



ankommen - genießen - wiederkommen

Biere vom Fass

0,3 l Hirsch Pils	3,70 €
0,4 l Hirsch Pils	4,10 €
0,3 l Hirsch Helles	3,70 €
0,5 l Hirsch Helles	4,50 €
0,3 l Radler *	3,70 €
0,5 l Radler *	4,50 €
0,3 l Hirsch Hefeweizen	3,70 €
0,5 l Hirsch Hefeweizen	4,50 €
0,5 l Hirsch Cola/Russ-Hefeweizen *	4,50 €
0,3 l Most rot	3,70 €
0,5 l Most rot	4,20 €

Flaschenbiere

0,5 l Hirsch Kristallweizen	4,50 €
0,5 l Farny Kristallweizen	4,50 €
0,5 l Hirsch Dunkelweizen	4,50 €
0,5 l Hirsch Hefe-Leichtweizen	4,50 €
0,5 l Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	4,20 €
0,5 l Clausthaler Alkoholfrei	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

0,5 l Jugendgetränk	3,40 €
0,3 l Libella Zitronenlimonade	3,10 €
0,3 l Libella Fanta	3,30 €
0,5 l Libella Fanta	4,00 €
0,3 l Libella Cola *	3,30 €
0,5 l Libella Cola *	4,00 €
0,3 l Spezi *	3,30 €
0,5 l Spezi *	4,00 €
0,2 l Schweppes Bitter Lemon **	3,40 €
0,3 l Fidelius Tafelwasser med./nat.	3,20 €
0,5 l Fidelius Tafelwasser med./nat.	3,80 €
0,25 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	3,20 €
0,75 l Teinacher Mineralwasser med./nat.	5,40 €
0,3 l Saft	4,30 €
0,5 l Saft	5,50 €
0,3 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	3,50 €
0,5 l Apfelsaft-, Orangensaftschorle	4,10 €
0,3 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	3,90 €
0,5 l Rhabarber-, Trauben-, Kirsch-, Johannisbeersaftschorle	4,50 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Warme Getränke

Tasse Kaffee *	3,00 €
Tasse Kaffee Hag	2,90 €
Milchkaffee *	3,90 €
Tasse Cappuccino *	3,40 €
Tasse Espresso *	2,40 €
Tasse Espresso Macchiato *	2,60 €
Doppelter Espresso *	3,80 €
Latte Macchiato *	3,80 €
Tasse Schokolade	3,40 €
Glas Tee	3,10 €

Aperitif

Sherry trocken	5 cl	4,50 €
Martini bianco	5 cl	4,70 €
Campari Soda	4 cl	5,20 €
Campari Orange	4 cl	5,50 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,1 l	3,40 €
Sekt Cavalier Blanc de Blancs Brut	0,2 l	6,80 €
Aperol Spritz/Lillet Wild Berry/Hugo **		6,40 €
Ramazzotti Rosato **		6,40 €

Spirituosen

Obstler	2 cl	3,10 €
Kirschwasser	2 cl	3,10 €
Williams Senft	2 cl	3,10 €
Jägermeister	2 cl	3,10 €
Fernet Branca	2 cl	3,10 €
Grappa	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Eierlikör	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	4,00 €

Longdrinks

Absolut Vodka Lemon	7,10 €
Jack Daniels Cola	7,10 €
Tanqueray London Gin Tonic	7,10 €

mit Coffein * mit Chinin **



ankommen - genießen - wiederkommen

Suppen und Vorspeisen

Festtagssuppe	
Brätknödel Flädle Backerbsen	5,90 €
Kürbissuppe (vegan)	6,50 €
Französische Zwiebelsuppe Käse Toast Chantré (vegetarisch)	6,70 €
Karamellisierter Ziegenkäse Feigensenf Brotchip (vegetarisch)	7,50 €
Eingelegter Rettich Pumpernickel-Erde Granatapfel (vegan)	7,70 €

Vegetarisch und Vegan

Linsencurry Basmatireis (vegan)	15,90 €
Glasnuedeln Mandelbrokkoli Schnittlauch Erdnusssauce (vegetarisch)	16,90 €
Selbstgemachte Falafeln Ras-el-Hanout-Sauce Gemüse (vegetarisch)	17,50 €
Kässpätzle Schmelzzwiebel Salat (vegetarisch)	16,90 €

Fisch

Fisch des Tages Mandelbutter Gemüse Drillingskartoffeln (Fragen Sie gerne nach unserem aktuellen Tagesangebot)	23,50 €
Kräuter-Chili-Garnelen Tagliolini Knoblauch	21,50 €

Gerne servieren wir von allen unseren Gerichten eine kleine Portion.

Der Preis verringert sich dann um 2,00 €.

Wir bitten alle Allergiker, sich nochmals persönlich bei unseren Mitarbeitern zu melden, um jegliche Gefahr einer Reaktion auf Lebensmittel zu unterbinden.

Bei Umbestellung auf Kässpätzle und Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweinenackensteak Kräuterbutter Pommes-frites Salat	20,50 €
Putensteak Curry-Rahmsauce Frische Früchte Reis	20,90 €
Rinderzunge Madeirasauce Gemüse Herzoginkartoffeln	20,90 €
Cordon-Bleu vom Schwein	
Senf Meerrettich Schinken Käse Pommes-frites Salat	21,50 €
Geschmorte Schweinebäckchen Portweinjus Gemüse	
Tagliolini	23,50 €
„Pfeffertöpfle“	
Schweinelendchen Champignon-Pfeffer-Rahmsauce	
Spätzle Salat	23,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren Pommes-frites	25,50 €
Rostbraten vom südamerikanischen Rind Kässpätzle	
Frittierte Zwiebeln	29,50 €
Rumpsteak Pfeffer-Zwiebel-Knoblauch-Sauce Gemüse	
Herzoginkartoffeln	29,50 €

Wild auf Wildes

Frische Wildrahmsuppe	6,70 €
Hirschschnitzel Gebratene Champignons Preiselbeer-Rahm	
Blaukraut Serviettenknödel	22,90 €
Wildschweinbraten Wildsauce Glasierte Maronen	
Speckrosenkohl Herzoginkartoffeln	24,90 €
Rehragout Burgundersauce Champignons Blaukraut	
Haselnuss-Spätzle Preiselbeerbirne	25,90 €

Gerne servieren wir von allen unseren Gerichten eine kleine Portion.

Der Preis verringert sich dann um 2,00 €.

Wir bitten alle Allergiker, sich nochmals persönlich bei unseren Mitarbeitern zu melden, um jegliche Gefahr einer Reaktion auf Lebensmittel zu unterbinden.

Bei Umstellung auf Kässpätzle und Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.



ankommen - genießen - wiederkommen

Salatvariation und Vesper

Beilagensalat (vegetarisch)	5,70 €
Salatplatte Glasierte Maronen Walnüsse Vinaigrette (vegan)	15,50 €
Salatplatte Putenbrust Champignons Croutons Hausdressing	16,90 €
Salatplatte Riesengarnelen Tomaten Champignons Croutons Hausdressing	17,90 €
Croque Monsieur Toast	11,90 €
Croque Madame Toast	13,40 €
Saure Kutteln Bratkartoffeln	13,50 €
Wurstsalat Brot	11,90 €
Wurstsalat Bratkartoffeln	14,90 €
„Halb und Halb“ Wurstsalat Limburger Bratkartoffeln	15,90 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Spätzle Sauce	4,50 €
Pommes Frites	4,50 €
Cheeses	
Käsespätzle kleiner Salat	6,20 €
Gemüseteller Spiegelei Salzkartoffeln	6,20 €
Struwwelpeter	
Gebratene Würstchen Pommes-frites	6,90 €
Max und Moritz	
Hähnchennuggets Pommes-frites	7,90 €
Hänsel und Gretel	
Paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites Salat	8,50 €
Pumuckl	
Putenschnitzel Rahmsauce Gemüse Spätzle	8,90 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Süßer Abschluss

Affogato	4,00 €
Gemischtes Eis	4,80 €
Gemischtes Eis Sahne	5,90 €
Eiskaffee	5,80 €
Eisschokolade	5,50 €
Schwarzwaldbecher Vanilleeis Schokoladeneis Sauerkirschen Sahne Kirschwasser	6,80 €
Krokant Becher Haselnusseis Vanilleeis Krokant Schokoladensauce Karamellsauce Sahne	6,80 €
Bananensplit Vanilleeis Bananen Schokoladensoße Sahne	6,90 €
Heiße Zimtkirschen Zitronensorbet (vegan)	7,90 €
Heiße Zimtkirschen Vanilleeis	7,90 €
Lebkuchenbrownie Joghurteis Mangosorbet Kiwi-Minze	7,90 €
Lebkuchenparfait Zwetschgenkompott	7,90 €
Selbstgemachte Apfelküchle Vanilleeis Sahne	8,50 €
Portion Sahne	1,40 €
Portion Eierlikör	2,00 €



ankommen - genießen - wiederkommen

Offene Weißweine 0,25 l*

Chardonnay , Bien Aimé, VdP d'Oc, Trocken Angenehme Säure, leichtes Bouquet, exotisch und nussig. Traube: 100 % Chardonnay	5,40 €
Müller-Thurgau , Hangnauer Sonnenufer, Baden, Trocken Leichter, spritziger Weißwein vom Bodensee, blumig, helle Früchte. Traube: 100 % Müller-Thurgau	5,90 €
Weißburgunder , Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure und Pfirsicharomen. Traube: 100 % Weißburgunder	6,60 €
Sauvignon Blanc , Domaine Gibault, Touraine AC, Trocken Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel, gehaltvoll und säurearm Traube: 100 % Sauvignon Blanc	7,40 €

Offene Roséweine 0,25 l*

Bardolino Chiaretto , Teatro Latino, DOP Veneto, Trocken Beerig, runder Roséwein vom Gardasee, weiche Säure, mild. Traube: 50 % Corvina, 40 % Rondinella, 10 % Molinara	5,60 €
Spätburgunder Weißherbst , Meersburger, Baden, Trocken Leichter, geschmeidiger Rosé vom Bodensee, Erdbeere. Traube: 100 % Spätburgunder	6,20 €
Le Clos Rosé , Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll. Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre	7,40 €

*enthält Sulfite



Offene Rotweine 0,25 l*

Merlot, Domaine du Bien Aimé, Vin de Pays d’Oc, Trocken

Fruchtig,beeriger Rotwein aus Südfrankreich,

geschmeidiges Kirscharoma, fein im Abgang.

Traube: 100 % Merlot

5,40 €

Hagnauer Burgstall Spätburgunder, Baden, Trocken

Erdbeere, rote Früchte, weiches Tannin,

der leichte Speisenbegleiter.

Traube: 100 % Spätburgunder

6,10 €

Cotes du Rhone Tradition, Rocca Maura, AC, Trocken

Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten,

sehr beerig.

Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah

6,60 €

Lirica, Primitivo di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken

Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade,

schönes Tanningerüst, rund und harmonisch

Traube: 100 % Primitivo

7,80 €

Weinschorle*

Weiß/Rot/Rosé

0,25 l

4,30 €

Sekt

Cavalier Blanc de Blancs Brut 0,10 l 3,40 €

Cavalier Blanc de Blancs Brut 0,20 l 6,80 €

Cavalier Blanc de Blancs Brut 0,75 l 23,90 €

Prosecco 0,20 l 7,90 €

Prosecco 0,75 l 27,90 €

*enthält Sulfite



ankommen - genießen - wiederkommen

Flaschenweine 0,75 l

Weißweine*

Weißburgunder, Weingut Mussler, Qba Pfalz, Trocken
Frischer, lebendiger Weißwein mit weicher Säure
und Pfirsicharomen.

Traube: 100 % Weißburgunder 19,50 €

Sauvignon Blanc, Domaine Gibault, Touraine AC, Trocken
Schmelziger Sauvignon Blanc, mit schönem Fruchtspiel,
gehaltvoll und säurearm

Traube: 100 % Sauvignon Blanc 22,00 €

Roséweine*

Le Clos Rosé, Domaine de Nizas, AOP Languedoc, Trocken
Würzig, mediterran, Waldbeeren, Blüten, geschmackvoll.
Traube: 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mouvédre

22,00 €

Rotweine*

Cotes du Rhone Tradition, Rocca Maura, AC, Trocken
Gehaltvoll, konzentriert, fruchtig, Würze trifft Cassisnoten,
sehr beerig.

Traube: 70 % Grenache, 30 % Syrah 19,50 €

Lirica, Primitivo di Manduria, CP Vini, Apulien, Trocken
Samtig, eleganter Rotwein aus dem Topgebiet. Marmelade,
schönes Tanningerüst, rund und harmonisch
Traube: 100 % Primitivo

23,50 €

Coto de Imaz Reserva, El Coto DOCa Rioja, Trocken
Finessenreicher, geschmackvoller Rotwein aus dem Rioja,
Vanille, reife Frucht, Karamell und ein elegantes Tanningerüst
wirken verzaubernd. 24 Monate im Barriquefass ausgebaut.
Traube: 100 % Tempranillo

34,00 €

*enthält Sulfite