

„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 Johannes Vogt 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.

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 2026/27



Wein/Wort/Genuss am 02. Oktober

Eine kulinarisch-literarische Reise durch vier Stationen. Mit dem Gasthaus zur Traube, dem Hotel Gasthof Hasen, der Fromagerie Holzapfel und der Buchhandlung Schäufele. An jeder Station erwartet Sie nicht nur ein Gang mit korrespondierendem Wein, sondern auch eine inspirierende Lesung. NEU!



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.



Mundartstammtisch am 14. Januar 2027

Ein schwäbischer Abend bei Speis und Trank. Ein Stück Heimat erleben. Zu Gast: Liedermacher Bernhard Böhringer. Der 34jährige Lehrer ist als Liedermacher, Gitarrist und Kontrabassist mit seiner bluesigen schwäbischen Musik ein Garant für abwechslungsreiche schwäbische Solo-Auftritte.



Wine&Dine am 13. März 2027

Arnold Nölly, staatl. gepr. Sommelier und Götz Drewitz von Vinaturel servieren ausgewählte biodynamische Weine, die mit einem kreativen 4-Gang-Menü von Küchenmeister Gerhard Nölly harmonieren. Erfahren Sie mehr über die Kunst rund um den Wein-Anbau und -Ausbau.

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.

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

Genuss- Karte ab 30. Juli bis 24. September 2026

APERITIF EMPFEHLUNG

BIRNEN SPRITZ (mit Alkohol)	7,50
Birnensaft, Grapefruit, Lime Juice, Sekt und Schuss Soda	
BIRENEN COOL (ohne Alkohol)	7,00
Birnensaft, Lime Juice, Ginger Ale, Rimuss und Schuss Soda	



VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	9,40
Gurkensalat an Senf- Dill- Dressing	
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

PAPRIKACREMESUPPE mit Joghurt- Espuma	9,90
Garnele im Kartoffelnest mit Tomatentartar	
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	7,10



GEBEIZTER LACHS mit Zitronen- Tonic- Portwein- Sorbet	17,90
Gurkenrelish und Apfel	
Brotchips und Crème fraîche- Mousse	



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

33,00

RUMPSTEAK VOM GRILL

hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

32,80



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

17,80

WIENER KALBSSCHNITZEL mit Salatgarnitur
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

31,20



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 Rösti

31,80

36h GEGARTER TAFELSPITZ

mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette und Croûtons
Kartoffelstampf und Apfel- Meerrettich- Sorbet

26,90

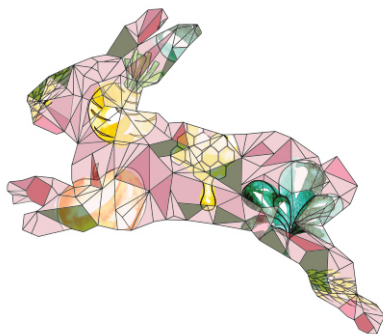
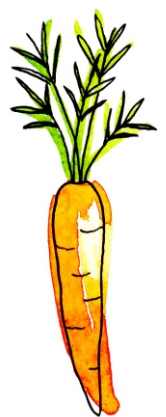
HÄHNCHENBRUST in der Sesamkruste
mit gebackenen Champignons und Tomate
Blattsalate an Tomaten- Oliven- Dressing

26,50

VEGAN

GEBACKENE FALAFEL mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette
gepickelte Radieschen und gebratener Romanasalat
Auberginen- Tomaten- Zucchini- Kaviar

27,00



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

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

Gebratene BARBARIE- ENTENBRUST mit Zitronen- Pfeffer- Honig- Glasur 34,00
an Enten- Jus
gegrillte Wassermelone und Auberginen- Tomaten- Zucchini- Kaviar
gebackene Pistazien- Bulgur- Stange

Gebratener SEESAIBLING mit gebratenem PULPO an Krustentierbisque 31,00
Aprikose und sautierter Blattspinat
gebackene Mais- Kartoffel- Bällchen



Gebratener ROMANASALAT mit Buttermilchsud 26,80
Schalotten, eingelegte Kirschen und Mais
Quinoa- Bergkäse- Küchle

VEGAN 28,00
Gefüllte FRISCHKÄSE- PAPRIKA- CASHEWKERNE- RAVIOLO mit Kokosnussschaum
Paprika- Zitronen- Pesto und Paprika- Gemüse



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

KAFFEE- EIS mit Passionsfruchtcoulis 9,50
Vanillemousse und Kaffee- Schokoladencrumble

DESSERTÜBERRASCHUNG 12,50
Delice von Himbeere und Pfirsich
Himbeersorbet und Himbeermousse
gebrannte Mandel und Topfen

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

PAPRIKACREMESUPPE mit Joghurt- Espuma
Garnele im Kartoffelnest mit Tomatentartar

GEBEIZTER LACHS mit Zitronen- Tonic- Portwein- Sorbet
Gurkenrelish und Apfel
Brotchips und Crème fraîche- Mousse

Gebratene BARBARIE- ENTENBRUST mit Zitrone- Pfeffer- Honig- Glasur
an Enten- Jus
gegrillte Wassermelone und Auberginen- Tomaten- Zucchini- Kaviar
gebackene Pistazien- Bulgur- Stange

Delice von Himbeere und Pfirsich
Himbeersorbet und Himbeermousse
gebrannte Mandel und Topfen

3 Gang mit Suppe
4 Gang

€ 54,00

€ 71,00

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 Jonny Vogt 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 CUVÉE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken
Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
Weingut Merkle, Ochsenbach

4,60

8,90

Die Edition enthält eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten
gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen
mit feiner Mineralität & Frucht.



2025 GRAUBURGUNDER, trocken

4,60

8,90

Weingut Thomas und Gregor Schätzle, Oberbergen, Baden
Aromen von Apfel, Birne & Walnuss gefolgt von zarten gelben Steinfrüchten und Brioche,
untermalt von Zitrusfrische, prägen die Nase. Animierend & geradlinig am Gaumen.

ROSEWEIN



2024 ROSÉ VOM LÖSS & LEHM, trocken
Spätburgunder

4,50

8,60

Bio Weingut Höfflin, Kaiserstuhl, Baden
Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren begleitet
von Hagebutten & Malve. Am Gaumen finessenreich und animierend zugleich.

ROTWEIN

2021 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN - gebrauchtes Barrique - trocken
Grenache, Mourvèdre & Syrah

4,90

9,50

BIO Domaine Roche-Audran, Südliche Rhône
In die Nase strömen Aromen von reifen Pflaumen & Ribiseln,
gefolgt von zerstoßenen Brombeeren, Lakritze, Garrigue und Veilchen.
Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.

2023 RAFA CAMBRA DOS - gebrauchtes Barrique - trocken

4,90

9,50

Cuvee Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Monastrell
Bodega Rafael Cambra, D.O. Utiel-Requena, Valencia
Intensive Aromen von reifen Brombeeren und Cassis prägen das Duftbild, ergänzt
durch Noten von zerstoßenen Kirschen, mediterranen Wildkräutern, Tabak und Zedernholz.
Kraftvoll und zugleich elegant am Gaumen, mit viel Tiefe und einer harmonischen Balance.



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