

Est. 2009



Ausgabe 1 / 22

Reservierung: 06274 / 927 059

Speisen & Getränkekarte



Frühstück im **BISTR(OH)O** *Das Tagescafé*

Frühstücksbuffet
Montag bis Sonntag
von 08:00 - 10:30 Uhr

12,50 €

- Bitte reservieren Sie hierfür einen Tisch -

INKLUSIVE:

Kaffee, Tee, verschiedene Säfte, Brote, Hefezopf und Brötchen, verschiedene Marmeladen, Butter und Margarine, Wurst- und Käseaufschnitt, hartgekochte Eier, Rührei, Obst, Müsli, Natur-Joghurt, Quark, Fruchtjoghurt, Fruchtsalat, Cerealien, Tomaten, Gurken und Paprika....

EXTRA:

Getränke:

Glas „SoHo“ - Sekt +4,00 €

Essen:

zwei Spiegeleier^l +1,50 €

+ Speck^G +2,00 €

Lachs mit Senf-Dillsauce^{EM} +5,50 €

Parmaschinken +3,00 €

Tomaten-Mozzarella +4,20 €

Brunchbuffet
letzter Sonntag im Monat
von 10.30 - 13.00 Uhr

19,50 €

- Bitte reservieren Sie hierfür einen Tisch -

INKLUSIVE:

Kaffee, Tee, verschiedene Säfte, Brote, Hefezopf und Brötchen, verschiedene Marmeladen, Butter und Margarine, Wurst- und Käseaufschnitt, hartgekochte Eier, Rührei, Obst, Müsli, Natur-Joghurt, Quark, Fruchtjoghurt, Fruchtsalat, Cerealien, Tomaten, Gurken und Paprika....

Tagessuppe, Salat,
2 verschiedene Fleischgerichte,
Gemüse und Beilagen, Dessert

Cafe & Kuchen

Montag bis Sonntag
von 15:00 - 16:30 Uhr
mit Kaffeespezialitäten
und Kuchen

im



Eingeschränkte Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag
von 15:00 bis 22:00 Uhr
(Küche 17:30 bis 20:30)

Sonn- & Feiertags zusätzlich
von 10:30 bis 14:00 Uhr

MITTAGSTISCH

Dienstag bis Donnerstag
12.00 bis 13.30 Uhr



Ab Mai 2022 wieder geöffnet!



Take away

auf Anfrage
weiterhin möglich!

Bitte haben Sie Verständnis,
daß wir bei vollem Restaurant
kein Take Away anbieten können!
Anfragen unter: 06274 / 927 059

Vorab / Aperero

Aperol Spritz	5,50 €
Prosecco, Aperol, Wasser Eiswürfel und Orangenscheibe	
Hugo	5,50 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, Eiswürfel und Minzblatt	
Rosato Mio	5,50 €
Prosecco, Ramazotti Rosato Eiswürfel und Basilikum	
Sekt Hausmarke	4,00 €
Schloss Affaltrach Brilliant Extra trocken 0,1 l	

Süpple

Rinderbrühe^{EG}	5,20 €
mit Maultaschenstreifen ^{LGI} und Wurzelgemüse	
Rindergulasch	7,50 €
im Löwentopf serviert	
Käsesuppe^M	5,50 €
mit Lauchzwiebeln	
Tomatensuppe^M	5,50 €
mit Sherry verfeinert und Sahnehaube	

Salätze

Schüttelsalat (Beilage)	3,80 €
grüner Salat, Radieschen, Gurke, Kirschtomaten und Mais - im Weckglas serviert -	
Großer Salat „Classic“	7,90 €
grüner Salat mit Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika, Radieschen, Mais	
„The King“	8,90 €
Classic + Pinienkerne und geriebe- nen Parmesankäse	
„Asia-Salat“	9,20 €
gemischter Salat mit Frühlingsrollen und Soja-Sauce separat	
„Schwäbischer - Salat“	9,80 €
gemischter Salat mit gebratenen Maultaschenstreifen ^{LGI}	
Sockenbacher Hof Salat	8,90 €
gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Camembertstreifen ^M	
- Alle mit unserem Hausdressing -	

Vegetarische Gerichte

Sie finden in dieser Karte unser vegetarisches Angebot **GRÜN** geschrieben. Bei Vegan sprechen Sie uns bitte an.

