



Herzlich willkommen

Sehr geehrter Gast,

diese saisonale Speise- und Getränkekarte ist mit Herz und Verstand von unserem Küchenchef Herrn Nirschl und seiner Brigade als auch von unserem Service-Team für Sie zusammengestellt worden.

Sie finden hier sowohl Vielseitigkeiten aus internationaler und regionaler Küche, als auch vegetarische und leichte Küche. Außerdem haben wir besonders viel Wert auf die Auswahl regionaler Anbieter und Produkte gelegt.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Regionalität möglichst nah an den Gast zu bringen. Deswegen arbeiten wir direkt mit den kleineren Betrieben aus der näheren Umgebung zusammen. Hier werden ausschließlich Rohstoffe aus der direkten Umgebung verwendet.

Uns hat die Qualität und der Geschmack so überzeugt, dass wir das gerne mit Ihnen teilen möchten!

Sollten Sie darüber hinaus einen besonderen Wunsch haben, erfüllen wir diesen für Sie gern.

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an uns Servicemitarbeiter. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Gerichten verwendeten Zutaten.

R. Nirschl



Wann wir für Sie da sind

HOTEL HAHNENKLEER HOF

Frühstück täglich

ab 8:00 bis mind. 10:00

Brunch immer 1. Sonntag im Monat
zu 29,90 €/Pers. inkl. Getränke

ab 9:30 bis mind. 13:30

Hotelgäste zahlen einen Aufpreis von nur 10,- €

Öffnungszeiten

Restaurant

Café

Bar

Montag, Dienstag und Freitag

ab 14:30 durchgehend bis mind. 23:00

Mittwoch und Donnerstag

nur nach Vorreservierungen

Samstags

ab 11:30 durchgehend bis mind. 23:00

Sonntags

ab 11:30 durchgehend bis 19:00

Und wenn es an der Bar mal etwas später wird...

...übernachten Sie bei uns für 19,- €/Person

zuzüglich Frühstück

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Leckere Naschereien

Für mittags, zwischendurch und abends

✓ Harzer Käse 9,50
mit Schmalz und Vollkornbrot

Strammer Max 13,50
geröstetes Bauernbrot mit Schinkenwürfeln und 2 Spiegeleiern ^{11,15}

✓ Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Salatbouquet 13,50

✓ Kräuterrührei mit Champignons 14,50
Petersilienkartoffeln, gemischter Salat

mit rohem oder gekochtem Schinken + 2,50

Harzer Bauernfrühstück 12,50
mit eingelegten Gemüsen ^{11,15}

Brotzeit und Toast-Spezialitäten

✓ Belegtes Smørrebrød mit Avocado, Ei, Kräutern und Rucola 9,50

Luftgetrockneter Landmettwurst 2,50

Schinkenkrustenbraten ^{3,15} 3,50

Luftgetrockneter Landschinken ¹⁵ 4,50

✓ Bergkäse 3,00

Schweizer Wurstsalat aus Geflügelfleischwurst und Bergkäse 18,50
mit Zwiebel, Gewürzgurke, dazu frisches Bauernkrustenbrot und Butter ¹¹

Vollkorntoast "Hawaii" 12,00
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken ^{1,3,11,15}

Vollkorntoast "Tessin" 19,50
Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben belegt und Käse überbacken ¹¹

Vollkorntoast "Bergerac" 16,00
mit Rahmchampignons, Schinken und Käse überbacken ^{3,15}

