## **Restaurant Tafelhaus**

im Hotel Neckartal



### Karte

### TAFELHAUS MENÜ

Jakobsmuschel Passionsfrucht, Kürbis, Blumenkohl (€ 25,00) Kabeljau Erbse, Speck, Shiitake (€ 24,00) Zwetschgen Sorbet Joghurt Schaum (€ 7,00) Wählen Sie zwischen: Thunfisch Mango, Zuckerschoten, Cashew, Sesam, Sushi Reis (€ 44,00) oder Rinderfilet Getrüffeltes Kartoffelpüree, Trüffel Ravioli, Spinat, Karotte (€ 48,00) Nougat trifft Passionsfrucht Nougat Knödel, Mousse, Passionsfruchtsorbet (€ 16,00) € 94,00 - 5 Gänge € 84,00 - 4 Gänge (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) € 74,00 - 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

### STUBEN MENÜ

Asia Rindertatar Wasabi, Cashew, Chili ( $\in$  25,00) oder Kürbisschumsüppchen & Scampi Gebratener Scampi, Kürbis süßsauer eingelegt ( $\in$  16,00) Wählen Sie zwischen "Nödinger's Rostbraten" Pikantes Sahne-Pfeffersößle, Gemüsewürfel, Pilze, Bratkartoffeln ( $\in$  31,00) oder Schweinebäckle Wurzelgemüse, Saure Soße, handgeschabte Spätzle ( $\in$  28,00) oder Zwiebelrostbraten Bratkartoffeln, Jus ( $\in$  31,00) oder Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes aus der Tüte ( $\in$  31,00) Expresso-Eis Cognac Schaum ( $\in$  8,00)  $\in$  67,00 4 Gänge (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)  $\in$  52,00 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

### **VEGI MENÜ**

Quinoa Salat mit Ofenkäse Orangenfilet, Paprika (€ 15,00) Kürbis-Kartoffel-Strudel Walnuss, Marktgemüse (€ 24,00) Bratapfel TH Style Vanille, Walnuss (€ 16,00) € 49,00 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

### **TRÜFFEL & FRIENDS**

Trüffel Fettuccine Schwarzer Trüffel (€ 32,00) Trüffel Pommes in der Tüte in der Tüte (€ 9,00)

### Menü

https://www.hotel-neckartal.com/home.html

### Tisch reservieren

https://www.hotel-neckartal.com/tisch-reservieren.html

## Tafelhaus

https://www.hotel-neckartal.com/restaurant/tafelhaus-koengen.html

### **Tafelhütte**

https://www.hotel-neckartal.com/restaurant/tafelhuette.html

### Catering

https://www.hotel-neckartal.com/catering/was-macht-uns-aus.html

### Hotel

https://www.hotel-neckartal.com/hotel.html

### Zimmer anfragen

https://www.hotel-neckartal.com/zimmer-anfragen.html

# **Restaurant Tafelhaus**

im Hotel Neckartal



-			
_	$\mathbf{a}$	n	•
J	u	u	

https://www.hotel-neckartal.com/jobs.html

## Gastgeber

https://www.hotel-neckartal.com/restaurant/gastgeber.html

## **Restaurant Tafelhaus**

im Hotel Neckartal



## Reservierung

### Reservierung

Reservieren Sie Ihren Tisch per Telefon +49 7024 97220 oder per E-Mail Bitte beachten Sie: Bei Online-Tischreservierungen erhalten Sie von uns innerhalb eines Tages eine schriftliche Bestätigung zur Buchung. Mit kurzfristigem Reservierungswünschen kontaktieren Sie uns bitte telefonisch. Ihren Reservierungswunsch können wir so unverzüglich prüfen und bestätigen. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 17:30 bis 22:00 Uhr. Mit Reservierungswünschen zum Lunch und/der an Sonn- und Montagen sprechen Sie uns bitte an!



## **Restaurant Tafelhaus**

im Hotel Neckartal





### Feiern in der Tafelhütte und dem Tafelhaus

### Feiern in der Tafelhütte und dem Tafelhaus

Haben Sie Ihre Weihnachtsfeier für Ihr Team, Ihr Büro oder Ihre Geschäftspartner bereits geplant? Haben Sie es in diesem Jahr noch nicht geschafft, mit Ihrer Familie in die Berge zu fahren? Soll es an Ihrem Geburtstag oder Ihrer Familienfeier einmal zünftig zugehen? Wir laden Sie sehr herzlich ein in unser Tafelhaus und unsere Tafelhütte zu geschäftlichen und/oder privaten Feiern vor und nach Weihachten. Gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier mit einem für Sie und Ihre Gäste passenden Konzept. Hüttig, zünftig, klassisch, traditionell - zum Lunch oder Dinner, eine Party in unserer Tafelhütte oder in einer unserer Stuben im Tafelhaus, ein Ausklang an unserer Bars. Unsere Planung folgt Ihren Wünschen. Für Reservierungswünsche und Fragen sind wir unter Telefon 07024 97 22 0 oder E-Mail info@hotel-neckartal.com für Sie da. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Mit herzlichen Grüßen Ihr Bernd Nödinger mit seinem Tafelhaus-Team

## **Restaurant Tafelhaus**

im Hotel Neckartal





### Gastgeber

### Ihr Gastgeber Bernd Nödinger und Team

Die Liebe zum Bewirten und Kochen verbindet das Neckartal & Tafelhaus-Team, Bernd Nödinger und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich über Ihren Besuch im Restaurant Tafelhaus und im Hotel Neckartal in Köngen. Bernd Nödinger absolvierte seine Ausbildung zum Koch im "Stumpenhof". Danach folgte ein Praktikum im Service im Restaurant "Krone" in Bempflingen. Später sammelte er Erfahrungen in verschiedenen Restaurants. So führte ihn sein Weg ins Restaurant "Beaujolais" nach Lindau, in die "Schlosswirtschaft" Illereichen bei Eberhard Aspacher, ins Restaurant "Chesery" in Gstaad, ins Ristorante "Pierangelo" in Montecatini, einer Therme in der Toskana, und schließlich zurück zu den Wurzeln in den elterlichen Betrieb "Hotel Neckartal". Im September 1998 eröffnete Bernd Nödinger das Restaurant Tafelhaus in Kirchheim. Im Sommer 2007 Übersiedelung in das Hotel Neckartal. Freuen Sie auf kulinarische Köstlichkeiten, gemütliche Zimmer und Apartments.

#### Zeichenerklärung:

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei

Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst