

# APERITIF

## APEROL / SECCO / LILLET / APERITIVO ROSATO / GIN

<b>SHERRY, TROCKEN ODER MEDIUM</b>	5CL	4
<b>MARTINI BIANCO 9)</b>	5CL	4
<b>GLAS SECCO</b>	0,1L	4,5
<b>FLASCHE SECCO</b>	0,75L	19,5
<b>SECCO MIT PFIRSICHLIKÖR</b>	0,1L	5
<b>SECCO MIT CASSIS</b>	0,1L	5
<b>AMERICAN GLORY 1)4)</b> <b>SECCO, ORANGE, GRENADINE</b>	0,25L	6,5
<b>AMARETTO FLIRT 1)4)</b> <b>SECCO, ORANGE, AMARETTO</b>	0,25L	6,5
<b>APEROL „SPRITZ“ 1)4)</b> <b>SECCO, APEROL, SODA</b>	0,25L	6,5
<b>APEROL „LEMON“ 1)4)</b> <b>SECCO, APEROL, BITTER LEMON</b>	0,25L	6,5
<b>LILLET BLANC WILDBERRY</b>	0,25L	6,5
<b>RAMAZOTTI APERITIVO ROSATO “CLASSIC” MIT SECCO UND EIS</b>	0,25L	6,5
<b>RAMAZOTTI APERITIVO ROSATO “BELLA” MIT WILDBERRY UND ZITRONE</b>	0,25L	6,5
<b>GIN TONIC MIT ORANGE ODER ZITRONE</b>	0,25L	7
<b>GIN WILDBERRY</b>	0,25L	7

## WASSER / ALKOHOLFREI / SÄFTE

<b>TAFELWASSER FL. CLASSIC-MEDIUM-STILL</b>	0,20L / 0,70L	2,3 / 5,9
<b>AFRI COLA 1)3)</b>	0,30L	3,5
<b>SPEZI (COLA/LIMO MIX) 1)3)</b>	0,30L	3,5
<b>COLA LIGHT 1)3)8)</b>	0,30L	3,5
<b>BLUNA ORANGEN LIMONADE 1)</b>	0,30L	3,5
<b>BLUNA ZIRONEN LIMONADE</b>	0,30L	3,5
<b>BITTER LEMON, FLASCHE 4)</b>	0,20L	3,5
<b>TONIC WATER, FLASCHE</b>	0,20L	3,5
<b>APFELSCHORLE</b>	0,30L	3,5
<b>ORANGENSAFT, KARAFFE</b>	0,25L	3,5
<b>JOHANNISBEERSAFT</b>	0,20L FL.	3,5
<b>JOHANNISBEERSCHORLE</b>	0,30L	3,5
<b>ROTER TRAUBENSAFT</b>	0,20L FL.	3,5
<b>TRAUBENSAFTSCHORLE</b>	0,30L	3,5
<b>KIRSCHSAFT / KIRSCHSCHORLE</b>	0,30L	3,5

## **BIERE VOM FASS**

<b>EIFELBRÄU, DAS NEUE LANDBIER IM KRUG! MILD UND SÜFFIG!</b>	<b>0,30L</b>	<b>3,7</b>
<b>BITBURGER PILS</b>	<b>0,30L</b>	<b>3,7</b>

## **BIERE AUS DER FLASCHE**

<b>BENEDIKTINER WEISSBIER, HEFE</b>	<b>0,50L FL.</b>	<b>4,5</b>
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER, ALKOHOLFREI</b>	<b>0,50L FL.</b>	<b>4,5</b>
<b>BITBURGER ALKOHOLFREI</b>	<b>0,33L FL.</b>	<b>3,5</b>
<b>BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI</b>	<b>0,33L FL.</b>	<b>3,5</b>

## **WEISSWEINE / ROSÉ**

<b>SCHEUREBE QBA, LIEBLICH</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>5,9</b>
<b>UNSER LIEBLICHER HAUSWEIN AUS RHEINHESSEN.</b>	<b>0,5L KARAFFE</b>	<b>14</b>
<b>SCHEUREBE &amp; SILVANER QBA, TROCKEN</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>5,9</b>
<b>UNSER TROCKENER HAUSWEIN AUS RHEINHESSEN.</b>	<b>0,5L KARAFFE</b>	<b>14</b>
<b>RIESLING, FEINHERB, MOSEL</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>6</b>
<b>BESONDERS GUT GEEIGNET ZU HELLEM FLEISCH</b>	<b>0,75 FL.</b>	<b>22</b>
<b>PINOT GRIGIO, AUS ITALIEN, TROCKEN</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>6</b>
<b>ERSTKLASSIGER FRISCHER UND WEICHER WEIN</b>	<b>0,75L FL.</b>	<b>22</b>
<b>GRAUBURGUNDER, RHEINHESSEN, TROCKEN, QBA</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>6</b>
<b>FEINFRUCHTIG UND NACHHALTIG IM GESCHMACK.</b>	<b>0,75L FL.</b>	<b>22</b>
<b>ROSÉ, SPÄTBURGUNDER FEINHERB,</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>6</b>
<b>EIN FRISCHER, SÜFFIGER ROSÉ AUS RHEINHESSEN</b>	<b>0,75L FL.</b>	<b>22</b>
<b>WEISSWEINSCHORLE TROCKEN ODER LIEBLICH</b>	<b>0,25L KARAFFE</b>	<b>5,9</b>

## **ROTWEINE**

<b>DORNFELDER, MOSEL LIEBLICH</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>6</b>
<b>SEHR FARBKRÄFTIG UND VOLUMENSTARK</b>	<b>0,75L FL.</b>	<b>22</b>
<b>PRIMITIVO AUS ITALIEN, TROCKEN</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>6</b>
<b>EIN NACH BROMBEER DUFTENDER WEIN.</b>	<b>0,75L FL.</b>	<b>22</b>
<b>MERLOT AUS FRANKREICH, TROCKEN</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>6</b>
<b>EIN RUBINROT, SAMTIG WEICHER MERLOT.</b>	<b>0,75L FL.</b>	<b>22</b>
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AUS ITALIEN, TROCKEN</b>	<b>0,2L GLAS</b>	<b>6</b>
<b>ROSSO D.O.C., EIN FRUCHTIGER WEIN.</b>	<b>0,75L FL.</b>	<b>22</b>
<b>ROTWEINSCHORLE TROCKEN ODER LIEBLICH</b>	<b>0,25L KARAFFE</b>	<b>5,9</b>
<b>TAFELWASSER FL.</b>		
<b>CLASSIC-MEDIUM-STILL</b>	<b>0,2 / 0,7</b>	<b>2,3 / 5,9</b>

## VORSPEISEN

<b>GEBACKENER ZIEGENKÄSE</b> MIT AHORNSIRUP UND WALNÜSSEN, DAZU BLATTSALATE AN EINEM ORANGEN- BALSAMICO-DRESSING	9,5
<b>MÖHRENCREMESUPPE</b> MIT CHILI UND INGWER VERFEINERT UND GEBRATENEN SCAMPIS	7
<b>TOSKANISCHE TOMATENSUPPE</b> PIKANT GEWÜRZT, MIT FRISCHER GARTENKRESSE	6
<b>AIOLI &amp; OLIVEN</b> DAZU CIABATTA	5
<b>SCAMPIPFÄNNCHEN</b> SCAMPIS IN EINER SAUCE MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN, SAHNE UND WEISSWEIN VERFEINERT, IM OFEN MIT ETWAS KÄSE ÜBERBACKEN 7)	8,9
<b>KNOBLAUCHBAGUETTE</b> AUS DEM OFEN, MIT FRISCHER GARTENKRESSE	4,5
<b>1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN</b> MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND WEISSWEIN VERFEINERT, IM OFEN MIT ETWAS KÄSE ÜBERBACKEN 7)	8,9
<b>GERÄUCHERTER LACHS AUF EINEM REIBEKUCHEN</b> MIT EINER SENF- DILLSAUCE, AN FRISCHEN BLATTSALATEN DER SAISON	8,5
<b>SALATTELLER ALS VORSPEISE</b>	6

