„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.

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

*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) & Instagram (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

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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 |

Unbedingt jetzt schon vormerken und die Vorfreude steigern:

# Veranstaltungen im Hasen 2024

## Gin&Dine am 16. März

Freuen Sie sich auf einen exklusiven Abend mit Barkeeper Hans-Peter Ott, einer der Besten seines Fachs in der Schweiz (zuletzt Swiss Cocktail Champion 2023), der Sie in die spannende Welt des Gins entführen wird. In Verbindung genießen Sie ein kreatives 4-Gang-Menü von Küchenmeister Gerhard Nölly.

## Herrenberg trifft Schweiz am 5. April

Erlebt gemeinsam mit Gabriel Etter und dem Weinhaus Alte Brennerei, das Zusammenspiel ausgewählter Spirituosen aus dem Hause Etter. Eines der traditionsreichsten und modernsten Spezialitätenbrennereien Europas trifft auf ein genussreiches regionales 4-Gang-Menü von Küchenmeister Gerhard Nölly.

## 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 kleinen 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.

## 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)

## Ausblick

05.07.2024 **Wein/ Heimat/ Genuss**

04.08.2024 **Jazz im Garten**

28.09.2024 **Whisky&Food**

**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) & Instagram (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 |

## Drinks mit.....

| | | | |
|---|---|---|---|
| APEROL SPRITZ[1/2/9]<br>Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe | | 0,2 | 7,00 |
| HUGO[9]<br>Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda | | 0,2 | 7,00 |
| 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]<br>mit Ginger Ale | (4 cl) | 0,2 | 8,00 |
| GIN TONIC mit Gordon | (4 cl) | 0,2 | 8,40 |
| RED LUXURY[2/Ha]<br>Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette | | 0,2 | 7,80 |

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

## Drinks alternativ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **NEU** RIMUSS - ROSATO[9]<br>alkoholfreier Rose Sekt *alkoholfrei*<br>Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz | 0,1 | 6,00 |
| **NEU** VENEZERO SPRITZ[1/2/9] *alkoholfrei*<br>Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda | 0,2 | 6,80 |
| RED BERRIES *alkoholfrei*<br>Johannisbeersaft, alkoholfreien Selt und Limette | 0,2 | 7,00 |
| 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 09. Februar bis 11. April 2024

## APERITIF EMPFEHLUNG

| | |
|---|---|
| APFEL SPRITZ (mit Alkohol)<br>Apfelsaft, Grapefruit, Lime Juice, Sekt und Soda | 6,50 |
| APFEL COOL (ohne Alkohol)<br>Apfelsaft, Grapefruit, Lime Juice, Rimuss und Soda | 5,50 |

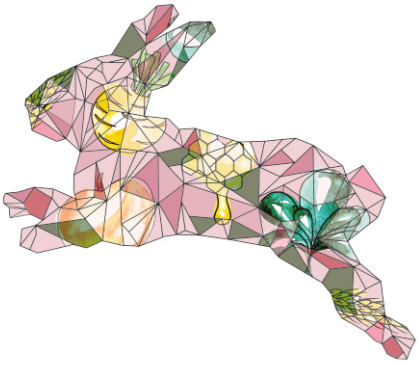
## VORSPEISEN

| | | Take Away mit 7 % MWST |
|---|---|---|
| BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing<br>und Karotten- Honig- Orangen- Salat<br>hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse | 9,90 | 8,90 |
| Kleiner BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing | 6,20 | 5,55 |
| HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch | 7,90 | 7,10 |
| Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml | 4,10 | 3,70 |
| GÄULINSEN- CRÈME- SUPPE mit Räucherforelle von der Echaz<br>und Apfelragout | 9,90 | 8,90 |
| Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml | 6,80 | 6,10 |
| DELICE vom STEIN- CHAMPIGNON als Mousse, Crème und eingelegt<br>Ziegenfrischkäseeis und Eigelbcrème<br>Quitte und Walnuss- Brioche | 17,50 | 15,75 |
| Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest<br>Blattsalate mit Orangen- Dressing, Brotcroûtons<br>gerösteter Körnermix mit Haselnuss und 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<br>Bratensauce, Bohnen mit Speck<br>hausgemachte Spätzle | 31,50 | 28,30 |
| RUMPSTEAK VOM GRILL<br>hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites | 30,50 | 27,40 |
| HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN mit Käse überbacken<br>garniert mit Speck- Zwiebelschmelze, Tomatensoße | 16,90 | 15,20 |
| WIENER KALBSSCHNITZEL mit Salat- Garnitur<br>Preiselbeermarmelade und Pommes frites | 30,50 | 27,40 |
| Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce<br>Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree | 18,90 | 17,00 |
| Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln<br>mit kleinem Beilagensalat an weißem Balsamico- Dressing | 19,90 | 17,90 |
| ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES<br>mit Rösti | 29,90 | 26,90 |
| HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus<br>Croûtons und Apfelspalten<br>hausgemachte Spätzle | 29,50 | 26,55 |
| Geschmorter CHICORÉE im Honig- Apfel- Gewürzfond<br>gebackene Polenta- Bällchen und Walnuss<br>lauwarmer Gäulinsensalat vom Wiesnäckerhof aus Mönchberg | 24,50 | 22,05 |
| VEGANE BOWL<br>Falafel mit Orangendressing und Karotten- Ingwerpüree<br>eingelegter Möhre und Avocado<br>Quinoa vom Wiesenäckerhof 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 |
|---|---|---|
| 2erlei LAMM<br>Gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste an Rosmarin- Lammsauce<br>hausgemachte Lamm- Merguez und eingelegte Berberitze<br>Karotten- Ingwer- Püree und eingelegte Karotte<br>Pilzcrème und rahmige Fregola- Sarda- Nudeln | 34,90 | 31,40 |
| Gebratenes LACHSFORELLENFILET von der Echaz mit Apfel- Sud<br>gepickelten Radieschen und lauwarmer Gäulinsensalat<br>Spinatcreme und Brezelknödel | 29,80 | 26,80 |
| Pochiertes BONDORFER EI mit Trüffel- Kartoffelschaum<br>3erlei Blumenkohl gepickelt und Blumenkohlpüree<br>Grana- Padano- Chips und Mango- Chutney<br>Kartoffel- Nussbutterpüree | 26,50 | 23,85 |
| Vegan:<br>Gebratene AUSTERNSAITLINGE mit asiatischen Gewürzlack<br>Mango und lauwarmen Wakame- Salat mit Sesam<br>Sesam- Mayonnaise und Süßkartoffelcrème | 26,50 | 23,85 |

## DESSERTKARTE

| | | |
|---|---|---|
| APFELKÜCHLE mit VANILLE- EIS<br>und Zimtzucker, Sahnetupfer | 9,50 | 8,55 |
| HEISSE LIEBE: Vanilleeis mit warmen Himbeeren<br>und Sahnetupfer | 8,90 | 8,00 |
| CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne | 8,50 | 7,65 |
| KARAMELL- POPCORN- MOUSSE in der Karamellhülle<br>Passionsfrucht- Coulis und Schokoladencrème<br>Passionsfrucht- Sorbet | 9,50 | 8,55 |
| DESSERTÜBERRASCHUNG<br>Sanddornsorbet<br>Bananenmousse im Schokoladen- Mandel- Mantel<br>Bananen- Mandelküchlein und 70% Schokolade | 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

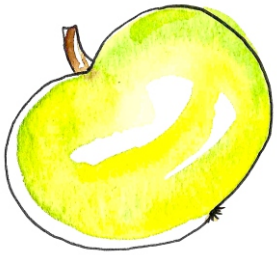
## KULINARISCHER SPAZIERGANG

DELICE vom STEIN- CHAMPIGNON als Mousse, Crème und eingelegt
Ziegenfrischkäseeis und Eigelbcrème
Quitte und Walnuss- Brioche
***
GÄULINSEN- CRÈME- SUPPE mit Räucherforelle von der Echaz
und Apfelragout
***
2erlei LAMM
Gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
an Rosmarin- Lammsauce
hausgemachte Lamm- Merguez und eingelegte Berberitze
Karotten- Ingwer- Püree und eingelegte Karotte
Pilzcrème und rahmige Fregola- Sarda- Nudeln
***
DESSERTÜBERRASCHUNG
Sanddornsorbet
Bananenmousse im Schokoladen- Mandel- Mantel
Bananen- Mandelküchlein und 70% Schokolade

| | |
|---|---|
| 3 Gang mit Suppe | € 55,00 |
| 4 Gang | € 71,00 |

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 |
|---|---|---|

## WEISSWEINE

2022 QVINTERRA GRAUBURGUNDER, trocken — 4,60 — 8,90
- großes Holzfass -
VDP Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen, BIO
Der Grauburgunder überzeugt mit floralen Noten kombiniert mit Apfel & Walnuss.
Ergänzt werden diese Aromen durch einen feinen Duft von Ananas, Mango & Kumquat-Schale.
Der Gaumen wird abgerundet durch eine feine Würze & eine elegante Brioche-Aromatik.

2022 HEITLINGER WHITE CUVEE, trocken — 4,60 — 8,90
Cuvée aus Rivaner, Goldmuskateller, Cabernet Blanc, Riesling
VDP BIO Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach
Das Cuvée besticht durch seine exotische Aromen-Vielfalt mit Ananas & Grapefruit, gefolgt von einem Hauch Passionsfrucht, kombiniert mit gelben Steinfrüchten, Zitronenmelisse und Wiesenkräuter. Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.

## ROSEWEIN

2022 „SUNDREAMER“ ROSÉ, trocken — 4,50 — 8,70
Cabernet Sauvignon, Merlot & Spätburgunder
Weingut Schenk-Siebert, Pfalz
Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Rhabarber, Cassis & Erdbeeren, begleitet von Wiesenkräutern, Vanille und Zedernholz. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.

## ROTWEIN

2020 KREATION SÜDWESTSTERNE, trocken — 4,60 — 8,90
Spezialabfüllung, Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger und St. Laurent
Weingut Collegium Wirtemberg, Rotenberg & Uhlbach
Das exklusive Cuvée glänzt durch seine vollmundigen Waldbeeraromen, vereint mit Röst- sowie Rosmarin- & Thymiannoten. Die weiche Eichenholz-Aromatik rundet diesen idealen Essensbegleiter elegant ab.

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.

## 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, hefetrüb, 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, heut & hier im Sommer das Feierabendbier*

## Spezialitäten aus der Flasche

Hochdorfer alkoholfrei[A/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 Durstlöscher, 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] *0,33l* € 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[11/2] | *0,2 l* | € | 3,20 |
| | großes Spezi[11/2] | *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 |
| Kirschsaft | *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 Ronnefeld[6] € 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 SCHOKOLADE [G] | € | 4,50 |
| mit Sahne | € | -,80 |
| TEE mit RUM 4 cl | € | 6,90 |