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Frühlingskarte

Nach Omas Rezept..... 18,50

in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln, Bratensoße

mit Kasseler und Schmorwurst + 6,50

mit Entenkeule + 9,50

Ofenfrische..... 31,50

..... 37,00

Rosen- oder Rotkohl & hausgemachten Kartoffelknödeln

..... 27,50

mit Waldpilzen, Semmelknödel und einem bunten Salatteller

..... 29,50

mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Vorspeisen

Serrano Schinken 13,50

mit Cantaloupemelone, Vollkorntoast und Butter ¹⁵

Geräucherte Forellenfilets 14,00

mit Sahnemeerrettich, Buttersoast und Butter ³

✓ Gebackener Camembert 10,50

mit Preiselbeeren, Vollkorntoast und Butter

Ragout fin au four 11,00

feines Kalbs-Geflügel-Ragout mit Käse überbacken

Suppen

✓ Tomatencremesuppe mit Gin-Sahnehäubchen 6,50

Niedersächsische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Einlage ... 7,50

✓ Oberharzer Kartoffelsuppe 7,00

zusätzlich mit Schnippelwurst +2,00

Hausgemachte Wildsuppe 6,00

mit altem Portwein, Champignons und Creme fraîche

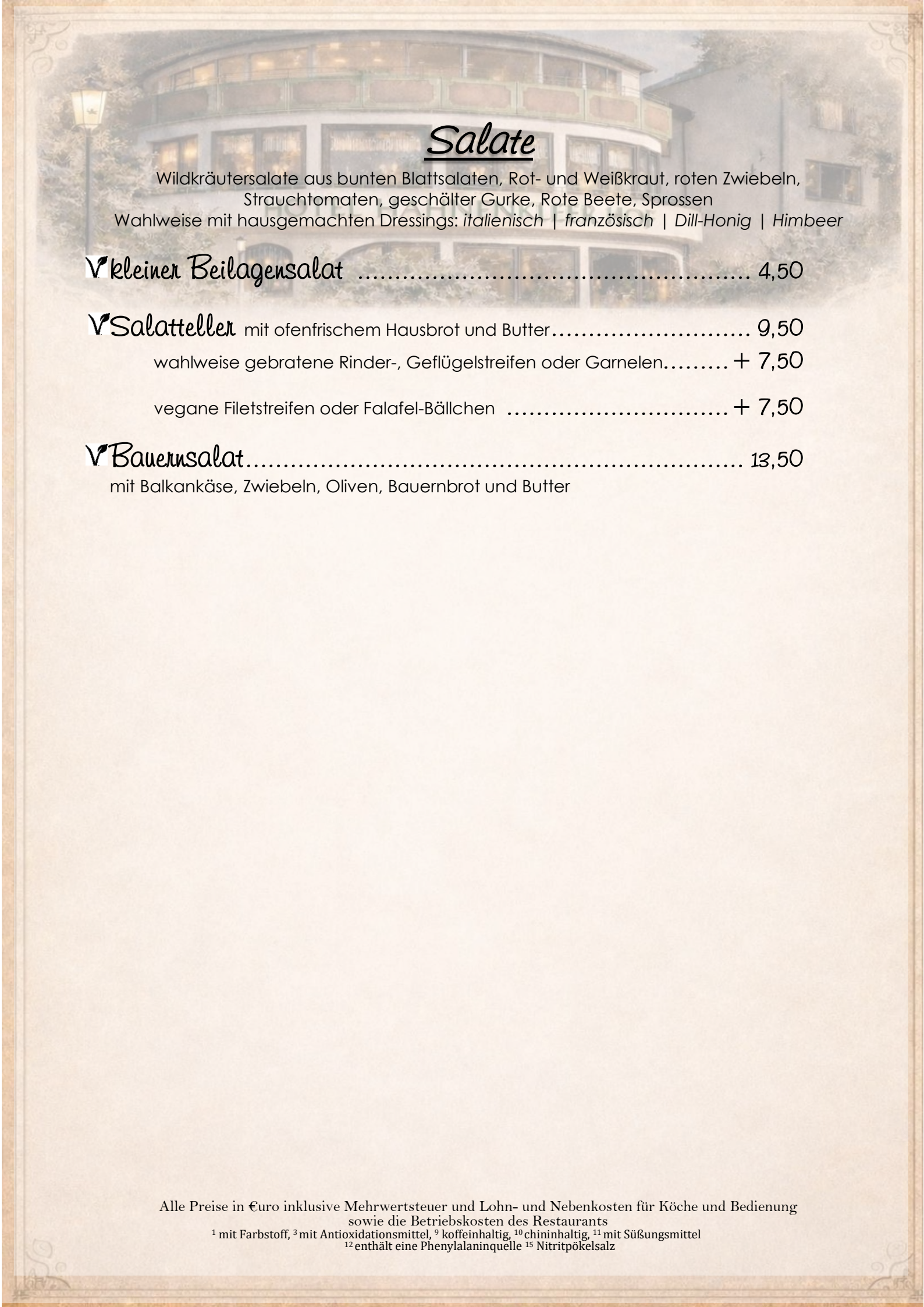
Zwiebelsuppe mit Pernod und Käse überbacken 6,50

✓ Steinpilz Consommé 6,50

mit altem Sherry und Käsestange

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Salate

Wildkräutersalate aus bunten Blattsalaten, Rot- und Weißkraut, roten Zwiebeln,
Strauchtomaten, geschälter Gurke, Rote Beete, Sprossen
Wahlweise mit hausgemachten Dressings: *italienisch* | *französisch* | *Dill-Honig* | *Himbeer*

✓ **kleiner Beilagensalat** 4,50

✓ **Salatteller** mit ofenfrischem Hausbrot und Butter..... 9,50

wahlweise gebratene Rinder-, Geflügelstreifen oder Garnelen..... + 7,50

vegane Filetstreifen oder Falafel-Bällchen + 7,50

✓ **Bauernsalat**..... 13,50

mit Balkankäse, Zwiebeln, Oliven, Bauernbrot und Butter

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Hauptgerichte



Gratinierter Balkankäse mit Tomate und Kräutern 8,50

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse 12,50
Geschmorten Zwiebeln, gemischter Salat

Penne-Brokkoli-Gratin in Sahnesauce mit Käse überbacken 14,50

Mediterranes

Gebratene Garnelen auf Tagliatelle 17,00
In kräutiger Tomaten-Sahnesoße mit Zucchiniispalten

Pasta, basta in Olivenöl geschwenkt mit frisch gehobeltem Hartkäse ... 9,50
wählen Sie aus folgenden, frischen Nudelsorten
- Penne, Spaghetti, Tagliatelle, grüne Tagliarini oder Orecchiette

Alle Variationen mit 1 Zutat zuzüglich 4,50
mit 2 Zutaten zuzüglich 8,50

Weinbrand - Pfeffersauce (enthält Alkohol), frische Champignonrahmsauce
Gorgonzolasoße, originale Carbonara (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

✓ kräutige Tomaten-Sahnesoße Toscana
Ragu à la Bolognese vom Rind oder ✓ Gemüse

✓ gebratene Zucchiniispalten, gedünsteter Blattspinat, gedünstetes Ratatouille
gebratene Rinder-, Geflügelstreifen oder Garnelen

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Freitags ist Fisch- und Wildtag
Fisch und Wild zum halben Preis

Fisch

Backfischfilet16,00

mit Kartoffel- Gurkensalat, hausgemachte Remoulade

Harzer Forelle gebraten, in schäumender Mandelbutter...19,00

mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller

Harzer Forellenfilets "Finkenwerder Art"18,50

in schäumender Speckbutter gebraten, dazu

Salzkartoffeln und einem gemischten Salatteller ¹⁵

Harzer Forellenfilets "Grenobler Art"20,50

in schäumender Butter mit Kapern, Champignons, Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison

Zanderfilet in Weißwein-Limetten-Soße 27,30

mit Kartoffeln und Zucchinihälften

Gebratenes Zanderfilet 23,00

mit schäumender Mandelbutter, Petersilienkartoffeln, Blattsalate

Gebratene Garnelen mit Café de Paris Butter überbacken21,50

mit Strauchtomaten, ofenfrisches Hausbrot

Wild

Hirschgulasch27,50

mit Waldpilzen, Semmelknödel und einem bunten Salatteller

1 Hirschroulade Hubertus29,50

mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Montags ist Schnitzeltag
Alle Schnitzel zum halben Preis

