

„Wir leben  
gastliches  
Handwerk.“

- Familie Nölly



Willkommen in unserem Ringhotel Gasthof Hasen, einem Stück Herrenberger Geschichte. Bereits 1620 wurde der Hasen erstmals urkundlich erwähnt und war damals schon weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Wir, die Familie Nölly und Team, führen den Gasthof seit 1985 mit großer Freude fort. Im Jahr 2015 sind die Jungen Hasen für einen Generationenwechsel in den Familienbetrieb zurückgekehrt.

Mit dem Leitsatz: „Von der Wurzel zur Blüte“ wagen wir auf dem Fundament traditioneller Gastlichkeit gemeinsam den Sprung zum Ort neuer Geselligkeit. Unser Familienbetrieb steht für ehrliches Handwerk, nachhaltigen Umgang mit der Natur und regionale Wertschätzung. Wir wollen Verantwortung übernehmen - nicht nur für unsere Umwelt, sondern auch im Umgang miteinander. Die Förderung unserer Zukunft, die Vermittlung von Werten, speziell in der Ausbildung, ist hierbei ein wichtiger Grundstein.

Uns liegt es am Herzen den Blick für Lokales, den Geschmack, das Umfeld, den Schönbuch, die Region und die Familie zu schärfen - und immer wieder auch den Blick über den lokalen Tellerrand hinaus zu wagen. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft anstecken und erleben Sie ursprüngliche Genusserlebnisse neu.

Auf unserer saisonalen Monatskarte kochen sich unsere Küchenchefs Mario Kuniç und Gerhard Nölly mit einfallsreicher, kreativer Küche in Ihre Herzen. Dazu reichen wir erlesene, vorwiegend biodynamische Weine, ausgesucht von unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nölly.



Jedes unserer „Schmeck den Süden“- Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird. Weitere Infos hierzu finden Sie auf der nächsten Seite.



**Für spannende Infos und Neuigkeiten rund um den Hasen folgen Sie uns auf Facebook ([hasen.herrenberg](https://www.facebook.com/hasen.herrenberg)) & Instagram ([hotel\\_gasthof\\_hasen](https://www.instagram.com/hotel_gasthof_hasen)).**

**Montag - Sonntag (abends):**

**Restaurant: 18:00 Uhr - 22:00 Uhr, Küchenzeiten sind von 18:00 Uhr - 20:30 Uhr**

**Mittwoch - Sonntag (mittags):**

**Restaurant: 11:45 Uhr - 14:30 Uhr, Küchenzeiten von 11:45 Uhr - 14:00 Uhr**

Take Away (Abholung der Speisen) zu den angegebenen Küchenzeiten.

Die Preise enthalten die gesetzliche MWSt.

**RINGHOTELS**  
Echt HeimatGenuss erleben

# Schmecken Sie den Süden Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich Willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer „Schmeck den Süden“- Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“- Philosophie. Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt - mit kreativer Leidenschaft.

Des Weiteren schützt regionaler Anbau unsere Artenvielfalt und unser Klima und unterstützt regionale Erzeuger.

Lassen Sie es sich schmecken!



Unsere „Schmeck den Süden“- Lieferanten sind:

Getränke:	Hochdorfer Kronenbrauerei
Gemüse, Obst, Kräuter:	Gemüse Wacker Holzgerlingen
Gemüse, Salat:	Gemüsebau Rapp Bondorf
Ackersalat, Beeren:	Berner Altdorf
Kraut:	Bauer Seidel Ostfildern
Kartoffeln:	Kartoffelhof Sauter Bondorf
Eier, Spargel, Nudeln:	Geflügelhof Hiller Bondorf
Milchprodukte:	Hirschburger Kirchentellingsfurt
Lachsforellen, Forelle, Saiblinge:	Forellenhof Rössle Honau
Linsen:	Wiesenäckerhof Mönchberg
Brot, Brötchen, Paniermehl:	Bäckerei Zander Herrenberg
Brot, Brötchen:	Bäckerei Schüfer Herrenberg
Brot, Brötchen:	Bäckerei Baier Herrenberg
Schweinefleisch, Rindfleisch, Knochen:	Metzgerei Gräther Haslach
Honig:	Schloßberg Imkerei Betsch Herrenberg
Mehl, Rapsöl:	Mühle Gültstein
Sonstiges:	Transgourmet Wurmberg
Sonstiges:	Chefs Culinar Zusmarshausen
Sonstiges:	Omega Sorg Essingen
Konfitüren, Müsli:	Faller Utzenfeld/ Schwarzwald
Schafskäse, Produkte:	Hofkäserei Zimmermann Tailfingen

# Veranstaltungen im Hasen 2025/2026



## Mu ndartstammtisch am 23. Oktober

Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Ein Stück Heimat erleben.  
Zu Gast: Liedermacherin Elena Seeger. „Man darf getrost die Seele baumeln lassen, in sich hineinhören, sich bewegen und berühren lassen. Man kommt ins Träumen, Sehnen, Staunen und Lachen.“ - Gäubote



## Bier/Heimat/Genuss am 14. November

Wir laden Sie ein, unser lokales Bier und unsere Heimat etwas näher kennen und lieben zu lernen. Erfahren Sie mehr über die Region und erleben Sie diese kulinarisch: 5 Biere begleiten ein feines saisonales 4-Gang-Menü. Die Veranstaltung ist eine Kooperation mit der Hochdorfer Kronenbrauerei.



## Vernissage im Küchenhaus Kaupp+Diether am 22. November

FlorentineK eröffnet ihre Keramikausstellung „MEER davon“- zum Staunen, Genießen und Schenken. Für MEER Genuss sorgen Gerhard Nölly und Philipp Katz (Gasthaus Traube). Dazu: Feines im Glas von Beate Holz (Weinhaus Alte Brennerei). Ausstellung bis Ende Dezember zu den Öffnungszeiten (kuechenhaus-herrenberg.de).



## Silvesterball 2025/2026 am 31. Dezember

Wie jedes Jahr, findet auch 2025 wieder unser geselliger Silvesterball mit Tanz und aufwendigem Silvestermenü statt! Genießen und erleben Sie Silvester bei bester Unterhaltung mit Livemusik von Bernd Gottwald - Solo.



## Mu ndartstammtisch am 15. Januar 2026

Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Ein Stück Heimat erleben.  
Zu Gast: Edi Graf & Barny Bitterwolf. Die Beiden verbreiten urschwäbische Fröhlichkeit mit ihrem neuen Programm: „Bleib xond ond gfräß! Gschichtla, Gedichtle ond Musig zwischa Neijohr ond Oschdra“.



## Din ner Hopping am 31. Januar 2026

Ein Abend, zwei Locations in Herrenberg! Das Gasthaus zur Traube und der Gasthof Hasen freuen sich auf einen gemeinsamen Abend in zwei "kulinarischen" Szenen. Getränkebegleitung vom staatl. gepr. Sommelier Arnold Nölly und Gastwinzer Christoph Klopfer (weingut-klopfer.de).



## Wine&Dine am 28. Februar 2026

Arnold Nölly, staatl. gepr. Sommelier, serviert ausgewählte biodynamische Weine, die mit einem kreativen 4-Gang-Menü von Küchenmeister G. Nölly harmonieren. Erfahren Sie mehr über die Kunst rund um den Wein-Anbau und -Ausbau. Mit Götz Drewitz von Vinaturel.

**Kaufen Sie Ihre Karte vorab. Alle weiteren Infos und Preise zu den Veranstaltungen erhalten Sie unter [www.hasen.de](http://www.hasen.de) oder an unserer Rezeption unter [post@hasen.de](mailto:post@hasen.de) und 07032/2040.**

Änderungen vorbehalten. Wir hoffen, dass alle Veranstaltungen wie geplant stattfinden können.

