



ZUM LÖWEN
LAND GAST HOF



Liebe Gäste,

ich freue mich, Sie bei uns im historischen und liebevoll renovierten Landgasthof *Zum Löwen* begrüßen zu dürfen.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, das „Backes“, wie es in Hasselbach genannt wird, mit Leben, Gastlichkeit und Kulinarik zu erfüllen.

Mein Credo ist, im Einklang mit der Natur und dem Wechsel der Jahreszeiten meinen *Speisezettel* zu gestalten. Der *Speisezettel* wird deshalb öfters wechseln, aber immer zusätzlich zur Speisekarte zu finden sein.

Wir sind stets bemüht, unseren Einkauf im direkten Umfeld oder in der Region zu tätigen. So wird zum Beispiel das Wild zum größten Teil aus dem Hasselbacher Forst kommen.

Lamm und Geflügel beziehen wir ebenfalls aus der nahen Umgebung.

Meine Wirkungsstätte war lange Zeit das Restaurant „Zum Aussichtsturm“ in Treisberg, von wo ich auch einige Lieblingsgerichte mitgebracht habe.

Diese Lieblingsgerichte will ich nun auch zu Ihnen bringen. *Löwencatering* heißt das Ganze und kommt zu Ihrer Wunschlocation oder wird im Saal des *Kulturforum Hochtaunus*, nebenan, serviert - für bis zu 150 Personen. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Das Löwenrudel und ich wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei Speis und Trank.

Ihr Siggie Reitz

Allergene ...

... sind ganz natürliche Lebensmittelbestandteile, wie Weizenmehl, Eier oder Milch.

Natürliche Lebensmittel können bei manchen Menschen mehr oder weniger heftige körperliche Reaktionen auslösen. Diese Lebensmittel bezeichnet man als Allergene. Inzwischen kennt fast jeder Lactose-Unverträglichkeit oder Erdnuss-Allergie. Wir nehmen unsere Verantwortung sehr ernst und haben die verwendeten Allergene in der Speisekarte für Sie mit Buchstaben gekennzeichnet. Die Kennzeichnung von A bis N ist inzwischen Standard. Was sich dahinter verbirgt, finden Sie auf der Legende ganz hinten in der Speisekarte oder auf unserer website - einfach den QR-Code scannen.



Wir möchten an dieser Stelle an zwei Dinge appellieren:

Zum Einen an Ihren Verstand, der Ihnen sagt, dass fürs Omelett Eier verwendet werden und dass im Fisch Fisch ist. Zum Anderen an Ihre Eigenverantwortung, mit der Sie uns mitteilen, wenn Sie oder Ihre Kinder Lebensmittel-Allergien haben - vor allem bei schweren Formen, wo schon Spuren (von Erdnüssen) zu heftigen Reaktionen führen können. Im Gegenzug berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche bei der Zubereitung der Speisen - wo immer das möglich und verhältnismäßig ist.

Teilen Sie uns also bitte mit, gegen was Sie oder Ihre Kinder allergisch sind. Besten Dank!

Landgasthof Zum Löwen | Vorm Tor 1 | 61276 Weilrod-Hasselbach | Tel.: (06083) 9593175 | post@landloewen.de

www.landloewen.de

Ausflugslokal | Siggie Reitz | Catering | Löwenlounge

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VORHER

Hausgemachte Rindfleischbrühe mit Gemüse und Flädle ^{A,G,C,I}	4,20 €
Tomatensuppe mit Gin-Sahne mit Gin-Sahne und Basilikum ^G	4,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyere überbacken ^{A,G}	5,20 €
Knoblauchsuppe mit Garnelen ^{A,G}	6,50 €

VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE FREUDE

Die Gerichte in unserer Speisekarte klingen alle so gut – und sind es auch – dass man es kaum erwarten kann. Wir verstehen das!

Bei uns wird allerdings alles frisch zubereitet ... und da ist Kochen neben Kunst und Liebe einfach auch Handwerk, oder einfach gesagt:
Gut Ding will Weile haben.

In der Regel geht es fix, aber bei besonderem Andrang oder bestimmten Gerichten dauert es auch mal länger. Darüber informieren wir Sie natürlich und bitten um Ihr Verständnis.

Für einen besonderen Genuss kann man sich auch mal gedulden: das steigert die Vorfreude, lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen und gibt Ihnen Zeit, die schöne Umgebung zu genießen.

SUPPEN
 SCHNITZEL
 STEAK & BURGER
 WAS WIR LIEBEN
 OHNE FLEISCH
 SALATE
 FÜR KINDER
 EIS
 VESPER & BROTZEIT

KLASSIKER UND AKTUELLE HITS –
 IMMER GESCHMACKVOLL INTERPRETIERT

Schnitzel-Schnitzel einfach nur mit Zitrone ^{A,C}	8,50 €
Jäger-Schnitzel mit Soße von frischen Pilzen ^{A,G,G}	11,50 €
Zigeuner-Schnitzel mit Siggis Paprikasoße ^{A,C}	11,50 €
Zwiebel-Schnitzel mit Schmorzwiebeln ^{A,C}	11,50 €
Sänger-Schnitzel mit Schmorzwiebeln, gebratenem Speck und Spiegelei ^{A,C}	14,00 €
Wiener-Schnitzel Achtung, das ist vom Kalb! ^{A,C}	16,00 €
Schweinekotelett paniert, mit Zitrone ^{A,C}	13,00 €
Hähnchenschnitzel paniert, mit Zitrone ^{A,C}	10,50 €
Welche Beilage darf es sein?	
Bauernbrot ^A	-2,50 €
Frittierte Süßkartoffeln	+1,00 €
Löwen-Bratkartoffeln ^G	inklusive
Pommes-frites	inklusive
Was Ihr Gericht komplett macht	
Kleiner Salat	3,50 €
Großer Salat	6,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J	
Gemüse nach Tagesangebot	3,50 €

SUPPEN
 SCHNITZEL
 STEAK & BURGER
 WAS WIR LIEBEN
 OHNE FLEISCH
 SALATE
 FÜR KINDER
 EIS
 VESPER & BROTZEIT

MAL MEHR – MAL RARE
 MAL KARTOFFEL – MAL SALAT

Schweinerückensteak 220g 10,80 €
 150g 7,50 €

Rumpsteak 220g 20,50 €
 350g 28,00 €
 150g 13,50 €

Was soll oben drauf? Wählen Sie ein Topping.

mit Kräuterbutter^G
 mit Schmorzwiebeln
 mit Pfefferrahm^G
 mit Calvadosrahm^G

inklusive
 inklusive
 inklusive
 inklusive

Hähnchenbrustfilet *Tessiner Art*
 mit Speck und Käse überbacken^G 11,50 €

Welche Beilage darf es sein?

Bauernbrot^A
 Frittierte Süßkartoffeln
 Löwen-Bratkartoffeln^G
 Pommes-frites

-2,50 €
 +1,00 €
 inklusive
 inklusive

Wilder Hasselburger 13,50 €
 mit Fleisch vom Hasselbacher Wild,
 belegt mit Rauke und Tomate, Camembert
 und Preiselbeer-Chili-Soße, dazu Wedges mit Kräuterdip^{A,G}

Geflügelburger 11,00 €
 saftige Hähnchenbrust, belegt mit Eisbergsalat, Paprika,
 Ananas, Sweetchili-Soße und Cheddarkäse, dazu
 frittierte Süßkartoffeln^{A,G,K}

Was Ihr Gericht komplett macht

Kleiner Salat
 Großer Salat

... jeweils mit Yoghurtdressing^G oder Vinaigrette^J

3,50 €
 6,00 €

Gemüse nach Tagesangebot

3,50 €

WIDME DICH DER LIEBE UND DEM KOCHEN MIT GANZEM HERZEN

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

Deutsches Beefsteak, wahlweise ^{A,G,J}
mit Schmorzwiebeln
mit Siggis Zigeunersoße
mit frischen Champignons ^G
mit Spiegelei

9,50 €

Welche Beilage darf es sein?

Bauernbrot ^A
Frittierte Süßkartoffeln
Löwen-Bratkartoffeln ^G
Pommes-frites

-2,50 €
+1,00 €
inklusive
inklusive

Siggis Bauernfrühstück
Bratkartoffeln, Speck, hausmacher Wurst und Eier ^{G,J}

8,50 €

Hessischer Wurstsalat
Presskopf, Apfel, Zwiebel und Gurke
mit Bauernbrot und Butter ^{A,G,J}

8,00 €

Was Ihr Gericht komplett macht

Kleiner Salat
Großer Salat
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J

3,50 €
6,00 €

Gemüse nach Tagesangebot

3,50 €

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

NICHT NUR FÜR VEGETARIER



Omelette mit frischen Pilzen	8,00 €
Tagliatelle mit Basilikumpesto, Kirschtomaten und Pinienkernen ^{A, C, G, Hc, Hd}	10,50 €
Hausgemachte Gemüselasagne mit Parmesan überbacken ^G mit Quinoa und Gemüse der Saison geht auch vegan ohne Parmesan	9,80 €
Ziegenkäse mit feinem Honig gratiniert, auf gebratenen Apfelscheiben ^G	11,80 €
Löwen-Bratling von Quinoa mit Kräuterdip auf feinem Salat von Trockenfrüchten und Rucola ^{G, G, 1}	13,80 €
Was Ihr Gericht komplett macht	
Kleiner Salat	3,50 €
Großer Salat	6,00 €
... jeweils mit Yoghurtdressing ^G oder Vinaigrette ^J	
Gemüse nach Tagesangebot	3,50 €

Das Verzeichnis der Allergene und verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf den letzten Seiten unserer Speisekarte.

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

KNACKFRISCH TRIFFT HANDFEST



Kleiner Marktsalat	3,50 €
Großer Marktsalat	6,00 €
Dressings Joghurt-Kräuter-Dressing ^G Essig-Öl-Dressing ^J Balsamico-Olivenöl-Dressing ^J	
Salatteller mit gegrillten Garnelen Blattsalate, Tomate, Avocado mit pikantem Essig-Öl-Dressing ^{B,J}	16,50 €
Salatteller mit gegrillten Hähnchenfilets Blattsalate, Ruccola, Kirschtomate, Feta und Mango ^G	10,50 €
Salatteller mit Käse und Ei unsere Salate mit Joghurt-Kräuter-Dressing ^{G,C}	8,50 €
Rucolasalat mit gebratenen Pilzen Honig-Senf-Dressing, Parmesanspäne und Pinienkerne ^{G,C,E,H,J}	14,50 €
Zu den Salattellern reichen wir Baguette ^A .	

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

FÜR UNSERE LIEBLINGSGÄSTE



Kloß mit Soß' 2 Klöße mit Bratensoße ^L	4,50 €
Nudel trifft Tomate Nudeln mit Tomatensoße ^{A,C}	4,50 €
Lecker Pommes mit Ketchup, Mayo oder so ... ^C	3,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes ^{A,C}	5,90 €
Knusperhähnchen mit Pommes ^{A,C}	5,90 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei ^C	4,50 €

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

EIS GEHT IMMER



3 Kugeln Eis Sahne ^G	3,60 € 0,70 €
Früchtebecher Vanille-Eis mit Früchten, Obstlikör und Sahne ^G	5,50 €
Coup Dänemark Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne ^G	5,90 €
Banana-Split Vanille-Eis, Banane, heiße Schokoladensoße, Sahne und Mandelsplitter ^{G,Ha}	5,90 €
Walnuss-Eis mit Schuss Irish Creme und Sahne ^{G,Hc}	6,00 €
Eis mit hausgemachter Waldbeerengrütze Vanille-Eis, Grütze und Sahne ^G	6,00 €
Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und Sahne ^G	6,00 €

SUPPEN
SCHNITZEL
STEAK & BURGER
WAS WIR LIEBEN
OHNE FLEISCH
SALATE
FÜR KINDER
EIS
VESPER & BROTZEIT

DIE KÜCHE MAL IM DORF LASSEN

Handkäse

mit Musik, Bauernbrot und Butter^{A,G}
mit Bauernbrot und Butter^{A,G}

4,20 €
3,50 €

Siggi's Handkäs-Variation

Bauernbrot und Butter^{A,G}

8,50 €

Strammer Max

Brot mit Butter, rohem Schinken, Käse
und Spiegelei^{A,G,J}

8,50 €

Portion gemischte Hausmacher

Gurke, Bauernbrot und Butter^{A,G,J,3,4}

6,80 €

Portion Presskopf

mit Musik
ohne Musik^J
Bauernbrot und Butter^{A,G,3,4}

7,50 €
6,80 €

Presskopf-Handkäse-Duett

mit Musik
Bauernbrot und Butter^{A,G,3,4}

6,50 €

Tomatenbrot

mit Zwiebeln und Schnittlauch^{A,G}

5,80 €

Was Ihr Gericht komplett macht

Kleiner Salat

3,50 €

Großer Salat

6,00 €

... jeweils mit Yoghurtdressing^G oder Vinaigrette^J

Gemüse nach Tagesangebot

3,50 €

GERSTENSAFT UND HESSENSAFT

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

Krombacher Pils	2,40 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
Krombacher, alkoholfrei	2,40 €	0,3 l
Krombacher Dunkel	2,40 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
Paulaner Weizen, naturtrüb	2,50 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
Russ' ^{1,8} auch alkoholfrei	3,80 €	0,5 l
Alsterwasser / Radler ^{1,8} auch alkoholfrei	3,50 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, Speierling	1,90 €	0,25 l
	3,30 €	0,5 l
HEIL Birnenwein	1,90 €	0,25 l
	3,30 €	0,5 l
HEIL Apfelwein, alkoholfrei	1,90 €	0,25 l
	3,30 €	0,5 l
Den Apfelwein gibt es auch im 4er, 6er oder 8er-Bembel auf den Tisch. Ganz, wie es sich gehört!		
Heißer Apfelwein	2,80 €	0,25 l
Cooper's Cider, direkt aus der Flasche		
Kirsch	2,50 €	0,33 l
Original	2,50 €	0,33 l


BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

ERFRISCHT, WENN'S ZISCHT
... ODER STILLE WASSER SIND TIEF

Selters Culinar, Mineralwasser	1,80 €	0,25 l
Flasche Selters Culinar	4,80 €	0,75 l
Zitronenlimonade ^{1,8}	2,00 €	0,3 l
	3,30 €	0,5 l
Orangenlimonade ^{1,8}	2,00 €	0,3 l
	3,30 €	0,5 l
Coca Cola ^{5,6}	2,00 €	0,3 l
	3,30 €	0,5 l
Coca Cola Zero ^{2,5,6,7}	2,00 €	0,3 l
	3,30 €	0,5 l
HEIL FERIA Orange Limonade ohne Konservierungsstoffe	2,80 €	0,33 l
HEIL Apfelsaft naturtrüb als Schorle	2,40 €	0,3 l
	2,20 €	0,3 l
	3,80 €	0,5 l
HEIL Sauerkirsch-Nektar als Schorle	3,00 €	0,3 l
	2,80 €	0,3 l
	4,20 €	0,5 l
HEIL Ananas-Nektar als Schorle	3,00 €	0,3 l
	2,80 €	0,3 l

HEISS UND BELEBEND – BIO UND FAIR

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH



Tasse Kaffee ⁶	1,90 €
Kännchen Kaffee ⁶	3,50 €
Kaffee im Haferl ⁶	2,50 €
Milchkaffee in der Maxitasse ^{6,G}	2,50 €
Cappuccino ^{6,G}	2,80 €
Latte Macchiato ^{6,G}	3,60 €
Espresso ⁶	2,20 €
Espresso Macchiato ^{6,G}	2,40 €
Doppelter Espresso ⁶	3,80 €
Ristretto ^{6,G}	2,50 €
Heiße Schokolade in der Maxitasse ⁶ mit Sahne	2,50 € 2,80 €
Gerne jeweils auch mit lactosefreier Milch.	
Tee von EILLES, bio und fairtrade	2,00 €
Darjeeling Grün	
Darjeeling Imperial	
Baroness Grey	
Pfefferminze	
Kamille	
Rooibos	
Bio-Vervenia, Kräuterteemischung	
Früchtetee	

