

„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:

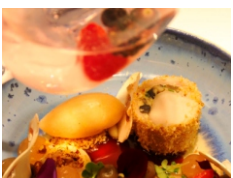
Getränke:	Hochdorfer Kronenbrauerei
Gemüse, Obst, Kräuter:	Gemüse Wacker Holzgerlingen
Gemüse, Salat:	Gemüsebau Rapp Bondorf
Ackersalat, Beeren:	Berner Altdorf
Kraut:	Bauer Seidel Ostfildern
Kartoffeln:	Kartoffelhof Sauter Bondorf
Eier, Spargel, Nudeln:	Geflügelhof Hiller Bondorf
Milchprodukte:	Hirschburger 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 Klink Oberjettingen
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



Dinner Hopping am 22. Februar

Ein Abend, zwei Locations in Herrenberg! Das Gasthaus zur Traube, der Gasthof Hasen und Gastgeber Daniel Redl freuen sich auf einen Abend in drei "kulinarischen" Szenen. Getränkebegleitung von unserem staatl. gepr. Sommelier Arnold Nölly und Gastwinzer Simon Hornstein (seehaldenhof.de).



ACHTUNG ENTFÄLLT: Gin&Dine am 22. März

Diese Veranstaltung kann leider nicht stattfinden. Wir laden Sie herzlich ein, unsere anderen Events zu entdecken – wir freuen uns darauf, Sie dort begrüßen zu dürfen! Schauen Sie sich gerne hier um!



Mundartstammtisch am 08. Mai

Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Gast: „MundART-Brettle“ mit Timo Dotzauer und Ingo Dollenmaier. Erforderlich ist eine verbindliche Platzreservierung verbunden mit dem Kauf eines am Abend gültigen Verzehrbons.



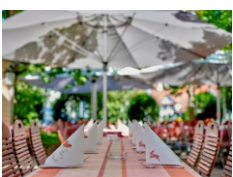
Winzerabend am 23. Mai

Lernen Sie das Familienweingut Schätzle vom Kaiserstuhl kennen. Winzerin Franziska Schätzle führt Sie persönlich in den Weinbau dieser einzigartigen Kulturlandschaft ein. Gemeinsam verkosten wir fünf ausgewählte Weine und genießen dazu ein 4-Gang-Menü. **Bei schönem Wetter im Garten!**



Wein/Heimat/Genuss am 11. 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 3. August

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

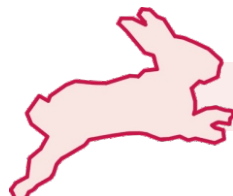


Schulstart-Buffer am 19. und 20. September

Für die Einschulungstage 19. / 20. September (11:45 - 14:15 Uhr) gibt es bei uns ein leckeres Schulstart-buffet mit allem was Kinder (natürlich auch Erwachsene) lieben. Das Einschulungskind laden wir zur Feier des Tages auf das Essen ein! Jetzt anmelden unter post@hasen oder 07032/2040.

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	6,20
Glas KIR ROYAL ⁹		6,60
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,60
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,20
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,60
PASTIS 51 ²	4 cl	7,00
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,40
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	7,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO ⁹	0,2	7,20
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 ^{2/1a}	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	7,00
Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
RED BERRIES <i>alkoholfrei</i>	0,2	7,20
Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
SANBITTER mit Orangensaft ²	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 15. MÄRZ BIS 24. APRIL 2025

APERITIF EMPFEHLUNG

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



VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Coleslaw- 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	7,90 4,50
KAROTTEN- INGWER- SUPPE mit Garnele im Kartoffelnest Sahnehaube und Croûtons Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,80 7,10
 GEBEIZTE LACHSFORELLE von der Echaz als Tartare gepickelte Radieschen und Eigelbcrème Frischkäse und Rotkohlsud	17,30
GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest Schwarzwälder Schinken- Chips mit Blattsalaten an dunklem Balsamico- Dressing geröstete Sonnenblumenkerne und Croûtons Preiselbeermarmelade	15,50



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

32,50



RUMPSTEAK VOM GRILL
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

31,50



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

17,50



WIENER KALBSSCHNITZEL
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

31,00



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

19,50



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

20,50



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES
mit Rösti

30,50



SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL mit Jus und Apfel- Walnuss- Ragout
Karottengemüse und Spätzle

26,50

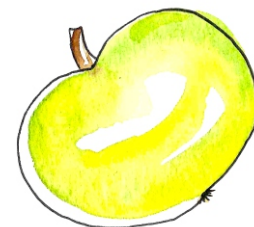
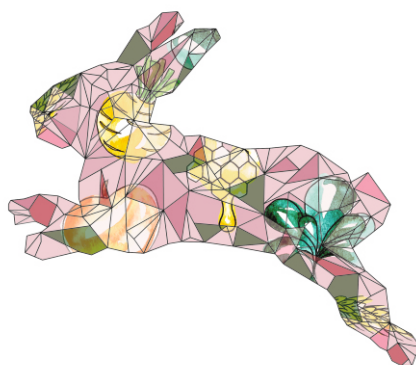
HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus
Croûtons, Apfel und hausgemachte Spätzle

26,50



Vegan:
GESCHMORTER CHICORÉE im Gewürz- Apfel- Sud und Walnuss
lauwarmer Gäulinsen- Salat
gebackene Polenta- Bällchen

