



## Herzlich Willkommen

im Restaurant Höderlinturm, Ihrem kulinarischen Refugium am Fuße des eindrucksvollen Höderlinturms in Tübingen. Seit unserer Eröffnung im Januar 2024 laden wir Sie ein, die Vielfalt der traditionell schwäbischen Küche in gemütlichem Ambiente zu erleben. Als passionierte Gründer teilen wir die Liebe zur regionalen Kulinarik und bewahren die reiche Tradition der schwäbischen Küche für unsere Gäste.

Unsere Speisekarte spiegelt die Authentizität unserer Küche wider - von herzhaftem schwäbischem Rostbraten über hausgemachte Kalbsmaultaschen bis hin zu verlockenden Glühweinzwetschgen. Mit Hingabe setzen wir auf frische, regionale Zutaten und unsere Gerichte werden liebevoll in unserer eigenen Küche zubereitet.

## Unsere Öffnungszeiten

Dienstags - Samstags

11:30 Uhr - 14 Uhr

17:30 - 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

Sonntags

11:30 Uhr - 15 Uhr



## Getränke

Tafelwasser	0,2 L/0,4 L	2,90/3,60
-------------	-------------	-----------

### Teinacher Mineralwasser

Teinacher Gourmet Naturell	0,25 L/0,75 L	3,50/6,50
----------------------------	---------------	-----------

Teinacher Gourmet Medium	0,25 L/0,75 L	3,50/6,50
--------------------------	---------------	-----------

### Teinacher Genuss-Limo

Mango-Maracuja-Orange <sup>1,2,8</sup>	0,33 L	3,80
--	--------	------

Rhabarber-Mirabelle <sup>1,2,8</sup>	0,33 L	3,80
--------------------------------------	--------	------

Limette-Minze <sup>1,2,8</sup>	0,33 L	3,80
--------------------------------	--------	------

### Säfte und Nektar

Apfelsaft Naturtrüb	0,2 L/0,4 L	3,60/4,60
---------------------	-------------	-----------

Orange, Maracuja, Johannisbeere, Sauerkirsche	0,2 L/0,4 L	3,70/4,70
--	-------------	-----------

Saftschorle	0,2 L/0,4 L	3,50/4,50
-------------	-------------	-----------

### Softdrinks

Coca Cola, <sup>1,2,8</sup> Cola Zero, <sup>1,2,8</sup> Cola-Mix, <sup>1,2,3,5,8</sup> Fanta, <sup>1,5,3</sup> Schweppes Bitter Lemon <sup>9</sup>	0,2 L/0,4 L	3,50/4,50
---	-------------	-----------

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>8</sup>	3,50	Espresso macchiato <sup>8,d</sup>	3,00
---------------------------	------	-----------------------------------	------

Milchkaffee <sup>8,d</sup>	4,20	Latte macchiato <sup>8,d</sup>	4,20
----------------------------	------	--------------------------------	------

Cappuccino <sup>8,d</sup>	3,80	Heiße Zitrone	3,20
---------------------------	------	---------------	------

Espresso <sup>8</sup>	2,70	Tasse Tee (diverse Sorten)	3,00
-----------------------	------	-------------------------------	------



## Bier

### Baisinger Bier vom Fass

Baisinger Pils <sup>i</sup>	0.3 L	3,90
Baisinger Spezial <sup>i</sup> auch als Radler	0.3 L/0.5L	3,90/4,90

### Baisinger Bier aus der Flasche

Teufels Weisse Hefe Hell <sup>ai</sup>	0,5 L	5,00
Teufels Weisse Hefe Dunkel <sup>ai</sup>	0,5 L	5,00
Teufels Weisse Kristallweizen <sup>ai</sup>	0,5 L	5,00

### Alkoholfreies Bier aus der Flasche

Teufels Weisse Hefeweizen <sup>ai</sup>	0,5 L	5,00
Clausthaler <sup>i</sup>	0.33 L	4,00





## Aperitifs

Sekt Cuvée Dry Schloss Hohentübingen	0,1 L	5,00
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2 L	7,50
Hugo <sup>2</sup>	0,2 L	8,00
Lillet Wild Berry <sup>1</sup>	0,2 L	8,00
Campari Orange/Soda <sup>1</sup> oder pur	0,2 L	8,00 4,00
Negroni <sup>1</sup>	9 cl	8,00
Martini Bianco/Rosso	5 cl	5,50

## Digestifs

Tübinger Winzertröpfle Ammertal Brennerei V. Theurer	2 cl	4,00
Williams-Christ-Brand Brennerei Hubertus Vallendaar	2 cl	5,00
Alte Zwetschge Barrique Brennerei Hubertus Vallendar	2 cl	5,00
Schwabenfeuer Schlehenlikör Ammertal Brennerei V. Theurer	2 cl	4,00
Kräuter-Orange Likör Brennerei Hubertus Vallendar	2 cl	4,50
Haselnuss Cremelikör Brennerei Hubertus Vallendaar	2 cl	4,50



## Alkoholfreier Sekt/Wein

Bio Rose - Alkoholfrei Prickelnd Jörg Geiger <b>Apfel - Rose - Minze</b> - intensiver Duft nach Rosenblüten mit frischer Feuchtigkeit von Apfel und Himbeere - geschmacklichliches Süß-Säure-Spiel mit Rosenaromatik und frischen Anklängen der Minze - aus Württemberg	0,1 L/0,75 L	5,00/30,00
PriSecco - Bio Cuvée Nr. 29 Jörg Geiger <b>Birne - Apfel - Hagebutte</b> - Duft von zarter Rose, Apfel, Pfirsich, Honig, Mango, Papaya und Vanille - vollmundiger, weicher Geschmack mit Pfirsich- und Rosenaroma - aus Württemberg	0,1 L/0,75 L	5,50/35,00
PriSecco - Bio Cuvée Nr. 7 Jörg Geiger <b>Hauszwetschge - Gelbmöstler Birne - Zitronenverbene</b> - sinnlicher Duft nach reifen Zwetschgen mit frischen Noten der Zitronenverbene - im Geschmack feine Fruchtsüße der Birne und Zwetschge sowie ein erfrischendes Kräuteraroma - aus Württemberg	0,1 L/0,75 L	5,50/35,00
Inspiration 4.4 - alkoholfreier Wein Jörg Geiger <b>Grüne Jagdbirne - Weißdorn - Holz</b> - Duft nach exotischen gelben Früchten mit feiner Vanille und Akzenten von Eichenfass - Geschmack nach reifen Birnen mit Vanille- und Marzipannoten - feine Gerbstoffe im langen Nachhall - aus Württemberg	0,1 L/0,2 L/0,75 L	5,50/9,50/35,00



## Roséwein

Bentz Roséwein Cuvée	0,2 L/0,75 L	8,00/29,00
VDP.Gutswein Weingut Aldinger <sup>h</sup>		
2022 - trocken - Cuvée aus Trollinger, Lemberger und Spätburgunder - fruchtig mit Noten von Erdbeere und roter Johannisbeere - aus Württemberg		

## Weißweine

Eppelsheimer Chardonnay	0,1 L/0,2 L	4,50/7,00
Weingut Russbach <sup>h</sup>		
2022 - trocken - Aromen von Ananas und Honigmelone - im Geschmack eine Note von Burgunder - aus Rheinhessen		
Weissburgunder	0,1 L/0,2 L	5,00/8,00
VDP. Gutswein Weingut Dautel <sup>h</sup>		
2022 - trocken - Duft von Apfel, Birne und Pfirsich - zart, harmonisch mit milder Säure - aus Württemberg		
Bentz Weiss Cuvée	0,2 L/0,75 L	9,00/34,00
Gutswein Weingut Aldinger <sup>h</sup>		
2022 - trocken - Cuvée aus Kerner, Sauvignon Blanc und Muskateller - Duft von Stachelbeere, Brennnessel, reifer Pfirsich - Aromen von Hollunderblüte und Stachelbeere - aus Württemberg		
Riesling Schilfsandstein	0,2 L/0,75 L	13,00/45,00
Weingut Beurer (Bio) <sup>h</sup>		
2021 - trocken - frische Frucht mit einer fein gegliederten Säure und packenden mineralischen Noten. - aus Württemberg		
Korber Steingröble Grauburgunder	0,2 L/0,75 L	15,00/55,00
Eschers Goldlage Weingut <sup>h</sup>		
2021 - trocken - goldgelbliche Farbe. - zart-fruchtig - exotisch - aus Württemberg		
Sauvignon Blanc Reserve	0,75 L	65,00
Weingut Aldinger <sup>h</sup>		
2022 - trocken - Stachelbeere. - weiße Johannisbeere - Zitronenverbene - würzige Noten - aus Württemberg		

(1) Farbstoffe (2) Süßstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Phosphat (5) Konservierungsstoffe (6) geschwärzt (7) Säuerungsmittel (8) Koffeinhaltig (9) Chininhaltig (10) Sulfithaltig (a) Enthält Weizen (Gluten) (b) Enthält Ei (c) Enthält Erdnüsse (d) Enthält Milch (e) Enthält Mandeln (f) Enthält Sellerie (g) Enthält Senf (h) Enthält Sulfite (i) Fisch und Fischerzeugnisse (j) enthält Gerste



## Rotweine

<b>Tendo Rotwein Cuvée</b> <b>Weingut Zelt</b> <sup>h</sup> 2020 - trocken - Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder und St. Laurent - Aromen von Kirschen und dunklen Früchten - weiche Fülle, viel Frucht und charmante Würzigkeit - aus der Pfalz	<b>0,1 L/0,2 L</b>	<b>5,50/8,50</b>
<b>Lemberger</b> <b>VDP. Gutswein Weingut Dautel</b> <sup>h</sup> 2022 - trocken - Noten von Sauerkirschen, Bitterschokolade, Cassis und Holundersaft - würzige Aromen von schwarzem Pfeffer und Zimtrinde - saftig und voll - aus Württemberg	<b>0,1 L/0,2 L</b>	<b>6,00/9,00</b>
<b>Winterbacher Spätburgunder</b> <b>VDP. Ortswein Weingut Jürgen Ellwanger</b> <sup>h</sup> 2022 - trocken - mit Früchten wie Kirsche, Johannisbeere, Holunder und einem Hauch Rhabarber - feinaromatisch - aus Württemberg	<b>0,2 L/0,75 L</b>	<b>9,00/32,00</b>
<b>Nashorn Lemberger</b> <b>VDP. Gutswein Weingut Aldinger</b> <sup>h</sup> 2022 - trocken - Bouquet mediterraner Kräuter - Noten von Waldbeeren, gestoßenem rosa Pfeffer und Zedernholz - aus Württemberg	<b>0,2 L/0,75 L</b>	<b>10,50/36,00</b>
<b>Trollinger Alte Reben</b> <b>VDP. Ortswein Weingut Aldinger</b> <sup>h</sup> 2022 - trocken - fruchtbetonter Duft von Kirschen und Bittermandel - rauchige Noten durch Ausbau im Holzfass - aus Württemberg	<b>0,2 L/0,75 L</b>	<b>12,00/42,00</b>

(1) Farbstoffe (2) Süßstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Phosphat (5) Konservierungsstoffe (6) geschwärzt (7) Säuerungsmittel (8) Koffeinhaltig (9) Chininhaltig (10) Sulfithaltig (a) Enthält Weizen (Gluten) (b) Enthält Ei (c) Enthält Erdnüsse (d) Enthält Milch (e) Enthält Mandeln (f) Enthält Sellerie (g) Enthält Senf (h) Enthält Sulfite (i) Fisch und Fischerzeugnisse (j) enthält Gerste



## Vorspeisen

Hausgemachte Kalbsmaultasche in Rinderkraftbrühe <sup>a,b</sup> wahlweise eine vegane Maultasche in Gemüsebrühe <sup>a</sup>	7,00
Flädlesuppe <sup>a,b</sup>	6,50
Spargelcremesuppe <sup>d</sup>	9,00
Carpaccio vom Rind <sup>10,g</sup>	14,50

## Salate

Gemischter Salat <sup>9,g,h</sup>	6,50
Salatplatte mit Putenstreifen <sup>9,g,h</sup>	18,00
Salatplatte mit Rinderstreifen <sup>9,g,h</sup>	18,50
Salatplatte mit Garnelen <sup>9,g,h,i</sup>	19,50

Unser gemischter Salat sowie unsere Salatplatten bestehen aus Kartoffelsalat, Rotkraut, Weißkraut, Karotten-, Blattsalat und unserem Hausdressing.

Zu unseren Salatplatten servieren wir selbstgebackenes Brot

## Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Bratensoße <sup>a,b</sup>	7,50
Schnitzel vom Kalb paniert oder natur mit Pommes, Spätzle oder Kroketten <sup>a,b</sup>	12,50





## Hauptgerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>a,b</sup>			15,50
Hausgemachte Kalbsmaultaschen mit gebratenen Champignons und Kartoffelsalat <sup>4,9,a,b</sup>			18,50
wahlweise mit vegetarischen Maultaschen <sup>4,9,a,b</sup>			19,50
Vegane, hausgemachte Maultaschen mit einer Füllung aus Spinat, geräuchertem Tofu und Pilzen, dazu Ratatouille <sup>4,9,a</sup>			21,50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes und Salatteller <sup>10,g</sup>			24,50
Rahmschnitzel natur vom Kalb an Champignonrahmsauce und Spätzle <sup>10,g</sup>			20,00
Veganes Spargel Quinoa an Kürbissoße, dazu Blattsalat <sup>f</sup>			25,50
Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle <sup>a,b</sup>			29,50
Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln an Safransoße wahlweise als Zanderfilet <sup>a,b,f,i</sup>			30,00 32,00
Rumpsteak vom deutschen Rind mit Kräuterbutter, Kroketten und Blattsalat <sup>a,e,h</sup>			34,50
Deutscher Stangenspargel mit Salzkartoffeln, dazu hausgemachte Sauce Hollandaise wahlweise mit Flädle <sup>10,a,e,h,g</sup>			30,50 32,00
Wunschbeilage (Spätzle, Pommes, Kroketten oder Rosmarin-Kartoffeln)	2,00	Soße extra	1,50
Zusätzliche Beilage	3,50	Brötchen extra	1,20



## Dessert

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne <sup>1,b,d</sup>	8,00
Erdbeerbecher <sup>1,b,d</sup>	7,50
Schokoküchle mit flüssigem Schokoladenkern, <sup>1</sup> dazu Vanilleeis <sup>1,b,d</sup>	9,50
Crème brûlée mit Roter Grütze und Walnusseis <sup>1,b,d</sup>	9,50
Gemischtes Eis mit Sahne <sup>1,b,d</sup>	6,50
Eine Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Himbeere, Limone)	2,00