

„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 „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

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



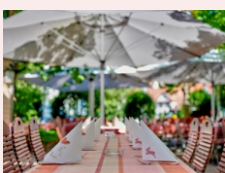
Winzerabend am 08. Mai

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

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.



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 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 HeimatGenuss 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}	(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.

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




Genuss- Karte ab 24. April bis 11. Juni 2026

APERITIF EMPFEHLUNG

RHABARBER SPRITZ (mit Alkohol) Rhabarbernektar, Sekt und Soda	7,50
RHABARBER COOL (ohne Alkohol) Rhabarbersaft und Wildberry	7,00



VORSPEISEN

	BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Spargel- Salat 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
	SPARGELCREMESUPPE mit eigener Einlage, gerösteten Mandeln und Erdbeerespuma, Schafskäse von der Hofkäserei Zimmermann Erdbeer- Pfeffer- Konfit Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,90 7,10
	Asiatisch marinierter BONDORFER SPARGEL mit gebratener Garnele und gebackener Garnelenpraline Schnittlauch- Mayonnaise und Eigelbcrème eingelegte Champignons und Rettich Buttermilch- Yuzueis und Sesamsegel	17,90
	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 Röstli

31,80



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

26,90

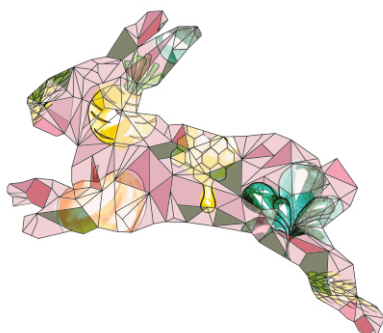


BONDORFER SPARGEL KLASSISCH mit Hollandaise, 1 Kräuterflädle
Kartoffeln und gebratener Kochschinken

25,50

VEGAN
GEBACKENE FALAFEL mit Radieschen- Schnittlauch Vinaigrette
gepickelte Radieschen und Spargel- Champignon- Sauerampfer- Gemüse
Kartoffel- Kräuterstampf

27,00



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

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

2ERLEI VOM KALB mit leichter Zitronen- Kalbs- Jus 36,50
 Kalbsfilet gebraten unter der Piemonteser- Haselnusskruste
 gebackenes Kalbsfiletbällchen und eingelegter Rhabarber
 Erbsenpüree und Kohlrabi
 Kartoffel- Trüffel- Zigarre

GEBRATENER ZANDER mit Holunderblütenschaum 28,50
 Aprikose und Spargel- Champignon- Sauerampfer- Gemüse
 Pilzcrème und Bergkäse- Quinoa- Kühle



KARTOFFEL- SCHAFSKÄSE- TASCHEN von der Hofkäserei Zimmermann 27,00
 mit Nussbutter, geröstetem Zwiebelsud und Bärlauch- Mandel- Pesto
 Sonnenblumenkerne und eingelegter Rhabarber
 sautierter Blattspinat

VEGAN 27,00
 KOKOSNUSS- ZITRONENGRAS- GRAUPENRISOTTO mit Erdbeerschaum
 „Medallion du Jardin“
 2erlei Spargel, gerösteter Panko- Brösel
 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

RHABARBER- TOPFEN- EIS mit Cheesecake und Cerealien- Crossies 9,50

DESSERTÜBERRASCHUNG 12,50
 Delice von der Erdbeere mit Mascarpone
 Kaffee und Basilikum mit 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

SPARGELCREMESUPPE mit eigener Einlage, gerösteten Mandeln
und Erdbeerspuma, Schafskäse von der Hofkäserei Zimmermann
Erdbeer- Pfeffer- Konfit

Asiatisch marinierter BONDORFER SPARGEL
mit gebratener Garnele und gebackener Garnelenpraline
Schnittlauch- Mayonnaise und Eigelbcrème
eingelegte Champignons und Rettich
Buttermilch- Yuzueis und Sesamsegel

ZERLEI VOM KALB mit leichter Zitronen- Kalbs- Jus
Kalbsfilet gebraten unter der Piemonteser- Haselnusskruste
gebackenes Kalbsfiletbällchen und eingelegter Rhabarber
Erbsenpüree und Kohlrabi
Kartoffel- Trüffel- Zigarre

Delice von der Erdbeere mit Mascaronemousse
Kaffee und Basilikum mit Schokolade

3 Gang mit Suppe
4 Gang

€ 57,00

€ 73,00

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.

		<u>0,1 L</u>	<u>0,2 L</u>
	Wein - Offenausschank		
	<p><u>WEISSWEIN</u> 2025 SÜDWESTSTERNE CUVÉE WEISS SPEZIALABFÜLLUNG (limitiert), trocken Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay, Calardis Blanc & Riesling Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin Württembergs Jung- Winzer des Jahres 2016! Dieses Cuvée begeistert mit einer Fülle exotischer Aromen, angeführt von Ananas & Passionsfrucht, gefolgt von einem Hauch Weinbergspfirsich. Harmonisch ergänzt durch Noten von Stachelbeeren & Wiesenkräutern. Eine fein ausgewogene Mineralität rundet das Cuvée perfekt ab.</p>	4,60	8,90
	<p>2023 GRAUBURGUNDER, trocken Bio Weingut Maier, Baden Eine Aromenfülle von reifen Williams- Christbirnen, Rubinetten & exotischer Litschi dominieren den Grauburgunder. Buttrige und nussige Noten mit viel Schmelz kombiniert, runden den Grauburgunder mit seiner feinen Säure elegant ab.</p>	4,60	8,90
	<p><u>ROSEWEIN</u> 2024 BADISCH ROTGOLD, trocken 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.</p>	4,50	8,60
	<p><u>ROTWEIN</u> 2023 SÜDWESTSTERNE, (Spezialabfüllung, limitiert), trocken 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.</p>	4,90	9,50
	<p>2022 MAISULAN 6 - gebrauchtes Barrique - trocken Tempranillo - BIO Bodega Maisulan, Rioja Alavesa Eine schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Kirschen, Blaubeeren, Zwetschgen & Brombeeren wird untermalt durch feinwürzige Nuancen von Zimt, Süßholz und Sternanis. Er ist ein extraktreicher Rioja mit Tiefgang & Würze.</p>	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
Hochdorfer KELLER GOLD ^{A/d}	0,5 l	€ 5,60

naturbelassen, hefefrüb, 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}	0,3 l	€ 4,20
----------------------------------	-------	--------

Entdecken Sie jetzt das herrlich erfrischende Helle

Hochdorfer Hefeweizen ^{A/d}	0,5 l	€ 5,60
--------------------------------------	-------	--------

dunkel immer sehr beliebt

Hochdorfer Kristallweizen ^{A/d}	0,5 l	€ 5,60
--	-------	--------

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 einen herb-frischen, spritzigen Geschmack. Nur 2 % Alkoholgehalt!

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	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
Kirschsaff	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