

Klassische Aperitifs

Glas Prosecco ^(l)	€ 4,90
Glas Sekt ^(l)	€ 4,90
Campari Orange ^(1l)	€ 6,50
Campari Soda ^(1l)	€ 5,90
Martini Dry ^(l)	€ 4,50
Martini Bianco ^(l)	€ 4,50
Martini Rosato ^(1l)	€ 4,50
Sherry trocken ^(l)	€ 4,50
Sherry Medium ^(l)	€ 4,50

Aperitifs und mehr ...

„Montenegro Spezial“	€ 6,90
Italienischer Kräuterlikör mit Tonic und Zitronensaft	
„Holunder-Prosecco“	€ 7,50
gespritzt mit Mineral, verfeinert mit Limetten und frischer Minze	
„Aperolspritzer“	€ 7,50
mit Prosecco, Mineral, Orangenscheibe und Minze	
Martini Rosé gespritzt	€ 7,50
mit Prosecco und Zitrone	
Sekt auf Eis mit Erdbeerlimes	€ 7,50
und Maracujasaft	
Lillet Wild Berry	€ 7,50
gespritzt mit Schweppes, verfeinert mit Beeren und frischer Minze	
Hendrick's Gin	€ 8,90
mit Tonic und Gurke	
Tanqueray Gin	€ 8,90
mit Tonic, Orange-Rosmarin	
Holunderschorle	€ 4,90
mit Minze, Limetten und Zitronensaft (alkoholfrei)	
Maracuja-Limettenschorle	€ 5,50
mit Limettensirup und Minze (alkoholfrei)	
Zitronen-Ingwerschorle ^(alkoholfrei)	€ 4,90
Wild-Berry-Rhabarber ^(alkoholfrei)	€ 5,50

*Pizza im Nägel –
aus Dinkel-Vollkornmehl mit Bio-Mozzarella
und weiteren hochwertigen Zutaten...*

Unser Dinkelvollkornmehl beziehen wir vom Hofladen der Familie Lux
„POSTHOF SPEISEKAMMER“
aus Kerstenhausen

Pizza à la Veronika „die bescheidene“

mit würziger Tomatensauce, Kirschtomaten
und Mozzarella
€ 12,90

Pizza à la Martina „die gesunde“

mit würziger Tomatensauce, Zucchini,
Paprika, Champignons und Mozzarella
€ 14,90

Pizza à la Yen „die vegane“

mit würziger Tomatensauce, Zucchini,
Paprika, Champignons und veganem Käse *lactosefrei*
€ 15,90

Pizza à la Anh Thu „die zickige“ ☺

mit würziger Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Champignons
und cremigem Ziegenkäse
€ 15,90

Pizza à la Denisa „für Käseliebhaber“

mit würziger Tomatensauce,
Mozzarella, Ziegenkäse, Bergkäse und Parmesan
€ 14,90

Pizza à la Andi „die beliebte“

mit würziger Tomatensauce, frischen Tomaten,
Schinken, Champignons und Mozzarella
€ 14,90

Pizza à la Ewelina „die scharfe“

mit würziger Tomatensauce, Paprika,
italienischer Salami, Chili und Mozzarella
€ 14,90

Pizza à la Chef „die steirische“

mit würziger Tomatensauce, frischen Tomaten
luftgetrocknetem Rohschinken, Mozzarella,
Bergkäse, Feldsalat, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
€ 16,90

Wir bitten Allergiker bei der Bestellung auf Ihre Allergie hinzuweisen. Eine Liste mit
kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne bei unserem Service.

Weinempfehlung...

Federweißer...

aus der Pfalz...nur für kurze Zeit

€ 5,50 Glas 0,2

auch als Schorle ein Genuss-€ 5,00 Glas 0,3

Chardonnay

Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim, Pfalz

unkomplizierter Trinkgenuss, feine Spritzigkeit, exotischer Duft

€ 7,50 Glas 0,2

Rose

Weingut Fluch-Gaul/Grünstadt-Sausenheim, Pfalz **Spritzig,**

saftig-frischer Rose-Passt immer und überall

€ 7,50 Glas 0,2

Montepulciano D'abruzzo

Abbruzzen DOC/Italien

weich und aromatisch

€ 7,00 Glas 0,2

Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

„Trüffel-Pommes“

Steakhouse-Pommes/

Parmesan/Trüffel-Mayonnaise

€ 11,90

Lauwarmer Ziegenkäse

auf Rote Beete-Carpaccio

mit Kürbischutney und Nüssen

€ 13,90

Vegetarischer Antipastiteller mit Parmesan,

Salatgarnitur und Knoblauchbrot

€ 13,90

Käseteller:

Brie/Bergkäse/Ziegenkäse/Parmesan/

Liptauer/Kürbis-Chutney/Brot

13,90

Hausgemachter Bio Eistee € 4,50 -0,4 l

Grüntee-Mango-Maracuja

oder

Pfirsich-Bergamotte

Hausgemachte Suppen

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten
€ 7,90

Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockerln
€ 7,90

Kürbiscremesuppe verfeinert
mit steirischem Kernöl vegan/glutenfrei
€ 8,90

„Josef's pikante Fischsuppe“
mit feinen Gemüsestreifen und Knoblauchbrot lactosefrei
€ 11,90

Frische Salate

Bunter Salatteller
mit Balsamico-Olivenöldressing
glutenfrei+lactosefrei
€ 8,90

Rucolasalat mit Tomaten,
Balsamico-Olivenöldressing und
Parmesanspäne glutenfrei+lactosefrei
€ 10,90

Bunter Salat mit Schafskäse, Oliven
und Balsamico-Olivenöldressing glutenfrei
€ 15,90

Bunter Salat mit italienischem Rohschinken,
Parmesanspäne und Balsamico-Olivenöldressing
glutenfrei+lactosefrei
€ 16,90

Bunter Salat mit hausgemachten Kichererbsen-Talern
und Kräuterschmand glutenfrei
€ 16,90

„Steirischer Backhendlsalat“
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
€ 17,90

Gerne reichen wir zu Ihren Vorspeisen, Suppen und Salaten ofenwarmes Knoblauchbrot € 3,00

Vegetarische Spezialitäten

Spinatknödel in fruchtiger Tomatensauce
mit frischem Parmesan und Beilagensalat
€ 15,90

Quinoa aus Borken-vom Landwirt Robin Bock
Hausgemachte Quinoa-Bratlinge
mit frischer Champignonsauce und Kräuterschmand *glutenfrei*
€ 16,90
...auch vegan möglich...

Frische Pasta:
Strozzapreti mit fruchtiger Tomatensauce
Schafskäse und Zucchiniwürfeln
€ 15,90

**NEU: Kichererbsen aus Neuental –
von Landwirtin Ann-Katrin Reiß**
Hausgemachte Kichererbsen-Taler
auf Kürbis-ZucchiniGemüse mit Schmanddip
glutenfrei
...auch vegan möglich...
€ 16,90

Österreichische Klassiker ...

Hausgemachter Kaiserschmarrn im Pfännchen serviert
mit Apfelmus und Preiselbeeren
€ 12,90

Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
und Beilagensalat, traditionell im Pfännchen serviert *vegetarisch*
€ 15,90

Steirisches Backhendl von der Hühnerbrust
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl *lactosefrei*
€ 17,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl *lactosefrei*
€ 16,90

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Preiselbeeren, Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl *lactosefrei*
€ 22,90

Wir bitten Allergiker bei der Bestellung auf Ihre Allergie hinzuweisen. Eine Liste mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne bei unserem Service.

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet
auf Pesto-Nudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten
€ 21,90

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Kräuterpüree mit geschmolzenen Kirschtomaten
€ 21,90

Wir beziehen unsere heimischen Fische von der Fischzucht Rameil aus Fritzlar.

Fleischgerichte

Wiener Saftgulasch (vom Rind)
mit Serviettenknödeln und Beilagensalat
€ 19,90

Kalbshacksteak
aus 100% hessischem Kalbshack
mit Pfeffersauce, Kartoffel-Kräuterpüree
und Kürbis-Zucchini-Gemüse
€ 19,90

Nägel's Pfännchen: Schweinefiletstreifen
mit frischem Champignonrahm, Butterspätzle
und Beilagensalat
€ 19,90

Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel
mit frischem Champignonrahm,
gebackenen Kartoffel-Ecken und Beilagensalat *lactosefrei*
€ 25,90

“Steak and Salad”
Saftig gebratenes Rumpsteak
mit Rucolasalat, Tomaten, Parmesan und Knoblauchbrot *lactosefrei*
€ 29,80

Saftig gebratenes Rumpsteak
mit Pfeffersauce, gebackene Kartoffel-Ecken
und Beilagen-Salat *glutenfrei, lactosefrei*
€ 31,90

Wir beziehen unsere heimisches Fleisch vom Lindenhoflädchen in Fritzlar.

