

Hauptsache lecker

Warme Laugenbrezel mit Butter	€ 3,50
Brezel überbacken mit Käse, Zwiebel und Salami	€ 5,70
Santewich: Käse- Kochschinken- Toast	€ 8,50
Gemischte Oliven mariniert mit Öl, Gewürzen und Knoblauch mit Baguette	€ 4,90
Kleine Portion Goudawürfel mit Weintrauben, Baguette & Senfsauce	€ 4,90
Suppe hausgekocht, frisch und lecker - bitte fragen-	€ 7,90
3 Scheiben Tomaten- Bruschetta mit Knoblauchbutter, Zwiebeln, Parmesan & Basilikum	€ 8,90
Hirtenkäse aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Peperoni dazu Baguette	€ 12,50
Pulled Pork mit BBQ-Sauce auf Kartoffelrösti	€ 18,90
Räucherlachs mit Parmesan-Kartoffelrösti	€ 18,90
Toast Hawaii: 2 Toastbrot mit Kochschinken & Ananas mit Käse überbacken dazu Preiselbeeren	€ 14,50
Hausgemachter Wurstsalat :	
Lyoner, Gurke, Zwiebel, Ei und einer Brezel	€ 13,50
wahlweise mit Käse	€ 14,50

Frisch belegte Flammkuchen (a)

(Grundsauce aus Schmand, Creme Fraiche & Gewürzen)

„Knuspersnack’sche“

Flammkuchenrollen mit Parmesan & Schinken	€ 9,90
„Elsass“- Speck, Lauch & Zwiebeln	€ 13,90
„Bella Italia“- Tomaten mit einem Hauch Knobiöl, Parmesan und frischem Basilikum	€ 14,90
„Kreta“- Hirtenkäse mit etwas Knobiöl, Oliven (6), Peperoni, Zwiebeln, Tomaten	€ 14,90
„Amerika“ - 150g Pulled Pork, BBQ-Sauce, Paprika und Zwiebeln	€ 18,90
„Frau Antje“ - Käse und Weintrauben	€ 13,90
„a la Pizza“ Salami , Kochschinken, Käse, Zwiebeln, Paprika und ein Hauch Knoblauch	€ 18,90
„Süß“- Apfel, Zucker & Zimt	€ 12,90

Dessert:

eine Kugel Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten/Sahne oder Schokoladensauce/Sahne oder Espresso	€ 4,50
Hausgebackenes Kuchenkonfekt	€ 3,00

Bei Fragen zu den Inhaltstoffen & Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, welchen Ihnen gerne die komplette Auflistung zeigt.

„Iss mit Vergnügen, trinke zum Vergnügen“
Deutsche Winzerweine
Weiß

2022 Hochzeitswein, 10 % Vol. -Veganer geeignet- Riesling & Gewürztraminer, halbtrocken, Q.b.A., limitierte Edition, Weingut Wick, Pfalz Rose und Honig vom Traminer mit der Frische vom Riesling	0,25l € 9,80 0,75l € 28,00
2023 Kaleidoskop -sur lie-, 13 % Vol. -Veganer geeignet- Grau- und Weißburgunder trocken, Qualitätswein Weingut Wick, Pfalz Birne und Limettentöne	0,25l € 9,00 0,75l € 26,00
2023 Chardonnay, 13 % Vol. -Veganer geeignet- Qualitätswein, trocken, Weingut Wick, Pfalz Saftiges Steinobst und dezente Grapefruitnote	0,25l € 9,00 0,75l € 26,00
2024 Blanc de Noir, 12 % Vol. Spätburgunder weiß gekeltert trocken, Q.b.A. Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz Rote Trauben werden zu einem weißen Wein mit Finesse	0,25l € 9,00 0,75l € 26,00

