

„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
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
Linzen:	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



Krimi-Lesung & 3-Gang-Menü am 19. März 2026

Autor George B. Wenzel liest aus dem spannenden Wirtschaftsthiller „Tödliche Geschäfte - Die Bodenseemafia“: ein Krimi der unter anderem in Herrenberg spielt. Dazu genießen Sie ein leckeres 3-Gang-Menü ganz nach dem Geschmack des Protagonisten Joseph Vincente.



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“.



Gin&Dine am 18. April 2026

Freuen Sie sich auf einen exklusiven Abend mit Barkeeper Hans-Peter Ott, einer der Besten seines Fachs in der Schweiz, der Sie in die spannende Welt des Gins entführen wird. In Verbindung genießen Sie ein kreatives 4-Gang-Menü von Küchenmeister Gerhard Nölly.



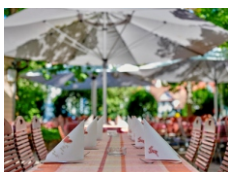
Winzerabend am 08. Mai 2026

Im Familienweingut Freiherr von und zu Franckenstein erleben Sie Winzer Stefan Huschle, der mit Leidenschaft und Liebe zur Handwerkskunst seine Weine kreiert. Gemeinsam verkosten wir fünf ausgewählte Weine und genießen ein 4-Gang-Menü.



Wein/Heimat/Genuss am 03. Juli 2026

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 2026

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.



Whisky & Food am 10. Oktober 2026

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.

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

Ringhotelcocktail
RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

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



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 ^{2/1a}	0,2	7,90
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette		

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}	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

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

*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. Februar bis 23. April 2026

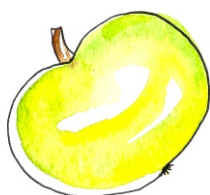
APERITIF EMPFEHLUNG

MARACUJA SPRITZ (mit Alkohol)	7,50
Maracuja, Grapefruit, Bitter Lemon, Luxury-Vodka, Grenadine und Soda	
MARACUJA COOL (ohne Alkohol)	7,00
Maracuja, Grapefruit, Bitter Lemon, Rimuss und Soda	



VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	9,40
Karotten- Orangen- 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
KAROTTEN- INGWERSUPPE mit Joghurt- Espuma und Croûtons	9,90
Ziegenfrischkäsecrème im Blätterteig- Kissen und Karotten- Chutney	
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	7,10
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL unter der Piemonteser Haselnusskruste	18,50
Schwarzwurzel -Mousse und -Crème	
Grapefruit- Sorbet	
GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest	15,70
mit buntem Salat und dunklem Balsamico Dressing	
Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons	
Preiselbeermarmelade	



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

32,00



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 KALBSGESCHNETZTES
mit Rösti

31,80

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

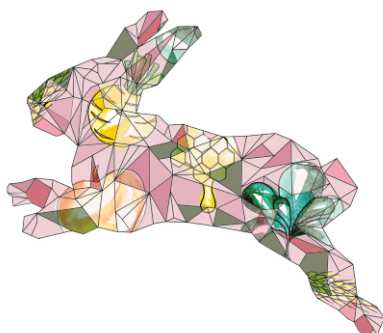
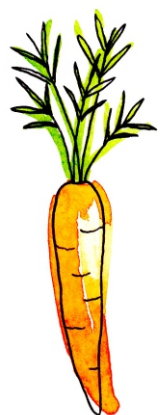
26,80



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

GESCHMORTE RINDERBACKE mit Madeirajus und Berberitzenragout 29,90
Wurzelwerk aus Lauch, Karotte und Sellerie
gebackene Kartoffel- Zwiebel- Krapfen

GEBRATENES LACHSFILET mit Honig- Pfeffer- Zitronen- Glasur 28,00
und Kokosnuss- Schaum
Granatapfel und sautierter Blattspinat
cremige Kokosnuss- Polenta



GEBACKENE RAHMIGE KRAUTKRINGEL mit lauwarmer Pflaumen- Buttermilch Sud 27,00
Bergkäse und Dörripflaume
Petersilienwurzel und Kartoffel- Nussbutterpüree

VEGAN 27,00
GEBRATENE AUSTERNSAITLINGE mit Gewürzlack
Miso- Ingwersud und gepickelter Rettich
Sellerie konfiert und Dörrfrüchte- Quinoa



DESSERTKARTE

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

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

CRÈME BRÛLÉE von der Tonkabohne 8,30

MASCARPONE- TONKABOHNEN MOUSSE mit Blutorangensorbet 9,50
Salzkaramell und Cashewkerne



DESSERTÜBERRASCHUNG 13,00
Delice von Sanddornsorbet mit Bananen- Mousse
und Schokoladen- Bananen Brownie
Mandel und 60% Schokolade

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

KAROTTEN- INGWERSUPPE mit Joghurt- Espuma und Croûtons
Ziegenfrischkäsecrème im Blätterteig- Kissen und Karotten- Chutney

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL unter der Piemonteser Haselnusskruste
Schwarzwurzel -Mousse und -Crème
Grapefruit- Sorbete

GESCHMORTE RINDERBACKE mit Madeirajus und Berberitzenragout
Wurzelwerk aus Lauch, Karotte und Sellerie
gebackene Kartoffel- Zwiebel- Krapfen

DESSERTÜBERRASCHUNG

Delice von Sanddornsorbet mit Bananen- Mousse
und Schokoladen- Bananen Brownie
Mandel und 60% Schokolade

3 Gang mit Suppe
4 Gang

€ 51,50
€ 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

2025 GRAUBURGUNDER, trocken

4,60 8,90

Weingut Schenk-Siebert, Pfalz

Der Grauburgunder präsentiert sich mit eleganten floralen Aromen, begleitet von saftigen Nuancen reifer Birne und Pfirsich. Eine dezente Würzigkeit sowie eine harmonische, cremige Textur sorgen für einen runden und ausgewogenen Gesamteindruck.



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

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 CHATEAU DE COULAINÉ

4,90 9,50

Cabernet Franc, trocken –Beton Ei -

BIO- Domaine Chateau de Coulainé, Loire AOC

Ein Cabernet Franc aus dem Bilderbuch. Dunkle Kirschen, Schlehen & Weichseln verbinden sich mit Wacholder, Berberitzen & roter Paprika. Am Gaumen ätherisch kühl mit animierenden Tanninen und saftiger Frucht-Aromatik.

SOLABAL CRIANZA, trocken

4,90 9,50

Tempranillo - 18 Monate im Barrique -

Bodega Solabal, Rioja!n die Nase strömen Aromen von reifen Schwarzkirschen und Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Heidelbeeren, Vanille und frischen Kräutern.

Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.



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