

## **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>

## Suppen

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

## Unsere Extrawürste

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

## Ein gutes Stück aus dem Rücken

<b>Rumpsteak vom fränkischen Weiderind</b> (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

<b>Feldsalat</b> mit Balsamicodressing, Kirschtomaten, Röstspeck und Croûtons	7,00
<b>Große Salatplatte</b> 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

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

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

**18 Euro**

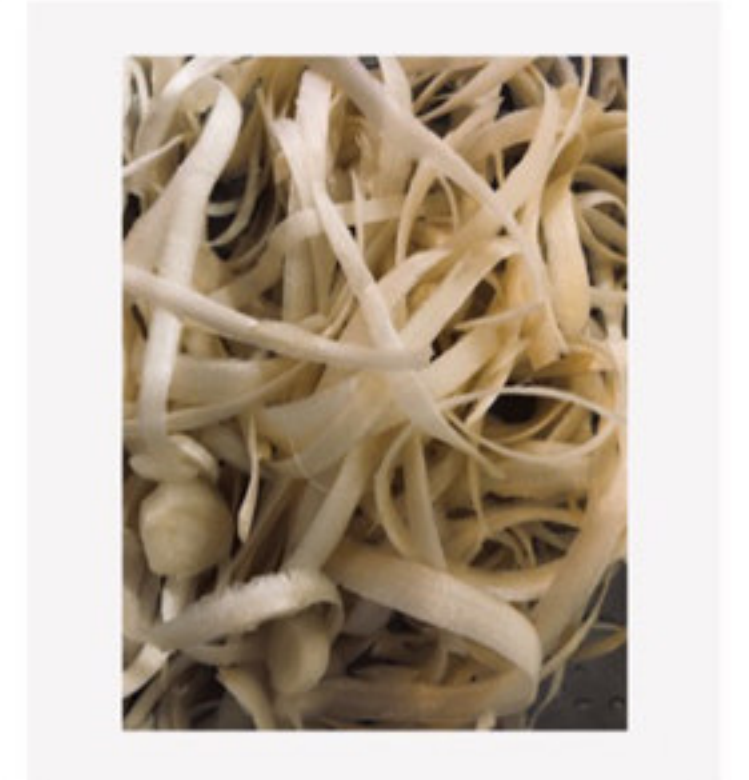
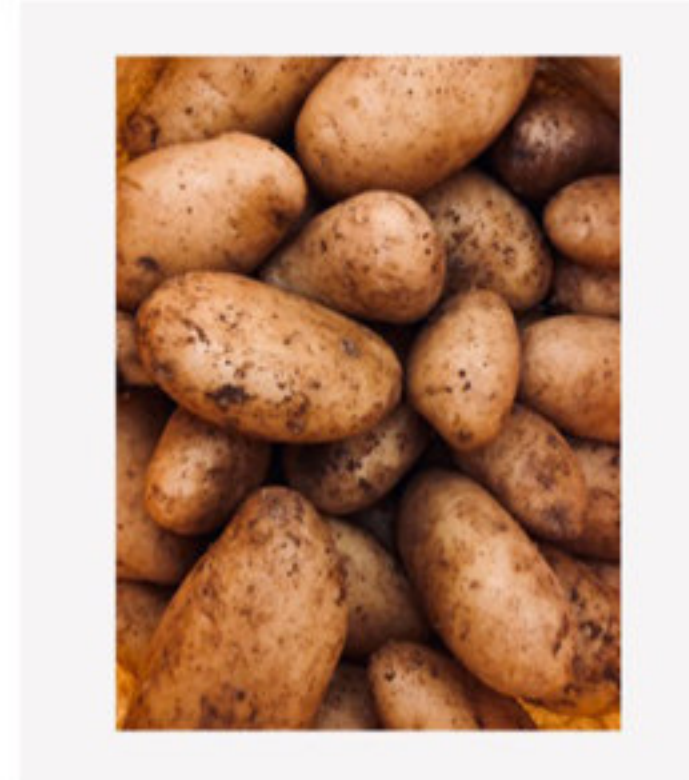


**wahlweise mit: rohem und gekochten Schinken**

**21 Euro**

**Spargelsuppe mit Einlage**

**4,5 Euro**



**dazu unseren leckeren Hauswein vom Weingut Zipf 0,75l 9 Euro (Weißwein-Cuvée aus Riesling, Grauburgunder, Silvaner)**