Für Allergiker: Alle Inhaltsstoffe finden Sie beim jeweiligen Gericht hinterlegt. Die Tabelle finden Sie auf der letzten Seite .

Flammkuchen - jeden Donnerstag und Freitagabend -

Flammkuchen^L
mit Creme fraiche^M

Klassik	6,50 €
Speckwürfel ^G und rote Zwiebeln	
Schwäbisch	8,40 €
Maultaschenstreifen, ^{LGI} Tomaten, rote Zwiebeln und Reibekäse	
Vegetarisch	6,80 €
Reibekäse, rote Zwiebeln, Lauch und Rucola	

Flammkuchen^L
mit Creme fraiche^M

Asia	9,50 €
Hähnchenstreifen, Curry, Paprika, Kirschtomaten und Käse	
Greek:	8,50 €
Fetakäse , Zucchini, Oliven, Zwiebel, Tomatenscheiben, Paprika und Peperoni	

Flammkuchenpizza^L
mit Tomatensauce und Reibekäse

Funghi	7,80 €
mit Champignons und Oliven	
Salami	8,20 €
Oliven und Kirschtomaten	
Western	8,50 €
Bacon ^G , Mais und Kidneybohnen, Jalapenos (scharf)	

Streetfood & BURGER

Crispy Chicken Cheese^{IL} 8,50 €

Single Chicken Burger mit BBQ-Sauce^{GEDL}, Cheddarkäse, Salat, Gurke und Tomate, roten Zwiebeln mit Pommes Frites

Giant Chicken Cheese^{IL} 10,50 €

Doppelter Chicken Burger, mit BBQ-Sauce^{GEDL}, Cheddarkäse, Salat, Gurke und Tomate, roten Zwiebeln mit Pommes Frites

Chicken Chili Cheese^{IL} 9,50 €

Single Chicken Burger, mit BBQ-Sauce^{GEDL}, Cheddarkäse, Salat, Jalapenos, Gurke und Tomate, roten Zwiebeln mit Pommes Frites

Hawaii Chicken Cheese 9,80 €

Single Chicken Burger mit Bacon, Ananasscheibe, mit BBQ-Sauce^{GEDL}, Cheddarkäse, Salat, Gurke und Tomate, roten Zwiebeln mit Pommes Frites

Hamburger Classic^L 8,90 €

Beef mit BBQ-Sauce^{GEDL}, Speck^G, Salat, Gurke und Tomate, Zwiebeln mit Pommes Frites

American Cheeseburger^L 9,80 €

Beef mit BBQ-Sauce^{GEDL}, Cheddarkäse, Speck^G, Salat, Gurke und Tomate, Zwiebeln mit Pommes Frites

„Toto Style“ Burger^L 12,50 €

Doppelt Beef & Speck^G, Cheddarkäse mit BBQ-Sauce^{GEDL}, Salat, Gurke und Tomate, Röstzwiebeln^M mit Pommes Frites

ALL IN Cheeseburger^{IL} 11,50 €

Crispy Chicken mit Cheddarkäse & Beef mit Cheddarkäse, Speck^G, BBQ-Sauce^{GEDL}, Salat, Gurke und Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites

Grünkern Burger^L 9,50 €

Grünkernküchle^{ILMGA}, Kräuterquark^M, Salat, Gurke und Tomate, mit Pommes Frites