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

MEHR WEIN ALS SCHEIN

6grad10minuten Perlwein	3,20 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	5,80 €	0,2 l
<i>Sexy deutscher ‚Frizzante‘ aus Silvaner, Bacchus und Müller Thurgau. Würzige, klar mit Noten von Birne und Grapefruit. Knackig zu Speisen, anregend als frischer Aperitif.</i>		
Riesling Sekt Cuvée X	4,50 €	0,1 l
Wein&SektGut Stefan Breuer, Rheinhessen		
<i>Dieser Sekt, aus dem rheinhessischen Seltztal, ist verführerisch duftig. Die Perlage ist fein und perfekt eingebunden und Noten von grünem Apfel und Pfirsich schmeicheln dem Gaumen. Der perfekte Sekt für uns...</i>		
Grauburgunder QbA, trocken, 2017	2,50 €	0,1 l
Weingut Deiss, Rheinhessen	4,80 €	0,2 l
<i>Kraftvoll, harmonisch, dezente Säure.</i>		
Riesling, trocken, 2017	2,50 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	4,80 €	0,2 l
<i>Feine Frucht, rieslingtypische Säure, mineralische Länge.</i>		
BLANCO Sauvignon blanc, 2017	2,90 €	0,1 l
Pinuaga Bodegas y Vinedos, Toledo, Spanien	5,50 €	0,2 l
<i>Duftige Nase, am Gaumen Kiwi, Stachelbeere und Granitboden.</i>		
Rivaner, 2017	2,50 €	0,1 l
Weingut Gabel, Herxheim am Berg, Pfalz	4,80 €	0,2 l
<i>Ausgewogen, feinfruchtig, traubig und leicht.</i>		
Rosé, trocken, 2017	2,90 €	0,1 l
Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen	5,50 €	0,2 l
<i>Lebendig, frisch mit Druck. Himbeere und Kräuter.</i>		
Spätburgunder, feinherb, QbA, 2015	2,90 €	0,1 l
Wein&SektGut Stefan Breuer, Deutschland	5,50 €	0,2 l
<i>Ausgewogen, fruchtig, rote Beeren, wenig Säure.</i>		
Pinuaga tinto, 2017	2,90 €	0,1 l
Pinuaga Bodegas y Vinedos, Toledo, Spanien	5,50 €	0,2 l
<i>Rein und vollmundig. Frische Frucht von Himbeere und mineralische Länge.</i>		
Leggero Appassimento, IGT, 2016	3,50 €	0,1 l
Corte Guala, San Martino Buon Albergo, Veneto	6,30 €	0,2 l
<i>Getrocknete Trauben, wie beim Amarone. Satte volle Frucht mit Körper und erstaunlicher Länge.</i>		