## **MENÜ POISSON**

**MÖHRENCREMESUPPE  
MIT ETWAS CHILI UND INGWER VERFEINERT  
UND GEBRATENEN SCAMPIS**

\*

**FRISCHE LACHSFILETS  
MIT OLIVENÖL UND KRÄUTERN DER PROVENCE  
VERFEINERT, SCHONEND IM DAMPF GEGART,  
AUF TAGLIATELLE DAZU EINE ZITRONEN-  
HUMMERSAUCE UND BROKKOLI 7)**

\*

**DESSERT  
„IM WECKGLAS“**

\*

**ESPRESSO, CAPPUCCINO ODER  
CAFÉ CRÈME**

**36**

## **MENÜ TOSKANA**

**TOSKANISCHE TOMATENSUPPE  
PIKANT GEWÜRZT, MIT ETWAS CHILI VERFEINERT  
UND FRISCHER GARTENKRESSE**

\*

**GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS  
AN EINER CHAMPIGNONRAHMSAUCE  
MIT VERSCHIEDENEN GEMÜSESORTEN,  
DAZU EIN KARTOFFELGRATIN**

\*

**DESSERT  
„IM WECKGLAS“**

\*

**ESPRESSO, CAPPUCCINO ODER  
CAFÉ CRÈME**

**34**

## HAUPTSPEISEN

### **HÜTTENPFANNE**

SCHWEINEFILETS AUF BUTTERSPIÄTZLE,  
MIT FRISCHEN RAHMCHAMPIGNONS, SAUCE Á LA  
HOLLANDAISE UND KÄSE ÜBERBACKEN, IN DER PFANNE SERVIERT 23

### **KRÄUTERLENDCHEN**

SCHWEINEFILETS MIT FRISCHEN KRÄUTERN  
VERFEINERT, DAZU VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN,  
KARTOFFELGRATIN UND EINE HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER 22

**RUMPSTEAK „KRÄUTERBUTTER“** CA. 220 G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK  
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER,  
EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT  
KRÄUTERQUARK 26

**RUMPSTEAK „ZWIEBELN“** CA. 220 G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK  
MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN  
UND POMMES FRITES 26

**PUTENSTEAKS „KRÄUTERBUTTER“**  
MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER,  
UND EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT KRÄUTERQUARK 18

**PUTENSTEAKS MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN**  
DAZU KARTOFFELECKEN MIT KRÄUTERDIP 18

**FRISCHE LACHSFILETS**  
MIT OLIVENÖL UND KRÄUTERN DER PROVENCE  
VERFEINERT, SCHONEND IM DAMPF GEGART,  
AUF TAGLIATELLE MIT BROKKOLI, DAZU EINE  
ZITRONEN- HUMMERSAUCE 7) 25

**FORELLE GEBRATEN**  
MIT KRÄUTERN, ZITRONE UND SAHNEMEERRETTICH,  
EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT KRÄUTERQUARK, 22

## PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE

**ANANASSCHNITZEL**  
MIT ANANAS, PFIRSICH UND SAUCE Á LA HOLLANDAISE,  
UND POMMES FRITES 18

**RAHMSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONS**  
MIT FRISCHEN RAHMCHAMPIGNONS, DAZU  
POMMES FRITES 18

**PAPRIKASCHNITZEL**  
MIT EINER ORIGINAL, PIKANTEN PAPRIKASAUCE, DAZU  
POMMES FRITES 18

**SALATTeller ZUM HAUPTGERICHT 3,5**

**ALLE SCHNITZEL AUCH ALS VEGETARISCHE, PANIERTE  
SCHNITZEL AUS SOJA UND WEIZEN ERHÄLTlich...**

## **GROSSE SALATTELLER**

### **SALATTELLER „POLLO“**

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON, BUNT  
GARNIERT, MIT EINEM ESSIG-ÖL UND JOGHURT-DRESSING,  
DAZU GEBRATENE PUTENSTREIFEN UND EIN SWEET-CHILIDIP 16,9