SoHo's Currywurst 6,50

mit Schaschliksauce^{GEDL} und Pommes Frites

Pommes Frites 3,50 €

Süßkartoffel Pommes 3,50 €

Offen Gemüse 4,20 €



Next Generation

KINDERKARTE

Kleiner Gärtner 2,50 €

kleiner Salat mit Hausdressing^{MEG}

Gelbes Ufo 6,50 €

Paniertes Schweineschnitzel^{LI} mit Pommes Frites

Hühnerdieb 5,90 €

6 Chicken Nuggets^{LI} mit Pommes

Angler 5,90 €

Spätzle^{IL} mit Rahmsauce^M



Belohnung

eine Kugel Vanilleeis^{IM} mit Smarties vom Haus

Ebbes Gesundes

Süßkartoffelgnocchi 10,80 €
mit Wokgemüse, Kokossauce
und Parmesanhobel

Odenwälderkarte

Grünkernküchle^{LIMEG} 10,80 €
Hausgemachte Grünkernküchle
auf knackigen Blattsalaten, Cherry-
tomaten, Gurken und Radieschen
mit Kräuterquark^M

Kochkäs-Schnitzel^{ML} 13,80 €
Paniertes Schweineschnitzel mit
hausgemachten Kochkäs und
Kroketten^{IM} in der Pfanne serviert

RAMONA'S TIP!

Almschnitzel 15,80 €

Paniertes Schweineschnitzel^{LI} mit
Champignonrahmsauce^{MLG}
Hollandaise und Käse überbacken
dazu Röstitaler

in der Pfanne serviert

Unsere Klassiker

VOM SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ 13,80 €
Paniertes Schweineschnitzel^{LI}
mit Pommes - Frites

Schnitzel „Jäger-Art“ 14,50 €
Champignonrahmsauce^{MLG}
und Kroketten^{IM}

Arg. Rumpsteak ca.220g 23,80 €
mit Pommes Frites und
Kräuterbutter

„SoHo-Spieß 16,50 €
Schweinefilet am Spieß, überba-
cken mit Bergkäse, Preiselbeeren
und Pommes Frites

VOM HUHN

Hähnchenbrustfilet 13,80 €
mit Champignonrahmsauce^{MLG} und
Spätzle^{LI}

AUS DEM WASSER

Lachsfilet^N 19,50 €
mit Zitronen-Dillsauce^{ML} & Penne^{LI}

S'Ländle - Karte

Maultaschen geröstet^{LGI} 9,80 €
Maultaschenstreifen geröstet
mit Ei^l, frischen Champignon und
Lauch

S'Leibgericht 17,50 €
Schweinefilet auf Champignonrahm-
sauce^M mit Spätzle^{LI} und einer
Maultasche^{LGI}

Zwiebelrostbraten ca. 220g 25,80 €
Arg. Rumpsteak mit Röstzwiebeln^L,
Trollingersauce^{MLG} und Spätzle^{LI}

Käsespätzle^{LI} 9,80 €
mit Röstzwiebeln^L

VESPER

Wurstsalat 7,50 €
Schinkenwurststreifen, Radieschen
Essiggurken, rote Zwiebeln auf grün-
em Salat^{MEG}

Wurst-Käsesalat 8,50 €
Schinkenwurst und Goudastreifen^M
Essiggurken, rote Zwiebeln auf grün-
em Salat^{MEG}

Max-Toast 10,80 €
gerösteter Toast^L mit kleinem
Schweinesteak, Kochschinken,
Spiegelei^l und Salatgarnitur^{MEG}

