

Klassische Aperitifs

Glas Prosecco ¹	€ 4,50
Glas Sekt ¹	€ 4,50
Campari Orange ¹	€ 5,50
Martini Bianco ¹	€ 4,50
Martini Dry ¹	€ 4,50
Martini Rosato ¹	€ 4,50
Sherry Trocken oder Medium ¹	€ 3,90

Aperitifs und mehr ...

»La Cascara« gespritzt mit Tonic Water und Soda verfeinert mit Blutorange und Rosmarin ¹	€ 7,50
»Pimm´s No.I Classic« mit Ginger-Ale und Gurke, verfeinert mit Zitrone und frischer Minze ¹	€ 6,50
»Lillet Wild Berry« gespritzt mit Schweppes und Soda, verfeinert mit Beeren und frischer Minze ¹	€ 6,50
»Lillet-Rosé« gespritzt mit Ginger-Ale und Soda, verfeinert mit Zitrone und frischer Minze ¹	€ 5,90
»Holunder-Prosecco« gespritzt mit Mineral, verfeinert mit Limetten und frischer Minze ¹	€ 5,90
»Aperol-Spritz« mit Prosecco, Mineral, Orangenscheibe und frischer Minze ^{1,1}	€ 6,50
»Maracujaspritzer« mit Prosecco, Mineral, Grenadine, Limetten und Minze ^{1,1}	€ 5,90
»Prosecco auf Eis« mit Erdbeerlimes und Maracujasaft ^{1,1}	€ 5,90
»Holunder-Schorle« mit Minze, Limetten und Zitronensaft (alkoholfrei)	€ 4,90
»Maracuja-Limetten-Schorle« mit Limettensirup und frischer Minze (alkoholfrei)	€ 4,90
»Wild Berry-Rhabarber« gespritzt mit Schweppes, Soda und Rhabarbersaft, verfeinert mit Beeren und frischer Minze (alkoholfrei)	€ 4,90

Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

Bruschetta mit Tomate-Mozzarella überbacken ^{A,J}	€ 8,90
Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffelmajo ^{A,J,E,N}	€ 11,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikumpesto, Parmesanspäne, Trüffelcreme, Rucolasalat und Brotkörbchen ^{A,I,F,K,E}	€ 15,90
Lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten Nüssen auf Rote Beete-Carpaccio ^{I,J,K}	€ 13,90
Ofenwarmes Knoblauchbrot ^{A,J}	€ 2,90

Suppen

Kürbiscremesuppe verfeinert mit steirischem Kernöl ^{vegan/glutenfrei}	€ 7,90
Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockerln ^{A,C,J}	€ 7,50
Josefs pikante Fischsuppe mit feinen Gemüsestreifen und Knoblauchbrot ^{A,C,H,J}	€ 9,80
Ofenwarmes Knoblauchbrot ^{A,J}	€ 2,90

Kindergerichte

Portion Pommes frites mit Ketchup ^{C,I,N}	€ 5,90
Portion Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup ^{C,I,N}	€ 6,90
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup ^{A,C,E,N,J}	€ 10,90
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup ^{A,C,E,I,N,J}	€ 10,90
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup ^{A,C,E,I,N}	€ 10,90
Kinderburger aus 100% hessischem Rindfleisch, Käse, Tomaten, Gurke, Cocktailsauce und Pommes frites ^{A,E,F,I,K,N}	€ 11,90

Salate

Kleiner knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln ^{A,E,F,I}	€ 6,90
Großer knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln ^{A,E,F,I}	€ 10,90
Bunter Salat mit Balsamico-Olivenöldressing Schafskäse und Oliven ^{A,F,I,J}	€ 14,50
Bunter Salat mit italienischem Rohschinken Caesar-Dressing und Parmesanspäne ^{A,F,H,E,I,J,2,3}	€ 15,50
Backhendlsalat von der Hühnerbrust mit Caesar-Dressing, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl ^{A,E,F,I,H,J}	€ 16,90
Bunter Salatteller mit Caesar-Dressing gebratenen Garnelen und Parmesanspäne ^{A,B,F,I,H,E,J}	€ 18,50
Wir empfehlen Ihnen zum Salat ofenwarmes Knoblauchbrot ^{A,J}	€ 2,90

