

„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

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 2025



Mundartstammtisch am 16. Januar

Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Ein Stück Heimat erleben. Zu Gast: „Acoustic Storm“ mit Jürgen Sturm und Mary Jane. Erforderlich ist eine verbindliche Platzreservierung verbunden mit dem Kauf eines am Abend gültigen Verzehrbons in Höhe von 25 Euro.



Wine&Dine am 25. Januar

Arnold Nölly, staatl. gepr. Sommelier, serviert ausgewählte biodynamische Weine, die mit einem kreativen 4-Gang-Menü von Küchenmeister G. Nölly harmonieren. Erfahren Sie mehr über die Arbeit rund um den Wein. Mit Gastkoch Michael Braun (Restaurant 959, Heidelberg) und Götz Drewitz (Vinaturel).



Du & Ich Hochzeitsmesse am 26. Januar

Besuchen Sie unseren Stand auf der Tübinger Hochzeitsmesse. Informieren Sie sich über unsere Räumlichkeiten für Ihr perfektes Fest und unser spezielles All-Inclusive-Angebot. Weitere Infos: www.du-und-ich-tuebingen.de



Motorradwelt Bodensee vom 31. Januar bis 02. Februar

Besuchen Sie unseren Stand auf der Motorradmesse in Friedrichshafen. Erfahren Sie mehr zu unseren Angeboten und lernen Sie viel seitige Tourenoptionen kennen. Weitere Infos: www.motorradwelt-bodensee.de



Dinner Hopping am 22. Februar

Ein Abend, drei Locations in Herrenberg! Das Gasthaus zur Traube, der Gasthof Hasen und das Hinz&Kunz freuen sich auf einen Abend in drei „kulinarischen“ Szenen. Getränkebegleitung von unserem staatl. gepr. Sommelier Arnold Nölly und Gastwinzer Simon Hornstein (seehaldenhof.de).



Gin&Dine am 22. 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.



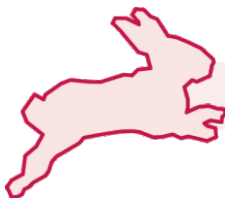
Mundartstammtisch am 08. Mai

Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Gast: „MundART-Brettele“ mit Timo Dotzauer und Ingo Döllmaier. Erforderlich ist eine verbindliche Platzreservierung verbunden mit dem Kauf eines am Abend gültigen Verzehrbons.

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)).



Apéritif-Auswahl

Glas PROSECCO Prapian ⁹	BIO	6,20
Glas KIR ROYAL ⁹		6,60
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,60
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,20
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,60
PASTIS 51 ²	4 cl	7,00
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,40
MARTINI Bianco/Rosso/Extra Dry ⁹	5 cl	5,90
PORTWEIN Marques ⁹	5 cl	6,60
PORTWEIN Sandemann White Port ⁹	5 cl	6,40
HeiCo mit Gin, Tonic und Apfelsaft ⁹	5 cl	7,70

Ringhotelcocktail
RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben



Drinks mit.....

APEROL SPRITZ ^{1/2/9}	0,2	7,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO ⁹	0,2	7,20
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda		
CAMPARI ORANGE/SODA ^{2/9}	(4 cl) 0,2	8,00
BACARDI COLA ^{2/9}	(4 cl) 0,2	8,20
SOUTHERN COMFORT ^{2/11}	(4 cl) 0,2	8,20
mit Ginger Ale		
GIN TONIC mit Gordon	(4 cl) 0,2	8,50
RED LUXURY ^{2/1a}	0,2	7,90
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette		

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

Drinks alternativ

RIMUSS - ROSATO ⁹	0,1	6,20
alkoholfreier Rose Sekt <i>alkoholfrei</i> Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
VENEZERO SPRITZ ^{1/2/9}	<i>alkoholfrei</i> 0,2	7,00
Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
RED BERRIES <i>alkoholfrei</i>	0,2	7,20
Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
SANBITTER mit Orangensaft ²	0,2	6,70