2023 Silberfass, 12,5 % Vol.

Cuvée aus Chardonnay & Weißburgunder, feinherb

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

0,25l € 9,00

0.75l € 26,00

2022 Tänzelndes Rehkitz, 13 %Vol.

Sauvignon Blanc, Spätlese trocken

Weingut Schäfer, Rheinhessen

0.25 | € 8.80

0.75l € 24.00

2023 Lustiger Tropical Vogel, 9 % Vol.

Sauvignac Spätlese süß, Prädikatswein Kabinett, limitierte Edition

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

0,25l € 7,90

0.75l € 20.00

2022 Sternenlicht, 11,5 % Vol.

Riesling, Q.b.A., limitierte Edition

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

0,25l € 7,90

0.75l € 21,00

2024 Muskateller, 12 % Vol.

Gutswein trocken, Stachelbeeren & pink Grapefruit

Weingut Roth, Baden-Württemberg

0,25l € 9,00

0,75l € 26,00

Rosé

2023 Toujours Rosé feinherb, 10,5 % Vol. -Veganer geeignet-Qualitätswein, Weingut Wick, Pfalz
Quitte. Himbeer. Easy-drinking- Jederzeit 0,25l € 7,90
1,0l € 26,00

2023 Portugieser Rosé, lieblich, 11 % Vol.
Qualitätswein, Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz
Feiner Duft, fruchtig-frischer Geschmack 0,25l € 7,80
1,0l € 26,00

2023 Merlot Rosé trocken, 12 % Vol. -Veganer geeignet-
Qualitätswein, Weingut Wick, Pfalz
Kostbare Essenz. Vielschichtig. Sanft 0,25l € 9,00
0,75l € 26,00

Rot

2024 Samtrot , 12 % Vol.
Rotwein feinherb Qualitätswein
Weingut Roth, Baden-Württemberg
Pflaume, Johannisbeeren 0,25l € 8,80
0,75l € 24,00

2018 Moustache Gold, 12,5 %Vol.
Spätburgunder trocken Q.b.A.
6 Monate im Barriquefass gelagert
Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen 0,25l € 8,80
0,75l € 24,00

2020 Dunkelfelder, 11,5 % Vol.

Rotwein lieblich, Q.b.A.

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

0,25l € 7,90

0,75l € 22,00

2023 Blaufränkisch, 14 % Vol.

Trocken, Weingut Roth , Baden - Württemberg

Wildkirsche, Brombeer, Cassis

0,25l € 9,90

0,75l € 28,00

Weißweinschorle -nach Wahl -

0,25l € 7,20

Rotweinschorle -nach Wahl-

0,25l € 7,20

gemischt & prickelnd

Aperol Sprizz (1,10) -selbst gemixt-

0,25l € 9,00

Hugo -selbst gemixt-

0,25l € 9,00

Hugo alkoholfrei – selbst gemixt-

0,25l € 8,00

Rote Zora -selbst gemixt-

0,25l € 9,00

Rote Zora alkoholfrei -selbst gemixt-

0,25l € 8,00

Lillet Wild Berry -selbst gemixt-

0,25l € 9,00

Wodka Lemon oder Gin Tonic

0,3l € 9,00

Birkenhof Brennerei

Feine Spirituosen Holzfassgelagert

Alte Himbeere , 40 % Vol.

2cl € 4,00

Alte Kirsche , 40 % Vol.

2cl € 4,00

Alte Marille , 40 % Vol.

2cl € 4,00

Alte Williamsbirne , 40 % Vol.

2cl € 4,00

Haselnuss , 40 % Vol.

2cl € 4,00

Basaltfeuer, 56 % Vol 2cl € 4,50

Helbing Kümmel, 35 % Vol. 2cl € 3,00
Jägermeister, 35 % Vol. 2cl € 3,00

Liköre aus dem Wein & Sekthaus Aloisiushof

Traubenlikör weiß oder rot , 20 % Vol. 2cl € 5,00
Winzertraum (Edelbrand mit Sahne), 17 % Vol. 2cl € 5,00

Specials

Fading Hill Single Malt, German Whisky 2cl € 7,00
Fading Hill Single Malt Peat Whisky,
German Whisky 2cl € 7,00
Amber Whisky- Liqueur, 30 % Vol. 2cl € 5,00
JON Handcrafted Rum, 42% Vol., Master Edition 2cl € 6,50

Bier von Faß

König Pilsener 0,3l € 4,00
auch als Alsterwasser oder Cola-Bier

Flaschenbier

TH.König Zwickel Kellerbier 0,33l € 3,90
König Pilsener alkoholfrei 0,33l € 3,80
Benediktiner Hefeweißbier 0,5l € 5,50
Benediktiner Hefeweißbier alkoholfrei 0,5l € 5,50

Prickelndes

Musikus Secco rosé, 12 % Vol.

Pfälzer

Weingut Wick, Pfalz	0,1l	€ 5,00
	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 26,00

Kleine Königin, 10 % Vol.

Fruchtiger Perlwein aus der Rieslingtraube ,halbtrocken

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,1l	€ 4,00
	0,75l	€ 25,00

Val de Cune Rosé Cuvee brut

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore	0,25 l	€ 12,50
	0,75l	€ 36,00

Champagner

Wir bestellen Euch gerne für euren Anlass euren
Lieblingschampagner
-sofern verfügbar-

Alle Weine/weinhaltige Getränke enthalten naturgemäß Sulfite

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner naturell oder sprudel	0,25l	€ 2,90
Viva con agua Quellwasser leise oder laut	0,75l	€ 6,90
Coca Cola (1,7,9), gerne auch Zero (1,7,9,13)	0,3l	€ 4,00
Sprite oder Fanta (1,3)	0,3l	€ 4,00
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,3l	€ 4,00
Orangensaft / Orangensaftschorle	0,3l	€ 4,00
Rhabarbersaft / Rhabarbersaftschorle	0,3l	€ 5,00
Winzertraubensaft rot oder weiß _ Schorle	0,3l	€ 5,50
„25-Grad-Drink“ Rhabarbersaft mit Vanilleeis	0,1l	€ 4,00

Heißgetränke (Kaffeemanufaktur Heimbs)

Große Tasse Kaffee (9)	€ 3,00
Latte Macchiato (f,9)	€ 4,20
Milchkaffee (f,9)	€ 4,20
Cappuccino (f,9)	€ 4,20
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 3,80
Glas Tee (Schwarz, Pfefferminz ,Früchte, Roiboos-Vanille, Kräuter)	€ 3,00
Grog	€ 5,50
Glas Kakao mit Sahne (f)	€ 4,50
Glas Kakao (f)	€ 4,00
Kaffee Pharisär (Kaffee, Rum & Sahne) (f,9)	€ 7,00
Tante Sante (Kakao, Rum & Sahne) (f)	€ 7,00
Glühwein aus unseren Winzerweinen- rot, weiß oder Rosé	€ 6,00
Fläschchen Rum, Amaretto oder Chantré rouge 4cl	€ 4,00

Aufgrund von unvorhergesehenen Marktentwicklungen kann es zu kurzfristigen Preisanpassungen kommen

Lieber Gast,

auch wir wollen der Kennzeichnungspflicht nachkommen. Bei Fragen zu den Inhaltstoffen & Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, welchen ihnen gerne die komplette Auflistung zeigt.

Zusatzstoffgruppen:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewächst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel

Allergene:

- a) Getreideprodukt (Glutenhaltig)
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Schwefeldioxide und Sulfite
- e) Sellerie
- f) Milch und Laktose
- g) Sesamsamen
- h) Nüsse
- i) Eier
- j) Lupinen
- k) Senf
- l) Soja
- m) Weichtiere
- n) Erdnüsse
- o) Eine Kreuzkontamination durch bei uns verwendete Allergene Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden.

Info zu den Weinen: Alle Weine enthalten naturgemäß Sulfite. Ist der in der Karte genannte Jahrgang bereits vergriffen, erlauben wir uns Ihnen den Folgejahrgang zu servieren.