

# Klassische Aperitifs

Glas Prosecco <sup>1</sup>	€ 3,50
Glas Sekt <sup>1</sup>	€ 3,50
Campari Orange <sup>1</sup>	€ 4,50
Martini Bianco <sup>1</sup>	€ 3,50
Martini Dry <sup>1</sup>	€ 3,50
Martini Rosato <sup>1</sup>	€ 3,50
Sherry Trocken oder Medium <sup>1</sup>	€ 3,50

# Aperitifs und mehr ...

»Pimm's No.I Classic« mit Ginger-Ale und Gurke, verfeinert mit Zitrone und frischer Minze <sup>1</sup>	€ 5,50
»Lillet Vive« gespritzt mit Tonic Water, verfeinert mit Gurke und frischer Minze <sup>1</sup>	€ 5,50
»Lillet-Rosé Chick« gespritzt mit Ginger-Ale und Soda, verfeinert mit Zitrone und frischer Minze <sup>1</sup>	€ 5,50
»Holunder-Prosecco« gespritzt mit Mineral, verfeinert mit Limetten und frischer Minze <sup>1</sup>	€ 4,90
»Aperol-Spritz« mit Prosecco, Mineral, Orangenscheibe und frischer Minze <sup>1,1</sup>	€ 5,50
»Maracujaspritzer« mit Prosecco, Mineral, Grenadine, Limetten und Minze <sup>1,1</sup>	€ 4,90
»Sekt auf Eis« mit Marillenlimes und Minze <sup>1,1</sup>	€ 4,90
»Prosecco auf Eis« mit Erdbeerlimes und Maracujasaft <sup>1,1</sup>	€ 4,90
»Holunder-Schorle« mit Minze, Limetten und Zitronensaft (alkoholfrei)	€ 3,90
»Maracuja-Limetten-Schorle« mit Limettensirup und frischer Minze (alkoholfrei)	€ 3,90

# Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

Bruschetta mit Tomate-Mozzarella und Knoblauch <sup>A,J</sup>	€ 6,90
Gebackener Camembert mit Salatgarnitur, Preiselbeeren und Brot <sup>A,E,I,F</sup>	€ 7,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesandressing, Basilikumpesto und Brotkörbchen <sup>A,I,F,K</sup>	€ 10,90
Ofenwarmes Knoblauchbrot <sup>A,J</sup>	€ 2,00

# Suppen

Kürbiscremesuppe verfeinert mit steirischem Kernöl <sup>glutenfrei, laktosefrei, vegan</sup>	€ 5,50
Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockerl <sup>A,E,J</sup>	€ 4,90
Josefs pikante Fischsuppe mit feinen Gemüstreifen und Knoblauchbrot <sup>A,J,H</sup>	€ 7,90
Ofenwarmes Knoblauchbrot <sup>A,J</sup>	€ 2,00

# Kindergerichte

Portion Pommes frites mit Ketchup <sup>C,I,N</sup>	€ 4,90
Portion Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup <sup>C,I,N</sup>	€ 5,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup <sup>A,C,E,I,N</sup>	€ 7,90
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup <sup>A,C,E,I,N</sup>	€ 7,90
Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup <sup>A,C,E,I,N</sup>	€ 7,90
Kinderburger aus 100% hessischem Rindfleisch, Käse, Tomaten, Gurke, Cocktailsauce und Pommes frites <sup>A,E,F,I,K</sup>	€ 7,90

# Salate

Kleiner knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln <sup>A,E,F,I</sup>	€ 5,50
Großer knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln <sup>A,E,F,I</sup>	€ 8,90
Bunter Salat mit Schafskäse und Oliven <sup>A,F,I,J</sup>	€ 10,90
Bunter Salat mit italienischem Rohschinken und Parmesan <sup>A,F,I,2,3</sup>	€ 12,90
Bunter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen <sup>A,F,I</sup>	€ 12,90
Bunter Salatteller mit fünf gebratenen Garnelen und Parmesanspänen <sup>A,B,F,I</sup>	€ 15,90
Wir empfehlen Ihnen zum Salat ofenwarmes Knoblauchbrot <sup>A,J</sup>	€ 2,00

# Herbstliche Weinempfehlung 0,2l

<b>Pfälzer Federweißer</b>	€ 3,90
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.	
<b>Hausgemachter Zwiebelkuchen</b>	
Wir empfehlen Ihnen zum Federweißer unseren Zwiebelkuchen mit Schmanddip <sup>A,J</sup>	€ 4,90

# Vegetarische Spezialitäten

Kartoffelgnocchi im leichten Gorgonzolarahm mit Äpfeln und gerösteten Nüssen <sup>A,E,J,K</sup>	€ 12,90
Tiroler Kaspressknödel mit Sauerkraut und Kräuterschmand <sup>A,E,J</sup>	€ 12,90
Kürbisrisotto mit Schafskäse, verfeinert mit steirischem Kernöl <sup>I,J, glutenfrei</sup>	€ 12,90

