

„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.

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:	Schuhmacher GmbH Filderstadt-Bernhausen
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
Frühstückswurst, Schweineerzeugnisse:	Bauer Heinzmann aus Iggingen
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 25. September bis 05. November 2026
gültig von Dienstag Abend bis Sonntag Mittag**

APERITIF EMPFEHLUNG

APFEL SPRITZ (mit Alkohol) Apfelsaft, Grapefruit, Lime Juice, Sekt und Schuss Soda	7,50
APFEL COOL (ohne Alkohol) Apfelsaft, Grapefruit, Lime Juice, Rimuss und Schuss Soda	7,00



VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Rote Beete- Meerrettich- 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
--	--------------



KÜRBISUPPE mit Joghurt- Espuma Blätterteig- Fleuron mit Lachsforellencrème auf Kürbischutney Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,90 7,10
--	--------------



VARIATION VOM ZIEGENFRISCHKÄSE mit Karotten- Zitronensorbet und Haselnuss geschmorte Karotte und Zwetschge	17,00
--	-------

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

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

HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus
Croûtons und Apfel
hausgemachte Spätzle

26,90

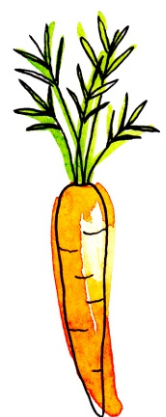
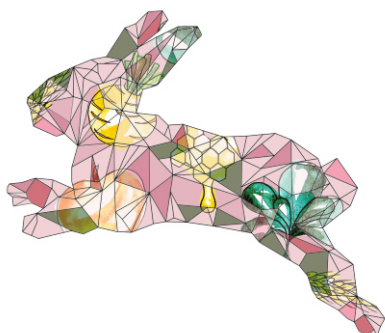
GEBRATENES SCHWEINEFILET mit Rahmsauce
Zwetschgenröster und Speck
Karottengemüse und Spätzle

27,00

VEGAN

26,50

GESCHMORTER CHICORÉE im Gewürzpfelsud mit Walnuss
Apfelsud und lauwarmer Gäulinsen- Salat
gebackene Polenta- Bällchen



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

HAUPTGERICHTE - KULINARISCHER SPAZIERGANG

2ERLEI VOM HIRSCH mit Hirschsauce 36,50
kurz gebratener Rücken unter der Piemonteser Haselnusskruste
gebackenes Hirschragout- Bällchen
sautierte Pilze und glasierte Trauben
Petersilienwurzel und Brezelknödel

GEBRATENE LACHSFORELLE mit Rote Beete- Schaum 28,50
Rote Beete- Apfel- Chutney und Mandelsegel
sämiger Wirsing mit grobem Dijon- Senf und Zitronen- Polentaschnitte



KARTOFFEL- ZWETSCHGEN- KNÖDEL mit Butter- Haselnusschmelze und Pilzvelouté 27,00
Haslacher Zwetschgenröster und sautierte Pilze
Kürbisgemüse

VEGAN 27,00
GEBACKENER KÜRBIS im Tempura- Teig mit Kokosnusssauce
sautierte Pilze und Zwetschge
Kürbis- Kokosnuss- Graupenrisotto



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 13,50
Delice von Apfel und Holunderbeere mit Walnuss und Cerealien
Holunderbeerensorbet, Apfel- Topfen- Mousse und Walnuss

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

KÜRBISSUPPE mit Joghurt- Espuma
Blätterteig- Fleuron mit Lachsforellencrème auf Kürbischutney

VARIATION VOM ZIEGENFRISCHKÄSE
mit Karotten- Zitronensorbet und Haselnuss
geschmorte Karotte und Zwetschge

2ERLEI VOM HIRSCH mit Hirschsauce
kurz gebratener Rücken unter der Piemonteser Haselnusskruste
gebackenes Hirschragout- Bällchen
sautierte Pilze und glasierte Trauben
Petersilienwurzel und Brezelknödel

Delice von Apfel und Holunderbeere mit Walnuss und Cerealien
als Holunderbeerensorbet, Apfel- Topfen- Mousse und Walnuss

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 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 Pinot Blanc, trocken, Demeter
VDP BIO Weingut Heitlinger, Kraichgau, Baden

4,60

8,90

Kraftvoller Weißburgunder mit einem Potpourri an Aromen wie reifem Apfel,
gelben Steinfrüchten und Melone, fein ergänzt durch Wiesenkräuter. Am Gaumen
mineralisch, mit lebendiger Frische, und feinen Charakter.



ROSEWEIN

2024 RUBY ROSÉ, trocken
Spätburgunder - Weingut Seehaldenhof Nonnenhorn

4,50

8,60

Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Cassis & Erdbeeren begleitet von
Wiesenkräuter & weißen Blüten. Am Gaumen fruchtig und animierend zugleich.

ROTWEIN

2023 CAPELLA Ventoux AOP, trocken - gebrauchtes Barrique -
Cuvée Syrah & Grenache

4,90

9,50

Domaine Cellier de Marrenon, La Tour d'Aigues

Eine schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren,
untermalt von reifen Pflaumen & feinwürzigen Nuancen von zerstoßenen Nelken & Pfeffer,
dominieren das extraktreiche Cuvée.

2023 RAFA CAMBRA DOS - gebrauchtes Barrique - trocken

4,90

9,50

Cuvée 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
------------------	--------