Herbstliche Weinempfehlung 0,2l

Pfälzer Federweißer	€ 5,50
Bei Federweißer handelt es sich um angegorenen Traubenmost. Dieser enthält Kohlensäure und schmeckt recht süßlich, weil die Gärung des natürlich vorhandenen Zuckers im Most noch im Gang ist. Federweißer ist ein Genuss der einfach zum Herbst gehört.	
Hausgemachter Zwiebelkuchen	
Wir empfehlen Ihnen zum Federweißer unseren Zwiebelkuchen mit Schmanddip ^{A,E,J}	€ 6,50

Vegetarische Spezialitäten

Asiatische Nudelpfanne mit feinem Wokgemüse und Reisnudeln ^{M,C} glutenfrei/lactosefrei	€ 15,90
Kürbisrisotto mit Kernöl verfeinert und Parmesan ^I glutenfrei/lactosefrei	€ 15,90
Tiroler Kaspressknödel mit Spitzkohl, Pfifferlingen und Rieslingsauce ^{A,E,J,I}	€ 17,90
Herzhafte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln im Pfännchen serviert, dazu einen Beilagensalat ^{A,E,J,I,F}	€ 16,90

Fischgerichte

Gebackenes Schollenfilet mit Kräuterschmand und Kartoffel-Feldsalat ^{A,E,F,H,I,J}	€ 14,90
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto, mit Pfifferlingen und Parmesan ^I glutenfrei/lactosefrei	€ 21,90
Lachsfilet vom Grill auf gebratenen Reisnudeln mit Wokgemüse und Currysauce ^{C,M,H} glutenfrei/lactosefrei	€ 21,90

Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck, Rucola und Zwiebeln ^{A,J,I}	€ 10,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola und Mozzarella ^{A,J,K}	€ 10,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Champignons, Speck, Rucola und Zwiebeln ^{A,J}	€ 11,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Schafskäse und Zwiebeln ^{A,J}	€ 12,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola und Parmesan ^{A,J}	€ 13,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Rohschinken, Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto ^{A,J,2}	€ 13,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Honig, Rucola, gerösteten Nüssen und Rosmarin ^{A,J,K}	€ 14,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherlachs, Spinat, Rucola und Zwiebeln ^{A,E,H,J}	€ 15,50

„Schwarze“ Burger

Cheese Burger

aus 100 % hessischem Rindfleisch, mit Speckscheibe, € 17,90
Burgersauce, Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Gurke und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,K,N}

Crispy-Chicken Burger

Knusprig gebackene Hühnerbrust, Sweet Chili Sauce, € 17,90
Remoulade, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurke
und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,K,N}

Italien Burger

Kalbfleisch, Trüffelmayonnaise, Speckscheibe, € 18,90
Parmesan, Tomate, Rucola, und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,N}

Veggi Burger

Gemüsebratling, hausgemachte Curry-Mayonaise, € 15,90
Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Gurke und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,K,N,J}

Veganer Burger

Gemüsebratling, hausgemachte € 15,90
Curry-Mayonnaise, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Gurke und Steakhouse Pommes ^{A,F,I,K,N}
(erhältlich auch als glutenfreie Variante)

Wild Burger !!Nur für kurze Zeit!!

Wildschwein Patty mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurke € 18,90
Camembert, Preiselbeeren und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,N}

Schwarze Burger

im Sepiabrotchen mit Roastbeef, Trüffelmayonnaise, Parmesan € 18,90
Tomate, Zwiebeln, Gurke, und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,K,N}

Schwarze Burger „Surf and Turf“

im Sepiabrotchen mit Roastbeef, Garnelen, Trüffelmayonnaise, € 21,90
Parmesan, Tomate, Zwiebeln, Gurke, und Steakhouse Pommes ^{A,B,E,F,I,K,N}

Wasabi Burger

Im Sepiabrotchen mit Kalbfleisch, hausgemachter € 18,90
Wasabi-Mayonnaise, Rucola mit Honig-Senf Dressing mariniert,
Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,N}

Lachsburger

im Sepiabrotchen mit Lachsfilet, Rucola, Tomaten, € 18,90
Sauce Remoulade und Steakhouse Pommes ^{A,E,F,I,N,H,D}

Alle Burger erhalten Sie auch mit **Süßkartoffel-Pommes** oder **Sour Cream Dip**
zum Aufpreis von € 1,50

