

„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

Schmeck den Süden

Gastronomen

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:

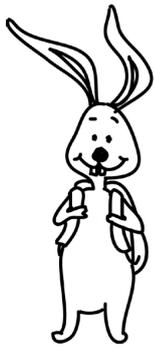
Getränke:	Hochdorfer Kronenbrauerei
Gemüse, Obst, Kräuter:	Gemüse Wacker Holzgerlingen
Gemüse, Salat:	Gemüsebau Rapp Bondorf
Ackersalat, Beeren:	Berner Altdorf
Kraut:	Bauer Seidel Ostfildern
Kartoffeln:	Kartoffelhof Sauter Bondorf
Eier, Spargel, Nudeln:	Geflügelhof Hiller Bondorf
Milchprodukte:	Hirschburger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



Ernte, Handel & Genuss am 13. September

Erleben Sie einen besonderen Tag voller Genuss und Handwerkskunst im charmannten Herrenberg! Beim Event „Ernte, Handel, Genuss“ heißen wir Sie herzlich **am Weinhaus Alte Brennerei** willkommen. Dort servieren wir Ihnen frisch gebackene Flammkuchen – knusprig, herzhaft und vor allem lecker!



Schulstart-Bufferet am 19. und 20. September

Zum Schulanfang für Groß und Klein:

Das „Alles-was-Kinder-lieben-Bufferet“ (und Erwachsene natürlich auch)

Jedes Jahr aufs Neue startet im Spätsommer ein neues Schuljahr. Im Hasen könnt ihr euch am **19. und 20. September** (von 11:45 - 14:15 Uhr) den Schulbeginn „versüßen“, z.B. an der **Eisstation** mit vielen Toppings wie Karamell-Popcorn, Smarties und gebrannten Nüssen. Es gibt verschiedene Kochstationen und vieles mehr. Ein Einschulungskind laden wir zur Feier des Tages auf das Essen ein!



Whisky & Food am 11. Oktober (ausverkauft)

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 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

Kunst trifft Kulinarik: FlorentineK lädt zur Vernissage ihrer neuen Keramikausstellung unter dem Motto „MEER schöne Dinge“ ein. Auf ihren kreativen Stücken serviert Küchenmeister Gerhard Nölly feine Genussmomente: MEER sehen. MEER schmecken. MEER erleben.

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 20. AUGUST BIS 02. OKTOBER 2025

APERITIF EMPFEHLUNG

MARACUJA SPRITZ (mit Alkohol) Maracuja, Cranberry, Lime Juice, Sekt und Soda	7,40
MARACUJA COOL (ohne Alkohol) Maracuja, Lime Juice, Tonic, Rimus und Soda	7,00



VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Gurkensalat mit Senf und Dill 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	8,10 4,70
--	--------------

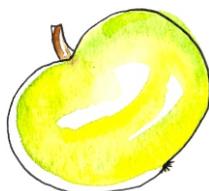
MAISCRÈME- SUPPE mit gebackener Garnele im Kartoffelnest geräuchertes Paprika- Joghurt- Espuma und Croûtons Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,90 7,10
---	--------------



GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit schwarzem Sesameis Ananas- Basilikum- Chutney und Champignon- Ingwer- Mousse Kalamansi- Gel	17,50
--	-------



GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit Blattsalaten an dunklem Balsamico- Dressing 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

33,90

RUMPSTEAK VOM GRILL
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

32,90



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

17,80

WIENER KALBSSCHNITZEL
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

31,90



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

31,50

HÄHNCHENBRUST IN DER SESAMKRUSTE
mit gebackenen Champignons und Tomate
Blattsalate an dunklem Balsamico- Dressing

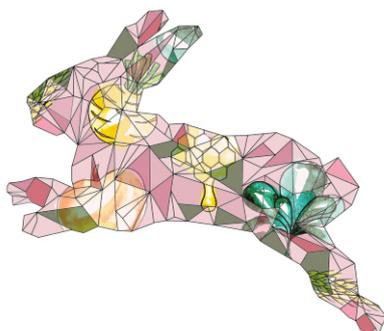
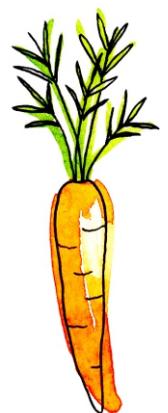
26,50

