

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Börslinger Hof!

Wir freuen uns, dass wir Ihnen eine schöne Zeit bei uns bereiten dürfen!

Bei uns finden Sie regionale Küche mit Herz ♥. Warum denn mit Herz ♥, fragen Sie sich jetzt vielleicht? Weil wir von Herzen gerne AlBWirte-Gastgeber sind, unsere Gäste herzlich gerne verwöhnen und unser Herz für gutes, handgemachtes Essen aus unserer Region schlägt.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie Ihre Zeit bei uns und freuen Sie sich auf echte, regionale Gerichte mit frischen Zutaten. Übrigens, die Kräuter kommen je nach Saison direkt aus unserem Garten auf Ihren Teller. (Ok, einen Zwischenstopp legen sie noch in der Küche beim Waschen und Zubereiten ein 😊)

Und wer uns noch nicht kennt, dem möchten wir uns natürlich gerne vorstellen:

*Sascha Holzwarth*, Ihr Küchenchef und Gastgeber, der hinter den Kulissen dafür sorgt, dass Sie das Beste auf den Teller bekommen. *Anja Holzwarth*, Ihre Gastgeberin und Servicechefin die für alle Wünsche Ihre Ansprechpartnerin ist.

Übrigens dürfen sie sich schon auf unsere neuen Ideen freuen. Demnächst starten wir mit unserem Börslinger Catering und es gibt unsere neue Homepage zu entdecken.

([www.boerslinger-hof.de](http://www.boerslinger-hof.de) und [www.boerslinger-catering.de](http://www.boerslinger-catering.de))



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

# Wegweiser durch unsere Speisekarte

## **Kleine Portion (...)**

Ihr habt net so viel Hunger? Dann gibt's halt a bissle weniger aufm Teller! Dann achten sie auf die Gerichte mit den Klammern (...). Diese sind auch als kleinere Portion für jeden erhältlich.

## **Vegetarisch**

Vegetarier kommen meistens zu kurz ... Das soll ihnen bei uns nicht passieren. Wir haben ihnen auf einen Überblick unsere Seite „Vega-lecker“ mit allen fleischlosen Varianten zusammengestellt. Bitte beachten sie, dass unser Hausdressing nicht vegetarisch hergestellt wird. Dafür steht ihnen jedoch eine große Auswahl an verschiedensten Essig & Ölen an unserer Salattheke zur Verfügung.

## Regional i(ß)st genial

Sie legen viel Wert auf gutes, gesundes und regionales Essen? Dann achten sie besonders auf unsere Gerichte, die mit folgenden Symbolen markiert sind ...

### **AlbWirt-Gerichte** *A*



Das Gericht wurde aus Produkten oder Betrieben der Schwäbischen Alb hergestellt. Kartoffeln, saisonales Obst & Gemüse, Eier, Mehl, Wurst, Fleischwaren & Geflügel stammen von Betrieben der Landwirtschaft und Bauern ganz in ihrer Nähe und umliegenden Gemeinden. Sollte dies mal nicht möglich sein – informieren wir sie selbstverständlich – denn Ehrlichkeit liegt uns am Herzen.

### **Schmeck den Süden-Gerichte** *SDS*



Gerichte & Getränke wurden aus Produkten oder Betrieben aus Baden-Württemberg hergestellt. Gutes aus dem Schwarzwald, vom Bodensee oder aus Baden sind dafür nur einige Beispiele.

## Allergien & Unverträglichkeiten

Sie haben eine Allergie und dürfen manche Produkte nicht essen? Sagen Sie es uns! Da wir alle Gerichte frisch und natürlich ohne „Päckle“ zubereiten, können wir uns auf Ihre Wünsche ganz flexibel einstellen! Und das machen wir gerne! Außerdem haben wir für sie auf Anfrage eine Speisekarte mit allen 14 deklarationspflichtigen Hauptallergenen und stellen ihnen diese gern zur Verfügung.

### **Glutenfrei & Lactosefrei**

Benötigen sie lactosefreie oder glutenfreie Speisen?

Fragen sie doch nach unserer speziellen Allergenkarte oder Sprechen sie unsere fachkundige Chefin an ... wir haben stets lactosefreie Sahne, Milch, Joghurts & Quark im Hause. Für alle Kuhmilchallergiker stehen in unserem Hause auch Sojaprodukte im Kühlschrank. Wo wir sie unterstützen und helfen können, tun wir dies herzlich gern. Gerichte mit Symbol (D) enthalten Glutene; Gerichte mit Symbol (G) enthält Milch oder Milcherzeugnisse. Unsere Suppen, Saucen & Dressings stellen wir ausschließlich selbst her und können ihnen daher genau erklären, was diese beinhalten. Saucen werden bei uns immer nur mit Maismehl abgebunden und sind somit für jeden, der glutenfreie Kost benötigt, unbedenklich zu genießen. Reis, Kartoffeln und glutenfreie Nudeln haben wir stets im Haus. Unsere schwäbischen Kartoffelstäbchen können wir auf Anfrage gern auch in einer separaten Pfanne in Rapsöl frittieren.

# AlbWirte

- Mit Leidenschaft für regionale Vielfalt und regionalen Genuss -

Liebe Gäste und Freunde des regionalen Genusses!



Für Ihr Wohlbefinden und Ihren Genuss setzen wir uns mit ganzer Überzeugung ein. Bei uns finden Sie nicht nur regionale Genüsse aus Baden-Württemberg, sondern auch lokale Produkte, aus unserer unmittelbaren Umgebung, direkt von unserer Schwäbischen Alb. Dieses Versprechen geben wir Ihnen! Als junger Verein (Gründung im Herbst 2012) haben wir es uns zum Ziel gesetzt regionale Frische und Vielfalt auf den Tisch zu bringen. Alte, fast vergessene Grundprodukte und Kräuter sollen durch alte und neue Rezepte neu interpretiert werden. Hierbei stehen handwerkliches Können, die Frische und Geschmacksvielfalt heimischer Produkte selbstverständlich im Vordergrund. Dafür sind wir nach den Kriterien der Schmeck-den-Süden-Gastronomen und darüber hinaus auch noch nach den Kriterien der AlbWirte klassifiziert. Durch regelmäßige Kontrollen wird dieses Qualitätsversprechen zum Wohle unserer Gäste kontrolliert und dokumentiert. Wir freuen uns Sie als Gast in einem unserer "AlbWirte-Restaurants" begrüßen zu dürfen. Genießen Sie die regionale Vielfalt - wir wünschen ihnen schon jetzt einen guten Appetit.

Herzlichst Ihre AlbWirte



## Schmeck den Süden – Gastronom

- was ist das - fragen Sie sich? Von 2008 bis 2017 wurden wir jedes Jahr mit 2 Löwen ausgezeichnet, klassifiziert und regelmäßig kontrolliert. Seit 2017 haben wir uns nun unseren 3. Löwen erarbeitet und sind ein kleines bisschen stolz darauf. Wir haben uns damit verpflichtet mindestens 90% unserer Produkte regional aus Baden-Württemberg zu beziehen, sind im Verband Haus der Baden-Württemberger Weine beigetreten und haben uns die benötigte Auszeichnung Servicequalität Deutschland erarbeitet. Mit unserer regionalen Speisekarte beteiligen wir uns am landesweiten Gemeinschaftsprojekt des Hotel- und Gaststättenverbandes und der Marketing-Absatzförderungs-gesellschaft für Agrar- u. Forstprodukte Baden-Württemberg. Für unsere „Schmeck den Süden – Gerichte“ verwenden wir ausschließlich Zutaten aus unserer Region - aus kontrollierter Erzeugung nach den vorgegebenen Richtlinien. Das gibt Ihnen und uns Sicherheit – z.B. durch die verbürgte Herkunft, die artgerechte Tierhaltung und die kurzen umweltschonenden Transportwege. Die sorgfältige Verarbeitung und regelmäßige Kontrollen garantieren dabei Frische, höchste Qualität und erstklassischen Geschmack. Die einzigartigen Kulturlandschaften können von unseren Landwirten genutzt und erhalten werden und die lokalen Erzeuger werden von uns unterstützt.