Schnitzel

Schwein, Kalb oder Hähnchenbrustfilet mit hauseigenen Brotkrumen paniert

vom Schweinerücken	ca. 200 Gr., paniert oder unpaniert	19,50
vom Kalb	ca. 180 Gr., paniert oder unpaniert	23,50
Hähnchenbrustfilet	ca. 180 Gr., paniert oder unpaniert	21,50

alle Schnitzelgerichte wahlweise mit kleinem Salatteller, lauwarmen Erdapfel-
Gurkensalat oder Erbsen, Pommes frites, Rahm- oder Bratkartoffeln

Alle Variationen zuzüglich: 4,50

- „Teufel“ mit Weinbrand - Pfeffersauce (enthält Alkohol)
- „Jäger“ mit frischer Champignonrahmsauce
- „Holsteiner“ mit Spiegelei und Schmorzwiebeln
- „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken
- „Ungarisch“ mit frischer Paprika – Zwiebelgemüse
- „Griechisch“ mit Tomate und Balkankäse überbacken

Als „Cordon bleu“ zuzüglich: 6,50

- „Harzer“ mit luftgetrocknetem Landschinken und Harzer Käse gefüllt
- „klassisch“ mit gekochtem Hinterschinken und Emmentaler gefüllt

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag und Freitag	14:30 bis 23:00
Mittwoch und Donnerstag	14:30 bis 17:00
Samstags und Sonntags	11:30 bis 21:00
Reservierung unter 05325 511 1-0 www.hahnenkleerhof.de	

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

*Dienstags ist Steaktag
Alle Steaks zum halben Preis*

Steaks

auf Wunsch aus dem BEEFER bei 800° gegrillt

Wenn Sie nicht anders bestellen, servieren wir Ihr Steak medium, mit zart rosa Kern, dazu unsere hausgemachte Kräuter- oder **Café-de-Paris-Butter** und ofenfrisches Hausbrot

- | | | | |
|------------------------------|--------------|---------------------------|--------------|
| • Rump mit Fettrand 180g | 25,00 | • Kalbsrücken 180g | 23,00 |
| • Rump mit Fettrand 250g | 30,00 | • Schweinerücken 200g | 19,50 |
| • Rinderfilet Medaillon 160g | 28,00 | • Schweinefilet 160g | 23,00 |
| • Rinderfilet 200g | 31,00 | • Hähnchenbrustfilet 180g | 21,50 |

Zu unseren Steaks haben Sie folgende Beilagen Auswahl zu jeweils **3,50**:

kleiner gemischter Salat	Wild- und Vollkornreis gebr.	frisch aufgeschlagene Sauce
Karottengemüse	Kartoffelstampf	Hollandaise oder Bernaise
Brokkoli mit Mandelbutter	Ofenkartoffel mit SourCream	Kräuter- oder
Gedünsteter Blattspinat	Kartoffelgratin	Café de Paris Butter
Bohnen mit Speckmantel	Bratkartoffeln	Pfeffer-Weinbrand-Soße
gebratener grüner Spargel	Kartoffelrösti	Champignonrahm -Soße
Zucchiniispalten	Pommes Frites	Whiskey-BBQ-Soße

Rumpsteak 180g Hofmeister 28,00

mit Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes frites, Salatteller

Rumpsteak 180g "Madagaskar" 29,50

pikante Soße mit grünem Pfeffer, Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin

Die Spezialität des Küchenchefs

Steak Café de Paris (auch für 2 Personen) 31,90

tranchiertes Rumpsteak mit aufgeschlagener Café-de-Paris-Butter überbacken,

Karottengemüse, Kartoffelgratin

jede weitere Person 23,00

Surf & Turf - Rinderfilet 180g trifft Garnelen 36,50

Sauce Bernaise, Portweinsoße, Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Klassiker

auf besonderen Wunsch

Schweizer Sahnelendchen 25,50

Schweinefiletmedaillons auf ChampignonrahmsöÙe mit Tomaten und Berg-KäÙe überbacken, hausgemachte Spätzle und Salatteller

Schweinefilet Rustikal 25,50

mit Champignons, Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller

Filettopf à la Maison 27,50

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit frischer Sauce Bernaise, mediterranes Gemüse und Lyoner Kartoffeln

Rinderfiletgeschnetzeltes Stroganoff 27,50

Perlwiebeln, Cornichons, rote Beete, gebratener Mandelreis

Züricher Kalbsgeschnetzeltes 29,00

mit frischen Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce, Berner Rösti und saisonfrischen Salaten

Geflügel

Geschnetzeltes vom Hausgeflügel "Casimir" 21,50

mit Früchten und Champignons in Curryrahmsauce, dazu Butterreis und Salatteller ^{1,3,11}

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Supreme“ 20,50

mit frischen Champignons in Weißweinkräutersauce, dazu Butterreis und Salatteller

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Desserts

Hausgemachter original Kaiserschmarrn 9,50
mit Apfelkompott, Vanilleeis, Schlagsahne

Crêpes Suzettes ab 2 Personen pro Person 12,90
dünne Pfannkuchen in einer Soße aus Orangensaft & Grand Marnier mit Mandelsplittern,
Orangenspalten, Vanilleeis und Schlagsahne ¹

warme Dänische Apfel-Tarte 7,50
mit 1 Kugel Vanille-Eis und Schlagsahne

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 11,50
Hausgemachtes Vanilleeis und frische Früchte

Hausgemachte Rote Grütze 7,00
mit Sauerrahm

hausgemachtes Vanilleeis 7,80
mit heißen, beschwipsten Waldbeeren und Schlagsahne

Eisvariation besondere hausgemachte Sorten aus der Eis-Karte

Käse-Dessertauswahl vom Wagen 9,50
mit Weintrauben, frischen Brotsorten und Butter

Digestiv vom Wagen nach Wahl ab 4,50

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



HOTEL HAHNENKLEER HOF

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹	2,50
Kännchen Kaffee ⁹	5,00
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,50
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	5,00
Pott Kaffee ⁹	3,30
Tasse Espresso ⁹	2,50
Tasse Cappuccino ⁹	2,90
Tasse Milchkaffee ⁹	3,70
Latte Macchiato ⁹	3,70
Tasse Trinkschokolade mit Milchschaum	3,50
Glas Tee oder	2,50
Kännchen Tee	5,00
Hagebutten- oder Früchtetee Kamillen-, Pfefferminztee	
Heiße Zitrone	2,90
Glas kalte oder heiße Milch	2,70

Heiße Getränke mit Mehrwert

Irish Coffee ⁹ mit 4 cl Whiskey	7,50
Rüdesheimer Kaffee ⁹ mit 4 cl Asbach Uralt	7,50
Pharisäer ⁹ mit 4 cl Rum	7,50
Russische Schokolade mit 4 cl Weinbrand	7,50
Grog von 4 cl Rum	5,50
Glühwein	5,00

Alkoholfreie Getränke

Bad Harzburger Mineralwasser	Fl. 0,25 l..... 2,50
mit Kohlensäure, medium oder still	Fl. 0,75 l..... 6,50
Coca-Cola ^{1,9} Coca-Cola light ^{1,3,9,11} , Spezi ^{1,9} , Zitronen- ^{11,12}	0,20 l 2,50
oder Orangenlimonade ¹ sowie Apfelschorle	0,40 l 4,50
Thomas Henrys Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l 3,60

Natursäfte

Apfelsaft	0,20 l 3,00
Orangensaft, Roter Traubensaft, Tomatensaft, Kirschnektar, Bananennektar, Johannisbeernektar oder Grapefruitsaft	0,20 l 3,00
Multivitamin-Mehrfrucht-Nektar ¹¹	0,20 l 3,00
Kalte Zitrone	0,20 l 2,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l 6,50