Dessert

Heisse Liebe 6,50 €
Vanilleeis^{IM} mit heißen
Himbeeren

Apfelküchle 7,80 €
mit Vanilleeis^{IM} und Sahne^M

Coupe Dänmark 5,90 €
Vanilleis^{IM} mit Schokoladensauce
und Schokoraspeln

Coupe Amarena 5,90 €
Vanilleeis^{IM} mit Amarenakirschen

Gemischtes Eis^{IM}
2 Kugeln 3,00 €
3 Kugeln 4,20 €
Sahne^M extra 0,50 €

Vanilleeis, Schokolade, Erdbeere,
Zitronen, Haselnuss, Stracciatella,
Melone

Softdrinks

FLASCHEN

Teinacher

Mineralwasser

medium / still	0,25 l	2,40 €
medium / still	0,5 l	4,00 €
medium	0,75 l	5,50 €

Genuss Limonade

alle Sorten	0,33 l	3,40 €
Mango-Maracuja-Orange, Rhabarber-Mirabelle, Zitrone, Johannisbeer-Holunder		

Genuss Eistee

Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	3,40 €
-----------------------	--------	--------

Genuss Schorle

Apfelsaftschorle	0,33 l	3,40 €
------------------	--------	--------



FLASCHE

Coca-Cola light ^{1,4,5}	0,33 l	3,20 €
----------------------------------	--------	--------

OFFEN

Coca-Cola ^{1,5}		
Coca-Cola Zero ^{1,5}		
Fanta ^{1,3}		
Sprite ¹	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,70 €

Schweppes ⁶	0,2 l	2,50 €
------------------------	-------	--------

OFFEN

Hauslimonade	0,25 l	1,70 €
Tafelwasser	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,60 €

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeersaft, Vitaminsaft

	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,20 €

- alle Säfte auch als Schorle erhältlich -

ODENWÄLDER BIER-SPEZIALITÄTEN SEIT 1780

SCHMUCKER



Raubacher-Jockel
Das Odenwälder Landbier zum
Odenwälder Original, das am 5.
Mai 1866 in Raubach unter dem
bürgerlichen Namen Jakob Ihrig
das Licht der Welt erblickte.

Das optimale Geschenk
zum Mitnehmen

2,0 l 28,00 €

VOM FASS¹

Meister Pils 4,9%	0,2 l	2,20 €
	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	3,90 €
Radler - mit Sprite ¹	0,2 l	2,00 €
	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €

APRIL BIS OKTOBER VOM FASS

Landbier Urstoff 5,0 % naturtrüb	0,3 l	3,00 €
	- im Tonkrug -	0,5 l 4,20 €
Hefeweizen 5,0 %	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	3,90 €

FLASCHEN

	0,5 l	3,90 €
Hefeweizen 5,0 %		
Hefe-Weizen-Dunkel 5,0 %		
Landbier Urstoff 5,0 % (im Tonkrug)		
Cola-Weizen ^{1,5} (Mix)		
Kellerbier 5,0%		
Schwarzbier 4,8 %		
Export 5,2 %		
Doppelbock-Dunkel 8,0 %		
Odenwälder Hell 5,0 %		

ALKOHOLFREI	0,5 l	3,90 €
Hefe-Weizen < 0,5 %		
Bier < 0,5 %		

S(o)hots 2 cl je 2,50 €

Jägermeister
Tequilla Gold
Tequilla Silver
Sambucca mit 3 Kaffeebohnen
Ouzo
Baileys
Vodka



GIN 0,04 l

Gordon's London Dry 37,5%	4,50 €
Gordon's Premium Pink 37,5%	4,50 €
Tanqueray Londo Dry 47,3%	5,00 €
Bombay Sapphire, London Dry 40%	5,00 €
Hendrick's 44%	6,00 €
Monkey Schwarzwald Dry 47%	7,00 €
Martin Millers Dry 40%	6,00 €
28 Gin Schloss Affaltrach 43%	7,00 €

Tonic zur Wahl

+ Schweppes + 2,00 €
+ Thomas Henry + 2,50 €

Spirituosen

VODKA 0,04 l

Gorbatschow 37,5 %	4,50 €
Absolut 40 %	5,00 €
Skyy 40 %	5,00 €

RUM 0,04 l

Bacardi 37,5 %	4,50 €
Myers 40 %	4,90 €

Tequilla 0,02 l

Sierra Tequilla Silver 38 %	2,50 €
Jose Cuervo Gold 38 %	2,50 €

Cognac & Weinbrand 0,04 l

Cognac Camus VS 40 %	6,00 €
Asbach Uralt 38 %	4,50 €

Liköre 0,04 l

Amaretto Disaronno 28 %	4,50 €
Baileys Irish Cream ^M 17 %	4,50 €
Southern Comfort 35 %	4,50 €

