

„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

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
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



## 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.



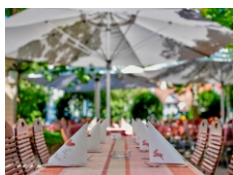
## Winzerabend am 23. Mai

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-Bufferet am 19. und 20. September

Für die Einschulungstage 19. / 20. September (11:45 - 14:15 Uhr) gibt es bei uns ein leckeres Schulstart-bufferet 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](mailto:post@hasen) oder 07032/2040.



## Whisky & Food am 11. 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.



## Bier/Heimat/Genuss am 14. November

Entdecken Sie unsere Heimat und die lokale Bierkultur auf kulinarische Weise - in Kooperation mit der Hochdorfer Kronenbrauerei genießen Sie 5 Biere und ein leckeres, saisonales 4-Gänge-Menü.

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



## Apéritif-Auswahl

Glas PROSECCO Prapian <sup>9</sup>	BIO	6,20
Glas KIR ROYAL <sup>9</sup>		6,60
Glas PÊCHE ROYAL <sup>9</sup>	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,60
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE <sup>9</sup>		6,20
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE <sup>9</sup>		6,60
PASTIS 51 <sup>2</sup>	4 cl	7,00
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM <sup>9</sup>	5 cl	5,40
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	7,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe		
HUGO <sup>9</sup>	0,2	7,20
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		

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

## 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>	<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 <sup>2</sup>	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 25. APRIL BIS 12. JUNI 2025

## APERITIF EMPFEHLUNG

TRAUBEN SPRITZ (mit Alkohol) Traubensaft, Lime Juice, Ginger Ale, Sekt und Soda	7,40
TRAUBEN COOL (ohne Alkohol) Traubensaft, Lime Juice, Ginger Ale; Rimuss und Soda	7,00



## VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Karottensalat 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
SPARGELCRÈMESUPPE mit eigener Einlage Vanille- Joghurt- Espuma und Mandelsplitter Spargelragout mit Ziegenkäseballchen Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,90 7,10
VARIATION VOM SPARGEL (Spargelmousse, Spargeleis, marinierter Spargel) mit Kalbsbries und Madeirajus Erdbeere und Tramezzini	17,50
 KAREMELLISIERTER SCHAFSKÄSE von der Hofkäserei Zimmermann (natur) im Kresse- Nest mit Blattsalaten an dunklem Balsamico- Dressing Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Crôutons 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

33,50



RUMPSTEAK VOM GRILL  
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

32,50

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

17,80



WIENER KALBSSCHNITZEL  
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

31,80



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce  
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

19,50



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

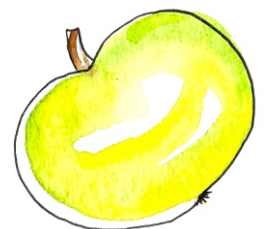
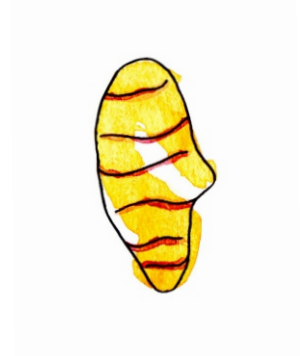
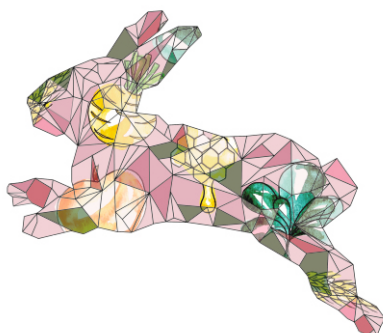
26,50

BONDORFER SPARGEL KLASSISCH  
mit frischer Hollandaise, 1 Kräuterflädle  
Kartoffeln und gebratener Kochschinken (Vegetarisch ohne Schinken möglich)

25,50

VEGANE BOWL  
Gebackene Falafelbällchen mit Rhabarber- Dressing  
eingelegte Champignons, Pistaziencrunch und eingelegter Rhabarber  
Spargelragout und Quinoa Tricolore

26,50



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

## HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

LAMMRÜCKEN unter der Kruste mit eigener Soße 35,50  
 Grana Padano Chips und Zitronengel  
 Variation von Paprika (Püree, Spitzpaprika gebraten und eingelegt)  
 und rahmige Fregola Sarda Nudeln

GEBRATENER ZANDER mit Rhabarberlack und Zitronen- Velouté 31,00  
 Rhabarberragout und Pistaziencrunch  
 Erbsenpüree und Erbsen- Spargel- Saubohnen- Cassoulette  
 Pommes Royal