## Unsere regionalen Lieferanten & schwäbischen Firmen

<i>Fleisch- und Wurstwaren</i>	<b>Landmetzgerei Bühler</b> – Altheim
<i>Geflügel &amp; Eier</i>	<b>Geflügelhof Kaiser</b> – Öllingen, <b>Landwirtschaft Greiner</b> – Langenau
<i>Albblamm</i>	<b>Schäferei Smietana</b> - Steinheim
<i>Brot- &amp; Brötchen, Backwaren</i>	<b>Bäckerei Wildermuth</b> – Langenau, <b>Albbäck Zorn</b> – Gerstetten
<i>Mehl</i>	<b>Straub Mühle</b> – Geislingen, <b>Friesinger Mühle</b> – Bad Wimpfen
<i>Kartoffeln</i>	<b>Bauernhof Fischer</b> - Setzingen
<i>Milchprodukte &amp; Käse</i>	<b>Milchmobil</b> – Eselsburg, <b>Albhof Schömbucher</b> - Lauterstein
<i>Spargel, Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Kartoffeln, Eier</i>	<b>Aussiedlerhof Häge</b> - Langenau
<i>Äpfel, Kirschen, Birnen, Pflaumen</i>	<b>Familie Häckel</b> - Altheim, <b>Familie Dänekas/ Lonetal Brennerei</b> Wettingen
<i>Obst/Gemüse (saisonbedingt und nach Angebot)</i>	<b>Daunerhof</b> - St. Moritz/Seligweiler
<i>Eis &amp; Sorbets</i>	<b>Lautertal Bauernhofeis</b> - Hayingen

Aus Holzwarth's Obstgärtle werden im Sommer & Herbst eigene Äpfel, Johannisbeeren & Pflaumen geerntet

- Kuchen & Torten stellen wir selbst her - (regionale Getränke finden sie auf unserer Getränkekarte)

## Wussten Sie schon?

Das „Albstüble“ gibt es schon viel länger als uns. Die Gaststätte wurde 1968 gebaut und bekam 1986 einen weiteren Anbau, unseren heutigen Schwabensaal. Der ursprüngliche Gastraum ist nach wie vor bekannt als Albstüble. 2006 entschlossen wir uns zu Renovierungsmaßnahmen und einen Anbau - den Wintergarten und die Terrasse. Freuen Sie sich auf höchste Qualität, genießen Sie unbeschwert unsere frischen und vielfältigen Gaumenfreuden, für die der Chef persönlich mit viel Liebe sorgt. Wir bitten Sie daher um Verständnis, wenn es mal zu einem „Stau“ kommen sollte und sie ein wenig auf Ihr gewünschtes Essen warten.

## Kinder-Catering



2008 haben wir begonnen Kindergärten mit frisch gekochtem Mittagessen zu beliefern. Die Nachfrage nach gesundem Essen für die Kleinen war so groß, dass wir inzwischen 36 Einrichtungen (ca. 650 Essen p.T) mit Kinderverpflegung wochentags beliefern. Unser Anspruch ist es die Kinder der Region mit frischem, schmackhaftem, gesundem und ideenreichem Essen zu versorgen. Der Standard des Börslinger Hofes sind frisch zubereitete Speisen mit vitaminreichen Produkten. Dabei orientieren wir uns an den Vorgaben der DGE für eine abwechslungsreiche Woche (Eintopf, Fleisch, Vegetarisches, Süßes, Fisch, Geflügel). Jeden Tag ist eine Portion Rohkost in Form von Salat, Gemüse oder Obst beim Menü enthalten. Auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker wird bei uns weitestgehend verzichtet. Spätzle, Suppen, Saucen und Salatdressings sowie Desserts stellen wir selbst her. Bei Joghurt- & Quarkspeisen werden nur Naturprodukte verwendet, die mit frischem Obst oder Honig verfeinert werden und daher weniger Zucker und keinerlei künstliche Aromen enthalten. Sind sie neugierig geworden, dann schauen sie doch einmal am Eingang bei unserer Infowand vorbei.