*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 17. JANUAR BIS 13. MÄRZ 2025

APERITIF EMPFEHLUNG

APFEL SPRITZ (mit Alkohol) Apfelsaft, Grapefruit, Lime Juice, Sekt und Soda	7,40
APFEL COOL (ohne Alkohol) Apfelsaft, Grapefruit, Lime Juice, Rimuss und Soda	7,00



VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Rote Beete- Meerrettich- Salat hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90
---	------

Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
--	------



HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	7,90 4,50
--	--------------

KARTOFFELCRÈMESUPPE mit Dörripflaume und Meerrettich- Espuma Schwarzwälderschinken, Frischkäse und Croûtons Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,80 7,10
---	--------------

KANINCHENROULADE mit kräftiger Jus und Haslacher Kirschen Pilzmousse und eingelegte Pilze Mais- Crème- Brûlée	17,30
---	-------

Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit Feldsalat vom Bauer Berner aus Altdorf mit Himbeerdressing, geröstete Sonnenblumenkerne und Croûtons Preiselbeermarmelade	15,50
---	-------



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

HAUPTGERICHTE KLASSIKER



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

32,50



RUMPSTEAK VOM GRILL
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

31,50



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

17,50



WIENER KALBSSCHNITZEL
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

31,00



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

19,50



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

20,50



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
mit Rösti

30,50



SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL mit Jus und Apfel- Walnuss- Ragout
Karottengemüse und Spätzle

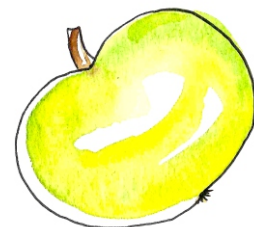
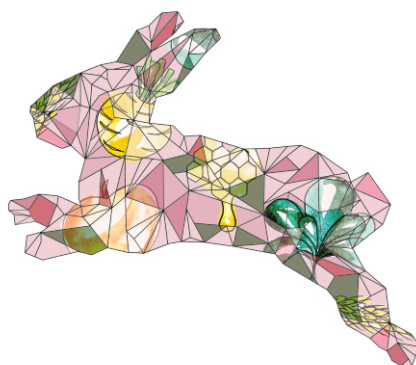
26,50

HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus
Croûtons, Apfel und hausgemachte Spätzle

26,50

Vegan:
GESCHMORTER CHICORÉE im Gewürz- Apfel- Sud und Walnuss
lauwarmer Gäulinsen- Salat
gebackene Polenta- Bällchen

25,50



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

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

GESCHMORTE RINDERBACKE mit Madeira- Jus und Berberitzenragout 29,90
Wurzelwerk aus Lauch, Karotte und Sellerie
gebackene Kartoffel- Zwiebel- Krapfen

KONFIERTER KABELJAU mit Dörrfeigen- Ragout und Granatapfelsud 31,00
in Honig- Senf glasiertes Kürbis- Rosenkohl- Gemüse
Granatapfel und Ducca- Schupfnudeln



LAUGEN- KASPRESSKNÖDEL mit PILZVELOUTÉ 25,50
sautierte Pilze und Haselnusscrème
Zwetschgenröster und Wirsing à la Crème

Vegan:
Gebackene SCHWARZWURZEL- COUS COUS STANGE 25,50
mit Piemonteser Haselnuss, Zimtblüten- Orangen- Schaum und Kumquat
Schwarzwurzel- Gemüse und Topinambur



DESSERTKARTE

APFELKÜCHLE mit VANILLE- EIS 9,80
und Zimtzucker, Sahnetupfer

HEISSE LIEBE - Vanilleeis mit warmen Himbeeren 8,90
und Sahnetupfer

CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne 8,50



ARME RITTER MIT VANILLESCHAUM 9,50
Apfelsorbet und Mandel

DESSERTÜBERRASCHUNG 13,50
Delice von der Blutorange, Joghurt mit Pistazie und weiße Schokolade
als Eis, Mousse und Crème

Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer 4,90

3erlei hausgemachte PRALINEN 4,50

KUGEL EIS nach Wahl - diverse Sorten 1 Kugel 3,30
2 Kugeln 5,50
3 Kugeln 7,70

Sahnetupfer 1,00



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

KANINCHENROULADE mit kräftiger Jus und Haslacher Kirschen
Pilzmousse und eingelegte Pilze
Mais- Crème- Brûlée

KARTOFFELCRÈMESUPPE mit Dörrpflaume und Meerrettich- Espuma
Schwarzwälderschinken, Frischkäse und Croûtons

GESCHMORTE RINDERBACKE mit Madeira- Jus und Berberitzenragout
Wurzelwerk aus Lauch, Karotte und Sellerie
gebackene Kartoffel- Zwiebel- Krapfen

DESSERTÜBERRASCHUNG

Delice von der Blutorange, Joghurt mit Pistazie und weiße Schokolade
als Eis, Mousse und Crème

3 Gang mit Suppe

€ 51,00

4 Gang

€ 68,00

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 € 20,50. Prost mit viel Genuss!

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!





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 CUVEE JUNGER HASE, trocken

4,60 8,90

Spezialabfüllung, Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder
Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee

Das Cuvée besticht mit seiner Aromen-Vielfalt durch saftige Birnen & Äpfel, gefolgt von einem Hauch Mirabelle, kombiniert mit Melisse, Limetten und Wiesenkräuter. Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.



2023 GRAUBURGUNDER, trocken

4,60 8,90

VDP Weingut Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen

Der Grauburgunder überzeugt durch florale Noten, kombiniert mit Steinobst, wie Birne & Pfirsich, abgerundet durch eine feine Würze & einen cremigen Schmelz.

ROSEWEIN



2023 „TRIO“ ROSÉ, trocken

4,50 8,60

Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Zweigelt
BIO Weingut Zimmerle, Remstal

Der Rosé spielt mit Aromen von Hagebutten, Malve, Cassis & Erdbeeren begleitet von Wiesenkräutern und Vanille. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.

ROTWEIN

2022 CAPELLA Ventoux AOP - gebrauchtes Barrique -
Cuvée Syrah & Grenache

4,90 9,50

Domaine Cellier de Marrenon, La Tour d'Aigues

Schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermalt von reifen Pflaumen & feinwürzige Nuancen von zerstoßenen Nelken & Pfeffer dominieren das extraktreiche Cuvée.

2018 AMBURZA

4,90 9,50

Cabernet Sauvignon, trocken - Barricas -

Bodega Laderas de Montejurra, Emilio Valerio Navarra, BIO-Dyn

Der Amburza besticht durch eine Aromen-Fülle von Schwarzkirschen, Zwetschgen, roter Paprika, untermalt von Piment & Wachholder. Im Abgang dominiert die dunkelbeerige Frucht & die ausdrucksstarke Tannin-Struktur.



Hochdorfer
Ein hochgeschätztes Biererlebnis



BIER FRISCH AB FASS

Hochdorfer Pils-Krone ^{A/d}	0,2 l	€ 3,20
Hochdorfer Pils-Krone ^{A/d}	0,3 l	€ 4,20
Hochdorfer Gold-Krone ^{A/d}	0,3 l	€ 4,20
Hochdorfer Gold-Krone ^{A/d}	0,5 l	€ 5,60
Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,3 l	€ 4,20
Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,5 l	€ 5,60
Hochdorfer KELLER GOLD ^{A/d}	0,3 l	€ 4,20
Hochdorfer KELLER GOLD ^{A/d}	0,5 l	€ 5,60

naturbelassen, hefefröhlich, weicher, vollmundiger Geschmack

JE NACH SAISON

Hochdorfer MAIBOCK^{A/d} 0,33 l € 4,70
kräftig, frisches Bockbier
Ausschank von Mitte April bis Mai

Hochdorfer BARBARA BOCK^{A/d} 0,33 l € 4,70
ein dunkles Doppelbockbier
Ausschank von November bis Januar

NEU Hochdorfer Steinhauer Braunbier^{A/d} € 5,70
Damals, heute & hier im Sommer das Feierabendbier



SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Hochdorfer alkoholfrei^{iA/d} 0,3 l € 4,20
die herb-frische Entscheidung

Hochdorfer HELLES^{A/d} 0,5 l € 5,60
Entdecken Sie jetzt das herrlich erfrischende Helle

Hochdorfer Hefeweizen^{A/d} 0,5 l € 5,60
dunkel *immer sehr beliebt*

Hochdorfer Sportweizen **alkoholfrei** € 5,60
Das Sportweizen ist ein spritziger, isotonischer Durstlöcher, reich an Vitaminen und Mineralstoffen

Natur-Radler^{3/A/d} 0,33 l € 4,20
natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem einzigartigen Genuss. Nur 2 % Alkoholgehalt!

Pink Grapefruit^{2/3/A/d} 0,33 l € 4,20
Grapefruitsaft und naturtrübes Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem herb-frischen, spritzigen Geschmack. Nur 2 % Alkoholgehalt!

Braumeisters Wilder Holunder^{A/d} 0,33 l € 4,20
*Holunderbeersaft und frische Brauwürze vereinen sich zu einem fruchtig spritzigen Geschmackserlebnis. **Alkoholfrei.***

Aus der Region. Für die Region



MINERALWASSER



Sprudel (Tafelwasser)	0,2 l	€ 3,30
Mineralwasser Teinacher	0,25 l	€ 3,60
Tafelwasser Bergkristall	0,5 l	€ 4,60
Stilles Wasser Teinacher	0,25 l	€ 3,60
Stilles Wasser Black Forest	0,5 l	€ 5,00
Mineralwasser Teinacher medium/normal/still	0,7 l	€ 6,90
* Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€ 4,00
* Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€ 4,00
* Schweppes Ginger Ale ¹⁰	0,2 l	€ 4,00
* Red Bull ^{2/11}	0,25 l	€ 5,30
Afri Cola ^{2/11} - Zero ^{2/11/6/7}	0,2 l	€ 3,40
Afri Cola ^{2/11} - Zero ^{2/11/6/7}	0,4 l	€ 5,40
Orangenlimonade ²	0,2 l	€ 3,40
Orangenlimonade ²	0,4 l	€ 5,20
kleines Spezi ^{1/2}	0,2 l	€ 3,40
großes Spezi ^{1/2}	0,4 l	€ 5,20
Apfel-Holunder	0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,2 l	€ 4,00
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,4 l	€ 5,40
kleines Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 3,50
großes Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 5,50
Johannisbeerschorle	0,2 l	€ 3,50
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 5,20
Holunderblütenschorle	0,2 l	€ 3,50
Holunderblütenschorle	0,4 l	€ 5,20

SÄFTE/NEKTAR

Orangensaft	0,2 l	€ 4,00
Traubensaft rot	0,2 l	€ 4,20
Kirschsaff	0,2 l	€ 4,20
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 4,20
Maracujasaft	0,2 l	€ 4,20
Tomatensaft	0,2 l	€ 4,40

Die Säfte erhält man auch als Schorle
0,4 l +€ 1,90

* nicht Regional



KAFFEESPEZIALITÄTEN VOM HAUS

Tasse ESPRESSO Hausmischung ¹¹	€ 3,70
Tasse KAFFEE CRÈME - SCHÜMLI ¹¹	€ 4,00
Tasse CAPPUCCINO ^{11/G}	€ 4,30
LATTE MACCHIATO ^{11/G}	€ 4,30
MILCHKAFFEE ^{11/G}	€ 4,30
KÄNNCHEN KAFFEE ¹¹	€ 7,30

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 € 4,30

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 € 4,70

mit Sahne € -,80

TEE mit RUM 4 cl € 7,10