SCHAFSKÄSE von der Hofkäserei Zimmermann unter der Kräuterkruste 26,80  
 mit Buttermilchsoße und eingelegten Champignons  
 Karotten- Ingwerpüree und Bundmöhre  
 gebratener Grüner Spargel und gebackene Polentabällchen

Vegan:  
 MARINIERTE UND GEBRATENE MAIRÜBEN (Navette) mit Karotten- Vanillecrème 26,80  
 Mandel- Ducca- Crunch, Radieschenblätter- Mandel- Pesto, eingelegte Radieschen  
 Buchweizenrisotto



## 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 10,50  
 Topfen- Rhabarber- Eis und Rhabarber- Ragout

DESSERTÜBERRASCHUNG 13,80  
 Variation von der Erdbeere  
 mit Basilikumais und Ovomaltinemousse  
 Fleur de Sel- Karamel- Sauce und Mandel

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 44,50



## KULINARISCHER SPAZIERGANG

SPARGELCRÈMESUPPE mit eigener Einlage  
Vanille- Joghurt- Espuma und Mandelsplitter

\*\*\*

VARIATION VOM SPARGEL  
(Spargelmousse, Spargeleis, marinierter Spargel)  
mit Kalbsbries und Madeirajus  
Erdbeere und Tramezzini

\*\*\*

LAMMRÜCKEN unter der Kruste mit eigener Soße  
Grana Padano Chips und Zitronengel  
Variation von Paprika (Püree, Spitzpaprika gebraten und eingelegt)  
und rahmige Fregola Sarda Nudeln

\*\*\*

DESSERTÜBERRASCHUNG  
Variation von der Erdbeere  
mit Basilikumeis und Ovomaltinemousse  
Fleur de Sel- Karamelsauce und Mandel

3 Gang mit Suppe

€ 58,00

4 Gang

€ 74,00

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 SÜDWESTSTERNE CUVÉE WEISS SPEZIALABFÜLLUNG (limitiert), trocken 4,60    8,90

Cuvée aus Sauvignon Blanc, Calardis Blanc, Cabernet Blanc & Riesling

Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin

Württembergers 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.

2023 GRAUBURGUNDER & CHARDONNAY, trocken 4,60    8,90

Bio Weingut Familie Sander, Rheinhessen

Aromen von Apfel, Birne & Walnuss gefolgt von zarten gelben Steinfrüchten, untermalt von Wiesenkräutern, prägen die Nase. Animierend & geradlinig am Gaumen.

### ROSEWEIN

2023 „SUNDREAMER“ ROSÉ, trocken 4,50    8,60

Cabernet Sauvignon, Merlot & Spätburgunder

Weingut Schenk-Siebert, Pfalz

Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Rhabarber, Cassis und Erdbeeren, begleitet von Wiesenkräutern, Vanille und Zedernholz. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.

### ROTWEIN

2023 "IL CORZANELLO" IGT, trocken 4,90    9,50

Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Merlot

Tenuta Corzano e Paterno, Toskana

Ein Toskaner wie aus dem Bilderbuch - Kirschen, gedörrte Zwetschgen, Bitterschokolade & würzige Wachholder-Aromen gepaart mit Kerbel und luftgetrockneten Preiselbeeren - am Gaumen ausbalanciert mit einer feinen Adstringenz.

2020 V.L.A.V TINTO, trocken

Tempranillo, Garnacha & Viura - 14 Monate im Barrique & Betonei-Bodega Tentenublo, Rioja 4,90    9,50

In die Nase strömen Aromen von reifen Kirschen & Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Zwetschgen und frischen mediterranen Kräutern.

Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.



**Hochdorfer**  
Ein hochgeschätztes Biererlebnis



## 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, hefefröhlich, 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*

**NEU** Hochdorfer Steinhauer Braunbier<sup>A/d</sup> € 5,70  
*Damals, heute & hier im Sommer das Feierabendbier*



## SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Hochdorfer alkoholfrei<sup>iA/d</sup> 0,3 l € 4,20  
*die herb-frische Entscheidung*

Hochdorfer HELLES<sup>A/d</sup> 0,5 l € 5,60  
*Entdecken Sie jetzt das herrlich erfrischende Helle*

Hochdorfer Hefeweizen<sup>A/d</sup> 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<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 einem herb-frischen, spritzigen Geschmack. Nur 2 % Alkoholgehalt!*

Braumeisters 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 medium/normal/still	0,7 l	€ 6,90
* 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>1/2</sup>	0,2 l	€ 3,40
großes Spezi <sup>1/2</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	€ 5,40
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 <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 (Rezept geheim)		€ 7,50

## TEE UND ANDERE HEISSGETRÄNKE

GLAS TEE von Ronnefeld<sup>6</sup> € 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 SCHOKOLADE<sup>6</sup> € 4,70

mit Sahne € -,80

TEE mit RUM 4 cl € 7,10