Für spannende Infos und Neuigkeiten zu unseren aktuellen Aktionen folgen Sie uns auf Facebook ([hasen.herrenberg](https://www.facebook.com/hasen.herrenberg)) & Instagram ([hotel\\_gasthof\\_hasen](https://www.instagram.com/hotel_gasthof_hasen)).



RINGHOTELS  
Echt HeimatGenuss erleben

## Apéritif-Auswahl

Glas PROSECCO Prapian <sup>9</sup>	BIO	6,20
Glas KIR ROYAL <sup>9</sup>		6,60
Glas PÊCHE ROYAL <sup>9</sup>	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,60
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE <sup>9</sup>		6,20
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE <sup>9</sup>		6,60
PASTIS 51 <sup>2</sup>	4 cl	7,00
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM <sup>9</sup>	5 cl	5,40
MARTINI Bianco/Rosso/Extra Dry <sup>9</sup>	5 cl	5,90
PORTWEIN Marques <sup>9</sup>	5 cl	6,60
PORTWEIN Sandemann White Port <sup>9</sup>	5 cl	6,40
HeiCo mit Gin, Tonic und Apfelsaft <sup>9</sup>	5 cl	7,70

Ringhotelcocktail  
RINGHOTELS  
Echt HeimatGenuss erleben



## Drinks mit.....

APEROL SPRITZ <sup>1/2/9</sup>	0,2	7,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO <sup>9</sup>	0,2	7,20
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda		
CAMPARI ORANGE/SODA <sup>2/9</sup>	(4 cl) 0,2	8,00
BACARDI COLA <sup>2/9</sup>	(4 cl) 0,2	8,20
SOUTHERN COMFORT <sup>2/11</sup>	(4 cl) 0,2	8,20
mit Ginger Ale		
GIN TONIC mit Gordon	(4 cl) 0,2	8,50
RED LUXURY <sup>2/1a</sup>	0,2	7,90
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette		

In unserer Malt-Whisky-Karte können Sie aus über 30 Sorten Ihren Lieblings-Whisky wählen.

## Drinks alternativ

RIMUSS - ROSATO <sup>9</sup>	0,1	6,20
alkoholfreier Rose Sekt <i>alkoholfrei</i> Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
VENEZERO SPRITZ <sup>1/2/9</sup>	<i>alkoholfrei</i> 0,2	7,00
Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
RED BERRIES <i>alkoholfrei</i>	0,2	7,20
Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
SANBITTER mit Orangensaft <sup>2</sup>	0,2	6,70

*Unsere Empfehlung:  
erfrischender Monats-Cocktail  
mit- und ohne Alkohol!  
-- Fragen Sie danach --*

Ein Karte mit allen Zusatzstoffen und Allergene mit Inhaltstoffen liegt am Buffet aus!

# Genuss- Karte ab 03. Oktober bis 04. Dezember 2025

## APERITIF EMPFEHLUNG

APFEL SPRITZ (mit Alkohol) Andalö, Apfelsaft, Lime Juice, Sekt und Soda	7,40
APFEL COOL (ohne Alkohol) Apfelsaft, Grapefruit, Lime Juice, Rimus und Soda	7,00



## VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Rote Beete- Apfel- Meerrettich- Salat hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90
--	------

Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
--	------

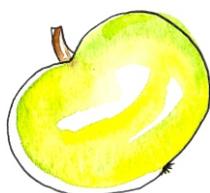


HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	8,20 4,70
--	--------------

KÜRBIS- KOKOSNUSS- SUPPE mit Joghurt- Espuma und Ziegenfrischkäsepraline im Kokosnuss- Blüten- Mantel auf Kürbischutney Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,90 7,10
--	--------------

DELICE VOM CHAMPIGNON mit Quitte, Mais und Piemonteser Haselnuss Champignonmousse und eingelegte Champignons mit Quittensorbet geröstete Haselnuss und Maiscrème	17,00
--	-------

GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit FELDSALAT vom Berner in Altdorf an Kartoffeldressing Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons Preiselbeermarmelade	16,50
---	-------



Gäste mit kleinem Hunger erhalten Gerichte mit diesem Zeichen auch als kleinere Portion!

