



HOTEL HAHNENKLEER HOF

Herzlich willkommen

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie bei uns im Restaurant speisen möchten. Da es aufgrund unserer Frischküche zu Wartezeiten kommt, bitten wir Sie etwas Zeit einzuplanen. Wir brauchen bei Gruppen ca. 45 - 90 Minuten, damit alles gleichzeitig serviert wird.

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

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



Wann wir für Sie da sind

Frühstück täglich

ab 8:00 bis mind. 10:00

zu 19,00 €/Pers. inkl. Frühstücksgetränke

Öffnungszeiten

Restaurant

Café

Bar

Montags und Dienstags

ab 15:30 durchgehend bis 22:00

Mittwochs und Donnerstags

nur nach Vorreservierungen

Freitags und Samstags

ab 15:30 durchgehend bis 22:00

Sonntags

nur nach Vorreservierung

Die Öffnungszeiten können durch Feiertage geändert werden

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

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

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

Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre



Simba..... 4,50

1 Portion Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup

Susi und Strolch 6,50

Butternudeln mit Tomatensauce

Max und Moritz 9,00

6 Hähnchennuggets mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup

Hexenmahl..... 13,00

kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup

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

Leckere Naschereien

Für zwischendurch und abends

Harzer Käse, pur oder auch „mit Musik“ 9,50

mit Schmalz und Vollkornbrot

Strammer Max 13,50

geröstetes Bauernbrot mit Schinkenwürfeln und 2 Spiegeleiern ^{11,15}

Kräuterrührei mit Champignons 14,50

Petersilienkartoffeln, gemischter Salat

Brotzeit und Toast-Spezialitäten

✓ Belegtes Smørrebrød

mit Remouladensoße, Ei, Kräutern und Blattsalaten 9,50

+ Luftgetrockneter Landmettwurst zuzüglich 2,50

+ Schinkenkrustenbraten ^{3,15} zuzüglich 3,50

+ Luftgetrockneter Landschinken ¹⁵ zuzüglich 4,50

✓ + Tomate und Bergkäse zuzüglich 3,00

Schweizer Wurstsalat aus Geflügelfleischwurst und Bergkäse 18,50

mit Zwiebel, Gewürzgurke, dazu frisches Bauernkrustenbrot und Butter ¹¹

Vollkorntoast „Hawaii“ 15,00

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken ^{1,3,11,15}

Vollkorntoast „Tessin“ 19,90

Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben belegt und Käse überbacken ¹¹

Vollkorntoast „Bergerac“ 18,00

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



Vorspeisen kalt

Serrano Schinken 13,50
mit Cantaloupemelone, Vollkorntoast und Butter ¹⁵

Suppen

✓ Tomatencremesuppe mit Gin-Sahnehäubchen 8,50

Niedersächsische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Einlage ... 9,50

✓ Oberharzer Kartoffelsuppe 7,00
zusätzlich mit Schnippelwurst +2,00

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*

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

wahlweise zusätzlich mit:

gebratene Geflügelstreifen oder Garnelen + 7,50

✓ frittierten veganen Falafel - Bällchen + 9,00

✓ frittierten veganen Filetstreifen + 9,00

Bauernsalat 13,50
mit Balkankäse, Zwiebeln, Oliven, Bauernbrot und Butter

✓ kleiner Beilagensalat 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

Hauptgerichte



Vegetarisches

Gratinierter Balkankäse mit Tomate und Kräutern 9,50

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse 14,50
Geschmorten Zwiebeln, gemischter Salat

Pasta-Brokkoli-Gratin in Sahnesauce mit Käse überbacken 15,50

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 15,50
Salatbouquet

Kartoffelrösti mit Rahmchampignons 16,50
Salatbouquet

Geschmorte Champignons mit Knoblauchdipp 12,50
Hausbrot, Salatbouquet

Wildkräutersalate

aus bunten Blattsalaten, Rot- und Weißkraut, roten Zwiebeln, Strauchtomaten, geschälter Gurke, Rote Beete, Sprossen

Wahlweise mit hausgemachten Dressings: *italienisch* | *französisch* | *Dill-Honig* | *Himbeer*

wahlweise mit:

frittierten veganen Falafel - Bällchen 18,50

frittierten veganen Filetstreifen 18,50

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, ² mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz



HOTEL HAHNENKLECK

Freitags ist Fishtag
außer an Feiertagen
Fisch mit 20% Nachlass

Fisch

Harzer Forelle gebraten, in schäumender Mandelbutter...19,90
mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller

Zanderfilet in Weißwein-Limetten-Soße 27,30
mit Kartoffeln und Broccoli

Gebratenes Zanderfilet 25,00
mit schäumender Mandelbutter, Petersilienkartoffeln, Blattsalate

Gebratene Garnelen mit Café de Paris Butter überbacken 21,50
mit Strauchtomaten, ofenfrisches Hausbrot

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
außer an Feiertagen
Alle Schnitzel mit 20% Nachlass

Schnitzel ca. 180 Gr

Vom Schweinerücken, mit hauseigenen Brotkrumen paniert oder unpaniert .. 19,50

Hähnchenbrustfilet mit hauseigenen Brotkrumen paniert oder unpaniert .. 21,50

alle Schnitzelgerichte wahlweise mit Erbsen, kleinem Beilagensalat oder lauwarmen
Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites 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

Klassiker

Schweizer Sahnelendchen 25,50

Schweinerückenmedaillons auf Champignonrahmsauce mit Tomaten und Berg-Käse
überbacken, hausgemachte Spätzle und Salatteller

Züricher Geschnetzeltes vom Schwein 29,00

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

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

¹ mit Farbstoff, ² mit Antioxidationsmittel, ⁹ koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel
¹² enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁵ Nitritpökelsalz

Dienstags ist Steaktag
außer an Feiertagen
Alle Steaks mit 20% Nachlass

HOTEL HAHNENKLEER HOF

Steaks

Schweinerückensteak Holzfäller Art 24,90

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Wedges, Salatteller

Rumpsteak 180g Hofmeister 28,90

mit Kräuterbutter, Pommes frites, Salatteller

Rumpsteak 180g "Madagaskar" 29,90

pikante Soße mit grünem Pfeffer, Kartoffelgratin, Salatteller

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

tranchiertes Rumpsteak (180) mit aufgeschlagener Café-de-Paris-Butter

überbacken, Karottengemüse, Kartoffelgratin

jede weitere Person 23,00

Surf & Turf - Rind 130g trifft Riesengarnelen 36,50

Sauce Bernaise, Portweinsoße, Bohnen mit Speckmantel, Kartoffelgratin

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 9,90
mit Apfelkompott, Vanilleeis, Schlagsahne

warme Dänische Apfel-Tarte 7,90
mit 1 Kugel Vanille-Eis und Schlagsahne

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 11,90
Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
Hausgemachtes Vanilleeis und frische Früchte

Hausgemachte Rote Grütze 7,00
mit Sauerrahm

Bourbon-Vanilleeis 7,80
mit heißen, beschwipsten Waldbeeren und Schlagsahne

Eisvariation besondere hausgemachte Sorten aus der Eiskarte

Käse-Dessertauswahl 12,50
Mit frischen Brotsorten 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



Getränkekarte

Heißes

Tasse Kaffee ⁹ oder entkoffeiniert	3,20
Kännchen Kaffee ⁹ oder entkoffeiniert	5,90
Pott Kaffee ⁹	4,00
Espresso ⁹	2,90
Cappuccino ⁹	3,50
Große Tasse Milchkaffee ⁹	4,70
Latte Macchiato ⁹	4,70
Trinkschokolade mit Milchschaum	3,50
Glas Tee	2,90
Kännchen Tee	5,50
Schwarzer Tee Darjeeling, Friesenmischung oder Earl Grey sowie Rooibos, Alpenkräuter, Grüner-, Kamillen-, Pfefferminz-, Hagebutten- oder Früchtetee	

Heiße Zitrone	3,20
Glas kalte oder heiße Milch	2,70

Besondere Spezialitäten mit Alkohol

Irish Coffee ⁹ mit 4 cl Whiskey	7,50
Rüdesheimer Kaffee ⁹ mit 4 cl Asbach	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 mit Kohlensäure, medium oder still	0,25 l.....	3,10
	0,75 l.....	7,50
Coca-Cola ^{1,9} , -light ^{1,3,9,11} Orangen- ¹ , Zitronenlimonade ^{11,12} , Spezi ^{1,9} und Schorlen	0,20 l.....	2,70
	0,40 l.....	5,10
Thomas Henry Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l.....	3,30

