

12% Wertgutschein vom Bestellwert. Einzulösen bei Ihrem nächsten Besuch in unserem Aussichtsrestaurant, JenseitsKochers oder auf der Terrasse.



Sie erhalten einen Wertgutschein in Höhe von 12% auf jede Bestellung (Bestellwert), die Sie im Zeitraum vom 01.04.2020-30.04.2020 bei uns abholen. Diese/r Wertgutschein/e sind einlösbar bei Ihrem nächsten Besuch in unserem Aussichtsrestaurant, dem JenseitsKochers oder auf unserer Aussichtsterrasse.

Warum 12%?

Bei Speisen welche außer Haus verkauft werden, zahlt ein Gastronom 7% anstatt der üblichen 19% MwSt. Und von diesem Mehrwert profitieren jetzt auch Sie als Gast, indem wir Ihnen die 12% Differenz als Gutschein zurückgeben.

Die gesamte Branche setzt sich schon seit langem für eine Steuerangleichung auf 7% für im Haus verkaufte Speisen ein. Durch die Krise zeigt sich, wie schnell viele Betriebe nach nur 2 Wochen ohne Umsatz ums Überleben kämpfen, wie schwierig es ist mit einem Gastronomiebetrieb ein Polster aufzubauen. Diese Maßnahme wäre schon vor langer Zeit nötig gewesen. Für die Betriebe, die diese Krise nun überstehen, wäre das ein Mittel sich von dieser Krise schneller zu erholen und ggf. aufgenommene Kredite wieder zurückzahlen zu können.

Ziele dieser Steuersenkung sind unter anderem: das Verhindern des Wirtshaussterbens im ländlichen Raum, die Zukunftssicherung klassischer Restaurants, der Erhalt der gastronomischen Vielfalt und Esskultur sowie der Erhalt der frischen und regionalen Küche, wodurch gesunde Ernährung gefördert wird (hiervon wären auch Schulen und Kantinen betroffen). Des Weiteren trägt diese Steuersenkung einem fairen Wettbewerb bei, schafft mehr Arbeitsplätze, mehr Spielraum für Investitionen und trägt so zu einer nachhaltigen Tourismusentwicklung bei.

Schön, dass Sie unsere Gäste sind und auf ein baldiges Wiedersehen im Hotel Hohenlohe,

Ihre Familie Dürr und
das gesamte Team vom Hohenlohe #teamhohenlohe

P.s: Mehr dazu unter: <https://www.dehoga-bundesverband.de/branchenthemen/mehrwertsteuer/themenspecial/gastronomie/?L=0>

Frischer Deutscher Spargel vom Spargelhof Eberhardt (ca. 500 gr. Rohgewicht)

mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Kräuterflädle (zum selber aufwärmen)