Flammkuchen

Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln
€ 12,90

Flammkuchen mit Schmand, Tomaten und Mozzarella
€ 12,90

Flammkuchen mit Schmand, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse
€ 14,90

Flammkuchen mit Schmand, Champignons, Speck und Zwiebeln
€ 13,90

Flammkuchen mit Schmand, Tomaten, Rucola und Parmesan
€ 15,90

Flammkuchen mit Schmand, Ziegenkäse, Honig, gerösteten Nüssen
und Rosmarin
€ 15,90

Flammkuchen mit Schmand, Räucherlachs, Spinat und Zwiebeln
€ 15,90

Kleine Gerichte / Kindergerichte

Steakhouse-Pommes
mit Ketchup und Mayonnaise
lactosefrei
€ 6,90

Gebackene Kartoffel-Ecken
mit Kräuterschmand
glutenfrei
€ 7,90

Butterspätzle mit Bratensauce
€ 7,90

Kleines Schnitzel Wiener Art
mit Steakhouse-Pommes
lactosefrei
€ 11,90

Desserts und Österreichische Mehlspeisen

Sachertorte € 4,50

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce € 6,90

Marillen-Palatschinken mit Mandeln garniert
€ 6,90

Schokoladen-Palatschinken mit Haselnusscreme
gefüllt und mit Mandeln garniert
€ 6,90

Eis-Palatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce
und Mandeln garniert
€ 7,90

Kirsch-Palatschinken mit Vanilleeis, warmen Kirschen
und Schokoladensauce
€ 8,90

Salzkaramell-Eis mit Kirschen
€ 7,90

Schokoladen- Brownie mit Vanilleeis,
steirischem Kernöl, gerösteten Kürbiskernen
und Kürbis-Chutney
€ 8,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn im Pfännchen serviert
mit Apfelmus und Preiselbeeren
€ 12,90

Unser herzhaftes DESSERT:

Käseteller:

Brie/Bergkäse/Ziegenkäse/Parmesan/
Liptauer/Kürbis-Chutney/Brot
13,90

Kleine Eis-Träumereien

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen
€ 6,90

Zimteis mit Eierlikör
€ 6,90

Stracciatellaeis mit Eierlikör
€ 6,90

Schokoladeneis mit Whisky-Sahnelikör und Krokant
€ 6,90

Pistazieneis mit Erdbeerpüree
€ 6,90

Weißweine / Rosé 0,2

Weißweinschorle 0,25	€ 5,50
Grüner Veltliner, trocken	€ 5,50
Riesling, trocken	€ 6,00
Grauer Burgunder, trocken.....	€ 7,50
Chardonnay,	€ 7,50
Weißburgunder, halbtrocken	€ 6,00
Sauvignon Blanc, halbtrocken.....	€ 7,50
Rosé, trocken	€ 7,50

Rotweine 0,2

Zweigelt, trocken	€ 5,00
St. Laurent, leicht und fruchtig	€ 6,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC, trocken.....	€ 7,00
Primitivo Passo del Sud	€ 7,50

Zum Feiern, Anstoßen ... oder einfach zum Genießen

Sekt

Hausmarke Hirschberg-Trocken	
Glas 0,1	€ 4,90
Flasche 0,75.....	€ 29,00

Champagner

Moët & Chandon Impérial 0,75	€ 89,00
Champagne Taittinger Brut Réserve 0,375	€ 45,00
Champagne Taittinger Prestige Rosé 0,375.....	€ 49,00

Klassische Cafespezialitäten zubereitet aus bestem Seeberger Kaffee

Café Crema	€ 3,20
Pott Kaffee	€ 3,30
Espresso	€ 2,70
Espresso Macchiato	€ 2,90
Doppelter Espresso.....	€ 4,50
Doppelter Espresso Macchiato	€ 4,90
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,50
Cappuccino mit Sahne	€ 3,90
Latte Macchiato.....	€ 3,80
Wiener Melange	€ 4,50
Milchkaffee	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,00
Weißer Schokolade mit Sahne	€ 4,00
Chai Latte	€ 4,20
Heiße Milch mit Honig	€ 3,80
Flavour:	
Vanille, Karamell, Haselnuss	+ € 0,80
+Rum, Baileys, Amaretto	+ € 2,00

**Alle Kaffeespezialitäten können Sie auch mit lactoserfreier Milch (+ € 0,30)
oder Mandelmilch (+ € 0,50) bestellen**

Tee

Tasse Tee € 3,50 - Tasse Tee mit Honig € 4,00

Kamillentee
Pfefferminztee
Kräutertee
Schwarztee Assam
Schwarztee Darjeeling
Schwarztee Earl Grey
Chai-Gewürztee
Grüntee Klassisch
Früchtetee Rotfrucht
Früchtetee Apfel-Mango
Rotbusch Vanille-Orange