Fleischgerichte

Knuspriger Schweinebauch auf asiatischem Curry-Gemüse mit gebratenen Reisnudeln M,C, lactosefrei/glutenfrei	€ 18,90
Schweinemedallions im Speckmantel mit Pfeffersauce, Kürbis-Zucchini-Gemüse und Kartoffelkroketten A,N,E,J,I,2,3	€ 21,90
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel-Feldsalat, Kernöl und Preiselbeeren A,E,F,lactosefrei	€ 16,90
Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignon-Specksauce, Kroketten und Beilagensalat A,E,I,F,2,3,lactosefrei	€ 18,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Feldsalat, Kernöl und Preiselbeeren A,E,F,lactosefrei	€ 22,90
Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel mit Champignons-Specksauce, gebackenen Kartoffelspalten und Beilagensalat A,E,I,F,2,3,lactosefrei	€ 25,90
Wildgulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln, Spitzkohl und Pfifferlingen A,E,I,C	€ 23,90
Streifen von der gebackenen Hühnerbrust auf asiatischer Gemüse-Pfanne mit Reisnudeln M,C,E,A/lactosefrei	€ 17,90

Steaks

„Steak and Salad“

Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter, Rucolasalat, Kirschtomaten, Parmesan und Knoblauchbrot A,F,I,lactosefrei	€ 29,80
---	---------

„Pfeffer-Steak“

Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) mit Pfeffersauce, Kürbis-Zucchini-Gemüse und gebackenen Kartoffelspalten I,N,C ,glutenfrei, lactosefrei	€ 31,90
--	---------

„Surf and Turf“

Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) mit 3 Riesen Garnelen, Kräuterbutter, Kartoffelspalten, Schmanddip und Salat B,F,I,J, glutenfrei	€ 35,90
--	---------

Desserts und Süßspeisen

Hausgemachtes Zimteis mit Zwetschgenröster	€ 7,90
Topfen-Nougatknödel mit Zwetschgenröster	€ 8,90
Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Vanilleeis und Kirschen ^{A,E,J}	€ 7,90
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{A,E,J,K}	€ 6,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{A,E,J,K}	€ 6,50
Hausgemachte Sachertorte ^{A,E,J,N}	€ 3,70

Lust auf frische Waffeln?

Fragen Sie nach unseren aktuellen Angeboten!

Samstag und Sonntag, sowie an Feiertagen
servieren wir Ihnen frisch zubereiteten Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce ^{A,E,J}	€ 10,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren ^{A,E,J}	€ 11,90
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Kirschen ^{A,E,J}	€ 12,90

Kleine Eis-Träumereien

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen ^{E,J}	€ 5,50
2 Kugeln Stracciatella-Eis mit Eierlikör ^{E,I,J}	€ 5,50
2 Kugeln Schokoladeneis mit Whisky-Sahnelikör und Krokant ^{E,I,J,K}	€ 5,50
2 Kugeln Zitroneneis mit Wodka ^I	€ 5,50

Lust auf Torten oder Kuchen?

Fragen Sie nach unserem Angebot, oder holen sich Appetit an der Kochentheke!

Kaffee

Café Crema	€ 2,80
Kaffee entkoffeiniert	€ 2,80
Espresso	€ 2,70
Ristretto	€ 2,70
Espresso Macchiato ^J	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,40
Cappuccino mit Milchschaum ^J	€ 3,20
Cappuccino mit Sahne ^J	€ 3,30
Latte Macchiato ^J	€ 3,50
Milchkaffee ^J	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne ^J	€ 3,50

Bio-Teespezialitäten

Jeder Tee € 2,90, Tee mit Rum € 4,90.

Alle Sorten auch im Kännchen um € 5,90 erhältlich.

Schwarzer Tee Darjeeling	milder, leichter und blumiger Tee
Schwarzer Tee Earl Grey	mit Zitrusaromen der Bergamotte verfeinert
Schwarzer Tee Assam	mit vollem, würzigem Geschmack
Schwarzer Tee Minze	Schwarztee-Mischung mit orientalischen Gewürzen
Grüner Tee Klassisch	mild-aromatischer chinesischer Tee
Grüner Tee Jasmin	duftige Kombination aus Grüntee und Jasminblüten
Grüner Tee Lemon	Lemongrass, Ingwer, Ananas
Früchtetee Rotfrucht	intensiver, aromatischer Tee aus versch. Früchten
Früchtetee Apfel/Mango	aromatischer Tee aus versch. exotischen Früchten
Kräutertee Bergkräuter	fein ausgewogene Mischung aus 8 Bergkräutern
Kräutertee Gin Soul	Kräutertee aus Wacholderbeeren und Zitronengras
Kräutertee Pfefferminze	reine Pfefferminze mit belebender Wirkung
Kräutertee Kamille	bekömmlich mit blumig-natürlichem Charakter
Gewürztee Space Chai	Kombination aus Indischen Gewürzen und Kräutern
Rooibostee Vanille	Rooibostee verfeinert mit edler Bourbon-Vanille
Grüner Rooibostee	Grüner Rooibos, Cranberry und Spirulina-Algen

