

„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 Genusslebnisse neu.

Auf unserer saisonalen Monatskarte kochen sich unsere Küchenchefs Mario Kunič 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 „Schmecken 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

Schmeck den Süden  
Gastronomen

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:

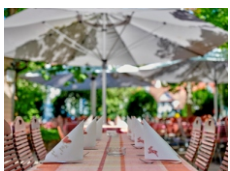
Getränke:	Hochdorfer Kronenbrauerei
Gemüse, Obst, Kräuter:	Gemüse Wacker Holzgerlingen
Gemüse, Salat:	Gemüsebau Rapp Bondorf
Gemüse, Salat:	Ackerliebe Ammerbuch
Ackersalat, Beeren:	Berner Altdorf
Kraut:	Bauer Seidel Ostfildern
Kartoffeln:	Kartoffelhof Sauter Bondorf
Eier, Spargel, Nudeln:	Geflügelhof Hiller Bondorf
Milchprodukte:	Hirschburger Kirchentellingsfurt
Lachsforellen, Forelle, Saiblinge:	Forellenhof Rössle Honau
Linsen:	Wiesenäckerhof Mönchberg
Brot, Brötchen, Paniermehl:	Bäckerei Weinberg 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 2026



## Wein/Heimat/Genuss am 03. Juli

Das Ammertal stellt sich vor. Erfahren Sie mehr über unsere Region und erleben Sie diese auch kulinarisch: 4 Winzer / 4 Weine / 4 Gänge. Probieren Sie sich durch regionale Köstlichkeiten mit Fokus auf unseren lokalen Wein und lassen Sie sich von der Qualität überzeugen.



## Jazz im Garten am 26. Juli

Traditioneller Jazz mit der Retro Jazz Band. Die einzigartige Atmosphäre auf unserer Gartenterrasse lässt dieses Musikevent zusammen mit einem leckeren Menü zu einem unvergessenen Sommererlebnis werden.



## Wein/Wort/Genuss am 02. Oktober

Eine kulinarisch-literarische Reise durch vier Stationen. Mit dem Gasthaus zur Traube, dem Hotel Gasthof Hasen, der Fromagerie Holzapfel und der Buchhandlung Schäufele. An jeder Station erwartet Sie nicht nur ein Gang mit korrespondierendem Wein, sondern auch eine inspirierende Lesung. NEU!



## Whisky & Food am 10. Oktober

Exzellente Whiskys treffen auf überraschende Geschmackserlebnisse: Genießen Sie vom Weinhaus Alte Brennerei ausgewählte Whiskys renommierter Destillen in Verbindung mit einem kreativen 4-Gang-Gourmet-Menü von Küchenmeister G. Nölly. Erfahren Sie mehr rund um das Thema Whisky.



## Mundartstammtisch am 22. Oktober

Hier wird „Schwäbisch gsonga, glesa ond gveschpert!“ Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Ein Stück Heimat erleben. Zu Gast: Die schwäbische Mundartautorin Gabi Weber-Urban und der schwäbischer Liedermacher Roman Mangold aus Reutlingen.



## Bier/Heimat/Genuss am 20. November

Entdecken Sie die kulinarischen Schätze unserer Heimat und lassen Sie sich von der Vielfalt lokaler Braukunst verzaubern. In Kooperation mit der Hochdorfer Kronenbrauerei servieren wir Ihnen ein saisonales 4-Gänge-Menü, das perfekt von fünf charakterstarken Bieren begleitet wird.



## Silvesterball 2026/2027 am 31. Dezember

Wie jedes Jahr, findet auch 2026 wieder unser geselliger Silvesterball mit Tanz und aufwendigem Silvestermenü statt! Genießen und erleben Sie Silvester bei bester Unterhaltung mit Livemusik von Bernd Gottwald - Solo.

**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.herrnberg](https://www.facebook.com/hasen.herrnberg)) & Instagram ([hotel\\_gasthof\\_hasen](https://www.instagram.com/hotel_gasthof_hasen)).**



**RINGHOTELS**  
Echt HeimatGenuss erleben



## Apéritif-Auswahl

Glas PROSECCO Prapian <sup>9</sup>	BIO	6,40
Glas KIR ROYAL <sup>9</sup>		6,80
Glas PÊCHE ROYAL <sup>9</sup>	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,80
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE <sup>9</sup>		6,40
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE <sup>9</sup>		6,80
PASTIS 51 <sup>2</sup>	4 cl	7,00
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM <sup>9</sup>	5 cl	5,50
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	7,50
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO <sup>9</sup>	0,2	7,50
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		

## 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>	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 <sup>2</sup>	0,2	6,80

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

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

# Genuss- Karte ab 12. Juni bis 30. Juli 2026

## APERITIF EMPFEHLUNG

MARACUJA SPRITZ (mit Alkohol) Maracuja, Cranberry, Lime Juice, Sekt und Schuss Soda	7,50
MARACUJA COOL (ohne Alkohol) Maracuja, Lime Juice, Tonic, Rimuss und Schuss Soda	7,00



## VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Gurkensalat mit Senf- Dill 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
--	--------------



TOMATENCREMESUPPE mit Joghurt- Basilikum- Espuma mit gebackenem Tomaten- Frischkäse- Röllchen auf Tomatenragout Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,90 7,10
---	--------------

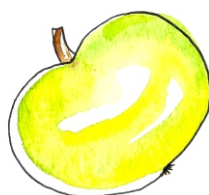


BÜFFEL MOZZARELLA von Büffel Bill mit Auberginenkaviar Zitronen- Wassermelonen- Sorbet und Cashewkerne	17,90
---	-------



GEBRATENER TERIYAKI - SCHWEINEBAUCH mit Teriyakilack und Sesamsegel asiatischen Krautsalat mit Mango- Sellerie- Püree	16,00
--	-------

GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit buntem Salat und dunklem Balsamico- Dressing 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

32,80

RUMPSTEAK VOM GRILL  
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

32,30



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

17,80

WIENER KALBSSCHNITZEL mit Salatgarnitur  
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

31,00



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce  
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

19,80



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

19,80



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES  
mit Rösti

31,80

36h GEGARTER TAFELSPITZ  
mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette und Croûtons  
Kartoffelstampf und Apfel- Meerrettich- Sorbet

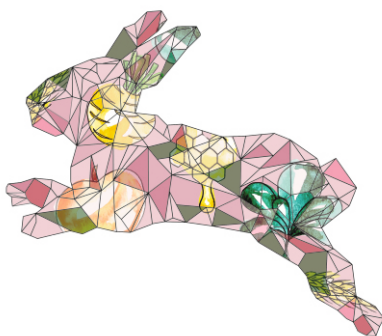
26,90

HÄHNCHENBRUST in der Sesamkruste  
mit gebackenen Champignons und Tomate  
Blattsalate an Tomaten- Olivendressing

26,50

VEGAN  
GEBACKENE FALAFEL mit Radieschen- Schnittlauch Vinaigrette  
gepickelte Radieschen und Spargel- Pfifferling- Erbesen- Gemüse  
Kartoffel- Kräuterstampf

27,00



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

## HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

Gebackene WACHTELGALANTINE mit Brombeerjus sautierte Pfifferlinge und Maispüree Brombeere und Estragon- Mayonnaise gebackene Kartoffel- Maisbällchen	34,00	
Gebratener ZANDER an Holunderblütensauce mit Pfirsich sautierter Meeresspargel und geschmorter Fenchel Zitronen- Polenta- Schnitte	28,90	
RICOTTA- NOCKEN mit Holunderblütenschaum geröstete Mandeln und Grüner Spargel Tomate und Pfirsich	27,00	
VEGAN „MEDALLION DU JARDIN“ mit intensiver Jus gerösteter Panko- Sonnenblumenkerne- Brösel eingelegte Kirschen und Pfifferlinge Aubergine und Zucchini gerösteter Quinoa	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	
BLUTPFIRSICHSORBET mit karamellierter Nussmousse getränktes Zitrone- Mandelküchlein und Schokolade	9,50	
DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von der schwarzen Johannisbeere mit Buttermilchmousse Gin Gel, Pfeffer Crumble und weißer Schokolade	12,50	
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

TOMATENCREMESUPPE mit Joghurt- Basilikum- Espuma  
mit gebackenem Tomaten- Frischkäse- Röllchen auf Tomatenragout

\*\*\*

BÜFFEL MOZZARELLA von Büffel Bill mit Auberginenkaviar  
Zitronen- Wassermelonen- Sorbet und Cashewkerne

\*\*\*

Gebackene WACHTELGALANTINE mit Brombeerjus  
sautierte Pfifferlinge und Maispüree  
Brombeere und Estragon- Mayonnaise  
gebackene Kartoffel- Maisbällchen

\*\*\*

Delice von der schwarzen Johannisbeere mit Buttermilchmousse  
Gin Gel, Pfeffer Crumble und weißer Schokolade

3 Gang mit Suppe  
4 Gang

€ 55,00

€ 71,00

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



2025 CUVEE 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.



2025 CUVEE WEISSER HASE, trocken 4,60    8,90  
 Souvignier Gris & Johanner, Burg Müneck Steillage, Breitenholz  
 Hotel Hasen, abgefüllt von Simon Hornstein, Seehaldenhof, Nonnenhorn  
 9. Jahrgang vom eigenen Weinberg

Das Cuvee macht den Spannungsbogen zwischen Zurückhaltung & expressiver Aromatik. Saftige Birne, reife Marille und roter Apfel werden von Summer Darjeeling & Grapefruit umspielt - druckvoll & mineralisch.

### ROSEWEIN



2024 BADISCH ROTGOLD, trocken 4,50    8,60  
 Spätburgunder & Grauburgunder

Weinhaus Schumann, Bahlingen am Kaiserstuhl, Baden  
 Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren, begleitet von Zwetschgen & zarten exotischen Früchten.  
 Am Gaumen fruchtig und animierend zugleich.

### ROTWEIN



2023 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 Zwetschgen, zerstoßenem weißen Pfeffer und Thymian. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.

2021 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN - gebrauchtes Barrique - trocken 4,90    9,50

Grenache, Mourvèdre & Syrah  
 BIO Domaine Roche-Audran  
 In die Nase strömen Aromen von reifen Pflaumen & Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Brombeeren, Lakritze, Garrigue und Veilchen.  
 Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.



## 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>A/d</sup>	0,3 l	€ 4,20
---------------------------------------	-------	--------

*die herb-frische Entscheidung*

Hochdorfer HELLES <sup>A/d</sup>	0,3 l	€ 4,20
----------------------------------	-------	--------

*Entdecken Sie jetzt das herrlich erfrischende Helle*

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

*dunkel immer sehr beliebt*

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

Hochdorfer Sportweizen alkoholfrei	€ 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!*

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	0,7 l	€ 6,90
medium/normal/still		
* 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>11/2</sup>	0,2 l	€ 3,40
großes Spezi <sup>11/2</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	€ 5,50
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 <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 (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<sup>6</sup> € 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<sup>G</sup> € 4,70  
mit Sahne € 1,00

TEE mit RUM 4 cl € 7,10