

„Wir leben
gastliches
Handwerk.“

- Familie Nöll



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 Nöll 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 Nöll mit einfallsreicher, kreativer Küche in Ihre Herzen. Dazu reichen wir erlesene, vorwiegend biodynamische Weine, ausgesucht von unserem staatlich geprüften Sommelier Arnold Nöll.



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) & Instagram (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



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 Ostfeldern

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.



Mundartstammtisch 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 Oschedra“.



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 harmonieren. Erfahren Sie mehr über die Kunst rund um den Wein-Anbau und -Ausbau.



Mundartstammtisch 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 HeimatGenuss 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 Heimat Genuss 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}	0,2	8,00
BACARDI COLA ^{2/9}	(4 cl)	8,20
SOUTHERN COMFORT ^{2/11}	(4 cl)	8,20
mit Ginger Ale		
GIN TONIC mit Gordon	(4 cl)	8,50
RED LUXURY ^{2/1a}	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		
VENEZERO 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 Inhaltsstoffen liegt am Buffet aus!

Genuss- Karte ab 01. Januar 26 bis 19. Februar 26

APERITIF EMPFEHLUNG

KIRSCH SPRITZ (mit Alkohol) 7,40
Kirschsaft, Crème de Cacao, Sekt, Tonic water und Soda



KIRSCH COOL (ohne Alkohol) 7,00
Kirschsaft, Mandelsirup, Tonic water, Rimus und Soda



VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing 9,40
Blautkraut- Apfel- Salat
hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse



Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing 6,50

HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch 7,80
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml 4,50

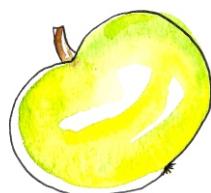


STEINCHAMPIGNONCRÈMESUPPE mit geschmortem 9,90
Orangen- Ahorn- Chicorée, gefüllter Frischkäse- Champignon und Croûtons
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml 7,10

WINTERLICHES VITELLO „Hasen- Style“ 17,50
Rosa gegarte Kalbshüfte mit Thunfischsauce und Kapern
Walnuss und Blutorangensorbet
Petersilienwurzel - als Crème und Mousse



GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest 15,70
mit FELDSALAT vom Berner in Altdorf an Kartoffeldressing
Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons
Preiselbeermarmelade



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

HAUPTGERICHTE KLASSEK



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 Beilagsalat an dunklem Balsamico- Dressing 19,80

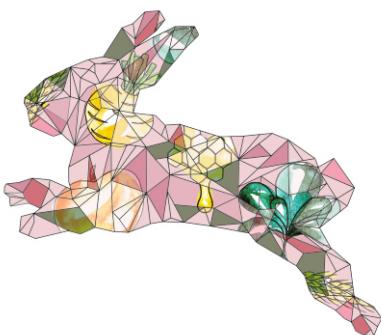
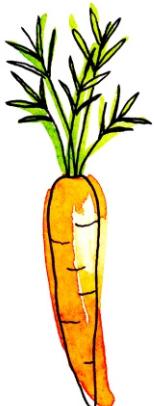


ZÜRCHER KALBGESCHNETZELTES
mit Rösti 30,00

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



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

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

GEBRATENE BARBARIE- ENTENBRUST mit Honig- Pfeffer- Glasur und Yuzu- Sauce 32,90
 eingelegte Champignons
 Karotten- Ingwer- Püree und Kokosnuss
 Bundmöhre und Kokosnuss- Kartoffel- Krapfen

GEBRATENES SAIBLINGSFILET mit Beurre Rouge und Schwarzwälder Schinken 32,00
 Körner- Granola- Crunch
 lauwarmes Fenchel- Orangen- Apfel- Gemüse
 Safran- Graupenrisotto

LAUWARMER BÜFFELMOZZARELLA vom Büffel Bill mit Trüffelschaum 27,00
 Marone und Granatapfel
 2erlei Petersilienwurzel und Kartoffel- Maronen- Kissen

VEGAN 27,00
 HAUSGEMACHTE FALAFEL mit Quittensud
 in Salz gegarte Rote Beete und Rosenkohl
 Piemonteser Haselnuss und eingelegte Champignons



DESSERTKARTE

APFELKÜCHLE mit VANILLE- EIS 9,30
 und Zimtzucker, Sahnetupfer



HEISSE LIEBE - Vanilleeis mit warmen Himbeeren 8,50
 und Sahnetupfer



CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne 8,30

MANDEL- BRATAPFEL- PARFAIT in der Schokoladen- Mandel- Hülle 9,50
 Vanille- Sauce und Mandelküchlein



DESSERTÜBERRASCHUNG 13,00

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

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 geschmolzte 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 Kalbshüfte 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	€ 54,00
4 Gang	€ 70,00



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

Diese Speisefolge wurde von den Küchenmeistern Gerhard Nöllty 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. Nölli - 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 VDP Weingut Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen	4,60	8,90
Der Grauburgunder überzeugt mit floralen Noten kombiniert mit Steinobst, wie Birne & Pfirsich, abgerundet durch eine feine Würze & einen cremigen Schmelz.		



2023 CUVEE JUNGER HASE, trocken - 20 Monate im Großen Holzfass gereift - Spezialabfüllung, Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn, Bayerischer Bodensee	4,60	8,90
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 Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Zweigelt BIO Weingut Zimmerle, Remstal	4,50	8,60
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 - Cuvée Vieille Vignes, Grenache, Syrah & Mourvèdre Domaine Roger Perrin, Chateauneuf-du-Pape	4,90	9,50
Eine schwarze Waldbeeren- Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermauert von reifen Feigen & feinwürzigen Nuancen von Nelken & Pfeffer dominieren das extraktreiche Cuvée mit Tiefgang & Würze.		

SOLABAL CRIANZA, trocken Tempranillo - 18 Monate im Barrique - Bodega Solabal, Riojahn die Nase strömen Aromen von reifen Schwarzkirschen und Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Heidelbeeren, Vanille und frischen Kräutern. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.	4,90	9,50
---	------	------



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
<i>Hochdorfer KELLER GOLD^{A/d}</i>	<i>0,5 l</i>	<i>€ 5,60</i>
<i>naturbelassen, hefetrüb, weicher, vollmundiger Geschmack</i>		

je nach Saison

Hochdorfer MAIBOCK ^{A/d}	0,33 l	€ 4,70
kräftig, frisches Bockbier		
<i>Ausschank von Mitte April bis Mai</i>		
Hochdorfer BARBARA BOCK ^{A/d}	0,33 l	€ 4,70
ein dunkles Doppelbockbier		
<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 Durstlöscher, 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 einen 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 ^{2/11/67}	0,2 l	€	3,40
Afri Cola ^{2/11} - Zero ^{2/11/67}	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/G}	€ 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	4 cl	€ 8,90
Kaffee SÜCHTIG - SCHWEIZ (Rezept geheim)		€ 7,50

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
------------------	--------