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

HOTEL HAHNENKLEER HOF

Biere vom Fass

Altenauer Harzer Helles 4,8 % Vol oder Radler	0,30 l	3,60
	0,50 l	5,80
König Pilsener oder Radler	0,20 l	2,90
	0,30 l	3,90
	0,40 l	4,90
Altenauer Harzer Dunkel oder Schmutziges mit Cola gemischt	0,30 l	3,60
Bitburger Alkoholfrei	0,30 l	3,60

Flaschenbiere

Berliner Weiße mit Schuss ¹	0,33 l	3,60
Vitamalz	0,33 l	3,60
Franziskaner Weißbier, hell, dunkel, Kristall oder alkoholfrei	0,50 l	5,50

Aperitifs / Südweine

Martini Bianco, Rosso ¹ oder Extra Dry	4 cl	4,50
Portwein	5 cl	4,90
Sandemann Sherry Fino, Medium oder Cream	5 cl	4,90
Campari ¹ on the rocks	4 cl	4,60
Campari ¹ mit Mineralwasser	4 cl	5,30
Campari ¹ Orangensaft	4 cl	6,90
Ramazotti ¹	4 cl	5,50
Kir Blanc ¹	0,1 l	5,50
Kir Royale ¹	0,1 l	6,10

Longdrinks (4 cl Alkohol)

Bacardi Rum mit Cola ^{1,9}		8,50
Bourbon mit Cola ^{1,9}		8,50
Bourbon mit Ginger Ale ¹		8,50
Southern Comfort mit Ginger Ale ¹		8,50
Southern Comfort mit Orangensaft		8,50
Gin mit Tonic Water ¹⁰		8,50
Gin mit Orangensaft		8,50
Wodka mit Orangensaft		8,50
Wodka mit Bitter Lemon ¹⁰		8,50

Sekt

Privat-Cuvée - trocken - Hausmarke „Hahnenkleer Hof“	0,1 l	4,00
---	-------------	------

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

HOTEL HAHNENKLEER HOF

Spirituosen 2 cl

	 Euro
Nordhäuser Doppelkorn 38% Vol	 2,00
Wacholder 38% Vol	2,00
Himbeergeist 42% Vol	3,50
Williams Birne 40% Vol	3,50
Kirschwasser 42% Vol	3,50
Obstwasser (Apfel und Birne) 40% Vol	3,50
Meyers Rum 40% Vol	3,50
Bacardi Rum 37,5% Vol	3,50
Calvados Apfelbranntwein 40% Vol	3,50
Gordon's Dry Gin 38% Vol	3,50
Wodka 40% Vol	3,50

Aquavit / Bitters 2 cl

Bommerlunder 38% Vol	2,40
Malteserkreuz Aquavit 40% Vol	2,40
Linie Aquavit 41,5% Vol	3,50
Aalborg Jubilaeums Akvavit 42% Vol	3,50
Underberg 44% Vol	2,60
Fernet Branca oder Menta 42% Vol	2,60
Averna 40% Vol	2,60

Weinbrand / Cognac 2 cl

Asbach Uralt 38% Vol	2,50
Remy Martin V.S.O.P. 40% Vol	3,50

Whisky 4 cl

Scotch Whisky 40% Vol	5,00
Bourbon Whiskey 40% Vol	5,00
Irish Whiskey 40% Vol	5,00

Liköre 2 cl

Baileys Irish Cream – Whiskylikör 17% Vol	2,60
Eierlikör Advokaat 14% Vol	1,80
Grand Marnier – Orangenlikör 40% Vol	3,50
Cointreau – Mandarinenlikör 40% Vol	3,50
Bénédictineé D.O.M. – Kräuterlikör 40% Vol	3,50
Amaretto – Mandellikör 28% Vol	3,00
Jägermeister – Kräuterlikör 35% Vol	2,50
Schierker Feuerstein 35% Vol	2,50
Sambuca 40% Vol	2,50