PROBIEREN, EINSCHENKEN, GENIESSEN –
NACHSCHENKEN, GESELLIG SEIN

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

<p>R2 Riesling Kabinett, trocken, 2016 Wein&SektGut Stefan Breuer, Deutschland <i>Klassischer Rheingauer mit feiner Säure und Mineralik. Zitrus und Limette in Nase und am Gaumen. So schmeckt der Rheingau wirklich. Stefan entstammt der Weindynastie Breuer, hier das Weingut Altenkirch in Lorch.</i></p>	26,00 €	0,75 l
<p>Weißburgunder, Gutswein, trocken, 2017 Wagner Stempel, Siefersheim, Rheinhessen <i>Trocken-, frische und animierende Säure, feiner mineralischer Körper. Filigraner Duft mit Anklängen von gelben Äpfeln, Birnen und Quitte. Vom Vorzeigeweingut in Siefersheim und seinen Phorphyböden.</i></p>	24,00 €	0,75 l
<p>Grauburgunder, 2017 Weingut Gabel, Herxheim am Berg, Pfalz <i>Bereits der Gutswein wird in großen Fudern ausgebaut. Im Duett mit der fordernden Säure entsteht ein cremig, frischer und komplexer Grauburgunder mit viel Tiefe. Ein perfekter Essensbegleiter.</i></p>	21,00 €	0,75 l
<p>Sancerre Gemièrre <i>Initiale</i>, 2016 Domaine Daniel Millet & Fils, Sancerre, Frankreich <i>Frisch, knackig, mineralisch. Aromen von Stachelbeere, Heu und feine Säure. So lieben wir Sancerre. Meeresgetier und Gemüse lassen sich toll begleiten. Oder einfach solo. Sancerre geht immer.</i></p>	32,00 €	0,75 l
<p>Spätburgunder, trocken, 2015 Weingut Trautwein, Bahlingen, Baden <i>Dieser Spätburgunder wurde klassisch im großen Holzfass ausgebaut. Dies erzeugt einen weichen, schmelzigen Geschmack. Die vulkanischen Böden bringen tiefe Materialität. Am Gaumen dominiert ein Aroma von dunklen Kirschen, gepaart mit Nelke und Vanille. Für diese Preisklasse überragend.</i></p>	29,00 €	0,75 l
<p>Dolcetto D'Alba Iodoli, 2016 Ca del Baio, Piemont, Italien <i>Volle Farbe und Charakter im Glas. Am Gaumen mittelschwer mit intensiver Frucht von roten Beeren und Holunder. Erstaunlich langer Geschmack. Das ist das elegante, trinkige Piemont. Einfach schön.</i></p>	24,00 €	0,75 l
<p>Vinas Jovenes, 2014 Miguel Merino, Rioja, Spanien <i>Was für ein Wein... dunkle Farbe und eine intensive Nase, schwarze Kirschen, Tannennadeln und mediterrane Kräuter. Viel Geschmack am Gaumen, herzhaft mit seidigen Tanninen und langem Finish. Für diesen Weinstil ist Merinos kleine, feine Bodega bekannt.</i></p>	35,00 €	0,75 l

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

AUFSCHLUSSREICH – APERITIF

Aperol Spritz	5,50 €	0,25 l
Hugo	5,50 €	0,25 l
Martini Bianco	4,00 €	4 cl
Martini Rosso	4,00 €	4 cl
Lillet Wild Berry	5,50 €	0,25 l
Campari Orange	6,00 €	0,25 l
Campari on the Rocks	4,50 €	0,25 l
Sherry Dry, <i>Sandemann</i>	4,00 €	4 cl
Sherry Sweet, <i>Sandemann</i>	4,00 €	4 cl
<i>6grad10minuten</i> Perlwein	3,20 €	0,1 l
<i>Werther Windisch, Mommenheim, Rheinhessen Sexy deutscher ‚Frizzante‘ aus Silvaner, Bacchus und Müller Thurgau. Würzige, klar mit Noten von Birne und Grapefruit. Knackig zu Speisen, anregend als frischer Aperitif.</i>		
Riesling Sekt Cuvée X	4,50 €	0,1 l
<i>Wein&SektGut Stefan Breuer, Rheinhessen Dieser Sekt, aus dem rheinhessischen Seltztal, ist verführerisch duftig. Die Perlage ist fein und perfekt eingebunden und Noten von grünem Apfel und Pfirsich schmeicheln dem Gaumen. Der perfekte Sekt für uns...</i>		

WOHLTUEND ZUM ABSCHLUSS – DIGESTIF

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

ABER KLAR DOCH

Doppelkorn, <i>Nordhäuser</i>	2,50 €	2 cl
Malteser	2,20 €	2 cl
Ouzo	2,00 €	2 cl
Sambuca	3,00 €	2 cl
Wodka	2,70 €	2 cl
Fürst Bismark	2,50 €	2 cl
Marillenbrand	3,00 €	2 cl
Obstler	2,50 €	2 cl
Williams	2,50 €	2 cl
Kirschwasser	2,50 €	2 cl
Zwetschgenwasser	2,50 €	2 cl
Quittenbrand	3,50 €	2 cl