# Fischgerichte

Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffelsalat und Kräuterschmand <sup>A,H,I,J,F,E</sup>	€ 11,90
Lachsfilet vom Grill auf Erbsenpüree mit geschmolzenen Kirschtomaten <sup>H,J, glutenfrei</sup>	€ 16,90
Saiblingsfilet auf Kräuterrisotto mit buntem Gemüse <sup>I, H,C, glutenfrei, lactosefrei</sup>	€ 16,90

# Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln <sup>A,E,J,I</sup>	€ 8,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomate und Mozzarella <sup>A,E,J</sup>	€ 8,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Schafskäse und Zwiebeln <sup>A,E,H,J</sup>	€ 9,80
Flammkuchen mit Sauerrahm, Champignons, Speck und Zwiebeln <sup>A,E,J,I</sup>	€ 9,80
Flammkuchen mit Sauerrahm, pikanter Salami, und Lauch <sup>A,E,J,2,3</sup>	€ 10,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherlachs, Spinat und Zwiebeln <sup>A,E,H,J</sup>	€ 10,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Rohschinken, Tomaten und Basilikum-Pesto <sup>A,E,J,2,3</sup>	€ 10,90

# „Schwarze“ Burger

## **Rindfleisch Burger**

aus 100 % hessischem Rindfleisch, € 11,90  
Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Barbecuesauce,  
Cocktailsauce und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,K,N</sup>

## **Chicken Burger**

mit saftig gegrillter Hühnerbrust, € 11,90  
Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Cocktailsauce  
und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,K,N</sup>

## **Veggi Burger**

mit einem Gemüsebratling, Käse, Tomaten, € 10,90  
Zwiebeln, Gurke, Kräuterschmand  
und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,K,N</sup>

## **Wiener Burger**

mit Schnitzel „Wiener Art“, € 11,90  
Tomaten, Zwiebeln, Gurke, Cocktailsauce  
und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,K,N</sup>

## **Italien Burger**

Kalbfleisch, Trüffelmayonnaise, Speckscheibe, € 13,90  
Tomate, Rucola, Parmesan und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,N</sup>

## **Schwarze Burger**

im Sepiabrötchen mit Roastbeef, Parmesan € 13,90  
Tomate, Zwiebeln, Gurke, Trüffelmayonnaise  
und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,K,N</sup>

## **Wasabi Burger**

Im Sepiabrötchen mit Kalbfleisch, Wasabicreme, € 13,90  
mit Honig-Senf Dressing marinierte Sprossen,  
Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,N</sup>

## **Lachsburger**

im Sepiabrötchen mit Lachsfilet, € 13,90  
Tomaten, Rucola, Sauce Remoulade  
und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,N,H,D</sup>

## **Burger Deluxe**

im Sepiabrötchen mit 3 Stück Garnelen vom Grill, € 13,90  
gegrilltem Gemüse, Rucola, Sauce Remoulade  
und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,N,B,D</sup>

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

# Fleischgerichte

Schweinshaxe im Ofen gegart mit Sauerkraut und hausgemachten Serviettenknödel <sup>A,E,J</sup> (Nur solange der Vorrat reicht)	€ 14,90
Schweinemedallions im Speckmantel, mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse <sup>C,2,3,laktosefrei, glutenfrei</sup>	€ 16,90
Schnitzel Wiener Art in Butterschmalz ausgebacken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat mit Kernöl <sup>A,E,F,I</sup>	€ 12,90
Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignon-Specksauce, Kroketten und Beilagensalat <sup>A,E,J,I,F</sup>	€ 14,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz ausgebacken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat mit Kernöl <sup>A,E,F,I</sup>	€ 17,90
Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel mit Champignon-Specksauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat <sup>A,E,J,I,F</sup>	€ 19,80
Hühnerbrust vom Grill auf Erbsenpüree mit geschmolzenen Kirschtomaten <sup>J,glutenfrei</sup>	€ 15,90
Wienersaftgulasch mit Serviettenknödel und Beilagensalat <sup>A,E,J,F,I</sup>	€ 14,90
Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat <sup>I,F,glutenfrei, laktosefrei</sup>	€ 23,90

## Desserts und Süßspeisen

Amaretto Panna cotta mit Walnusseis <sup>K,J,E</sup>	€ 5,90
Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Vanilleeis und Kirschen <sup>A,E,J,K</sup>	€ 5,90
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>A,E,J,K</sup>	€ 4,50
Ofenwarmer Topfenstrudel mit Vanillesauce <sup>A,E,J</sup>	€ 4,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis <sup>A,E,J,K</sup>	€ 4,90
Ofenwarmer Topfenstrudel mit Vanilleeis <sup>A,E,J</sup>	€ 4,90
Hausgemachte Sachertorte <sup>A,E,J,N</sup>	€ 3,30

