

## Gaumenfreuden zu jeder Zeit

Warme Laugenbrezel mit Butter	€ 3,50
Brezel überbacken mit Käse, Zwiebel und Salami	€ 5,50
Santewich: Käse- Kochschinken- Toast	€ 7,50
Gemischte Oliven mariniert mit Öl, Gewürzen und Knoblauch mit Baguette	€ 4,90
Kleine Portion Goudawürfel mit Weintrauben, Baguette & Senfsauce	€ 4,90
Suppe hausgekocht, frisch und lecker - bitte fragen-	€ 6,80
Tomatensalat mit Knoblauch, Basilikum, Zwiebeln mit Burrata dazu ein Kornspitz	€ 12,90
Hirtenkäse aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Peperoni dazu Baguette	€ 11,50
„Hafen-Taler“: Rindergeschnetzeltes mit Roter Beete und Gurken auf Kartoffelrösti	€ 17,90
Pulled Pork mit BBQ-Sauce auf Kartoffelrösti	€ 18,90
Toast Hawaii: 2 Toastbrot mit Kochschinken & Ananas mit Käse überbacken mit Preiselbeeren	€ 13,90
Hausgemachter Wurstsalat : Lyoner, Gurke, Zwiebel, Ei und einer Brezel wahlweise mit Käse	€ 12,90 € 13,90
Hausgemachter Rindfleischsalat: Rindfleisch, Zwiebeln, Gurken, Rote Beete, CremeFraiche, Schinken und Zwiebelchutney mit Parmesanbaguette	€ 15,90

### **Frisch belegte Flammkuchen (a)**

*(Grundsauce aus Schmand, Creme Fraiche & Gewürzen)*

#### **„Knuspersnack´sche“**

Flammkuchenrollen mit Parmesan & Schinken € 9,90

„Elsass“- Speck, Lauch & Zwiebeln € 13,90

„Bella Italia“- Tomaten mit einem Hauch Knoböl,  
Parmesan und frischem Basilikum € 14,90

„Kreta“- Hirtenkäse mit etwas Knoböl, Oliven (6), Peperoni,  
Zwiebeln, Tomaten € 14,90

„Amerika“- 150g Pulled Pork, BBQ-Sauce, Paprika  
und Zwiebeln € 18,90

„Frau Antje“- Käse und Weintrauben € 12,90

„Süß“- Apfel, Zucker & Zimt € 11,90

„a la Pizza“ Salami , Kochschinken, Käse, Zwiebeln,  
Paprika und ein Hauch Knoblauch € 18,90

#### **Dessert:**

eine Kugel Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten/Sahne  
oder Schokoladensauce/Sahne oder Espresso € 4,50

Hausgebackenes Kuchenkonfekt € 3,00

---

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen & Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, welchen ihnen gerne die komplette Auflistung zeigt.

Deutsche Winzerweine  
Weiß

2022 Hochzeitswein, 10 % Vol. -Veganer geeignet-  
Riesling & Gewürztraminer , halbtrocken, Q.b.A., limitierte Edition  
Weingut Wick, Pfalz

Rose und Honig vom Traminer mit der Frische vom Riesling

0,25l € 9,80

0,75l € 28,00

2023 Kaleidoskop -sur lie-, 13 % Vol. -Veganer geeignet-  
Grau- und Weißburgunder trocken, Qualitätswein  
Weingut Wick, Pfalz

Birne und Limettentöne

0,25l € 9,00

0,75l € 26,00

2023 Chardonnay, 13 % Vol. -Veganer geeignet-  
Qualitätswein, trocken

Weingut Wick, Pfalz

Saftiges Steinobst und dezente Grapefruitnote

0,25l € 9,00

0,75l € 26,00

2023 Blanc de Noir, 12,5 % Vol.

Spätburgunder weiß gekeltert trocken, Q.b.A.

