

Klassische Aperitifs

Glas Prosecco ¹	€ 4,70
Glas Sekt ¹	€ 4,70
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	€ 6,90
»Lillet Wild Berry« gespritzt mit Schweppes und Soda, € 6,90 verfeinert mit Beeren und frischer Minze ¹	
»Lillet-Rosé« gespritzt mit Ginger-Ale und Soda, verfeinert mit Zitrone und frischer Minze ¹	€ 6,50
»Holunder-Prosecco« gespritzt mit Mineral, verfeinert mit Limetten und frischer Minze ¹	€ 6,50
»Aperol-Spritz« mit Prosecco, Mineral, Orangenscheibe und frischer Minze ^{1,I}	€ 6,90
»Maracujaspritzer« mit Prosecco, Mineral, Grenadine, Limetten und Minze ^{1,I}	€ 6,50
»Prosecco auf Eis« mit Erdbeerlimes und Maracujasaf ^t ^{1,I}	€ 6,50
»Holunder-Schorle« mit Minze, Limetten und Zitronensaft (alkoholfrei)	€ 5,50
»Maracuja-Limetten-Schorle« mit Limettensirup und frischer Minze (alkoholfrei)	€ 5,50
»Wild Berry-Rhabarber« gespritzt mit Schweppes, Soda und Rhabarbersaft, verfeinert mit Beeren und frischer Minze (alkoholfrei)	€ 5,50

Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

Bruschetta mit Tomate-Mozzarella überbacken <small>A,J</small>	€ 8,90
Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffelmajo <small>A,J,E,N</small>	€ 11,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikumpesto, Parmesanspäne, Trüffelcreme, Rucolasalat und Brotkörbchen <small>A,I,F,K,E</small>	€ 15,90
Lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten Nüssen auf Rote Beete-Carpaccio <small>I,J,K</small>	€ 13,90
Ofenwarmes Knoblauchbrot <small>A,J</small>	€ 3,00

Suppen

Rote Linsen-Currysuppe mit Zitronenöl <small>C</small> vegan/glutenfrei	€ 8,50
Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockerln <small>A,C,J</small>	€ 7,50
Josefs pikante Fischsuppe mit feinen Gemüestreifen und Knoblauchbrot <small>A,C,H,J</small>	€ 9,80
Ofenwarmes Knoblauchbrot <small>A,J</small>	€ 3,00

Kindgerichte

Portion Pommes frites mit Ketchup <small>C,I,N</small>	€ 5,90
Portion Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup <small>C,I,N</small>	€ 6,90
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup <small>A,C,E,N,J</small>	€ 10,90
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup <small>A,C,E,I,N,J</small>	€ 10,90
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup <small>A,C,E,I,N</small>	€ 10,90
Kinderburger aus 100% hessischem Rindfleisch, Käse, Tomaten, Gurke, Cocktailsauce und Pommes frites <small>A,E,F,I,K,N</small>	€ 12,90

Salate

Kleiner knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln <small>A,E,F,I</small>	€ 7,50
Großer knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln <small>A,E,F,I</small>	€ 11,50
Bunter Salat mit Balsamico-Olivenöldressing Schafskäse und Oliven <small>A,F,I,J</small>	€ 15,50
Bunter Salat mit italienischem Rohschinken Caesar-Dressing und Parmesanspäne <small>A,F,H,E,I,J,2,3</small>	€ 16,50
Backhendlsalat von der Hühnerbrust mit Caesar-Dressing, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl <small>A,E,F,I,H,J</small>	€ 17,50
Bunter Salatteller mit Caesar-Dressing gebratenen Garnelen und Parmesanspäne <small>A,B,F,I,H,E,J</small>	€ 18,90
Wir empfehlen Ihnen zum Salat ofenwarmes Knoblauchbrot <small>A,J</small>	€ 3,00

Winterträume.....

Original Schihütten Glühwein von Prinz

Roter Glühwein	€ 4,50
Weißer Glühwein	€ 4,50
Kinderpunsch (alkoholfrei)	€ 3,90
Warmer Bratapfelliör mit Sahne	€ 4,90
Irish Coffee	€ 6,50

Vegetarische Spezialitäten

Asiatische Nudelpfanne mit feinem Wokgemüse und Reisnudeln <small>M,C glutenfrei/lactosefrei</small>	€ 15,90
Geträufeltes Champignonrisotto mit Parmesan <small>I,glutenfrei/lactosefrei</small>	€ 15,90
Tiroler Kaspressknödel mit Spitzkohl, Rieslingsauce und gebratenen Champignons <small>A,E,J,I</small>	€ 17,90
Herzhafte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln im Pfännchen serviert, dazu einen Beilagensalat <small>A,E,J,I,F</small>	€ 16,90

Fischgerichte

Gebackenes Schollenfilet mit Kräuterschmand und Kartoffel-Feldsalat <small>A,E,F,H,I,J</small>	€ 14,90
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenöl auf Champignonrisotto mit Parmesan <small>I glutenfrei/lactosefrei</small>	€ 21,90
Lachsfilet vom Grill auf gebratenen Reisnudeln mit Wokgemüse und Currysauce <small>C,M,H, glutenfrei/lactosefrei</small>	€ 21,90

Flammkuchen

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

„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)

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

Streifen von der gebackenen Hühnerbrust € 17,90
auf asiatischer Gemüse-Pfanne mit Reisnudeln M,C,E,A/lactosefrei

Schweinemedaillons im Speckmantel € 21,90
mit Pfeffersauce, buntem Grillgemüse
und Kartoffelkroketten A,C,E;N,J,I,2,3

Schnitzel „Wiener Art“ € 16,90
mit Kartoffel-Feldsalat, Kernöl
und Preiselbeeren A,E,F,lactosefrei

Schnitzel „Jäger Art“ € 18,90
mit Champignon-Specksauce, Kroketten
und Beilagensalat A,E,I,F,2,3,lactosefrei

Original Wiener Schnitzel vom Kalb € 22,90
mit Kartoffel-Feldsalat, Kernöl
und Preiselbeeren A,E,F,lactosefrei

Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel € 25,90
mit Champignon-Specksauce, gebackenen
Kartoffelspalten und Beilagensalat A,E,I,F,2,3,lactosefrei

Hirschgulasch mit Apfelrotkraut und € 23,90
hausgemachten Serviettenknödeln A,E,I,J,C

Kräftig geschmorte Rinderroulade mit Apfelrotkraut € 22,90
und hausgemachten Serviettenknödeln A,E,J,I,C

Wildschweinsteak mit Orangen-Jus, € 20,90
Kartoffel-Karottenpüree mit Selleriestroh ¹

Steaks

„Steak and Salad“

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

„Pfeffer-Steak“

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

„Surf and Turf“

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

Desserts und Süßspeisen

Hausgemachtes Zimteis mit Zwetschgenröster ^{A,E,J}	€ 7,90
Topfen-Nougatknödel mit Zwetschgenröster ^{A,E,J,K}	€ 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}	€ 4,20

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}	€ 11,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren ^{A,E,J}	€ 12,90
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Kirschen ^{A,E,J}	€ 13,90

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	€ 3,00
Kaffee entkoffeiniert	€ 3,00
Espresso	€ 2,80
Ristretto	€ 2,80
Espresso Macchiato ^J	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,50
Cappuccino mit Milchschaum ^J	€ 3,40
Cappuccino mit Sahne ^J	€ 3,50
Latte Macchiato ^J	€ 3,60
Milchkaffee ^J	€ 3,60
Heiße Schokolade mit Sahne ^J	€ 3,70

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	€ 2,90
Selters Flasche	0,75 l	€ 6,90
Eistee Pfirsich ³	0,4 l	€ 3,90
Almdudler	0,375 l	€ 3,90
Tonic Water ^{2,3,10}	0,2 l	€ 3,00
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€ 3,00
Pepsi Cola ^{1,9} Mirinda ¹ 7up	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,50
Spezi ^{1,9}	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,50
Coca-Cola Light ^{1,2,12}	0,33 l	€ 3,90
Coca-Cola Zero ^{1,2,12}	0,33 l	€ 3,90

Fruchtsäfte und Schorlen

Fruchtsäfte von Rapp's das »pure« Vergnügen	0,2 l	Saftige Erfrischungen als Schorle	0,4 l
Rapp's Apfelsaft	€ 3,20	Apfelschorle	€ 4,50
Rapp's Orangensaft	€ 3,20	Orangenschorle	€ 4,50
Rapp's Johannisbeersaft	€ 3,20	Johannisbeerschorle	€ 4,50
Rapp's Traubensaft	€ 3,20	Traubenschorle	€ 4,50
Rapp's Kirschnektar	€ 3,20	Kirschschorle	€ 4,50
Rapp's Maracujanektar	€ 3,20	Maracujaschorle	€ 4,50
Rapp's Bananennektar	€ 3,20	Rhabarberschorle	€ 4,50
Kiba	€ 3,20		

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	€ 6,90
Weissburgunder ¹ halbtrocken	€ 5,90
Scheurebe ¹ lieblich	€ 5,90

Rotweine und Rosé 0,2l

Zweigelt ¹ trocken	€ 5,50
Blauburger ¹ trocken	€ 5,90
Merlot ¹ trocken	€ 6,90
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	€ 3,90
Apfelwein-Süß gespritzt	0,25 l	€ 3,90
Apfelwein-Sauer gespritzt	0,25 l	€ 3,90

Bier vom Fass

König Pilsener ¹	0,3 l	€ 3,70
König Pilsener ¹	0,5 l	€ 5,20
Benediktiner Hell ¹	0,3 l	€ 3,80
Benediktiner Hell ¹	0,5 l	€ 5,40
Benediktiner Weißbier Naturtrüb ¹	0,3 l	€ 3,80
Benediktiner Weißbier Naturtrüb ¹	0,5 l	€ 5,40

Flaschenbiere

Benediktiner Dunkles Weißbier ¹	0,5 l	€ 5,20
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei ¹	0,5 l	€ 5,20
Licher Natur Radler ¹	0,33 l	€ 3,80
Licher Natur Radler Alkoholfrei ¹	0,33 l	€ 3,80
König Pilsener Alkoholfrei ¹	0,33 l	€ 3,80
Köstritzer Schwarzbier ¹	0,33 l	€ 3,80
Vita Malz ¹	0,33 l	€ 3,50

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
Zirbenschnaps	€ 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
Bratapfelliör mit Sahne 4 cl	€ 4,50

Inhaltsstoffe:

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