

„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 Kunig 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



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. **NEU:** Im Preis inkl. sind ausgesuchte Weine, Sekt, Bier, Softgetränke und Wasser.



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“.



Du & Ich Hochzeitsmesse am 18. Januar 2026

Besuchen Sie unseren Stand auf der Tübinger Hochzeitsmesse. Informieren Sie sich über unsere Räumlichkeiten für Ihr perfektes Fest und unser spezielles All-Inclusive-Angebot. Weitere Infos: www.du-und-ich-tuebingen.de



Motorradwelt Bodensee vom 23.-24. Januar 2026

Besuchen Sie uns auf der Motorradmesse in Friedrichshafen! Lernen Sie unsere Angebote für Motorradfahrer kennen und entdecken Sie unser Hotel und Restaurant als idealen Stopp für Ihre Ausfahrt. Gerhard und Arnold Nölly freuen sich auf Ihren Besuch und haben tolle Tourentipps im Gepäck!



Dinner 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 (www.weingut-klopfer.de).



Wine&Dine am 28. Februar 2026

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



Mu ndartstammtisch am 16. April 2026

Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Ein Stück Heimat erleben. Zu Gast: Sabine Essinger. Die Kabarettistin liebt feinsinnigen und vor allem schwarzen Humor. Über Erotik, die im Kabarett ja nicht fehlen darf, wird gern hintenrum geschwätzt, aber jeder weiß selber, was „gmoint isch“.

Kaufen Sie Ihre Karte vorab. Alle weiteren Infos und Preise zu den Veranstaltungen erhalten Sie unter www.hasen.de oder an unserer Rezeption unter 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 Heimat Genuss erleben

Apéritif-Auswahl

Glas PROSECCO Prapian ⁹	BIO	6,40
Glas KIR ROYAL ⁹		6,80
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,80
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,40
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,80
PASTIS 51 ²	4 cl	7,00
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,50
MARTINI Bianco/Rosso/Extra Dry ⁹	5 cl	5,90
PORTWEIN Marques ⁹	5 cl	6,60
PORTWEIN Sandemann White Port ⁹	5 cl	6,40
HeiCo mit Gin, Tonic und Apfelsaft ⁹	5 cl	7,70

Ringhotelcocktail
RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben



Drinks mit.....

APEROL SPRITZ ^{1/2/9}	0,2	7,50
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO ⁹	0,2	7,50
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda		
CAMPARI ORANGE/SODA ^{2/9}	(4 cl) 0,2	8,00
BACARDI COLA ^{2/9}	(4 cl) 0,2	8,20
SOUTHERN COMFORT ^{2/11}	(4 cl) 0,2	8,20
mit Ginger Ale		
GIN TONIC mit Gordon	(4 cl) 0,2	8,50
RED LUXURY ^{2/11}	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 ⁹	0,1	6,20
alkoholfreier Rose Sekt <i>alkoholfrei</i> Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
VEZZERO SPRITZ ^{1/2/9}	<i>alkoholfrei</i> 0,2	7,20
Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
RED BERRIES <i>alkoholfrei</i>	0,2	7,20
Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
SANBITTER mit Orangensaft ²	0,2	6,80

*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 01. Januar 25 bis 05. Februar 26

APERITIF EMPFEHLUNG

KIRSCH SPRITZ (mit Alkohol)
Kirschsafft, Crème de Cacao, Sekt, Tonic water und Soda

7,40

KIRSCH COOL (ohne Alkohol)
Kirschsafft, Mandelsirup, Tonic water, Rimus und Soda

7,00



VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing
Blautkraut- Apfel- Salat
hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse

9,40

Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing

6,50



HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml

7,80

4,50

STEINCHAMPIGNONCRÈMESUPPE mit geschmortem
Orangen- Ahorn- Chicorée, gefüllter Frischkäse- Champignon und Croûtons
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml

9,90

7,10



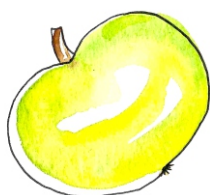
WINTERLICHES VITELLO „Hasen- Style“
Rosa gegarte Kalbshüfte mit Thunfischsauce und Kapern
Walnuss und Blutorangensorbet
Petersilienwurzel - als Crème und Mousse

17,50



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

15,70



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

32,00

RUMPSTEAK VOM GRILL

hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

31,50



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

17,80



WIENER KALBSSCHNITZEL mit Salatgarnitur
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

30,90



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsoße
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