### **SALATTELLER „SALMONE“**

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON, BUNT  
GARNIERT, MIT EINEM ESSIG-ÖL UND JOGHURT-DRESSING,  
DAZU GERÄUCHERTER LACHS 17,5

### **SALATTELLER „ARGENTINA“**

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON, BUNT  
GARNIERT, MIT EINEM ESSIG-ÖL UND JOGHURT-DRESSING,  
DAZU GEBRATENE ARGENTINISCHE ROASTBEEFSTREIFEN 18,5

## **VEGETARISCH / OHNE FLEISCH**

### **GEMÜSE & GRATIN**

KARTOFFELGRATIN MIT SAHNE UND KNOBLAUCH,  
DAZU VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN 16

### **GEMÜSEPFANNE**

VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN MIT  
ETWAS SAUCE Á LA HOLLANDAISE, DAZU  
EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT KRÄUTERQUARK 17

### **ÜBERBACKENE SPÄTZLE**

MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN EINER RAHMSAUCE,  
SAUCE Á LA HOLLANDAISE, LAUCH, MÖHREN  
UND KÄSE 16,5

### **FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON**

BUNT GARNIERT, MIT EINEM JOGHURTDRESSING,  
DAZU EINE KARTOFFEL GEFÜLLT MIT KRÄUTERQUARK 15,5

**ALLE SCHNITZEL AUF UNSERER KARTE KÖNNEN SIE  
AUCH ALS VEGETARISCHE, PANIERTE SCHNITZEL  
AUS SOJA UND WEIZEN BESTELLEN...** 18

**SALATTELLER ZUM HAUPTGERICHT 3,5**

## **DESSERT**

### **„TAGESANGEBOT“**

#### **“DESSERT IM WECKGLAS”**

SCHAUEN SIE BITTE AUF UNSERE  
AKTUELLE DESSERTTAFEL IM RESTAURANT,  
ODER FRAGEN SIE IHRE BEDIENUNG 4

## **FÜR DIE KLEINEN**

<b>CLOWNTELLER</b> KLEINES PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES	10
<b>SURFERTELLER</b> KLEINES PUTENSTEAK MIT SPÄTZLE UND ETWAS HOLLANDAISE	10
<b>TELLER POMMES FRITES</b> MIT KETCHUP & MAYONAISE	6
<b>2 REIBEKUCHEN MIT APFELMUS</b>	7,5

## **EISBECHER**

<b>AMARENABECHER</b> VANILLEEIS MIT AMARENAKIRSCHEN, SIRUP UND SAHNE 1)6)	6,5
<b>KROKANTBECHER</b> VANILLE- UND SCHOKOLADENEIS MIT KROKANTSTREUSEL, KAFFEELIKÖR UND SAHNE 7)	6,5
<b>SCHOKOLADENBECHER</b> STRACCIATELLA- UND SCHOKOLADENEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE	6,5
<b>ERDBEERBECHER (NUR IN DER SAISON)</b> VANILLEEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND SAHNE	6,5
<b>FRUCHT JOGHURTBECHER</b> VANILLE- UND ERDBEEREIS MIT FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON, NATURJOGHURT, FRUCHTSAUCEN UND ETWAS SAHNE	6,5
<b>FRÜCHTEBECHER, FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON, FRUCHT- UND VANILLEEIS, FRUCHTSAUCE UND SAHNE</b>	6,5
<b>EISKAFFEE MIT VANILLEEIS UND SAHNE</b>	5,5
<b>EISSCHOKOLADE KALTE SCHOKOLADE MIT SCHOKOLADENEIS UND SAHNE</b>	5,5
<b>GEMISCHTES EIS MIT SAHNE, 3 KUGELN</b>	4,9
<b>1 KUGEL EIS (VANILLE, ERDBEER, SCHOKOLADE, STRACCIATELLA)</b>	1,3
<b>PORTION SAHNE</b>	1