## Unser Jahres-Reigen:

- ♣ Im *Januar* halten wir immer **Winterschlaf**
- ♣ Im *Februar* besucht alle Verliebte der **St. Valentin**
- ♣ Im *März* heißt es Fischers Fritze fischte **frische Fische** ...
  - ♣ Das Wetter kann werden wie es will den ersten **Spargel** gibt's bei uns im *April*.  
Da werden wir auch ganz **Lammfromm**
- ♣ Im *Mai* startet die Biergartenzeit mit **Spanferkel, Haxn & Co.**
- ♣ Im *Juni* bereiten wir sie mit fruchtigen **Cocktails** auf die Urlaubszeit vor.
- ♣ Im *Juli / August* gibt's Erfrischungen im schwäbischen **Swimmingpool**
- ♣ Im *September* herbstliche Verführungen aus **Wald & Garten**
- ♣ Im *Oktober* treiben wir es recht **Wild**
- ♣ Im *November* wird's **Gans** am **Ente** knusprig
- ♣ Im *Dezember* wird's warm um die **Feuerzangen-Bowle**

# Kinderkarte



Probier doch mal unsere leckere  
Birnen-Kräuter-Limo oder eine  
Cola / Fantaschorle ....

Liebe Kinder, liebe Eltern,

durch unser Kinder-Catering in Kindergärten, Kita's, Krippen und Grundschulen wissen wir, dass Kindern heute dies und morgen das schmeckt. Also haben wir uns für Euch etwas ausgedacht. Ihr könnt Euch Euer Essen selbst zusammenstellen. Die Soße servieren wir natürlich extra, dann kannst Du soviel nehmen, wie Du möchtest. Und auf unserer Suppe schwimmt auch kein Grünzeug...wenn du das nicht magst!

## Salat & Rohkost

- Cocktailtomaten € 1,-
- Salatgurkenscheiben € 1,-
- Gemüse-Sticks € 1,-

## Beilagen & Co

- Käsespätzle € 2,50
- Spätzle € 1,50
- Wilde Kartoffeln € 1,50
- Nudeln € 1,50
- Pommes € 1,50
- Kartoffelstäble € 1,50
- Kroketten € 1,50
- Karotten € 1,-
- Erbsen € 1,-

## Hauptgerichte: Fisch, Fleisch & Co

- Hähnchen-Dinos € 3,-
- Geflügelstreifen € 3,-
- Atlantik-Fischstäble „Meeresfantasie“ € 3,50
- Port. Spätzle/Pommes € 3,50
- Käsespätzle ohne Zwiebel € 3,50
- Paar Wienerle (1,2,3) € 2,-
- Paniertes od. natur Schnitzel € 4,50

## Soßen

- Rahmsoße € 1,-
- Bratensoße € 1,-
- Tomatensoße € 1,-
- Kräuterquark € 1,-

Du hast bestimmt großen Hunger! Daher bekommst Du bei uns natürlich als erstes etwas zu essen! Unsere Schnitzel sind für alle kleinen und großen Kinder, im Herzen Kind gebliebene Erwachsene und all jene die heute einfach mal „schnitzeln“ wollen.

Lass es Dir schmecken!



# „Iss doch au' e wengle Salat!“

Wer erinnert sich denn nicht an diesen gutgemeinten Satz aus seiner Kindheit?  
Vielleicht nicht immer auf schwäbisch, aber der Inhalt bleibt der Gleiche!  
Heute sagen wir: Aber gerne!

## Salate:

... wie wär's denn mit einem  
frischen, kühlen Grauburgunder

0,1 lt € 2,40

0,25 lt € 4,80

**Knackige Vitamine der Saison als Beilagensalätle**  
mit hausgemachten Essig-Öl-Senf-Dressing  
(an Sonn- & Feiertagen vom Buffet)



€ 4,50



**Aus der gesunden Ecke** (nur saisonbedingt regional)



In diesem großen Salatteller ist vieles dabei, was Salat- und

Gemüse-Beet hergeben. Unser Dressing ist natürlich hausgemacht! (gern auch vegetarisch)



€ 7,90

**Das gibt es zu der gesunden Ecke dazu:**  
immer mit dabei Kräuterbutter & Dips

... „kaiserliches“ Geflügelsteak ca. 160 g

Schneek den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

Schwäbische  
AlbWirt

€ 12,90

... Schweinerückensteak ca. 180 g

Schneek den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

Schwäbische  
AlbWirt

€ 11,90

... Rumpsteak vom Lavagrill ca. 180 g

Schneek den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

Schwäbische  
AlbWirt

€ 15,90

### Übrigens:

Unsere Kräuter kommen, je nach Saison aus Chef's Kräutergärtle hinterm Haus. Und wenn es mal ein bissle länger dauert, dann steht er wohl mal wieder davor und grübelt, welches Kräuterlein denn heute schon groß genug ist um verspeist zu werden.