Spirituosen

APERERO 0,04 l

Martini bianco 14,4 %	4,00 €
Cynar 16,5 %	4,00 €
Campari 25 %	5,00 €

BITTER 0,04 l

Ramazotti 30 %	4,50 €
Averna 29 %	4,50 €
Fernet Branca 39 %	4,50 €
Jägermeister 35 %	4,50 €

Edles

SCHNÄPSE 0,02 l

Hölzerlips vom Ort 35 %	2,50 €
Wildsautropfen 35%	2,50 €

Zwetschgenwasser 42 %	2,50 €
Sauerkirschwasser 42 %	3,00 €
Mirabellenwasser 40 %	3,00 €
Himbeergeist 42 %	3,00 €
Williams Christ 40 %	3,00 €
Edelapfelbrand 40 %	4,00 €

GRAPPA 0,02 l

Julia 38 %	4,00 €
Sibona Chardonnay 40 %	5,00 €
Sibona Barolo 40 %	5,00 €

SÜDWEIN 0,04 l

Tio Pepe Sherry 15 %	4,50 €
Port Wein 19 %	4,50 €

SONSTIGE „KLARE“ 0,02 l

Sambucca mit Bohnen	2,50 €
Ouzo	2,50 €
Doppelkorn	2,50 €

FRUCHTIG 0,02 l

Limoncello	2,50 €
------------	--------

Whisky 0,04 l

Ballantines Finest 40%	4,50 €
Johnny Walker Red Label 40%	4,50 €
Chicas Regal 40 %	5,00 €
Jack Daniels No.7 Tennessee 40%	5,00 €
Jack Daniels Single Barrel Select Tennessee 40%	6,00 €
Glenfiddich Rich Oak Single Malt 40% 14 Jahre	7,00 €
Tullamore Dew Irish Whiskey 40 %	5,00 €

als Longdrink

+ Coca Cola + 2,00 €

Weine Baden



OFFEN WEIß 0,25 l

Weißburgunder Qba
2017er Leimener Mannaberg
halbtrocken 4,20 €

Grauburgunder Qba
2017er Leimener Mannaberg
trocken 4,60 €

OFFEN ROT 0,25 l

Spätburgunder Qba
2017er trocken 4,50 €

OFFEN ROSE 0,25 l

Spätburgunder Weißherbst Qba
2017er fruchtig 4,20 €

FLASCHE WEIß 0,75 l

Sauvignon blanc
2017er Leimener Herrenberg
Kabinett trocken 27,00 €

FLASCHEN ROT 0,75 l

Pinot Noir
2016er Spätburgunder
trocken 29,00 €

Spätburgunder
2016er Leimener Herrenberg
Barrique, Spätlese trocken
44,00 €

Weine Württemberg



OFFEN WEIß 0,25 l

Riesling QBA
2017er Stettener Heuchelberg
trocken 4,20 €

OFFEN ROT 0,25 l

Trollinger QBA
2017er Heilbronner Stiftsberg
halbtrocken 4,60 €

Trollinger mit Lemberger QBA
2016er Affaltracher Salzberg
trocken 4,60 €

FLASCHE WEIß 0,75 l

Riesling Kabinett
2017er Schloss Affaltrach
trocken 22,00 €

FLASCHEN ROT 0,75 l

Samtrot Kabinett
2016 Schloss Affaltrach
halbtrocken 24,00 €

Merlot QBA
2016er Schloss Affaltrach
trocken 27,00 €

FLASCHE ROSE 0,75 l

Spätburgunder Weißherbst QBA
2017er Schloss Affaltrach
trocken 22,00 €

PRICKELND

SEKT

Hausmarke
Schloss Affaltrach Brilliant Extra
trocken 0,1 l 4,00 € / 0,75 l 22,00 €