## HAUPTGERICHTE KLASSIKER



ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN  
Bratensauce, Bohnen mit Speck  
hausgemachte Spätzle

34,00

RUMPSTEAK VOM GRILL  
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

33,00



HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN mit Käse überbacken  
garniert mit Speck- Zwiebelschmelze, Tomatensoße

17,80

WIENER KALBSSCHNITZEL  
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

32,00



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce  
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

19,80



Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln  
kleiner Beilagensalat an weißem Balsamico- Dressing

20,80



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES  
mit Rösti

31,80

GESCHMORTE ENTENKEULE mit Orangenjus und Blaukraut  
Preiselbeerbirne und Serviettenknödel

31,00

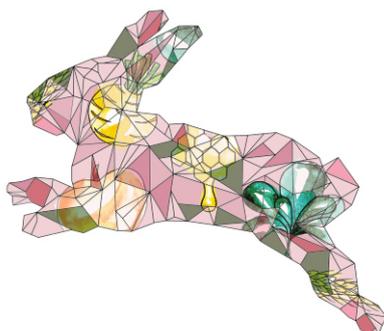
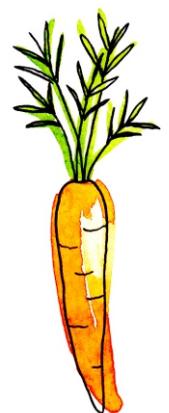
HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus  
Croûtons und Apfel  
hausgemachte Spätzle

26,50



VEGAN  
Geschmorter Chicorée in Orange und Ahornsirup mit Walnüssen  
Apfel- Sud und karamellierter Apfel  
gebackene Polenta- Bällchen und lauwarmer Linsensalat vom Wiesenackerhof

26,50



*Wünschen Sie statt der vorgeschlagenen Beilage  
Rösti, Käsespätzle oder Kroketten  
berechnen wir einen Aufschlag in Höhe von € 2,00.*

## HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

	GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN unter der Piemonteser Haselnusskruste mit Holunderbeerenjus Selleriepüree und konfirter Sellerie Hagebutten und Maronen Schupfnudeln	36,00	
	GEBRATENES ZANDERFILET mit Calvados-Schaum Speck- Lauch- Honig- Ragout Apfel- Chutney Rahmwirsing und Quinoa- Käse- Kühle	31,00	
	KARTOFFEL- ZWETSCHGEN- KNÖDEL mit Butter- Haselnusschmelze und Pilzvelouté Mönchberger Zwetschgenröster und sautierte Pilze Kürbisgemüse	26,50	
	VEGAN GEBACKENER KÜRBIS im Tempurateig mit Kokosnusssoße sautierte Pilze und Zwetschge Kürbis- Kokosnuss- Graupenrisotto	26,50	

## DESSERTKARTE

	APFELKÜCHLE mit VANILLE- EIS und Zimtucker, Sahnetupfer	9,80	
	HEISSE LIEBE - Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahnetupfer	8,90	
	CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne	8,50	
	APFELSORBET mit Joghurt- Espuma Mandel- Küchlein und gebrannte Mandeln Vanillemousse	9,50	
	DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von Zwetschge, Zimt, Joghurt, weißer Schokolade und Haselnuss als Zimt- Zwetschgensorbet, Joghurt- Schokoladenmousse gebrannte Haselnuss und Zwetschgenröster	13,00	
	Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer	5,50	
	3erlei hausgemachte PRALINEN	4,50	
	KUGEL EIS nach Wahl - diverse Sorten	1 Kugel 3,40 2 Kugeln 5,70 3 Kugeln 8,00	
	Sahnetupfer	1,00	

# RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben

## SCHWÄBISCHES HEIMAT-GENUSS-MENÜ



1 geschmelzte Maultasche in der Brühe

\*\*\*

ROSTBRATEN mit 2erlei Zwiebeln  
Bratensauce, Bohnen mit Speck  
hausgemachte Spätzle

\*\*\*

APFELKÜCHLE mit Vanilleeis  
und Sahnetupfer

Menüpreis 46,50



## KULINARISCHER SPAZIERGANG

KÜRBIS- KOKOSNUSS- SUPPE mit Joghurt- Espuma und Ziegenfrischkäsepraline  
im Kokosnuss- Blüten- Mantel auf Kürbischutney

\*\*\*

DELICE VOM CHAMPIGNON mit Quitte, Mais und Piemonteser Haselnuss  
Champignonmousse und eingelegte Champignons mit Quittensorbet  
geröstete Haselnuss und Maiscrème

\*\*\*

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN unter der Piemonteser Haselnusskruste  
mit Holunderbeerenjus  
Selleriepüree, konfierter Sellerie, Hagebutte, Marone  
und Schupfnudeln

\*\*\*

### DESSERTÜBERRASCHUNG

Delice von Zwetschge, Zimt, Joghurt, weißer Schokolade und Haselnuss  
als Zimt- Zwetschgensorbet, Joghurt- Schokoladenmousse,  
gebrannte Haselnuss und Zwetschgenröster

3 Gang mit Suppe

€ 55,90

4 Gang

€ 72,00

Unser Sommelier Arnold Nölly bietet Ihnen zu **diesem Spaziergang- Menü eine kleine Weinreise an**. Sie genießen 3 x 0,1L Aktionsweine + zum Dessert einen Etter Likör zu einem Preis von € 21,00. Prost mit viel Genuss!

Diese Speisefolge wurde von den Küchenmeistern Gerhard Nölly und Mario Kunic für Sie zusammengestellt. Die Menüs können bis 20.00 Uhr bestellt werden.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!





## Weinspezialitäten vom Haus

Die Monatsweine sind speziell von A. Nölly - staatl. geprüfter Sommelier - ausgesuchte Weine passend zu den jeweiligen Monatsgerichten. Gerne können Sie diese auch für zu Hause erwerben.

Wein - Offenausschank 0,1 L    0,2 L

### WEISSWEIN



2024 CUVÉE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken 4,60    8,90  
 Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau  
 Weingut Merkle, Ochsenbach - Die Edition enthält eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.



2023 CUVÉE JUNGER HASE, trocken - 20 Monate im Großen Holzfass gereift - 4,60    8,90  
 Spezialabfüllung, Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder  
 Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee  
 Das Cuvée besticht mit seiner Aromen-Vielfalt durch saftige Birnen & Äpfel, gefolgt von einem Hauch Mirabelle, kombiniert mit Melisse, Limette und Wiesenkräutern. Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.



### ROSEWEIN

2023 „ HEITLINGER ROSÉ, trocken 4,50    8,60  
 Lemberger, Spätburgunder & Schwarzriesling  
 BIO VDP Weingut Heitlinger, Östringen. Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Cassis & Erdbeeren begleitet von Zwetschgen & zarten exotischen Früchten. Am Gaumen fruchtig und animierend zugleich.

### ROTWEIN

2019 VAL SOTILLO, trocken 4,60    9,00  
 Tempranillo - Barriacas -  
 Finca Buenavista, Ribera del Duero D.O.  
 Kraftvolle aromatische Noten von Kirschen, Brombeeren & Eichenholz bestimmen die Aromen-Vielfalt des Tempranillos, gepaart mit frischen Wildkräutern & Kaffeenoten. Ein Wein für Gaumenfreuden.