Alle Tees werden in der Teetasse/Kännchen nach Wunsch mit Zitrone, Milch, Zucker oder Kandis serviert.

Alkoholfreie Getränke

Selters Classic Leicht Naturell	0,25 l	€ 2,80
Selters Flasche	0,75 l	€ 6,50
Eistee Pfirsich ³	0,3 l	€ 3,50
Almdudler	0,375 l	€ 3,70
Tonic Water ^{2,3,10}	0,2 l	€ 2,80
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€ 2,80
Pepsi Cola ^{1,9} Mirinda ¹ 7up	0,2 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 4,20
Spezi ^{1,9}	0,2 l	€ 2,80
	0,4 l	€ 4,20
Coca-Cola Light ^{1,2,12}	0,33 l	€ 3,50
Coca-Cola Zero ^{1,2,12}	0,33 l	€ 3,50

Fruchtsäfte und Schorlen

Fruchtsäfte von Rapp's das »pure« Vergnügen	0,2 l	Saftige Erfrischungen als Schorle	0,4 l
Rapp's Apfelsaft	€ 2,90	Apfelschorle	€ 4,20
Rapp's Orangensaft	€ 2,90	Orangenschorle	€ 4,20
Rapp's Johannisbeersaft	€ 2,90	Johannisbeerschorle	€ 4,20
Rapp's Traubensaft	€ 2,90	Traubenschorle	€ 4,20
Rapp's Kirschnektar	€ 2,90	Kirschschorle	€ 4,20
Rapp's Maracujanektar	€ 2,90	Maracujaschorle	€ 4,20
Rapp's Bananenektar	€ 2,90	Rhabarberschorle	€ 4,20
Kiba	€ 2,90		

Bio-Limonaden von Seeberger

Jede 0,4 l Bio-Limonade € 4,90

Himbeer-Zitrone	mit Früchten und frischer Minze
Ingwer-Minze-Limette	mit Limetten und frischer Minze
Holunderblüte & Zitronenmelisse	mit Zitrone und frischer Minze

Weißweine 0,2l

Weißweinschorle ¹	€ 5,50
Grüner Veltliner ¹ trocken	€ 5,50
Chardonnay ¹ trocken	€ 5,90
Riesling ¹ trocken	€ 5,90
Grauer Burgunder ¹ trocken	€ 6,50
Weissburgunder ¹ halbtrocken	€ 5,90
Scheurebe ¹ lieblich	€ 5,50

Rotweine und Rosé 0,2l

Zweigelt ¹ trocken	€ 5,50
Blauburger ¹ trocken	€ 5,90
Merlot ¹ trocken	€ 6,50
Dornfelder ¹ halbtrocken	€ 5,90
Portugieser ¹ trocken	€ 5,50
Rosé ¹ trocken	€ 5,90

Sekt/Champagner

Flasche Sekt ¹	0,75 l	€ 29,00
Flasche Prosecco Spumante ¹	0,75 l	€ 31,00
Flasche Pinot Rosé Spumante ¹	0,75 l	€ 31,00
Taittinger Champagne Brut Reserve ¹	0,375 l	€ 45,00
Taittinger Prestige Champagne Rosé ¹	0,375 l	€ 49,00

Apfelwein

Apfelwein	0,25 l	€ 3,50
Apfelwein-Süß gespritzt	0,25 l	€ 3,50
Apfelwein-Sauer gespritzt	0,25 l	€ 3,50

Bier vom Fass

König Pilsener ¹	0,3 l	€ 3,60
König Pilsener ¹	0,5 l	€ 5,00
Benediktiner Hell ¹	0,3 l	€ 3,70
Benediktiner Hell ¹	0,5 l	€ 5,20
Benediktiner Weißbier Naturtrüb ¹	0,3 l	€ 3,70
Benediktiner Weißbier Naturtrüb ¹	0,5 l	€ 5,20