Wein & Sekthaus Aloisius Hof, Pfalz

Rote Trauben werden zu einem weißen Wein mit Finesse

0,25l € 9,00

0,75l € 26,00

2022 Tänzeldes Rehkitz, 13 % Vol.  
 Sauvignon Blanc, Spätlese trocken  
 Weingut Schäfer, Rheinhessen

	0,25 l	€ 8,80
	0,75l	€ 24,00

2023 Lustiger Tropical Vogel, 9 % Vol.  
 Sauvignac Spätlese süß, Prädikatswein Kabinett, limitierte Edition  
 Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

	0,25l	€ 7,90
	0,75l	€ 20,00

2022 Sternenlicht, 11,5 % Vol.  
 Riesling, Q.b.A., limitierte Edition  
 Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

	0,25l	€ 7,90
	0,75l	€ 21,00

2022 Aller Dann, 11 % Vol.     -Veganer geeignet-  
 Riesling feinherb, Qualitätswein  
 Weingut Wick, Pfalz  
 Frisch, fruchtig, kraftvoll

	0,25l	€ 7,90
	1,0l	€ 26,00

Rosé

2023 Toujours Rosé feinherb, 10,5 % Vol.     -Veganer geeignet-  
 Qualitätswein  
 Weingut Wick, Pfalz  
 Quitte. Himbeer. Easy-drinking- Jederzeit

	0,25l	€ 7,90
	1,0l	€ 26,00

2023 Portugieser Rosé, lieblich, 11 % Vol.  
Qualitätswein

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

Feiner Duft, fruchtig-frischer Geschmack	0,25l	€ 7,80
	1,0l	€ 26,00

2023 Merlot Rosé trocken, 12 % Vol. -Veganer geeignet-  
Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Kostbare Essenz. Vielschichtig. Sanft	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 26,00

### Rot

2022 Portugieser & Regent , 11,5 % Vol. -Veganer geeignet-  
Rotwein feinherb Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Bodenständig. Fruchtig. Süffig	0,25l	€ 8,80
	0,75l	€ 24,00

2018 Moustache Gold, 12,5 % Vol.

Spätburgunder trocken Q.b.A.

6 Monate im Barriquefass gelagert

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,25l	€ 8,80
	0,75l	€ 24,00

2020 Dunkelfelder, 11,5 % Vol.

Rotwein lieblich, Q.b.A.

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz	0,25l	€ 7,90
	0,75l	€ 22,00

2022 Kairos trocken, 13 % Vol.		
Rotweincuveé Lemberger & Spätburgunder		
Weingut Hirth , Baden - Württemberg		
Kräftiger Geschmack, weicher Abgang	0,25l	€ 9,90
	0,75l	€ 28,00
2022 Lemberger trocken, 13% Vol.		
Weingut Hirth , Baden - Württemberg		
Duft nach Schokolade, Kaffeebohnen und etwas Zimt		
Schöne Fülle, samtiger Abgang	0,25l	€ 10,50
	0,75l	€ 29,00
Weißweinschorle -nach Wahl -	0,25l	€ 7,20
Rotweinschorle -nach Wahl-	0,25l	€ 7,20

### Edel & Süß

1989 Ortega Trockenbeerenauslese –edelsüß-, 9 % Vol.		
Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz		
Eine außergewöhnliche Feinheit, gehaltvoll & elegant	0,375l	€ 90,00

### gemischt & prickelnd

Aperol Sprizz <sup>(1,10)</sup> -selbst gemixt-	0,25l	€ 9,00
Hugo -selbst gemixt-	0,25l	€ 9,00
Hugo alkoholfrei – selbst gemixt-	0,25l	€ 8,00
Rote Zora -selbst gemixt-	0,25l	€ 9,00
Rote Zora alkoholfrei -selbst gemixt-	0,25l	€ 8,00
Lillet Wild Berry -selbst gemixt-	0,25l	€ 9,00
Wodka Lemon oder Gin Tonic	0,3l	€ 9,00

### Birkenhof Brennerei

Feine Spirituosen Holzfassgelagert

Alte Himbeere , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Alte Kirsche , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Alte Marille , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Alte Williamsbirne , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Haselnuss , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Basaltfeuer, 56 % Vol	2cl	€ 4,50
Helbing Kümmel, 35 % Vol.	2cl	€ 3,00
Jägermeister, 35 % Vol.	2cl	€ 3,00

### Liköre aus dem Wein & Sekthaus Aloisiushof

Traubenlikör weiß oder rot , 20 % Vol.	2cl	€ 5,00
Winzertraum (Edelbrand mit Sahne), 17 % Vol.	2cl	€ 5,00

### Specials

Fading Hill Single Malt, German Whisky	2cl	€ 7,00
Fading Hill Single Malt Peat Whisky, German Whisky	2cl	€ 7,00
Amber Whisky- Liqueur, 30 % Vol.	2cl	€ 5,00
JON Handcrafted Rum, 42% Vol., Master Edition	2cl	€ 6,50

### Bier von Faß

König Pilsener auch als Alsterwasser oder Cola-Bier	0,3l	€ 4,00
--	------	--------

### Flaschenbier

TH.König Zwickel Kellerbier	0,33l	€ 3,90
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	€ 3,80
Benediktiner Hefeweißbier	0,5l	€ 5,50
Benediktiner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5l	€ 5,50

### Prickelndes

Musikus Secco rosé, 12 % Vol.

Pfälzer

Weingut Wick, Pfalz	0,1l	€ 5,00
	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 26,00

Kleine Königin, 10 % Vol.

Fruchtiger Perlwein aus der Rieslingtraube ,halbtrocken

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,1l	€ 4,00
	0,75l	€ 25,00

Val de Cune Rosé Cuvee brut

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore	0,25 l	€ 12,50
	0,75l	€ 36,00

### Champagner

Wir bestellen Euch gerne für euren Anlass euren

Lieblingschampagner

-sofern verfügbar-

---

Alle Weine/weinhaltige Getränke enthalten naturgemäß Sulfite

„Iss mit Vergnügen, trinke zum Vergnügen“

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner naturell oder sprudel	0,33l	€ 2,90
Viva con agua Quellwasser leise oder laut	0,75l	€ 6,90
Coca Cola <sup>(1,7,9)</sup> , gerne auch Zero <sup>(1,7,9,13)</sup>	0,3l	€ 4,00
Sprite oder Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,3l	€ 4,00
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,3l	€ 4,00
Orangensaft / Orangensaftschorle	0,3l	€ 4,00
Rhabarbersaft / Rhabarbersaftschorle	0,3l	€ 5,00
Winzertraubensaft rot oder weiß _ Schorle	0,3l	€ 5,50
„25-Grad-Drink“ Rhabarbersaft mit Vanilleeis	0,1l	€ 4,00

## Heißgetränke mit Produkten aus der Kaffeemanufaktur Heimbs

Große Tasse Kaffee <sup>(9)</sup>		€ 3,00
Latte Macchiato <sup>(f,9)</sup>		€ 4,00
Milchkaffee <sup>(f,9)</sup>		€ 4,00
Cappuccino <sup>(f,9)</sup>		€ 4,00
Espresso		€ 2,80
Doppelter Espresso		€ 3,80
Glas Tee (Schwarz, Pfefferminz ,Früchte, Roiboos-Vanille, Kräuter)		€ 3,00
Grog		€ 5,50
Glas Kakao mit Sahne <sup>(f)</sup>		€ 4,50
Glas Kakao <sup>(f)</sup>		€ 4,00
Kaffee Pharisär (Kaffee, Rum & Sahne) <sup>(f,9)</sup>		€ 7,00
Tante Sante (Kakao, Rum & Sahne) <sup>(f)</sup>		€ 7,00
Glühwein aus unseren Winzerweinen- rot, weiß oder Rosé		€ 6,00
Fläschchen Rum, Amaretto oder Chantré rouge	4cl	€ 4,00

Aufgrund von unvorhergesehenen Marktentwicklungen kann es zu kurzfristigen Preisanpassungen kommen

**Lieber Gast,**

auch wir wollen der Kennzeichnungspflicht nachkommen. Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen & Allergenen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, welchen ihnen gerne die komplette Auflistung zeigt.

**Zusatzstoffgruppen:**

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel

**Allergene:**

- a) Getreideprodukt (Glutenhaltig)
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Schwefeldioxyde und Sulfite
- e) Sellerie
- f) Milch und Laktose
- g) Sesamsamen
- h) Nüsse
- i) Eier
- j) Lupinen
- k) Senf
- l) Soja
- m) Weichtiere
- n) Erdnüsse
- o) Eine Kreuzkontamination durch bei uns verwendete Allergene Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden.

**Info zu den Weinen:** Alle Weine enthalten naturgemäß Sulfite. Ist der in der Karte genannte Jahrgang bereits vergriffen, erlauben wir uns Ihnen den Folgejahrgang zu servieren.