Von Freitag bis Sonntag, sowie an Feiertagen servieren  
wir Ihnen frisch zubereiteten Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce <sup>A,E,J</sup>	€ 7,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren <sup>A,E,J</sup>	€ 8,90
Kaiserschmarrn mit Kirschen und Vanilleeis <sup>A,E,J</sup>	€ 9,80

## Kleine Eis-Träumereien

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen <sup>E,J</sup>	€ 4,50
2 Kugeln Stracciatella-Eis mit Eierlikör <sup>E,J</sup>	€ 4,50
2 Kugeln Schokoladeneis mit Whisky-Sahnelikör und Krokant <sup>E,J,K</sup>	€ 4,50
2 Kugeln Zitroneneis mit Wodka	€ 4,50

Lust auf Torten oder Kuchen?  
Fragen Sie nach unserem Angebot!

# Kaffee

Café Crema	€ 2,40
Kaffee entkoffeiniert	€ 2,40
Espresso	€ 2,20
Ristretto	€ 2,20
Espresso Macchiato <sup>J</sup>	€ 2,40
Doppelter Espresso	€ 3,60
Cappuccino mit Milchschaum <sup>J</sup>	€ 2,60
Cappuccino mit Sahne <sup>J</sup>	€ 2,70
Latte Macchiato <sup>J</sup>	€ 2,80
Milchkaffee <sup>J</sup>	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>J</sup>	€ 3,00

# Bio-Teespezialitäten

Jeder Tee € 2,40, Tee mit Rum € 3,90.

Alle Sorten auch im Kännchen um € 5,00 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.



## Weißweine 0,2l

Weißweinschorle <sup>1</sup>	€ 3,90
Grüner Veltliner <sup>1</sup> trocken	€ 3,90
Chardonnay <sup>1</sup> trocken	€ 4,50
Riesling <sup>1</sup> trocken	€ 4,90
Grauer Burgunder <sup>1</sup> trocken	€ 5,50
Weissburgunder <sup>1</sup> halbtrocken	€ 4,90
Scheurebe <sup>1</sup> lieblich	€ 4,50

## Rotweine und Rosé 0,2l

Zweigelt <sup>1</sup> trocken	€ 3,90
Blauburger <sup>1</sup> trocken	€ 4,50
Portugieser <sup>1</sup> trocken	€ 4,50
Merlot <sup>1</sup> trocken	€ 5,50
Dornfelder <sup>1</sup> halbtrocken	€ 4,50
Rosé <sup>1</sup> trocken	€ 4,50

## Sekt/Champagner

Flasche Sekt <sup>1</sup>	0,75 l	€ 22,00
Flasche Prosecco <sup>1</sup>	0,75 l	€ 24,00
Taittinger Champagne Brut Reserve <sup>1</sup>	0,375 l	€ 35,00
Taittinger Prestige Champagne Rosé <sup>1</sup>	0,375 l	€ 39,00

## Alkoholfreie Getränke

Selters Classic   Leicht   Naturell	0,25 l	€ 2,20
Selters Flasche	0,75 l	€ 4,90
Eistee Pfirsich <sup>3</sup>	0,3 l	€ 2,50
Almdudler	0,375 l	€ 3,10
Tonic Water <sup>2,3,10</sup>	0,2 l	€ 2,40
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	€ 2,40
Pepsi Cola <sup>1,9</sup>   Mirinda <sup>1</sup>   7up	0,2 l	€ 2,00
	0,4 l	€ 3,20
Spezi <sup>1,9</sup>	0,2 l	€ 2,00
	0,4 l	€ 3,20
Coca Cola Light <sup>1,2,12</sup>	0,33 l	€ 3,00
Coca Cola Zero <sup>1,2,12</sup>	0,33 l	€ 3,00

## Fruchtsäfte und Schorlen

Fruchtsäfte von Rapp's das »pure« Vergnügen	0,2 l	Saftige Erfrischungen als Schorle	0,4 l
Rapp's Apfelsaft	€ 2,40	Apfelschorle	€ 3,20
Rapp's Orangensaft	€ 2,40	Orangenschorle	€ 3,20
Rapp's Johannisbeersaft	€ 2,40	Johannisbeerschorle	€ 3,20
Rapp's Traubensaft	€ 2,40	Traubenschorle	€ 3,20
Rapp's Multivitamin	€ 2,40	Multivitaminschorle	€ 3,20
Rapp's Kirschnektar	€ 2,40	Kirschschorle	€ 3,20
Rapp's Maracujanektar	€ 2,40	Maracujaschorle	€ 3,20
Rapp's Bananennektar	€ 2,40	Rhabarberschorle	€ 3,50
Kiba	€ 2,40		

# Bier

Radeberger Pilsner <sup>1</sup>	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,90
Allgäuer Büble Hell <sup>1</sup>	0,3 l	€ 2,60
“ <b>Neu vom Fass</b> “	0,5 l	€ 3,90
Radler <sup>1</sup>	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,90
Radler alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5 l	€ 3,90
Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb <sup>1</sup>	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 3,90
Schöffelhofer Dunkles Hefeweizen <sup>1</sup>	0,5 l	€ 3,90
Schöffelhofer Kristallweizen <sup>1</sup>	0,5 l	€ 3,90
Schöffelhofer Hefeweizen Alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5 l	€ 3,90
Jever Fun (alkoholfrei) <sup>1</sup>	0,33 l	€ 2,80
Köstritzer Schwarzbier <sup>1</sup>	0,33 l	€ 2,80
Vita Malz <sup>1</sup>	0,33 l	€ 2,80
Berliner Weiße mit Schuss, Waldmeister <sup>1,1</sup>	0,33 l	€ 3,00
Berliner Weiße mit Schuss, Himbeere <sup>1,1</sup>	0,33 l	€ 3,00
Schöffelhofer Grapefruit <sup>1,1</sup>	0,33 l	€ 3,00

# Longdrink

mit 4 cl Spirituose

Bacardi Cola <sup>1,9</sup>	€ 5,50
Havana Club-Cola <sup>1,9</sup>	€ 5,50
Jim Beam-Cola <sup>1,9</sup>	€ 5,50
Jack Daniels-Cola <sup>1,9</sup>	€ 6,50
Wodka Lemon <sup>10,2,3</sup>	€ 5,50
Gin Tonic <sup>10,2,3</sup>	€ 5,50

# Whisky 2 cl

Lagavulin 16 years, Islay Torfige Trockenheit, aufkommende ölige, grasige, salzige Note	€ 4,90
Caol Ila 12 years, Islay würzig, Vanille, Muskat, komplex	€ 4,50
Talisker 10 years, Highlands voll, rauchig, malzig süß, pfeffrig	€ 4,00
Laphroaig 10 years, Islay medizinisch, Tang artig, salzig, ölig, phenolisch	€ 4,50
Oban 14 years, Highlands Duftig, leichter Seetang, zunehmend rauchig	€ 4,50
Cragganmore 12 years, Highlands Zart, sauberblumig, kräuterartige Noten	€ 4,00
Dalwhinnie 15 years, Highlands Zart, tropische Früchte, leicht und filigran	€ 4,00

## Spirituosen 2 cl

Asbach Uralt .....	€ 2,60
Grand Marnier .....	€ 3,50
Calvados V.S.O.P .....	€ 3,50
Amaretto <sup>1</sup> .....	€ 2,50
Baileys <sup>1</sup> .....	€ 2,50
Sambuca weiß und schwarz .....	€ 2,50
Malteser .....	€ 2,50
Fernet Branca .....	€ 2,50
Jägermeister .....	€ 2,50
Ramazotti .....	€ 2,50
Averna .....	€ 2,50
Grappa di Nebbiolo di Barolo 42 % .....	€ 3,50
Frapin VSOP Grande Champagne 1 <sup>er</sup> Grand Cru .....	€ 4,00

## Edle Obstbrände aus dem Eichenfass 2 cl

Prinz »Alte Marille« .....	€ 2,90
Prinz »Alte Williamsbirne« .....	€ 2,90
Prinz »Alte Waldhimbeere« .....	€ 2,90
Prinz »Alte Zwetschke« .....	€ 2,90
Prinz »Alte Haselnuss« .....	€ 2,90

## Obstbrände von Prinz 2 cl

Obstler (Birne/Apfel) .....	€ 2,50
Marille .....	€ 2,50
Williamsbirne .....	€ 2,50
Haselnuss .....	€ 2,50
Zirbenschnap .....	€ 2,50
Vogelbeere .....	€ 3,90
Trester Brand aus dem Holzfass .....	€ 3,90
Prinz Cuvée 2015 .....	€ 5,90

## Feine Liköre von Prinz 2 cl

Wildkirschlikör .....	€ 2,50
Waldbeerlikör .....	€ 2,50
Haselnusslikör .....	€ 2,50
Champagner-Trüffel .....	€ 2,50
Schoko-Kokos-Haselnusslikör .....	€ 2,50
Bratapfellokör mit Sahne 4 cl .....	€ 3,90

### 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) geschwärtzt  
7) mit Phosphat  
8) mit Milcheiweiß  
9) koffeinhaltig  
10) chininhaltig

11) mit Süßungsmittel  
12) enthält Phenyl-  
alaninquelle  
13) gewachst  
14) mit Taurin