19,80



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

19,80



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
mit Rösti

30,00



SCHWEINEFILET im Speckmantel mit Jus und Apfel
Walnuss, Karottengemüse und hausgemachte Spätzle

27,90

HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus
Croûtons und Apfel
hausgemachte Spätzle

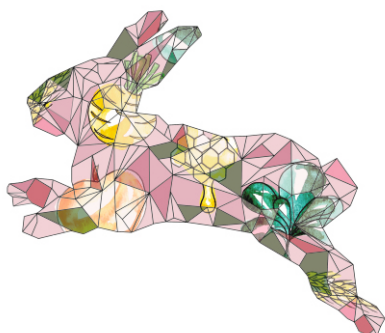
26,80



VEGAN

Geschmorter Chicorée in Orange und Ahornsirup mit Walnüssen
Apfel- Sud und karamellisierter Apfel
gebackene Polenta- Bällchen und lauwarmer Linsensalat vom Wiesenäckerhof

27,00



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

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

GEBRATENE BARBARIE- ENTENBRUST mit Honig- Pfeffer- Glasur und Yuzu- Sauce eingelegte Champignons Karotten- Ingwer- Püree und Kokosnuss Bundmöhre und Kokosnuss- Kartoffel- Krapfen	32,90
GEBRATENES SAIBLINGSFILET mit Beurre Rouge und Schwarzwälder Schinken Körner- Granola- Crunch lauwarmes Fenchel- Orangen- Apfel- Gemüse Safran- Graupenrisotto	32,00
LAUWARMER BÜFFELMOZZARELLA vom Büffel Bill mit Trüffelschaum Marone und Granatapfel Zerlei Petersilienwurzel und Kartoffel- Maronen- Kissen	27,00
VEGAN HAUSGEMACHTE FALAFEL mit Quittensud in Salz gegarte Rote Beete und Rosenkohl Piemonteser Haselnuss und eingelegte Champignons	27,00



DESSERTKARTE

APFELKÜCHLE mit VANILLE- EIS und Zimtucker, Sahnetupfer	9,30
HEISSE LIEBE - Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahnetupfer	8,50
CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne	8,30
MANDEL- BRATAPFEL- PARFAIT in der Schokoladen- Mandel- Hülle Vanille- Sauce und Mandelküchlein	9,50
 DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von Quitte, Honig, Haselnuss und Joghurt als Honig- Joghurtmousse und Quittensorbet Haselnuss- Blondi	13,00
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer	5,70
3erlei hausgemachte PRALINEN	4,80
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 47,50



KULINARISCHER SPAZIERGANG

STEINCHAMPIGNONCRÈMESUPPE mit geschmortem
Orangen- Ahorn- Chicorée, gefüllter Frischkäse- Champignon und Croûtons

WINTERLICHES VITELLO „Hasen- Style“
Rosa gegarte Kalbshälfte mit Thunfischsauce und Kapern
Walnuss und Blutorangensorbet
Petersilienwurzel - als Crème und Mousse

GEBRATENE BARBARIE- ENTENBRUST mit Honig- Pfeffer- Glasur und Yuzu- Sauce
eingelegte Champignons
Karotten- Ingwer- Püree und Kokosnuss
Bundmöhre und Kokosnuss- Kartoffel- Krapfen

DESSERTÜBERRASCHUNG
Delice von Quitte, Honig, Haselnuss und Joghurt
als Honig- Joghurtmousse und Quittensorbet
Haselnuss- Blondi

3 Gang mit Suppe
4 Gang

€ 54,00
€ 70,00

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 GRAUBURGUNDER, trocken

4,60

8,90

VDP Weingut Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen

Der Grauburgunder überzeugt mit floralen Noten kombiniert mit Steinobst, wie Birne & Pfirsich, abgerundet durch eine feine Würze & einen cremigen Schmelz.



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 „TRIO“ ROSÉ, trocken

4,50

8,60

Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Zweigelt

BIO Weingut Zimmerle, Remstal

Der Rosé spielt mit Aromen von Hagebutten, Malve, Cassis & Erdbeeren begleitet von Wiesenkräutern und Vanille. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.

ROTWEIN

2022 CÔTES DU RHÔNE AOP - gebrauchtes Barrique -

4,90

9,50

Cuvée Vielle Vignes, Grenache, Syrah & Mourvèdre

Domaine Roger Perrin, Chateauneuf-du-Pape

Eine schwarze Waldbeeren- Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermalt von reifen Feigen & feinwürzigen Nuancen von Nelken & Pfeffer dominieren das extraktreiche Cuvée mit Tiefgang & Würze.

2018 AMBURZA

4,90

9,50

Cabernet Sauvignon, trocken – Barricas

Bodega Laderas de Montejurra, Emilio Valerio Navarra, BIO- Dyn

Der Amburza besticht durch eine Aromen- Fülle von Schwarzkirschen, Zwetschgen, roter Paprika, untermalt von Piment & Wachholder. Im Abgang dominiert die dunkelbeerige Frucht & die ausdrucksstarke Tannin- Struktur.



Bier frisch ab Fass

Hochdorfer Pils-Krone ^{A/d}	0,2 l	€	3,20
Hochdorfer Pils-Krone ^{A/d}	0,3 l	€	4,20
Hochdorfer Gold-Krone ^{A/d}	0,3 l	€	4,20
Hochdorfer Gold-Krone ^{A/d}	0,5 l	€	5,60
Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,3 l	€	4,20
Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,5 l	€	5,60
Hochdorfer KELLER GOLD ^{A/d}	0,3 l	€	4,20
Hochdorfer KELLER GOLD ^{A/d}	0,5 l	€	5,60
<i>naturbelassen, hefefröhlich, weicher, vollmundiger Geschmack</i>			

je nach Saison

Hochdorfer MAIBOCK ^{A/d}	0,33 l	€	4,70
<i>kräftig, frisches Bockbier</i>			
<i>Ausschank von Mitte April bis Mai</i>			
Hochdorfer BARBARA BOCK ^{A/d}	0,33 l	€	4,70
<i>ein dunkles Doppelbockbier</i>			
<i>Ausschank von November bis Januar</i>			

Spezialitäten aus der Flasche

Hochdorfer alkoholfrei ^{A/d}	0,3 l	€	4,20
<i>die herb-frische Entscheidung</i>			
Hochdorfer HELLES ^{A/d}	0,3 l	€	4,20
<i>Entdecken Sie jetzt das herrlich erfrischende Helle</i>			
Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,5 l	€	5,60
<i>dunkel immer sehr beliebt</i>			
Hochdorfer Kristallweizen ^{A/d}	0,5 l	€	5,60
Hochdorfer Sportweizen alkoholfrei	€	5,60	
<i>Das Sportweizen ist ein spritziger, isotonischer Durstlöcher, reich an Vitaminen und Mineralstoffen</i>			
Natur-Radler ^{3/A/d}	0,33 l	€	4,20
<i>natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem einzigartigen Genuss. Nur 2 % Alkoholgehalt!</i>			
Pink Grapefruit ^{2/3/A/d}	0,33 l	€	4,20
<i>Grapefruitsaft und naturtrübes Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem herb-frischen, spritzigen Geschmack. Nur 2 % Alkoholgehalt!</i>			
Wilder Holunder ^{A/d}	0,33 l	€	4,20
<i>Holunderbeersaft und frische Brauwürze vereinen sich zu einem fruchtig spritzigen Geschmackserlebnis. Alkoholfrei.</i>			

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	0,7 l	€ 6,90
medium/normal/still		
* Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€ 4,00
* Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€ 4,00
* Schweppes Ginger Ale ¹⁰	0,2 l	€ 4,00
* Red Bull ^{2/11}	0,25 l	€ 5,30
Afri Cola ^{2/11} - Zero ^{2/11/6/7}	0,2 l	€ 3,40
Afri Cola ^{2/11} - Zero ^{2/11/6/7}	0,4 l	€ 5,40
Orangenlimonade ²	0,2 l	€ 3,40
Orangenlimonade ²	0,4 l	€ 5,20
kleines Spezi ^{11/2}	0,2 l	€ 3,40
großes Spezi ^{11/2}	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	€ 5,50
kleines Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 3,50
großes Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 5,20
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 ¹¹	€ 3,70
Tasse KAFFEE CRÈME - SCHÜMLI ¹¹	€ 4,00
Tasse CAPPUCCINO ^{11/G}	€ 4,30
LATTE MACCHIATO ^{11/G}	€ 4,30
MILCHKAFFEE ^{11/G}	€ 4,30
KÄNNCHEN KAFFEE ¹¹	€ 7,30

Alle Kaffeesorten gibt es auch Koffeinfrei

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

Tee und andere Heissgetränke

GLAS TEE von Ronnefeld ⁶	€ 4,40
-------------------------------------	--------

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 ^G	€ 4,70
mit Sahne	€ 1,00
TEE mit RUM 4 cl	€ 7,10