Flaschenbiere

Benediktiner Dunkles Weißbier ¹	0,5 l	€ 5,00
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei ¹	0,5 l	€ 5,00
Licher Natur Radler ¹	0,33 l	€ 3,60
Licher Natur Radler Alkoholfrei ¹	0,33 l	€ 3,60
König Pilsener Alkoholfrei ¹	0,33 l	€ 3,60
Köstritzer Schwarzbier ¹	0,33 l	€ 3,60
Vita Malz ¹	0,33 l	€ 3,20

Whisky 2 cl

Lagavulin 16 years, Islay	€ 5,50
Torfige Trockenheit, aufkommende ölige, grasige, salzige Note	
Caol Ila 12 years, Islay	€ 4,90
würzig, Vanille, Muskat, komplex	
Talisker 10 years, Highlands	€ 4,50
voll, rauchig, malzig süß, pfeffrig	
Laphroaig 10 years, Islay	€ 4,90
medizinisch, Tang artig, salzig, ölig, phenolisch	
Oban 14 years, Highlands	€ 4,90
Duftig, leichter Seetang, zunehmend rauchig	
Cragganmore 12 years, Highlands	€ 4,50
Zart, sauberblumig, kräuterartige Noten	
Dalwhinnie 15 years, Highlands	€ 4,50
Zart, tropische Früchte, leicht und filigran	

Longdrinks

mit 4 cl Spirituose	
Bacardi Cola ^{1,9}	€ 6,50
Havana Club-Cola ^{1,9}	€ 6,50
Jim Beam-Cola ^{1,9}	€ 6,50
Jack Daniels-Cola ^{1,9}	€ 7,50
Wodka Lemon ^{10,2,3}	€ 6,50
Gin Tonic ^{10,2,3}	€ 6,50

Spirituosen 2 cl

Asbach Uralt	€ 2,90
Grand Marnier	€ 3,50
Calvados V.S.O.P	€ 3,50
Amaretto ¹	€ 2,50
Baileys ¹	€ 2,90
Sambuca weiß und schwarz	€ 2,50
Malteser	€ 2,50
Fernet Branca	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,50
Ramazzotti	€ 2,50
Averna	€ 2,50
Grappa di Nebbiolo di Barolo 42 %	€ 3,50
Frapin VSOP Grande Champagne 1 ^{er} Grand Cru	€ 4,00

Edle Obstbrände aus dem Eichenfass 2 cl

Prinz »Alte Marille«	€ 3,50
Prinz »Alte Williamsbirne«	€ 3,50
Prinz »Alte Waldhimbeere«	€ 3,50
Prinz »Alte Zwetschke«	€ 3,50
Prinz »Alte Haselnuss«	€ 3,50

Obstbrände von Prinz 2 cl

Obstler (Birne/Apfel)	€ 2,90
Marille	€ 2,90
Williamsbirne	€ 2,90
Haselnuss	€ 2,90
Zirbenschnapss	€ 2,90
Vogelbeere	€ 3,90
Trester Brand aus dem Holzfass	€ 3,90
Prinz Jahrgangs Cuvée 2018	€ 6,90
Prinz Jahrgangs Cuvée 2023	€ 5,90

Feine Liköre von Prinz 2 cl

Wildkirschlikör	€ 2,90
Waldbeerlikör	€ 2,90
Haselnusslikör	€ 2,90
Champagner-Trüffel	€ 2,90
Schoko-Kokos-Haselnusslikör	€ 2,90
Bratapfellokör mit Sahne 4 cl	€ 4,50

Inhaltsstoffe:

A) Getreideprodukte (glutenhaltig)	F) Senf	J) Milch und Laktose	1) mit Farbstoff(en)	5) geschwefelt	11) mit Süßungsmittel
B) Krebstiere	G) Weichtiere	K) Nüsse	2) mit Konservie- rungsstoff(en)	6) geschwärzt	12) enthält Phenyl- alaninquelle
C) Sellerie	H) Fisch	L) Lupinen	3) mit Antioxi- dationsmittel	7) mit Phosphat	13) gewachst
D) Sesamsamen	I) Schwefel- dioxide	M) Soja	4) mit Geschmacks- verstärker(n)	8) mit Milcheiweiß	14) mit Taurin
E) Eier	und Sulfide	N) Erdnüsse		9) koffeinhaltig	
				10) chininhaltig	