**Alle Teesorten werden in der Teetasse nach Wunsch mit
Zitrone, Milch, Zucker oder Kandis serviert.**

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Selters	0,25	€ 3,00
Mineralwasser Selters	0,75	€ 6,90
Almdudler	0,375	€ 3,90
Tonic Water	0,2	€ 3,50
Bitter Lemon	0,2	€ 3,50
Mirinda, Seven up, Pepsi	0,2	€ 2,90
Mirinda, Seven up, Pepsi	0,4	€ 4,50
Spezi	0,2	€ 2,90
Spezi	0,4	€ 4,50
Coca-Cola light	0,33	€ 3,90
Coca-Cola Zero	0,33	€ 3,90

Fruchtsäfte und Schorlen

Fruchtsäfte von Rapp´s – das „pure“ Vergnügen 0,2

Rapp´s Apfelsaft	€ 3,50
Rapp´s Orangensaft	€ 3,50
Rapp´s Kirschnektar	€ 3,50
Rapp´s Traubensaft	€ 3,50
Rapp´s Maracujanektar	€ 3,50
Rapp´s Multivitamin	€ 3,50
Rapp´s Bananenektar	€ 3,50
KiBa	€ 3,50

Saftige Erfrischungen als Schorle 0,4

Apfelschorle	€ 4,50
Orangenschorle	€ 4,50
Kirschschorle	€ 4,50
Traubenschorle	€ 4,50
Maracujaschorle	€ 4,50
Multivitaminschorle	€ 4,50
Johannisbeerschorle	€ 4,50
Rhabarberschorle	€ 4,50

Bier

Bier vom Fass

König Pilsener	0,3	€ 3,80
König Pilsener	0,5	€ 5,40
Benediktiner hell.....	0,3	€ 3,80
Benediktiner hell.....	0,5	€ 5,40
Köstritzer Kellerbier.....	0,3	€ 3,90
Köstritzer Kellerbier.....	0,5	€ 5,50
Benediktiner Weizenbier hell.....	0,5	€ 5,50

Flaschenbiere

Licher Natur Radler.....	0,33	€ 3,80
Licher Natur Radler Alkoholfrei.....	0,33	€ 3,80
Benediktiner Hell Alkoholfrei	0,33	€ 3,80
Weizenbier Dunkel.....	0,5	€ 5,20
Weizenbier Alkoholfrei.....	0,5	€ 5,20
König Pilsener Alkoholfrei	0,33	€ 3,80
Köstritzer Schwarzbier	0,33	€ 3,80
Vita Malz	0,33	€ 3,70

Apfelwein

Apfelwein.....	0,25	€ 4,00
Apfelwein-Süß	0,25	€ 4,00
Apfelwein-Sauer	0,25	€ 4,00

Longdrinks 4 cl

Jim Beam-Cola	€ 6,90
Jack Daniel's-Cola	€ 7,90
Havana Club-Cola	€ 6,90
Wodka- Lemon	€ 7,90
Bombay Gin-Tonic.....	€ 7,90

Spirituosen

Spirituosen 2 cl

Grand Marnier	€ 4,50
Calvados V.S.O.P.....	€ 5,00
Sambuca weiß und schwarz ⁽¹⁾	€ 3,00
Fernet-Branca.....	€ 3,00
Jägermeister.....	€ 3,00
Malteser.....	€ 3,50
Amaretto ⁽¹⁾	€ 3,00
Baileys ^(1,2)	€ 3,50
Ramazotti	€ 3,00
Averna	€ 3,00
Montenegro.....	€ 3,50
Rémy Martin V.S.O.P	€ 4,50
Asbach Uralt	€ 3,50
Jim Beam.....	€ 3,50
Jack Daniel's	€ 3,50
Glenfiddich 12 J.	€ 4,50

Feine Liköre von Prinz 2 cl

Pralinen Trüffel ⁽¹⁾	€ 3,20
Marillen Limes.....	€ 3,20
Kirschlikör	€ 3,20
Pistazien-Creme-Likör.....	€ 3,50

Edelbrände von Prinz 2 cl

Obstler (Birne/Apfel)	€ 3,50
Marille	€ 3,50
Williamsbirne.....	€ 3,50
Haselnuss.....	€ 3,50
Vogelbeere	€ 4,50
Kirsche	€ 5,00
Trester Brand im Holzfass gelagert	€ 5,00

Edle Obstbrände aus dem Eichenfass 2 cl

Prinz „Alte Marille“	€ 4,00
Prinz „Alte Williamsbirne“	€ 4,00
Prinz „Alte Waldhimbeere“	€ 4,00
Prinz „Alte Zwetschke“	€ 4,00