# Was Kleines vorweg

## Schwäbische Tapas

Kleine verschiedene Probiererle zur Überraschung



€ 8,90

## Knackige Vitamine der Saison als Beilagensalätte

(an Sonn- & Feiertagen vom Buffet)



€ 4,50

# Herz- & Handwärmer

## Flädlesupp´ mit und ohne Grün

„kaiserliche“ Geflügelkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

Für alle, die nix Grünes auf der Suppe wollen, lassen wir das gerne weg!

Tasse € 4,90



Terrine: € 6,50

## Herziges für Leckermäuler

„kaiserliche“ Geflügelkraftbrühe mit hausgemachten Herzmaultaschen

Tasse € 4,90



Terrine: € 6,50

## Gemüse zum Eintauchen

Tomatensüppchen mit Mozzarellawürfel & Sahnehäubchen für ein wohlig warmes

Gefühl im Bauch & im Herzen (schnuppern sie doch zuerst einmal – dann riechen sie bestimmt noch die frischen Kräuter von unserem Küchenchef)

Tasse € 4,90



Terrine: € 6,90

# Leckeres aus'm Ländle

## Da lacht der Schwab

Ein guter **Roschtbraten** vom Lavagrill mit vielen knusprigen Zwiebeln. Dazu Käs´spätzle in der Pfanne geschmelzt und mit Albhof Raclette-Käs´ überbacken. Das schmeckt auch der Schwäbin (und allen anderen).



€ 16,90



... dazu passt wunderbar  
ein guter Tropfen: **Lemberger**

0,1 lt € 3,00

0,25 lt € 5,90



## „Betrunkenes Schwein“

(€ 12,90) € 14,90

Nach dem Bad in der guten Hägen-Sherry-Bratensauce können sich die saftigen **Schweinefiletscheiben** nur noch gemütlich zu Maria's Spätzle legen.

... und immer mit viel Söfle ...

## „More“-Huhn



€ 13,90

Das Filetstück unseres „kaiserlichen“ Hühnchens ist das zarte Brüstchen. Hier trifft das gebratene Kräuter-**Hähnchenbrust**-Filetsteak auf die leckeren Rosmarinkartoffeln garniert mit einer Nuance von hausgemachtem Kräuterquark für das schlanke Bäuchlein.

### Des Schwabens Spätzle...

Spätzle ist die schwäbische Verkleinerungsform von Spatz und bedeutet möglicherweise „Sperling“ oder „Batzen, Klumpen“. Als Wasserspatzen ist das Gericht im 18. Jahrhundert belegt.

Spätzle und Knöpfe haben in der Region Schwaben eine jahrhundertelange Tradition der Herstellung und eine große Bedeutung für die schwäbische Küche. Die schwäbische Literatur ist reich an Gedichten rund um das „Leibgericht der Schwaben“, wie beispielsweise das 1838 im Schwarzwälder Boten veröffentlichte Gedicht „Das Lob der Schwabenknöpfe“, das Gedicht „Schwäbische Leibspeisa“ oder das „Spätzles-Lied“.

Mit Beginn der Industrialisierung und fortschreitendem Wohlstand avancierten die Spätzle von der ordinären Alltagskost zur kulinarischen Spezialität an Festtagen. In der Beschreibung eines schwäbischen Bauerndorfes aus dem Jahr 1937 werden Spätzle als Festspeise genannt. Ein Jahr zuvor erhob der Heimatdichter Sebastian Blau Spätzle zum Symbol regionaler Identität der Schwaben: „...die Spätzle sind das Fundament unserer Küche, der Ruhm unseres Landes, ... das A und O der schwäbischen Speisekarte...“.