18 Euro



wahlweise mit: rohem und gekochten Schinken

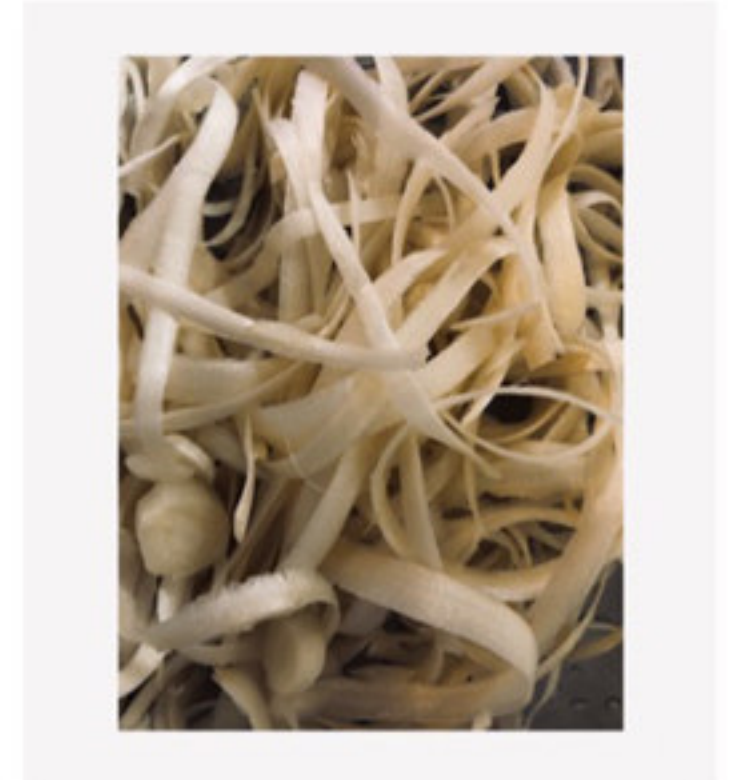
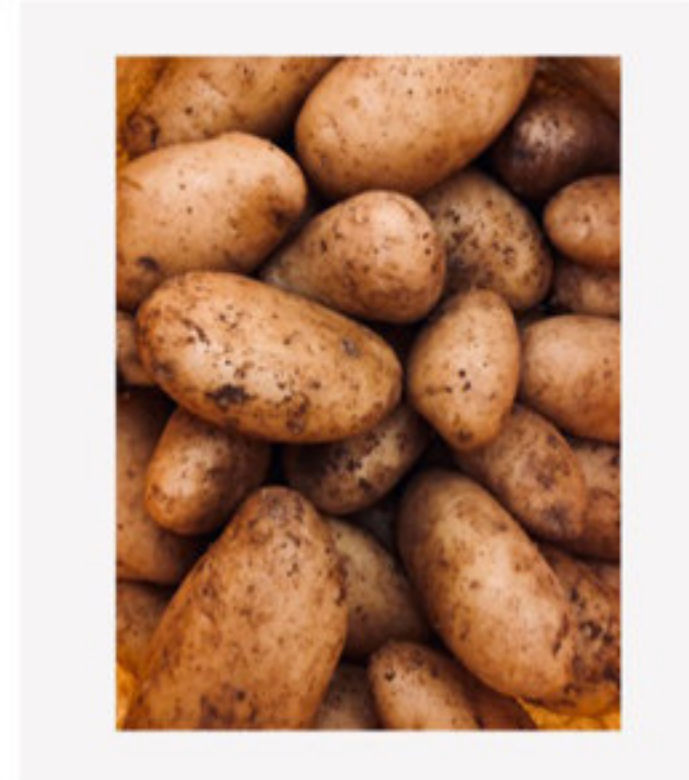
21 Euro

Spargelsuppe mit Einlage

4,5 Euro

dazu unseren leckeren Hauswein vom Weingut Zipf 0,75l (Weißwein-Cuvée aus Riesling, Grauburgunder, Silvaner)

9 Euro



Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit gefülltem Flädle, Maultäschle, Klößle und Gemüsestreifen	5,50
Kräftige Gulaschsuppe mit Brot	6,50
Aufgeschlagene Bärlauchsuppe mit Croûtons	5,00
Aufgeschlagene Tomatensuppe mit Croûtons	5,00

Unsere Extrawürste

Currywurst „JK“ (scharf oder extra Scharf) vom Schwäbisch Hällischen Landschwein an hausgemachtem Curryketchup mit Pommes Frites	8,00
---	------

Ein gutes Stück aus dem Rücken

Rumpsteak vom fränkischen Weiderind (200 g) mit Kräuter-Curry-Butter überbacken	20,00
+ Röstgemüse	+ 3,00
+ Pommes Frites	+ 2,00
+ Blatt- und Rohkostsalate	+ 3,50

Knackiges mit vielen Vitaminen

Feldsalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, Röstspeck und Croûtons	7,00
Große Salatplatte mit Blattsalaten, frischen Kräutern, Rohkost, Croûtons mit Balsamico-Dressing und Baguette	9,00
+ mit gebratenen Putenbruststreifen	+ 6,00

Klassiker ohne die es nicht geht

Clubsandwich 12,00
mit Putenbruststreifen, Speck, Ei, Tomate,
French Dressing und Pommes frites

Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 16,00
Wiener Art mit Kartoffel- und Blattsalat

vom fränkischen Kalb 22,00

Was so zwischen ein Brötchen passt

Burger "JK"

frische Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln, Ketchup, Senf

Bestes Hohenloher Weiderind (180g) 10,50

Feto „Zick de Hohenlohe“ paniert 10,50

Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 8,50

+ Käse + 1,00

+ Röstgemüse, Käse, Chili (scharf) (statt Salat) + 2,00

+ Pommes Frites + 2,00

+ Country Potatoes und Sour Cream + 2,50

+ Süßkartoffel-Pommes + 2,50

+ Bacon + 1,00

Fisch, Fleisch, Vegetarisch

Rostbraten vom Hohenloher Weiderind 24,50
mit Bayrisch Kraut, Maultäschle und hausgemachte Spätzle

Das Beste vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 24,50
Rücken, Filet und geschmortes Bäckchen
auf Bohnengemüse und gratinierten Kartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 25,50
auf gegrilltem Gemüse und Kartoffelgnocchi

Gebratene Kartoffel-Bärlauchroulade 21,00
mit Karotten-Staudenselleriegemüse und
gebackenem Käse vom Zick de Hohenlohe