# **DIGESTIF**

## **OBSTBRÄNDE / GRAPPA BARRIQUE**

WILLIAMS BIRNE	2CL	4
GRAPPA BARRIQUE, IM EICHEFASS GEREIFT	2CL	4,5
OBSTLER	2CL	3,5

## **ALTE OBSTSORTEN IM HOLZFASS GELAGERT** **EINE MILDE GAUMENFREUDE!**

ALTE WILLIAMS CHRIST BIRNE	2CL	4,9
ALTE WALDHIMBEERE	2CL	4,9
ALTE KIRSCH	2CL	4,9
ALTE MARILLE	2CL	4,9
ALTE HASELNUSS	2CL	4,9

## **LIKÖRE**

BAILEYS 1)3)	2CL	4
CREME DE CASSIS	2CL	3
PFIRSICHLIKÖR 1)	2CL	3
AMARETTO	2CL	3
LIKÖR "43", SPANISCHER VANILLELIKÖR 1)	2CL	4
CUBA CARAMEL M. VODKA	2CL	3,5

## **COGNAC / WHISKEY**

REMY MARTIN	2CL	6
METAXA***** 1)	2CL	5,5
JACK DANIELS	2CL	5

## **SCHNÄPSE UND KRÄUTER**

EIFELFEUER 40%		
KRÄUTERLIKÖR MIT MELISSE, AUS DER EIFEL	2CL	3,5
EIFEL VULKAN 50%		
FEINSTE KRÄUTER VEREDELN DIESEN LIKÖR	2CL	4
NUSSERLA AUS ÖSTERREICH		
VERFEINERT MIT DEM GEIST GERÖSTETER HASELNÜSSE	2CL	4
RAMAZOTTI MIT ZITRONE UND EIS	2CL	4
FERNET BRANCA	2CL	3,5
SAMBUCCA	2CL	3,5
LIMONCELLO	2CL	3,5
HEFEBRAND	2CL	4



## CAFÉ

ESPRESSO	2,7
DOPPELTER ESPRESSO	5
TASSE „CAFÉ CRÈME“	3
LATTE MACCHIATO	4
CAPPUCCINO MIT AUFGESCHÄUMTER MILCH	3,6
CAFÉ AU LAIT	4
ESPRESSO „MACCHIATO“ MIT MILCHSCHAUUM	3
CAFÉ CRÈME MIT AMARETTO UND SAHNE	4
TASSE KAFFEE, BRÜHKAFFEE	2,7
KÄNNCHEN, BRÜHKAFFEE	5,4
TASSE KAFFEE HAG	2,7
KÄNNCHEN HAG	5,4

## HEISSE GETRÄNKE

KAKAO MIT SAHNE	3,8
HEISSE MILCH MIT HONIG	3,5
RUMGROG 7)	3,5
WEISSER GLÜHWEIN 0,2 L 7)	4
SCHWARZER TEE MIT RUM 7)	3,5
GLAS TEE	2,7
(SCHWARZ, GRÜN, PFEFFERMINZE, KAMILLE, FRÜCHTE)	
IRISH COFFEE MIT SAHNE 1)7)	5
RUSSISCHE SCHOKOLADE MIT SAHNE 7)	5

## FEINSTER TEE IM KÄNNCHEN 4)

**NANA MINZTEE**  
SPEARMINT, MAROKKANISCHE MINZE

**CHINA-TEE**  
CHINA KEEMUN TEE, EIN LEICHTER TEE  
VOLLMUNDIGER GESCHMACK

**VANILLE-TEE**  
INDIEN TEE MIT VANILLESCHOTEN

**WALDBEEREN-TEE**  
FRÜCHTETEE MIT HOLUNDER, HIBISCUSBLÜTEN,  
HAGEBUTTEN UND ORANGENSCHALEN, ABEGESTIMMT  
MIT HEIMISCHEN BEEREN

5,5 / KÄNNCHEN

SIE KÖNNEN UNSERE ALLERGENEKARTE JEDERZEIT EINSEHEN.  
BITTE FRAGEN SIE DIE BEDIENUNG...

### KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE:

1) MIT FARBSTOFF

4) CHININHALTIG

7) MIT ALKOHOL

2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

5) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

8) MIT SÜSSUNGSMITTEL

3) COFFEINHALTIG

6) GESCHWEFELT

9) SULFITE