Trester 2 cl

Grappa 40% Vol	3,50
Hauth's Riesling Trester Brand 40% Vol	3,50

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Offene Weine 0,20 l

..... **Euro**

Weißweine

Mosel

P.J. Hauth`s Riesling – *halbtrocken* - **5,20**

P.J. Hauth`s Riesling Qualitätswein – *trocken* - **5,20**

Rheinhessen

Niersteiner Spiegelberg – *lieblich* - **5,20**

Franken

Sommeracher Katzenkopf – *trocken* –
Silvaner Qualitätswein,
Weingut K. Henke, Sommerach **5,20**

Italien

Pinot Grigio del Veneto – *trocken* –
Cantina Capagnole **5,20**

Baden

Oberbergner Baßgeige
Grauer Burgunder – *trocken* - **5,20**

Roséwein

Mosel

Dornfelder & Spätburgunder Rosé
Deutscher Qualitätswein, Weingut Hauth – *trocken* - **5,20**

Rotweine

Baden / Kaiserstuhl

Ihringer Fohrenberg – *halbtrocken* –
Spätburgunder Qualitätswein **5,20**

Mosel

Dornfelder – *feinherb* –
Deutscher Qualitätswein, Weingut Hauth **5,20**

Württemberg

Gündelbacher Stromberg – *trocken* –
Trollinger Qualitätswein, Weingut Sonnenhof **5,20**

Frankreich

Merlot – *trocken* -
Vin de Pays D`Oc **5,20**

Alle Preise in €uro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Weinschorle - lieblich oder trocken - 4,50
Flaschenweine

0,75 l

WEISSWEINE

Rheingau

- | | | |
|----|---|---------------|
| 1. | Winkeler Hasensprung
Riesling Kabinett – feinherb –
Erz.-Abf. Abteihof St. Nikolaus
- <i>Feine Frucht, saftig, halbtrocken</i> – | 19,50 € |
| 2. | Schloß Vollrads
Riesling Qualitätswein
Weingut Schloß Vollrads
- <i>trocken</i> - | 23,50 € |
| 3. | Hochheimer Kirchenstück
Riesling Kabinett
Erz.-Abf. Weingut F. Künstler
- <i>trocken</i> - | 29,50 € |

Pfalz

- | | | |
|----|--|---------------|
| 4. | Reichsrat von Buhl
Riesling Julie – halbtrocken –
Weingut Reichsrat von Buhl | 22,50 € |
|----|--|---------------|

Frankenbocksbeutel

- | | | |
|----|--|---------------|
| 5. | Schwane
Volkacher Silvaner
Qualitätswein
Erz.-Abf. Weingut Zur Schwane
- <i>trocken, erdig</i> – | 23,50 € |
| 7. | Würzburger Stein
Riesling Kabinett
Erz.-Abf. Weingut Bürgerspital
- <i>trocken, herzhaft</i> - | 29,50 € |

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Mosel

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 8. | Kueser Riesling
Deutscher Qualitätswein
Erz.Abft. Weingut Jos. Hauth, Bernkastel
- <i>feinherb</i> - | 19,50 € |
| 9. | Bernkasteler Kueser Rosenberg
Riesling Spätlese – trocken -
Erz.Abft. Weingut Jos. Hauth, Bernkastel
- <i>sehr edel, fein harmonisch</i> - | 26,50 € |
| 11. | Dornfelder & Spätburgunder Rosé
Deutscher Qualitätswein – Gutsabfüllung -
Weingut Peter Jos. Hauth
- <i>trocken</i> - | 19,50 € |

Baden

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 10. | Bercher
Grauer Burgunder Qualitätswein
Weingut Bercher
- <i>trocken, pikant, herb, kräftig</i> - | 21,50 € |
|-----|---|---------------|

