Klassische Aperitifs

Glas Prosecco [I]	€ 4,70
Glas Sekt [I]	€ 4,70
Campari Orange [1]	€ 5,50
Martini Bianco [I]	€ 4,50
Martini Dry [I]	€ 4,50
Martini Rosato [I]	€ 4,50
Sherry Trocken oder Medium [I]	€ 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, verfeinert mit Beeren und frischer Minze [I]	€ 6,90
»Lillet-Rosé« gespritzt mit Ginger-Ale und Soda, verfeinert mit Zitrone und frischer Minze [I]	€ 6,50
»Holunder-Prosecco« gespritzt mit Mineral, verfeinert mit Limetten und frischer Minze [I]	€ 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 Maracujasaft [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 [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, Rote Beete-Carpaccio und Kürbisdressing [I,J,K]	€ 13,90
Ofenwarmes Knoblauchbrot [A,J]	€ 3,00

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]	€ 3,00

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]	€ 12,90

Salate

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

Winterträume.....

Original Schihütten Glühwein von Prinz

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

Vegetarische Spezialitäten

Asiatische Nudelpfanne mit feinem Wokgemüse und Reisnudeln M,C glutenfrei/lactosefrei	€ 15,90
Kürbisrisotto mit Kernöl verfeinert und Schafskäse I,glutenfrei	€ 16,90
Tiroler Kaspressknödel mit Spitzkohl, Pfifferlingen und Rieslingsauce A,E,J,I	€ 17,90
Strozzapreti mit Pfifferlingrahm, frischem Parmesan und Rucola-Öl A,E,J	€ 17,90

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	€ 11,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola und Mozzarella A,J,K	€ 11,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Champignons, Speck, Rucola und Zwiebeln A,J,	€ 12,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Schafskäse und Zwiebeln A,J	€ 13,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola und Parmesan A,J,	€ 13,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Rohschinken, Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto A,J,2,	€ 14,90
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	€ 15,90

„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)

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 Sepiabrötchen mit Roastbeef, Trüffelmayonnaise, Parmesan € 18,90
Tomate, Zwiebeln, Gurke, und Steakhouse Pommes A,E,F,I,K,N

Schwarze Burger „Surf and Turf"
im Sepiabrötchen mit Roastbeef, Garnelen, Trüffelmayonnaise, € 21,90
Parmesan, Tomate, Zwiebeln, Gurke, und Steakhouse Pommes A,B,E,F,I,K,N

Lachsburger
im Sepiabrötchen 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 € 18,90
auf asiatischer Gemüse-Pfanne mit Reisnudeln M,C,E,A/lactosefrei

Schweinemedaillons im Speckmantel € 21,90
mit Pfifferlingrahm, Bratkartoffeln
und Beilagensalat A,N,E,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, Kartoffel-Ecken
und Beilagensalat A,E,I,F,2,3,lactosefrei

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

Halbe Ente „a la Orange“ mit Apfelrotkohl, € 29,80
Kartoffelknödel und glacierten Maronis A,E,J

Gebratene Gänsekeule **(solange der Tagesvorrat reicht)** € 38,90
mit Apfelrotkraut Kartoffelknödel
und glacierten Maronis A,E,J,I

Steaks

„Steak and Salad”
Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) € 29,80
mit Kräuterbutter, Rucolasalat, Kirschtomaten,
Parmesan und Knoblauchbrot A,F,I

„Pfifferling-Steak“
Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) € 31,90
mit Pfifferlingsauce, gebackenen Kartoffel-Ecken
und Beilagensalat I,N,C ,glutenfrei,lactosefrei

„Surf and Turf”
Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) € 35,90
mit 3 Riesen Garnelen, Kräuterbutter, Kartoffel-Ecken,
Schmanddip und Salat B,F,I,J, glutenfr

Desserts und Süßspeisen

Hausgemachtes Zimteis mit Zwetschgenröster [A,E,J]	€ 7,90
Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce und Zimteis [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 Rooisbostee	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
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
Hausgemachter Bio-Eistee		
Grüntee-Mango-Maracuja	0,4l	€ 4,50
Pfirsich_Bergamotte	0,4l	€ 4,50

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 0,2 l

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

Rotweine und Rosé 0,2 l

Zweigelt [I] trocken	€ 5,50
Blauburger [I] trocken	€ 5,90
Merlot [I] trocken	€ 6,90
Dornfelder [I] halbtrocken	€ 5,90
Portugieser [I] trocken	€ 5,50
Rosé [I] trocken	€ 5,90

Sekt/Champagner

Flasche Sekt [I]	0,75 l	€ 29,00
Flasche Prosecco Spumante [I]	0,75 l	€ 31,00
Flasche Pinot Rosé Spumante [I]	0,75 l	€ 31,00
Taittinger Champagne Brut Reserve [I]	0,375 l	€ 45,00
Taittinger Prestige Champagne Rosé [I]	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 [I]	0,3 l	€ 3,70
König Pilsener [I]	0,5 l	€ 5,20
Benediktiner Hell [I]	0,3 l	€ 3,80
Benediktiner Hell [I]	0,5 l	€ 5,40
Benediktiner Weißbier Naturtrüb [I]	0,3 l	€ 3,80
Benediktiner Weißbier Naturtrüb [I]	0,5 l	€ 5,40

Flaschenbiere

Benediktiner Dunkles Weißbier [I]	0,5 l	€ 5,20
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei [I]	0,5 l	€ 5,20
Köstritzer Kellerbier [I]	0,5 l	€ 5,40
Licher Natur Radler [I]	0,33 l	€ 3,80
Licher Natur Radler Alkoholfrei [I]	0,33 l	€ 3,80
Benediktiner Hell Alkoholfrei [I]	0,33 l	€ 3,80
König Pilsener Alkoholfrei [I]	0,33 l	€ 3,80
Köstritzer Schwarzbier [I]	0,33 l	€ 3,80
Vita Malz [I]	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 1er 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
Bratapfellikör mit Sahne 4 cl ..... € 4,50

Inhaltsstoffe:

A) Getreideprodukte (glutenhaltig)
B) Krebstiere
C) Sellerie
D) Sesamsamen
E) Eier
F) Senf
G) Weichtiere
H) Fisch
I) Schwefeldioxide und Sulfide
J) Milch und Laktose
K) Nüsse
L) Lupinen
M) Soja
N) Erdnüsse
1) mit Farbstoff(en)
2) mit Konservierungsstoff(en)
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker(n)
5) geschwefelt
6) geschwärzt
7) mit Phosphat
8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig
10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel
12) enthält Phenylalaninquelle
13) gewachst
14) mit Taurin