36H GEGARTER TAFELSPITZ mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette
und Croûtons, Kartoffelstampf und Apfel- Wasabi- Sorbet

26,50

VEGANE BOWL
Gebackene Falafel- Bällchen mit Mandel- Zitronen- Sud
Kalamansi- Gel und eingelegter Rettich
Zucchini Gemüse, konfierte Süßkartoffel und Püree

26,50



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

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

MEDITERRANES GESCHMORTES RINDERBÄCKLE mit kräftiger Madeira- Jus 29,50
 Mönchberger Kirschen
 geröstete Sonnenblumenkerne und Limette
 gebratene Zucchini, Aubergine und eingelegte Spitzpaprika
 frittierte Kartoffel- Nussbutter- Bällchen

GEBRATENES LACHSFILET mit Calvados- Schaum 30,70
 geschmorter Gewürz- Fenchel und Apfel- Chutney
 Miso- Chilli- Mayo und Karotten- Apfel- Ingwer- Püree
 gebackenes Risotto



GEBRATENER ROMANASALAT mit Buttermilchsud 26,80
 Rotwein- Schalotten- Gel
 eingelegte Mönchberger Kirschen und Mais
 Quinoa- Bergkäse- Kühle



Vegan:
 GEBRATENE AUSTERNSAITLINGE mit Gewürzlack 26,80
 sautierter Mangold und Wassermelone
 Kichererbsencreme und Pistazien- Bulgur

DESSERTKARTE

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



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



CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne 8,50

KÄSEGANZ: Brie des Meaux AOC Kuhmilch von der Fromagerie Holzapfel 10,50
 Zerlei Aprikose als Sorbet mit Dörraprikose und Thymian
 Haselnuss- Brioche

APRIKOSENSORBET mit Hasen- Sekt aufgegossen 10,00
 französischer Schokoladenbresskuchen
 Aprikosen- Chutney mit Joghurt- Espuma

DESSERTÜBERRASCHUNG 13,80
 „Schwarzwälder Kirsch“
 Kirschsorbet und Schokoladen- Kirschmousse
 karamellierte Schokolade und aufgeschlagene weiße Schokoladencreme



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

MAISCRÈME- SUPPE mit gebackener Garnele im Kartoffelnest
geräuchertes Paprika- Joghurt- Espuma und Croûtons

GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit schwarzem Sesameis
Ananas- Basilikum- Chutney und Champignon- Ingwer- Mousse
Kalamansi- Gel

MEDITERRANES GESCHMORTES RINDERBÄCKLE mit kräftiger Madeira- Jus
Mönchberger Kirschen
geröstete Sonnenblumenkerne und Limette
gebratene Zucchini, Aubergine und eingelegte Spitzpaprika
frittierte Kartoffel- Nussbutter- Bällchen

DESSERTÜBERRASCHUNG

„Schwarzwälder Kirsch“

Kirschsorbet und Schokoladen- Kirschmousse
karamellierte Schokolade und aufgeschlagene weiße Schokoladencreme

3 Gang mit Suppe

€ 51,50

4 Gang

€ 69,00

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 Zell-Weierbacher GRAUBURGUNDER GRANIT, Ortswein, trocken 4,60 8,90
 VDP Weingut Freiherr von Franckenstein
 Der Grauburgunder riecht nach weißen Blüten kombiniert mit Steinobst, Birne & Pfirsich. Abgerundet wird er durch seine feine Würze & seinen cremigen Schmelz.



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

2021 MAISULAN 6 - gebrauchtes Barrique - trocken 4,90 9,50
 Tempranillo
 BIO Bodega Maisulan, Rioja Alavesa
 Eine schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Kirschen, Blaubeeren, Zwetschgen & Brombeeren wird untermalt durch feiwürzige Nuancen von Zimt, Süßholz und Sternanis. Er ist ein extraktreicher Rioja mit Tiefgang & Würze.

2023 LET IT FLOW, trocken, VDF 4,90 9,50
 Grenache, Carignan
 Domaine Flo Busch, Languedoc
 In die Nase strömen Aromen von reifen Kirschen & Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Zwetschgen, Lakritze, Garrigue und Veilchen. 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

SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Hochdorfer alkoholfrei ^{A/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 Durstlöscher, 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 einen 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