SÜDWESTSTERNE, (Spezialabfüllung, limitiert), trocken 4,90    9,50  
 Lemberger, teilweise im großen Holzfass gereift  
 Weingut Merkle, Ochsenbach In die Nase strömen Aromen von reifen Kirschen & Cassis gefolgt von zerstoßenen Zwetschgen, weißem Pfeffer und Thymian. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich



**Hochdorfer**  
Ein hochgeschätztes Biererlebnis



## Bier frisch ab Fass

Hochdorfer Pils-Krone <sup>A/d</sup>	0,2 l	€ 3,20
Hochdorfer Pils-Krone <sup>A/d</sup>	0,3 l	€ 4,20
Hochdorfer Gold-Krone <sup>A/d</sup>	0,3 l	€ 4,20
Hochdorfer Gold-Krone <sup>A/d</sup>	0,5 l	€ 5,60
Hochdorfer Hefeweizen <sup>A/d</sup>	0,3 l	€ 4,20
Hochdorfer Hefeweizen <sup>A/d</sup>	0,5 l	€ 5,60
Hochdorfer KELLER GOLD <sup>A/d</sup>	0,3 l	€ 4,20
Hochdorfer KELLER GOLD <sup>A/d</sup>	0,5 l	€ 5,60

*naturbelassen, hefefrüb, weicher, vollmundiger Geschmack*

## je nach Saison

Hochdorfer MAIBOCK <sup>A/d</sup>	0,33 l	€ 4,70
-----------------------------------	--------	--------

kräftig, frisches Bockbier  
*Ausschank von Mitte April bis Mai*

Hochdorfer BARBARA BOCK <sup>A/d</sup>	0,33 l	€ 4,70
--	--------	--------

ein dunkles Doppelbockbier  
*Ausschank von November bis Januar*

## Spezialitäten aus der Flasche

Hochdorfer alkoholfrei <sup>iA/d</sup>	0,3 l	€ 4,20
--	-------	--------

*die herb-frische Entscheidung*

Hochdorfer HELLES <sup>A/d</sup>	0,5 l	€ 5,60
----------------------------------	-------	--------

*Entdecken Sie jetzt das herrlich erfrischende Helle*

Hochdorfer Hefeweizen <sup>A/d</sup>	0,5 l	€ 5,60
--------------------------------------	-------	--------

dunkel *immer sehr beliebt*

Hochdorfer Sportweizen <b>alkoholfrei</b>	€ 5,60
---	--------

*Das Sportweizen ist ein spritziger, isotonischer Durstlöcher, reich an Vitaminen und Mineralstoffen*

Natur-Radler <sup>3/A/d</sup>	0,33 l	€ 4,20
-------------------------------	--------	--------

*natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem einzigartigen Genuss. Nur 2 % Alkoholgehalt!*

Pink Grapefruit <sup>2/3/A/d</sup>	0,33 l	€ 4,20
------------------------------------	--------	--------

*Grapefruitsaft und naturtrübes Hochdorfer Bier vereinen sich zu einen herb-frischen, spritzigen Geschmack. Nur 2 % Alkoholgehalt!*

Braumeisters Wilder Holunder <sup>A/d</sup>	0,33 l	€ 4,20
---	--------	--------

*Holunderbeersaft und frische Brauwürze vereinen sich zu einem fruchtig spritzigen Geschmackserlebnis. **Alkoholfrei.***

Aus der Region. Für die Region



## Mineralwasser



Sprudel (Tafelwasser)	0,2 l	€ 3,30
Mineralwasser Teinacher	0,25 l	€ 3,60
Tafelwasser Bergkristall	0,5 l	€ 4,60
Stilles Wasser Teinacher	0,25 l	€ 3,60
Stilles Wasser Black Forest	0,5 l	€ 5,00
Mineralwasser Teinacher medium/normal/still	0,7 l	€ 6,90
Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	€ 4,00
* Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	€ 4,00
* Schweppes Ginger Ale <sup>10</sup>	0,2 l	€ 4,00
* Red Bull <sup>2/11</sup>	0,25 l	€ 5,30
* Afri Cola <sup>2/11</sup> - Zero <sup>2/11/6/7</sup>	0,2 l	€ 3,40
Afri Cola <sup>2/11</sup> - Zero <sup>2/11/6/7</sup>	0,4 l	€ 5,40
Orangenlimonade <sup>2</sup>	0,2 l	€ 3,40
Orangenlimonade <sup>2</sup>	0,4 l	€ 5,20
kleines Spezi <sup>1/2</sup>	0,2 l	€ 3,40
großes Spezi <sup>1/2</sup>	0,4 l	€ 5,20
Apfel-Holunder	0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,2 l	€ 4,00
Apfelsaft naturtrüb/klar	0,4 l	€ 5,40
kleines Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 3,50
großes Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 5,50
Johannisbeerschorle	0,2 l	€ 3,50
Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 5,20
Holunderblütenschorle	0,2 l	€ 3,50
Holunderblütenschorle	0,4 l	€ 5,20

## Säfte/Nektar

Orangensaft	0,2 l	€ 4,00
Traubensaft rot	0,2 l	€ 4,20
Kirschsaft	0,2 l	€ 4,20
Grapefruitsaft	0,2 l	€ 4,20
Maracujasaft	0,2 l	€ 4,20
Tomatensaft	0,2 l	€ 4,40

Die Säfte erhält man auch als Schorle

0,4 l +€ 1,90

\* nicht Regional



## Kaffeespezialitäten vom Haus

Tasse ESPRESSO Hausmischung <sup>11</sup>	€ 3,70
Tasse KAFFEE CRÈME - SCHÜMLI <sup>11</sup>	€ 4,00
Tasse CAPPUCCINO <sup>11/G</sup>	€ 4,30
LATTE MACCHIATO <sup>11/G</sup>	€ 4,30
MILCHKAFFEE <sup>11/G</sup>	€ 4,30
KÄNNCHEN KAFFEE <sup>11</sup>	€ 7,30

Alle Kaffeesorten gibt es auch Koffeinfrei

IRISH COFFEE	4 cl	€ 8,90
Kaffee NORMANDIE	2 cl (Cavadis)	€ 7,50
Kaffee MANAGER	4 cl (Baileys)	€ 8,90
Kaffee SCHÜMLI & PFLÜMLI	4 cl	€ 8,90
Kaffee SÜCHTIG - SCHWEIZ (Rezept geheim)		€ 7,50

## Tee und andere Heissgetränke

GLAS TEE von Ronnefeld <sup>6</sup>	€ 4,30
-------------------------------------	--------

**Verveine** - Kräutertee  
**Morgentau** - Aromatisierter Grüner Blatt-Tee mit Mango- Zitrusgeschmack  
**Bergkräuter** - Nach Schweizer Art  
**Moroccan Mint** - Grüner Blatt-Tee mit Krauseminze  
**Rooibos Cream Orange** - Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack  
**Darjeeling Summer Gold** - Schwarzer Blatt- Tee

**Fruits of Joy** - Früchtetee mit Papayastückchen und Hibiskus-Pfefferminzgeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly  
**Charming Camomile** - (Kamillen-) Kräutertee mit Orangengeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly  
**Spice of Life** - Kräutertee mit Ingwer-Zitronengeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly  
**Mindful Mint** - Kräutertee mit Minzgeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly  
**Natural English Breakfast** - Schwarzer Tee - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly  
**Green Dream** - Grüner Tee - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco-friendly  
**Very Earl Grey** - Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack - 100% organic / 100% vegan / 100 % eco- friendly

HEISSE SCHOKOLADE <sup>6</sup>	€ 4,70
mit Sahne	€ -,80

TEE mit RUM 4 cl	€ 7,10
------------------	--------