25,50



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

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

GEBRATENE WACHTELBRUST mit eigener Jus 32,00
 Rhabarber, gebratene Austernsaitlinge
 Kohlrabi und Erbsenpüree
 Zwiebel- Kartoffel- Krapfen

GEBRATENER ZANDER mit Beurre Blanc 29,60
 Speck und Kumquat
 Mais und Maispüree
 gebackene Polenta- Bällchen



SCHAFSKÄSE von der Hofkäserei Zimmermann unter der Kräuterkruste 26,50
 mit Buttermilchsoße und eingelegten Champignons
 Karotten- Ingwerpüree und Bundmöhre
 gebratener Rotkohl und Ducca- Schupfnudeln



Vegan:
 GEBRATENE AUSTERNSAITLINGE mit asiatischem Gewürzlack 26,50
 gepickelter Rettich
 Mango und lauwarmer Wakame- Salat mit Sesam
 Sesam- Mayonnaise und Süßkartoffelcrème

DESSERTKARTE

APFELKÜCHLE mit VANILLE- EIS 9,80
 und Zimtucker, Sahnetupfer



HEISSE LIEBE - Vanilleeis mit warmen Himbeeren 8,90
 und Sahnetupfer



CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne 8,50



TOPFENKNÖDEL mit Haselnuss- Schmelze 9,50
 Topfen- Rhabarber- Eis und Rhabarber- Ragout

DESSERTÜBERRASCHUNG 13,50
 Delice von Sanddorn, Bananen, Mandeln und 70 % Schokolade
 als Sorbet, Mousse und Brownie

Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer 4,90

3erlei hausgemachte PRALINEN 4,50

KUGEL EIS nach Wahl - diverse Sorten 1 Kugel 3,30
 2 Kugeln 5,50
 3 Kugeln 7,70



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 43,50



KULINARISCHER SPAZIERGANG

GEBEIZTE LACHSFORELLE von der Echaz als Tartar
gepickelte Radieschen und Eigelbcrème
Frischkäse und Rotkohlsud

KAROTTEN- INGWER- SUPPE
mit Garnele im Kartoffelnest
Sahnehaube und Croûtons

GEBRATENE WACHTELBRUST mit eigener Jus
Rhabarber, gebratene Austernsaitlinge
Kohlrabi und Erbsenpüree
Zwiebel- Kartoffel- Krapfen

DESSERTÜBERRASCHUNG

Delice von Sanddorn, Bananen, Mandeln und 70 % Schokolade
als Sorbet, Mousse und Brownie

3 Gang mit Suppe

€ 53,00

4 Gang

€ 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 € 20,50. 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

2022 CUVEE JUNGER HASE, trocken 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, Limetten und Wiesenkräuter. Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.



2023 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.



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 CAPELLA Ventoux AOP - gebrauchtes Barrique - 4,90 9,50
 Cuvée Syrah & Grenache
 Domaine Cellier de Marrenon, La Tour d'Aigues
 Schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermalt von reifen Pflaumen & feinwürzige Nuancen von zerstoßenen Nelken & Pfeffer dominieren das extraktreiche Cuvée.

2021 SOLABAL CRIANZA, trocken 4,90 9,40
 Tempranillo - 18 Monate im Barrique -
 Bodega Solabal, Rioja
 In die Nase strömen Aromen von reifen Schwarzkirschen und Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Heidelbeeren, Vanille und frischen Kräutern. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.



Hochdorfer
Ein hochgeschätztes Biererlebnis



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

naturbelassen, hefefröhlich, weicher, vollmundiger Geschmack

JE NACH SAISON

Hochdorfer MAIBOCK^{A/d} 0,33 l € 4,70
kräftig, frisches Bockbier
Ausschank von Mitte April bis Mai

Hochdorfer BARBARA BOCK^{A/d} 0,33 l € 4,70
ein dunkles Doppelbockbier
Ausschank von November bis Januar

NEU Hochdorfer Steinhauer Braunbier^{A/d} € 5,70
Damals, heute & hier im Sommer das Feierabendbier



SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Hochdorfer alkoholfrei^{iA/d} 0,3 l € 4,20
die herb-frische Entscheidung

Hochdorfer HELLES^{A/d} 0,5 l € 5,60
Entdecken Sie jetzt das herrlich erfrischende Helle

Hochdorfer Hefeweizen^{A/d} 0,5 l € 5,60
dunkel *immer sehr beliebt*

Hochdorfer Sportweizen **alkoholfrei** € 5,60
Das Sportweizen ist ein spritziger, isotonischer Durstlöcher, reich an Vitaminen und Mineralstoffen

Natur-Radler^{3/A/d} 0,33 l € 4,20
natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem einzigartigen Genuss. Nur 2 % Alkoholgehalt!

Pink Grapefruit^{2/3/A/d} 0,33 l € 4,20
Grapefruitsaft und naturtrübes Hochdorfer Bier vereinen sich zu einem herb-frischen, spritzigen Geschmack. Nur 2 % Alkoholgehalt!

Braumeisters Wilder Holunder^{A/d} 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 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 ^{1/2}	0,2 l	€ 3,40
großes Spezi ^{1/2}	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	€ 5,40
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 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 (Rezept geheim)		€ 7,50

TEE UND ANDERE HEISSGETRÄNKE

GLAS TEE von Ronnefeld⁶ € 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 SCHOKOLADE⁶ € 4,70

mit Sahne € -,80

TEE mit RUM 4 cl € 7,10