Natursäfte

Apfel naturtrüb, Orangen, Grapefruit, Rote Traube, Tomatensaft, und Nektare	0,20 l.....	3,00
Kirsch, Banane, Johannisbeere oder Multivitamin-Mehrfrucht-Nektar ¹¹	0,40 l.....	5,50
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



Biere vom Fass



Altenauer

Aus der Region, Hell oder Dunkel
Auch als Radler oder gemischt mit Cola

0,30 l **3,90**

0,50 l **5,50**



König Pilsener

oder Alster



0,20 l **2,90**

0,30 l **3,90**

0,40 l **4,90**



Bitburger

0.0

Das alkoholfreie Pils vom Fass

0,30 l **3,90**

Flaschenbiere

Berliner Weiße mit Schuss ¹

0,33 l **3,60**

Vitamalz

0,33 l **3,60**

Franziskaner Weißbier, hell, dunkel 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**

Aperitifs und Spritz

Campari ¹ on the rocks

4 cl **4,60**

Campari ¹ mit Mineralwasser

4 cl **5,30**

Campari ¹ Orangensaft

4 cl **6,90**

Glas Prosecco oder Sekt Privat-Cuvée - trocken -

0,1 l **5,50**

Prosecco auf Eis

0,2 l **8,50**

Apérol Spritz, Campari Spritz oder Schirkuja Spritz

0,2 l **8,50**

Kir Blanc ¹

0,1 l **5,50**

Kir Royale ¹

0,1 l **6,10**

Longdrinks (4 cl Alkohol)

Havanna Rum mit Cola ^{1,9}

..... **8,50**

Havanna Rum mit Cola ^{1,9}

..... **8,50**

Whiskey Scotch, Irish oder Bourbon mit Cola ^{1,9} oder Ginger Ale ¹

..... **8,50**

Southern Comfort mit Ginger Ale ¹

..... **8,50**

Gin mit Tonic Water ¹⁰

..... **8,50**

Wodka mit Bitter Lemon ¹⁰ oder Orangensaft

..... **8,50**

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



Spirituosen 2 cl

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
Havana Rum	37,5% Vol	3,50
GILBERT Calvados	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 Jubiläums Akvavit	42% Vol	3,50
Underberg	44% Vol	2,60
Fernet Branca oder Menta	42% Vol	2,60
Averna	40% Vol	2,60
Ramazotti ¹ 4 cl mit Eiswürfel und Zitrone	40% Vol	5,50

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	7,00
Bourbon Whiskey	40% Vol	7,00
Irish Whiskey	40% Vol	7,00

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	40% Vol	3,50

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



Weine im Glas 0,2 l

Mosel

Riesling Qualitätswein – trocken –6,50

Rheinhessen

Niersteiner Spiegelberg – lieblich –6,50

Franken

Sommeracher Katzenkopf – trocken – Silvaner, Weingut K. Henke, Sommerach6,50

Baden

Oberbergner Baßgeige Grauer Burgunder – trocken –6,50

Italien

Pinot Grigio del Veneto – trocken – Cantina Capagnole6,50

Roséweine

Mosel

Dornfelder & Spätburgunder Rosé, Weingut Hauth – trocken –6,50

Rotweine

Baden / Kaiserstuhl

Ihringer Fohrenberg – halbtrocken – Spätburgunder Qualitätswein6,50

Pfalz

Dornfelder – feinherb – Deutscher Qualitätswein, Weingut Hauth6,50

Württemberg

Gündelbacher Stromberg –trocken – Trollinger Qualitätswein, Weingut Sonnenhof6,50

Frankreich

Merlot – trocken- Vin de Pays D`Oc6,50

Weinschorle - lieblich oder trocken -5,80

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



Weißwein

Rheingau

- | | | |
|-----|--|------------|
| 210 | Winkeler Hasensprung
Riesling Kabinett – feinherb –
Erz.-Abf. Abteihof St. Nikolaus
- Feine Frucht, saftig, halbtrocken – |22,50 |
| 211 | Schloss Vollrads
Riesling Qualitätswein
Weingut Schloß Vollrads
- trocken - |26,50 |
| 212 | Hochheimer Kirchenstück
Riesling Kabinett
Erz.-Abf. Weingut F. Künstler
- trocken - |32,50 |