Österreich

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 12. | Kremser Grüner Veltliner
Kabinett
Winzergenossenschaft Krems
- <i>frisch, saftig, trocken</i> - | 18,50 € |
|-----|--|---------------|

Elsaß

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 13. | Elsässer Riesling
Weingut Rieflé
- <i>rassig, trocken</i> - | 23,50 € |
|-----|---|---------------|

Frankreich

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 14. | Chardonnay Vin de Pays de l'Aude
Domaine Martinolles
- <i>trocken und kräftiger Weißwein, schöne Frische</i> - | 23,50 € |
|-----|--|---------------|

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



15. Chablis 1er Cru Fourchaumes **42,00 €**
 Burgunderabzug Baron Patrick
 - trocken, feinfruchtig -

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
 sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Italien

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 16. | Pinot Grigio del Veneto
Fattoria Scaligera
<i>- frisch, leicht, harmonisch, trocken -</i> | 19,50 € |
| 17. | Gavi di Gavi
Fontanafredda
ein großer, edler Weißwein aus dem Piemont,
<i>- trocken, gehaltvoll, frisch -</i> | 28,50 € |

Rotweine

Ahr

- | | | |
|-----|--|------------------------|
| 18. | Dabernova Weinmanufaktur
Walporzheimer Klosterberg
Spätburgunder Rotwein
Winzer-genossenschaft Walporzheim
<i>- mild, samtig -</i> | 19,50 €
..... |
|-----|--|------------------------|

Baden

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 19. | Oberbergener Baßgeige
Spätburgunder Rotwein
Winzer-genossenschaft Oberbergen
<i>- samtig, trocken, harmonisch -</i> | 22,50 € |
|-----|--|---------------|

Mosel

- | | | |
|-----|---|---------------|
| 25. | Dornfelder Feinherb
Weingut Hauth
<i>- feinherb -</i> | 19,50 € |
|-----|---|---------------|

Württemberg

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 20. | Gündelbacher Wachtkopf
Lemberger Kabinett
Weingut Sonnenhof
<i>- kraftvoll, samtig, trocken -</i> | 24,50 € |
|-----|--|---------------|

Italien

- | | | |
|-----|----------------|---------------|
| 21. | Barbera d`Alba | 23,50 € |
|-----|----------------|---------------|

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Azienda Agricola Negro

- feiner, edler Rotwein aus dem Piemont,
- gehaltvoll, mild –

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel

¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



Frankreich

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 22. | Château de la Grenière
Lussac St. Émilion
- fruchtig, elegant - | 37,00 € |
| 23. | Bourgogne Pinot Noir
- weich, fruchtig, trocken - | 37,50 € |
| 24. | Château Anthonic
Cru Bourgeois Moulis | 42,00 € |
| 26. | Château de la Commanderie
Lalande de Pomerol A.C.
- ausdrucksvoll, harmonische Reife, eleganter Abgang - | 43,50 € |
| 27. | Merlot Vin de Pays d'Oc
Moulin de Gassac
- kräftig ausdrucksvoll, angenehm weich - | 19,50 € |

Prosecco

Villa Sandi 0,75 l 19,50 €

Sekt

Privat Cuvée Hausmarke „Hahnenkleer Hof“
- trocken - 0,75 l 19,50 €
0,20 l 8,00 €

Hauth's Schloß Tröpfchen
- trocken - 0,75 l 23,50 €
0,20 l 8,00 €

Bickensohler Kühler Morgen
Grauer Burgunder Jahrgangssekt - trocken - 0,75 l 34,00 €

Champagner

Deutz classic
- brut - 0,75 l 85,00 €
Moët & Chandon Imperial
- brut - 0,75 l 85,00 €
Veuve Clicquot
- brut - 0,75 l 95,00 €

- Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter
Auskunft über die aktuellen Jahrgänge unserer Weine -

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Lohn- und Nebenkosten für Köche und Bedienung
sowie die Betriebskosten des Restaurants

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz