

„Wir leben
gastliches
Handwerk.“

- Familie Nölly



Willkommen in unserem Ringhotel Gasthof Hasen, einem Stück Herrenberger Geschichte. Bereits 1620 wurde der Hasen erstmals urkundlich erwähnt und war damals schon weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Wir, die Familie Nölly und Team, führen den Gasthof seit 1985 mit großer Freude fort. Im Jahr 2015 sind die Jungen Hasen für einen Generationenwechsel in den Familienbetrieb zurückgekehrt.

Mit dem Leitsatz: „Von der Wurzel zur Blüte“ wagen wir auf dem Fundament traditioneller Gastlichkeit gemeinsam den Sprung zum Ort neuer Geselligkeit. Unser Familienbetrieb steht für ehrliches Handwerk, nachhaltigen Umgang mit der Natur und regionale Wertschätzung. Wir wollen Verantwortung übernehmen - nicht nur für unsere Umwelt, sondern auch im Umgang miteinander. Die Förderung unserer Zukunft, die Vermittlung von Werten, speziell in der Ausbildung, ist hierbei ein wichtiger Grundstein.

Uns liegt es am Herzen den Blick für Lokales, den Geschmack, das Umfeld, den Schönbuch, die Region und die Familie zu schärfen - und immer wieder auch den Blick über den lokalen Tellerrand hinaus zu wagen. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft anstecken und erleben Sie ursprüngliche Genusserlebnisse neu.

Auf unserer saisonalen Monatskarte kochen sich unsere Küchenchefs Mario Kuniç und Gerhard Nölly mit einfallsreicher, kreativer Küche in Ihre Herzen. Dazu reichen wir erlesene, vorwiegend biodynamische Weine, ausgesucht von unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nölly.



Jedes unserer „Schmeck den Süden“- Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird. Weitere Infos hierzu finden Sie auf der nächsten Seite.



Für spannende Infos und Neuigkeiten rund um den Hasen folgen Sie uns auf Facebook ([hasen.herrenberg](https://www.facebook.com/hasen.herrenberg)) & Instagram ([hotel_gasthof_hasen](https://www.instagram.com/hotel_gasthof_hasen)).

Montag - Sonntag (abends):

Restaurant: 18:00 Uhr - 22:00 Uhr, Küchenzeiten sind von 18:00 Uhr - 20:30 Uhr

Mittwoch - Sonntag (mittags):

Restaurant: 11:45 Uhr - 14:30 Uhr, Küchenzeiten von 11:45 Uhr - 14:00 Uhr

Take Away (Abholung der Speisen) zu den angegebenen Küchenzeiten.

Die Preise enthalten die gesetzliche MWSt.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Schmecken Sie den Süden Baden-Württemberg

Schmeck den Süden
Gastronomen

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich Willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer „Schmeck den Süden“- Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“- Philosophie. Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt - mit kreativer Leidenschaft.

Des Weiteren schützt regionaler Anbau unsere Artenvielfalt und unser Klima und unterstützt regionale Erzeuger.

Lassen Sie es sich schmecken!



Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:

Getränke:	Hochdorfer Kronenbrauerei
Gemüse, Obst, Kräuter:	Gemüse Wacker Holzgerlingen
Gemüse, Salat:	Gemüsebau Rapp Bondorf
Ackersalat, Beeren:	Berner Altdorf
Kraut:	Bauer Seidel Ostfildern
Kartoffeln:	Kartoffelhof Sauter Bondorf
Eier, Spargel, Nudeln:	Geflügelhof Hiller Bondorf
Milchprodukte:	Hirschburger Kirchentellingsfurt
Lachsforellen, Forelle, Saiblinge:	Forellenhof Rössle Honau
Linsen:	Wiesenäckerhof Mönchberg
Brot, Brötchen, Paniermehl:	Bäckerei Zander Herrenberg
Brot, Brötchen:	Bäckerei Schüfer Herrenberg
Brot, Brötchen:	Bäckerei Baier Herrenberg
Schweinefleisch, Rindfleisch, Knochen:	Metzgerei Klink Oberjettingen
Honig:	Schloßberg Imkerei Betsch Herrenberg
Mehl, Rapsöl:	Mühle Gültstein
Sonstiges:	Transgourmet Wurmberg
Sonstiges:	Chefs Culinar Zusmarshausen
Sonstiges:	Omega Sorg Essingen
Konfitüren, Müsli:	Faller Utzenfeld/ Schwarzwald
Schafskäse, Produkte:	Hofkäserei Zimmermann Tailfingen

Veranstaltungen im Hasen 2024



Mundartstammtisch am 11. April

Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Gast: Liedermacher und Musikkabarettist Dieter Huthmacher. Erforderlich ist eine verbindliche Platzreservierung verbunden mit dem Kauf eines am Abend gültigen Verzehrbons.



Küchenparty im Küchenhaus Kaupp+Diether am 20. April

In Zusammenarbeit mit dem Weinhaus Alte Brennerei genießen Sie in kleiner Gruppe einen exklusiven Abend. In der Showküche des Küchenhauses erleben Sie Live-Cooking mit unserem Küchenmeister Gerhard Nölly. Anmeldung nur über das Küchenhaus Kaupp+Diether.



Lesung Marius Fränzel am 26. April

Marius Fränzel trägt ausgesuchte humoristische Gedichte vor mit einem Schwerpunkt auf Tiergedichten. Inklusive 3-Gang-Menü, Wasser und Wein. Anmeldung und Reservierung der Plätze nur über die Stadtbibliothek Herrenberg. Tel : 07032 948230 oder per Mail (stadtbibliothek@herrenberg.de)



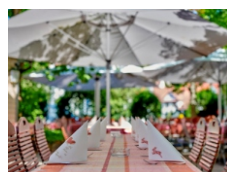
Winzerabend am 14. Juni

Lernen Sie unseren Gast-Winzer Rainer Wachtstetter hautnah kennen. Erfahren Sie mehr über sein Handwerk, geprägt von Region und Natur. Gemeinsam genießen wir fünf seiner Weine und ein 4-Gang-Menü. Bei schönem Wetter im Garten! (Ausweichend im Hasensaal)



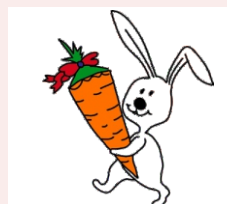
Wein/Heimat/Genuss am 05. Juli

Das Ammertal stellt sich vor. Erfahren Sie mehr über unsere Region und erleben Sie diese auch kulinarisch: 4 Winzer / 4 Weine / 4 Gänge. Probieren Sie sich durch regionale Köstlichkeiten mit Fokus auf unseren lokalen Wein und lassen Sie sich von der Qualität überzeugen.



Jazz im Garten am 4. August

Traditioneller Jazz mit Retro Jazz Band. Die einzigartige Atmosphäre auf unserer Gartenterrasse lässt dieses Musikevent zusammen mit einem leckeren Menü zu einem unvergessenen Sommererlebnis werden.

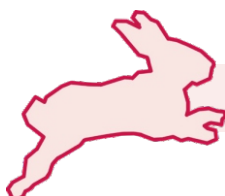


Einschulungs-Buffer am 13. und 14. September

Für die Einschulungstage 13. / 14. September (11:45 - 14:15 Uhr) gibt es bei uns ein leckeres Einschulungsbuffet mit allem was Kinder (natürlich auch Erwachsene) lieben. Das Einschulungskind laden wir zur Feier des Tages auf das Essen ein! Jetzt anmelden unter post@hasen oder 07032/2040.

Kaufen Sie Ihre Karte vorab. Alle weiteren Infos und Preise zu den Veranstaltungen erhalten Sie unter www.hasen.de oder an unserer Rezeption unter post@hasen.de und 07032/2040

Änderungen vorbehalten. Wir hoffen, dass alle Veranstaltungen wie geplant stattfinden können.



Für spannende Infos und Neuigkeiten zu unseren aktuellen Aktionen folgen Sie uns auf Facebook ([hasen.herrenberg](https://www.facebook.com/hasen.herrenberg)) & Instagram ([hotel_gasthof_hasen](https://www.instagram.com/hotel_gasthof_hasen)).



RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Apéritif-Auswahl

Glas PROSECCO Prapian ⁹	BIO	6,00
Glas KIR ROYAL ⁹		6,40
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,40
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,00
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,40
PASTIS 51 ²	4 cl	7,00
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,20
MARTINI Bianco/Rosso/Extra Dry ⁹	5 cl	5,70
PORTWEIN Marques ⁹	5 cl	6,50
PORTWEIN Sandemann White Port ⁹	5 cl	6,20
HeiCo mit Gin, Tonic und Apfelsaft ⁹	5 cl	7,50

Ringhotelcocktail
RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben



Drinks mit.....

APEROL SPRITZ ^{1/2/9}	0,2	7,00
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO ⁹	0,2	7,00
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda		
CAMPARI ORANGE/SODA ^{2/9}	(4 cl) 0,2	7,90
BACARDI COLA ^{2/9}	(4 cl) 0,2	8,00
SOUTHERN COMFORT ^{2/11}	(4 cl) 0,2	8,00
mit Ginger Ale		
GIN TONIC mit Gordon	(4 cl) 0,2	8,40
RED LUXURY ^{2/1a}	0,2	7,80
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette		

In unserer Malt-Whisky-Karte können Sie aus über 30 Sorten Ihren Lieblings-Whisky wählen.

Drinks alternativ

NEU RIMUSS - ROSATO ⁹	0,1	6,00
alkoholfreier Rose Sekt <i>alkoholfrei</i> Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
NEU VENEZERO SPRITZ ^{1/2/9}	<i>alkoholfrei</i> 0,2	6,80
Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
RED BERRIES <i>alkoholfrei</i>	0,2	7,00
Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
SANBITTER mit Orangensaft ²	0,2	6,50

*Unsere Empfehlung:
erfrischender Monats-Cocktail
mit- und ohne Alkohol!
-- Fragen Sie danach --*

Ein Karte mit allen Zusatzstoffen und Allergene mit Inhaltstoffen liegt am Buffet aus!



GENUSS- KARTE AB 12. APRIL BIS 30. MAI 2024

APERITIF EMPFEHLUNG

GIN SPRITZ (mit Alkohol) Gin, Sirup, Sekt, Soda und Eiswürfel	6,70
INGWER SPRITZ (ohne Alkohol) Ginger Ale, Rosado, Johannisbeersaft, Soda und Eiswürfel	5,70

VORSPEISEN

Take Away mit
7 % MWST

BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing und Karotten- Honig- Orangen- Salat hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90	8,90
Kleiner BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing	6,20	5,55
 HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	7,90	7,10
 SPARGELCRÈMESUPPE mit eigener Einlage und gerösteten Mandeln Schafskäse von der Hofkäserei Zimmermann und Erdbeersalat Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	4,10	3,70
	9,90	8,90
	6,80	6,10
Asiatisch mariniertes BONDORFER SPARGEL mit gebratener GARNELE und gebackener GARNELEN- PRALINE Schnittlauch- Mayonnaise und Eigelbcrème eingelegte Shiitake- Pilze und Rettich Pumpenickel- Crème und Orangen- Ingwersud	17,90	16,90
Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest Blattsalate mit Granatapfeldressing Spargelsalat und Croûtons Preiselbeermarmelade	15,00	13,50



Gäste mit kleinem Hunger erhalten Gerichte mit diesem Zeichen auch als kleinere Portion!

HAUPTGERICHTE KLASSIKER

Take Away mit
7 % MWST



ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN
Bratensauce, Bohnen mit Speck
hausgemachte Spätzle

31,50 28,30



RUMPSTEAK VOM GRILL
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

30,50 27,40



HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN mit Käse überbacken
garniert mit Speck- Zwiebelschmelze, Tomatensoße

16,90 15,20



WIENER KALBSSCHNITZEL
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

30,50 27,40



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

18,90 17,00



Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln
mit kleinem Beilagensalat an weißem Balsamico- Dressing

19,90 17,90



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
mit Rösti

29,90 26,90

36H GEGARTER TAFELSPITZ
mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette und Croûtons
Kartoffelstampf und Apfel- Wasabi- Sorbet

25,90 23,30

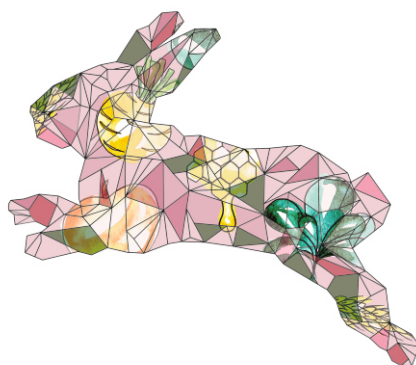


BONDORFER SPARGEL KLASSISCH mit Hollandaise ,1 Kräuterflädle
Kartoffeln und gebratenem Kochschinken
(Vegetarisch ohne Schinken möglich)

24,50 22,05

VEGANE BOWL
Falafel mit Granatapfeldressing und Karotten- Ingwerpüree
eingeleger Möhre und Avocado
Quinoa vom Wiesenackerhof und Sesamcrunch

24,50 22,05



*Wünschen Sie statt der vorgeschlagenen Beilage
Rösti, Käsespätzle oder Kroketten
berechnen wir einen Aufschlag in Höhe von € 2,00.*

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

Take Away mit
7 % MWST



ZWEIERLEI VOM RIND

Gebratenes Rinderfilet unter der Bärlauch- Mandel- Kruste
Bäckle- Ragout mit kräftiger Portweinsauce
karamellisiertes Zwiebel- Sellerie- Püree und Apfel- Thymianragout
Parmesan- Polenta- Schnitte

35,90 32,30



„STRAMMER MAX HASEN STYLE“

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Echaz mit Haselnuss- Velouté
Schwarzwälder Schinken und Eigelbcrème
Karotten- Ingwer- Püree und konfiertes Bundmöhre
gebratenes Haselnuss- Brioche

29,80 26,80

MOZZARELLA VOM BÜFFEL BILL und Haselnuss- Velouté

Grana- Padano- Käse- Chips und Spargel- Erbsen- Pilz- Saubohnengemüse
Perlgraupen- Risotto

24,50 22,05



Vegan:

Gebackene GÄULINSEN- PILZBÄLLCHEN mit Tomaten- Kokosnussoße
gebratene Austernseitlinge mit asiatischem Lack und Mangochutney
Kichererbsencreme und konfierte Kirschtomate
sautierter grüner Spargel

24,50 22,05

DESSERTKARTE

APFELKÜCHLE mit VANILLE- EIS
und Zimtzucker, Sahnetupfer

9,50 8,55



HEISSE LIEBE: Vanilleeis mit warmen Himbeeren
und Sahnetupfer

8,90 8,00



CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne

8,50 7,65

Süße QUARK- SCHOKOLADEN- MANDEL- MAULTÄSCHLE mit Vanillesauce
Schokoladencrème und Erdbeersorbet

9,50 8,55

DESSERTÜBERRASCHUNG

Rhabarber- Cerealien- Topfen- Tarte mit Rhabarber- Topfen- Eis
Schokolade und eingelegtem Rhabarber
Karamell und Cerealien

13,50 12,15

Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer

4,90 4,40

3erlei hausgemachte PRALINEN

4,50 4,05

KUGEL EIS nach Wahl - diverse Sorten

1 Kugel

3,30 2,95

2 Kugeln

5,50 4,95

3 Kugeln

7,70 6,95

Sahnetupfer

1,00 0,90

Wichtiger Hinweis - Rote Preise:

Zeigt den Preis ab 2024 bei Abholung der Speisen!

RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben

SCHWÄBISCHES HEIMAT-GENUSS-MENÜ



1 geschmelzte Maultasche in der Brühe

ROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln
Bratensauce, Bohnen mit Speck
hausgemachte Spätzle

APFELKÜCHLE mit Vanilleeis
und Sahnetupfer

Menüpreis 43,50



KULINARISCHER SPAZIERGANG

Asiatisch mariniertes BONDORFER SPARGEL mit gebratener GARNELE
und gebackener GARNELEN- PRALINE

Schnittlauch- Mayonnaise und Eigelbcrème
eingelegte Shiitake- Pilze und Rettich



Pumpernickel- Crème und Orangen- Ingwersud

SPARGELCRÈMESUPPE mit eigener Einlage und gerösteten Mandeln
Schafskäse von der Hofkäserei Zimmermann und Erdbeersalat

ZWEIERLEI VOM RIND

Gebratenes Rinderfilet unter der Bärlauch- Mandel- Kruste
Bäckle- Ragout mit kräftiger Portweinsauce
karamellisiertes Zwiebel- Sellerie- Püree und Apfel- Thymianragout
Parmesan- Polenta- Schnitte

DESSERTÜBERRASCHUNG

Rhabarber- Cerealien- Topfen- Tarte mit Rhabarber- Topfeneis
Schokolade und eingelegtem Rhabarber
Karamell und Cerealien

3 Gang mit Suppe

€ 56,00

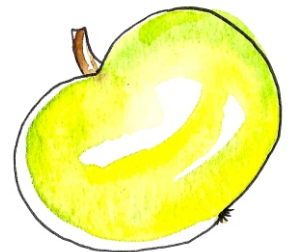
4 Gang

€ 72,00

Diese Speisefolge wurde von den Küchenmeistern Gerhard Nölly und Mario Kunic für Sie zusammengestellt. Die Menüs können bis 20.00 Uhr bestellt werden.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Unser Sommelier Arnold Nölly bietet Ihnen zu diesem Spaziergang- Menü eine kleine **Weinreise** an. Sie genießen 3 x 0,1L Aktionsweine + zum Dessert einen Etter Likör zu einem Preis von € 19,00. Prost mit viel Genuss!





WEINSPEZIALITÄTEN VOM HAUS

Die Monatsweine sind speziell von A. Nölly - staatl. geprüfter Sommelier - ausgesuchte Weine passend zu den jeweiligen Monatsgerichten. Gerne können Sie diese auch für zu Hause erwerben.

Wein - Offenausschank 0,1 L 0,2 L

WEISSWEIN



2022 GRAUBURGUNDER VOM LÖSS, trocken
 VDP Bio-Weingut Franz Keller, Oberbergen, Baden 4,60 8,90
 Aromen von Apfel, Birne & Walnuss gefolgt von zarten gelben Steinfrüchten und Brioche, untermalt von Zitrusfrische, prägen die Nase. Animierend & geradlinig am Gaumen.



2023 SÜDWESTSTERNE CUVEE WEISS SPEZIALABFÜLLUNG, trocken 4,60 8,90
 Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay, Goldmuskateller, Riesling
 Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin
 Württembergs Jung-Winzer des Jahres 2016
 Dieses Cuvée begeistert mit einer Fülle exotischer Aromen, angeführt von Ananas & Grapefruit, gefolgt von einem Hauch Passionsfrucht. Harmonisch ergänzt durch Noten von gelben Steinfrüchten, Walnuss & Wiesenkräutern. Eine fein ausgewogene Mineralität rundet das Cuvée perfekt ab.

ROSEWEIN

2023 ROSÉ CUVEE AUS MERLOT & PORTUGIESER, trocken 4,50 8,70
 Bioland Weingut Schwarztrauber, Pfalz
 Saftige rosa Grapefruit trifft auf fruchtige Erdbeere, Himbeere, rotfleischigen Pfirsich & exotische Maracuja. Das harmonische Aromen-Säurespiel wird untermalt von einem runden saftigen Körper.

ROTWEIN

2020 CÔTES DU RHÔNE AOP - gebrauchtes Barrique - 4,80 9,00
 Cuvée Vielle Vignes, Grenache, Syrah & Mourvèdre
 Domaine Roger Perrin, Chateauneuf-du-Pape
 Schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermalt von reifen Feigen & feinwürzigen Nuancen von Nelken & Pfeffer dominieren das extraktreiche Cuvée mit Tiefgang & Würze.

2019 SOLABAL CRIANZA, trocken 4,90 9,40
 Tempranillo - 18 Monate im Barrique -
 Bodega Solabal, Rioja
 In die Nase strömen Aromen von reifen Schwarzkirschen und Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Heidelbeeren, Vanille und frischen Kräutern. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.



Hochdorfer
Ein hochgeschätztes Biererlebnis



BIER FRISCH AB FASS

Hochdorfer Pils-Krone ^{A/d}	0,2 l	€ 3,10
Hochdorfer Pils-Krone ^{A/d}	0,3 l	€ 4,10
Hochdorfer Gold-Krone ^{A/d}	0,3 l	€ 4,10
Hochdorfer Gold-Krone ^{A/d}	0,5 l	€ 5,50
Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,3 l	€ 4,10
Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,5 l	€ 5,50
Hochdorfer KELLER GOLD ^{A/d}	0,3 l	€ 4,10
Hochdorfer KELLER GOLD ^{A/d}	0,5 l	€ 5,50

naturbelassen, hefe trub, weicher, vollmundiger Geschmack

JE NACH SAISON

Hochdorfer MAIBOCK^{A/d} 0,33 l € 4,50
kräftig, frisches Bockbier
Ausschank von Mitte April bis Mai

Hochdorfer BARBARA BOCK^{A/d} 0,33 l € 4,50
ein dunkles Doppelbockbier
Ausschank von November bis Januar

NEU Hochdorfer Steinhauer Braunbier^{A/d} € 5,50
Damals, heute & hier im Sommer das Feierabendbier



SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Hochdorfer alkoholfrei^{iA/d} 0,3 l € 4,10
die herb-frische Entscheidung

Hochdorfer HELLES^{A/d} 0,5 l € 5,50
Entdecken Sie jetzt das herrlich erfrischende Helle

Hochdorfer Hefeweizen^{A/d} 0,5 l € 5,50
dunkel *immer sehr beliebt*

Hochdorfer Sportweizen **alkoholfrei** € 5,50
Das Sportweizen ist ein spritziger, isotonischer Durstlöcher, reich an Vitaminen und Mineralstoffen

Natur-Radler^{3/A/d} 0,33 l € 4,10
natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem einzigartigen Genuss. Nur 2 % Alkoholgehalt!

Pink Grapefruit^{2/3/A/d} 0,33 l € 4,10
Grapefruitsaft und naturtrübes Hochdorfer Bier vereinen sich zu einen herb-frischen, spritzigen Geschmack. Nur 2 % Alkoholgehalt!

Braumeisters Wilder Holunder^{A/d} 0,33 l € 4,10
*Holunderbeersaft und frische Brauwürze vereinen sich zu einem fruchtig spritzigen Geschmackserlebnis. **Alkoholfrei.***

Aus der Region. Für die Region



MINERALWASSER



Sprudel (Tafelwasser)	0,2 l	€ 3,10
Mineralwasser Teinacher	0,25 l	€ 3,40
Tafelwasser Bergkristall	0,5 l	€ 4,40
Stilles Wasser Teinacher	0,25 l	€ 3,40
Stilles Wasser Black Forest	0,5 l	€ 4,80
Mineralwasser Teinacher medium/normal/still	0,7 l	€ 6,70
* Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€ 3,80
* Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€ 3,80
* Schweppes Ginger Ale ¹⁰	0,2 l	€ 3,80
* Red Bull ^{2/11}	0,25 l	€ 5,10
Afri Cola ^{2/11} - Zero ^{2/11/6/7}	0,2 l	€ 3,20
Afri Cola ^{2/11} - Zero ^{2/11/6/7}	0,4 l	€ 5,20
Orangenlimonade ²	0,2 l	€ 3,20
Orangenlimonade ²	0,4 l	€ 5,00
kleines Spezi ^{1/2}	0,2 l	€ 3,20
großes Spezi ^{1/2}	0,4 l	€ 5,00
Apfel-Holunder	0,2 l	€ 3,30
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,2 l	€ 3,80
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,4 l	€ 5,20
kleines Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 3,30
großes Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 5,00
Johannisbeerschorle	0,2 l	€ 3,30
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 5,00
Holunderblütenschorle	0,2 l	€ 3,30
Holunderblütenschorle	0,4 l	€ 5,00

SÄFTE/NEKTAR

Orangensaft	0,2 l	€ 3,80
Traubensaft rot	0,2 l	€ 4,00
Kirschsaff	0,2 l	€ 4,00
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 4,00
Maracujasaft	0,2 l	€ 4,00
Tomatensaft	0,2 l	€ 4,20

Die Säfte erhält man auch als Schorle

0,4 l +€ 1,70

* nicht Regional



KAFFEESPEZIALITÄTEN VOM HAUS

Tasse ESPRESSO Hausmischung ¹¹	€ 3,50
Tasse KAFFEE CRÈME - SCHÜMLI ¹¹	€ 3,80
Tasse CAPPUCCINO ^{11/G}	€ 4,10
LATTE MACCHIATO ^{11/G}	€ 4,10
MILCHKAFFEE ^{11/G}	€ 4,10
KÄNNCHEN KAFFEE ¹¹	€ 7,00

Alle Kaffeesorten gibt es auch Koffeinfrei

IRISH COFFEE	4 cl	€ 8,90
Kaffee NORMANDIE	2 cl (Cavados)	€ 7,50
Kaffee MANAGER	4 cl (Baileys)	€ 8,90
Kaffee SCHÜMLI & PFLÜMLI	4 cl	€ 8,90
Kaffee SÜCHTIG - SCHWEIZ (Rezept geheim)		€ 7,50

TEE UND ANDERE HEISSGETRÄNKE

GLAS TEE von Ronnefeld⁶ € 4,10

Verveine - Kräutertee

Morgentau - Aromatisierter Grüner Blatt-Tee mit Mango- Zitrusgeschmack

Bergkräuter - Nach Schweizer Art

Moroccan Mint - Grüner Blatt-Tee mit Krauseminze

Rooibos Cream Orange - Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack

Darjeeling Summer Gold - Schwarzer Blatt- Tee

Fruits of Joy - Früchtetee mit Papayastückchen und Hibiskus-Pfefferminzgeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly

Charming Camomile - (Kamillen-) Kräutertee mit Orangengeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly

Spice of Life - Kräutertee mit Ingwer-Zitronengeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly

Mindful Mint - Kräutertee mit Minzgeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly

Natural English Breakfast - Schwarzer Tee - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly

Green Dream - Grüner Tee - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly

Very Earl Grey - Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly

HEISSE SCHOKOLADE⁶ € 4,50

mit Sahne € -,80

TEE mit RUM 4 cl € 6,90