16

## **Gin Special**

The Zero Proof 0% Gin Special <sup>14</sup> -alkoholfrei-	12
---	----

## **Longdrinks** 4cl / 0,3 l

Wodka Soda <sup>10</sup>	10
--------------------------	----

## Signature I after-dinner drinks

Midsommar Thymian Spritz I Champagner<sup>C</sup> 14

Cold Brew Holunder I Malve I Ringelblume I Rosenblüten I Limette

Whiskey Sour<sup>C</sup> I 13

Whiskey I Limette I Zitrone I Eiklar

Mai Tai 12

Dunkler Rum I weißer Rum I Mandel-Sirup<sup>H</sup> I Lime-Sirup

## 0% I after-dinner drinks

Midsommer Thymian Spritz -alkoholfrei- 12

Cold Brew Holunder I Malve I Ringelblume I Rosenblüten I Limette

Virgin Mai Tai -alkoholfrei- 9

Rum-Aroma I Mandel-Sirup<sup>H</sup> I Lime-Sirup I Ananas I Orange

Sommerkirsche Spritz -alkoholfrei- 9

Limette I Zitrone

## **Digestif**

Jägermeister	2cl	3
Jägermeister Scharf	2cl	3
Jägermeister ORANGE	2cl	3
Jägermeister MANIFEST	2cl	6
Nonino weißer Grappa	2cl	5
Nonino Grappa Chardonnay Barrique	2cl	7
Hausbrennerei Williams Birne	2cl	6
Ziegler Apfel & Birne	2cl	6
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	7
Ziegler Walnuss	2cl	7
Remy Martin V.S.O.P	2cl	6

## **Rum**

Don Papa	4cl	8
----------	-----	---

## **Whiskey**

Dalmore 12	4cl	12
Elsburn The Journey	4cl	12

Weißwein - Flasche

Kiedricher Riesling <sup>L</sup>   trocken Robert Weil   Rheingau   2022   12,5 % vol.	0,75 l	52
Witch Hunter Sauvignon Blanc <sup>L</sup>   trocken SHP Weincooperation   Pfalz   2021   12,5 % vol.	0,75 l	38
Hensel & Gretel Weißwein <sup>L</sup>   trocken SHP Weinkooperation   Cuvée   Pfalz   2024   12,5 % vol.	0,75 l	34
Sauvignon Blanc <sup>L</sup>   trocken Thomas Hensel   Pfalz   2022   12,5 % vol.	0,75 l	32
Grauburgunder <sup>L</sup>   trocken Oliver Zeter   Pfalz   2023   12,5 % vol.	0,75 l	32
Silvaner <sup>L</sup>   trocken Winzerhof Stahl   Franken   2020   12,5 % vol.	0,75 l	32
Sonnenstuhl Chardonnay <sup>L</sup>   trocken Winzerhof Stahl   Franken   2020   12,5 % vol.	0,75 l	57

## Weißwein trocken - offen

Riesling <sup>L</sup>   trocken Robert Weil   Rheingau   2021   12,5 % vol.	0,2 / 0,75 l	13 / 45
Chardonnay <sup>L</sup>   trocken Winzerhof Stahl   Franken   2022   12,5 % vol.	0,2 / 0,75 l	9 / 32
Weißburgunder <sup>L</sup>   trocken Winzerhof Stahl   Zimmerhof13 Edition   Franken   2023   12,5 % vol.	0,2 / 0,75 l	11 / 37
Grauburgunder <sup>L</sup>   trocken Thomas Hensel   Pfalz   2023   12,5 % vol.	0,2 / 0,75 l	9 / 32
No % <sup>11,L</sup>   alkoholfreier Wein Winzerhof Stahl   Zimmerhof13 Edition   Franken   2024   0,0 % vol.	0,2 / 0,75 l	10 / 35

## Weißwein feinherb - offen

Riesling Tradition <sup>L</sup>   fruchtsüß Robert Weil   Rheingau   2021   12,5 % vol.	0,2 / 0,75 l	13 / 45
Man oh Man <sup>L</sup>   feinherb by Zimmerhof 13   Rheinhessen   2023   Cuveé   Bioland zertifiziert   12,5 % vol.	0,2 / 0,75 l	8 / 29

## Rosé

Kiss Rosé<sup>L</sup> | feinherb 0,2 / 0,75 l 8 / 29  
by Zimmerhof13 | Rheinhessen | 2022 | Cuveé | Bioland zertifiziert | 11 % vol.

## Rotwein - Flasche

Kalksteige Merlot<sup>L</sup> | trocken 0,75 l 57  
Winzerhof Stahl | Franken | 2021 | 13,5 % vol.

## Rotwein - offen

Das rote Floß<sup>L</sup> | trocken 0,2 / 0,75 l 8 / 29  
by Zimmerhof13 | Rheinhessen | 2020 | Cuveé | Bioland zertifiziert | 13 % vol.

Rote Hand<sup>L</sup> | trocken 0,2 / 0,75 l 8 / 29  
by Zimmerhof13 | Rheinhessen | 2021 | Cuveé | Bioland zertifiziert | 13,5 % vol.

Spätburgunder<sup>L</sup> | feinherb 0,2 / 0,75 l 7 / 26  
Friedrich Kiefer | Kaiserstuhl | 2022 | 12,5 % vol.

A <sup>1</sup>	glutenhaltiges Getreide (Weizen)
A <sup>2</sup>	glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A <sup>3</sup>	glutenhaltiges Getreide (Gerste)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fische
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrüchte (Nüsse: Mandel, Walnuss, Haselnuss)
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid & Sulfite
M	Lupinen
N	Weichtiere

1	Farbstoff(en)
2	Konservierungsstoff(en)
3	Antioxidationsmittel
4	Nitritpökelsalz und Nitrit
5	Geschmacksverstärker
6	geschwefelt
7	geschwärzt
8	Phosphat
9	Milcheiweiß
10	gewachst, oder Anteile gewachst, z.B, Limetten
11	Süßungsmittel
12	Enthält eine Phenylalaninquelle
13	koffeinhaltig
14	chininhaltig
15	Taurin

\* mit Wein zubereitet, trotz Erhitzung kann ein geringer Restalkohol verbleiben.