Pfalz

- | | | |
|-----|--|------------|
| 213 | Reichsrat von Buhl
Riesling Julie – halbtrocken –
Weingut Reichsrat von Buhl |25,50 |
|-----|--|------------|

Frankenbocksbeutel

- | | | |
|-----|---|------------|
| 214 | Schwane
Volkacher Silvaner
Qualitätswein
Erz.-Abf. Weingut Zur Schwane
- trocken, erdig – |26,50 |
| 215 | Würzburger Stein
Riesling Kabinett, Erz.-Abf. Weingut Bürgerspital
- trocken, herzhaft - |32,50 |

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

- | | | |
|-----|---|------------|
| 216 | Kueser Riesling
Deutscher Qualitätswein
Erz.Abf. Weingut Jos. Hauth, Bernkastel
- feinherb - |22,50 |
| 217 | Bernkasteler Kueser Rosenberg
Riesling Spätlese – trocken -
Erz.Abf. Weingut Jos. Hauth, Bernkastel
- sehr edel, fein harmonisch - |29,50 |
| 218 | Dornfelder & Spätburgunder Rosé
Deutscher Qualitätswein – Gutsabfüllung -
Weingut Peter Jos. Hauth
- trocken - |22,50 |

Baden

- | | | |
|-----|--|------------|
| 219 | Bercher
Grauer Burgunder Qualitätswein, Weingut Bercher
- trocken, pikant, herb, kräftig - |24,50 |
|-----|--|------------|

Österreich

- | | | |
|-----|--|------------|
| 220 | Kremser Grüner Veltliner
Kabinett, Winzer-genossenschaft Krems
- frisch, saftig, trocken - |21,50 |
|-----|--|------------|

Elsaß

- | | | |
|-----|--|------------|
| 221 | Elsässer Riesling
Weingut Rieflé
- rassig, trocken - |26,50 |
|-----|--|------------|

Frankreich

- | | | |
|-----|---|------------|
| 222 | Chardonnay Vin de Pays de l'Aude
Domaine Martinolles
- trocken und kräftiger Weißwein, schöne Frische - |26,50 |
| 223 | Chablis 1er Cru Fourchaumes
Burgunderabzug Baron Patrick
- trocken, feinfruchtig - |48,00 |

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



Italien

- 224 Pinot Grigio del Veneto22,50
 Fattoria Scaligera
 - frisch, leicht, harmonisch, trocken -
- 225 Gavi di Gavi31,50
 Fontanafredda
 ein großer, edler Weißwein aus dem Piemont,
 - trocken, gehaltvoll, frisch -

Rotweine

Ahr

- 230 Dabernova Weinmanufaktur22,50
 Walporzheimer Klosterberg, Spätburgunder Rotwein
 Winzergenossenschaft Walporzheim
 - mild, samtig -

Baden

- 231 Oberbergener Baßgeige25,50
 Spätburgunder Rotwein
 Winzergenossenschaft Oberbergen
 - samtig, trocken, harmonisch -

Mosel

- 239 Dornfelder Feinherb22,50
 Weingut Hauth - feinherb -

Württemberg

- 232 Gündelbacher Wachtkopf27,50
 Lemberger Kabinett, Weingut Sonnenhof
 - kraftvoll, samtig, trocken -

Italien

- 233 Barbera d`Alba26,50
 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

234	Château de la Grenière Lussac St. Émilion - fruchtig, elegant -	40,00
235	Bourgogne Pinot Noir - weich, fruchtig, trocken -	40,50
236	Château Anthonic Cru Bourgeois Moulis	45,00
237	Château de la Commanderie Lalande de Pomerol A.C. - ausdrucksvoll, harmonische Reife, eleganter Abgang -	46,50
238	Merlot Vin de Pays d'Oc Moulin de Gassac - kräftig ausdrucksvoll, angenehm weich -	22,50

Prosecco

Villa Sandi	0,75 l.....19,50
-------------	------------------

Sekt

Privat Cuvée Hausmarke „Hahnenkleer Hof“- trocken -	0,75 l.....29,50 0,20 l.....10,00
Hauth's Schloß Tröpfchen - trocken -	0,75 l.....32,50 0,20 l.....12,00
Bickensohler Kühler Morgen Grauer Burgunder Jahrgangssekt - trocken -	0,75 l.....37,00

Champagner

Veuve Clicquot - brut -	0,75 l.....95,00
-------------------------	------------------

- Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden
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