AM ENDE TRINKT MAN EDLE BRÄNDE

Lantenhammer Wildkirsch	6,50 €	2 cl
Lantenhammer Mirabelle	4,50 €	2 cl
Lantenhammer Waldhimmbeere	4,50 €	2 cl
Haselnuss-Schnaps	2,50 €	2 cl

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

BUNT UND SAMTIG

Jubi Aquavit	2,70 €	2 cl
Asbach Uralt	3,50 €	2 cl
Grappa, <i>Riserva</i>	3,50 €	2 cl
Alter Pflaumenbrand	3,50 €	2 cl
Milder Bergapfel	3,00 €	2 cl
Baileys	2,80 €	2 cl
Baileys Mandel, <i>vegan und lactosefrei</i>	2,80 €	2 cl
Apfellikör	2,80 €	2 cl
Eierlikör	3,00 €	2 cl
Limoncello Likör, <i>Pallini</i>	3,00 €	2 cl

DUNKEL UND BESEELT

Jägermeister	2,50 €	2 cl
Kümmerling	2,20 €	2 cl
Fernet Branca	2,80 €	2 cl
Reichspostbitter	3,00 €	2 cl
Ramazotti	4,50 €	4 cl

ZUM AUSFÜHRLICH-GENIESSEN

BIER & ÄPPLER
ERFRISCHEND
KAFFEE & TEE
WEIN & SPRITZIGES
GEISTREICH

Aperol Spritz	5,50 €	0,25 l
Hugo	5,50 €	0,25 l
Lillet Wild Berry	5,50 €	0,25 l
Campari Orange	6,00 €	0,25 l
Campari on the Rocks	4,50 €	0,25 l
Martini Bianco	4,00 €	4 cl
Martini Rosso	4,00 €	4 cl
Gin Tonic	6,00 €	
Jacky Cola	4,50 €	
Cola-Cognac „Hütchen“	4,00 €	4 cl
Grape Lemon, <i>alkoholfrei</i>	4,50 €	0,25 l

WHISKEY ... ODER DOCH LIEBER WHISKY?

Jack Daniel's	3,50 €
Auchentoshan, <i>Single Malt Scotch Whisky</i>	4,50 €

WIR SAGEN, WAS DRIN IST – SIE SAGEN,
WAS SIE NICHT VERTRAGEN. DEAL, ODER?!

Zusatzstoffe – leider geht es manchmal nicht ohne

- 1 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Pökelsalz
- 5 mit Farbstoff
- 6 koffeinhaltig
- 7 mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 mit Säuerungsmittel / Säureregulatoren

Eine komplette Übersicht, inklusive der wechselnden Zusatzstoffe, hängt in unseren Räumen aus. Sie können diese auch gerne in einer Liste einsehen. Sprechen Sie uns einfach an.

Allergene – mit Vorsicht (zu) genießen

Teilen Sie uns bitte immer mit, gegen was Sie oder Ihre Kinder allergisch sind. Besten Dank!

- A Glutenthaltiges Getreide
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte
Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashew-Nuss, He Pecanuss, Hf Paranuss,
Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss
- I Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfide
- M Lupine und Lupinenerzeugnisse
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)



Spurenkennzeichnung

„Unbeabsichtigte Einträge von allergenen Stoffen in Lebensmittel sind technisch nicht mit absoluter Sicherheit zu vermeiden.“ ... so lesen wir es auf den Verpackungen unserer Lieferanten.

Unsere Speisen können demnach Spuren von Nüssen enthalten.

Der Spurenhinweis bedeutet nicht, dass in dem Lebensmittel wirklich Spuren von Allergenen enthalten sein müssen. Es kann aber nicht sicher ausgeschlossen werden und über diese Möglichkeit möchten wir Sie informieren.

Von Freude keine Spur bei so vielen Informationen

Ganz im Gegenteil!

Wir sind davon überzeugt, dass man viel unbeschwerter genießen kann, wenn man anständig informiert ist – und das macht doch wirklich Freude, oder?!?