PROSECCO

Vino Spumante Brut DOC Zonin
Flasche 0,75 l 28,00 €

Rotkäppchen

Fruchtsecco Granatapfel
Flasche 0,2 l 3,80 €

Sissy & Franz

Sissy: Weißweinschorle
Franz: Roseschorle
Flasche 0,2 l 3,80 €



Lillet blanc

Lillet Wild Berry
5,60 €

Lillet Lemon
5,60 €

weitere **WEIN** Flaschen

WEIß

ITALIEN: Pinot Grigio IGP
Preciso, Terre Siciliane
fruchtig 0,75 l 15,00 €

CHILE: Sauvignon blanc
El Campo, Central Valley
0,75 l 15,00 €

ROT

ITALIEN: Primitivo Appassimento
Puglia IGT, Carlomagno
vollmundig 0,75 l 19,00 €

SPANIEN: Tempranillo Rioja DOC
Vina Maria Luise 0,7 l 17,00 €

WEINSCHORLE

Weiß, Rot, Weißherbst
0,25 l 3,20 €

HEISS

CUP&CINO

Tasse Kaffee	2,60 €
N'Pot Kaffee	3,60 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino ^M	2,80 €
N'Pot Cappuccino ^M	3,80 €
Latte macchiato ^M	2,80 €
Heißer Kakao ^M	2,60 €
Heiße Vanille ^M	2,60 €
Tasse Tee	2,30 €



Kurze Chronik des Sockenbacher Hofes

Erbaut in den Jahren 1954/56, damals durch die Familie Habel (Bürgermeister) und als Familienbetrieb geführt. In den frühen 80er Jahren wurde dann im Sockenbacher Hof das erste deutsche Akupunktur Zentrum „AKUNA“ eröffnet und ca. 20 Jahre als solches betrieben. Danach stand der Betrieb lange 8 Jahre leer, bevor ein Handwerker aus Schefflenz den Betrieb gekauft und wieder in Stand gesetzt hat. Im November 2009 haben wir dann den Betrieb als Pächter wieder eröffnet. 2010 haben wir uns mit 3-Sterne für Gasthäuser das erste Mal klassifiziert. 2013 haben wir den Sockenbacher Hof gekauft und somit die Weichen für viele weitere Renovierungen (die noch anhalten) gelegt. 2014 kam die Klassifizierung zum 3-Sterne Hotel. Wir entwickeln uns ständig weiter und haben noch einiges geplant. Wir freuen uns dies mit Ihnen zu erleben.

Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 koffeinhaltig, 6 chininhaltig, 7 sulfid, 8 phospat, 9 geschmacksverstärker, 10 geschwefelt, 11 geschwärzt

Allergene

A Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, B Lupine und Lupinen-Erzeugnisse, C Schwefeldioxid und Sulfit, D Soja und Soja-Erzeugnisse, E Senf und Senferzeugnisse, F Erdnuss G Sellerie, H Sesam, I Eier, J Schalenfrüchte, K Krebstiere, l Weizen, M Milch, N Fisch

IRRTÜMER, FEHLER UND ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

SOLLTEN MAL SPEISEN ODER GETRÄNKE AUSVERKAUFT SEIN, BITTEN WIR DIES ZU ENTSCULDIGEN.

ALLE PREISE INKLUSIVE VON MWST UND SERVICE



Frühstücksbox für 2 (Sa & So)
Reservierung bis Vortag 18.00 Uhr
Take away: 21,00 €



„Schlemmer-dish“ für 4 Personen
auf Anfrage
Take away: ab 84,00 €



Fragen Sie nach unseren:

Geschenkgutschein