



WESTFÄLISCHE GASTFREUNDSCHAFT

... seit 1884

Vorspeisen



Kleiner gemischter Salatteller mit verschiedenen gemischten Salaten

Small mixed salad

4,10 €



Kleiner grüner Salat mit einer Auswahl an verschiedenen Blattsalaten

Sahnesoße nach Hausrezept



oder Vinaigrette

Small green salad / cream dressing or vinaigrette

4,10 €

Kleine Fischvorspeise mit Räucherlachs und mild geräucherter Forelle

Senf-Dill-Soße, Blattsalatgarnitur, Brot und Butter

Fish appetizer / smoked salmon / smoked trout / mustard dill / bread / butter

9,80 €



Großer Salatteller mit verschiedenen bunten Salaten,
dazu Brot und Kräuterbutter mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen

oder vegetarischen Frühlingsrollen

Large salad / chicken or veg spring rolls / bread / herb butter

13,20 €

Großer Salatteller „Nizza“ mit verschiedenen Blattsalaten in Vinaigrette, Thunfisch

Zwiebelringen, Tomate, Käsestreifen, dazu Brot und Kräuterbutter

Nizza salad / tuna / onion / tomato / cheese / bread / herb butter

14,20 €

Geräucherter Norwegischer Lachs mit Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich⁶

an gemischten Blattsalaten mit Vinaigrette, dazu Bauernrösti

Smoked salmon / mustard dill sauce / horseradish cream / salad / rösti

14,50 €

Suppen

Rindfleischsuppe „Münsterländer Hochzeitssuppe“ mit feiner Einlage

Beef soup „Münsterländer wedding soup“

6,00 €

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken

Onion soup / croutons / cheese

6,50 €



Tomatencremesuppe mit Sahnahaube

Tomato soup / cream

6,50 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

0.50 € per modification



Toastgerichte / Kleingerichte



Gebackener Camembert
mit Wildpreiselbeeren
Pumpernickel
Toast und Butter

Baked camembert / cranberries / pumpernickel / toast / butter

9,70 €

Käsetoast Hawaii
mit Kochschinken ^{1,5,8,9}
Ananas und Pfirsichen
mit Käse überbacken

Cheese toast hawaii / ham / pineapple / peach / melted cheese

9,70 €

Toast Großmütterchen Art –
Kleines Schnitzel vom Schweinerücken
mit Toast, Speck, Zwiebeln und Champignons
bunte Salatgarnitur

Toast Grandmother Style / pork schnitzel / bacon / onion / mushrooms / salad

13,90 €

Kröstchen nach Art des Hauses –
Kleines Schnitzel
vom Schweinerücken
mit Spiegelei und Salaten umlegt
Kartoffelsalat (kein Wechsel mit warmer Kartoffelbeilage möglich)

Schnitzel / fried egg / salad / potato salad

13,90 €

Damentoast –
Hähnchenbrustfilet
mit warmem Obst
Soße Hollandaise
bunte Salatgarnitur, Toast

Chicken breast / warm fruit / hollandaise / salad / toast

15,20 €



Regionalgerichte

Großer Speckpfannkuchen^{1,5}
mit buntem gemischten Salatteller

Large bacon pancake / mixed salad

10,70 €

Bauernomelette mit Röstkartoffeln^{1,5}

und verschiedenen Gemüsen

dazu Soße Hollandaise

Blattsalat mit Sahnedressing

Farmer's omelette / roasted potatoes / mixed vegetables / hollandaise / salad / cream dressing

12,50 €

Gekochtes Rindfleisch aus dem Suppentopf

mit Münsterländer Zwiebelsoße, Essiggurke

Salzkartoffeln und gemischter Salatteller

Boiled beef / Münsterland onion sauce / pickled cucumber / boiled potatoes / mixed salad

19,40 €

* als Seniorenportion

*senior portion

17,90 €

* als kleine Vorspeise oder Zwischengang

(ohne Salzkartoffeln und Salat)

*Small starter (no potatoes or salad)

9,90 €

Westfalenschnitzel

Zwei Schnitzel vom Schweinerücken

mit Spiegeleiern, Schinken

Röstkartoffeln^{1,5} und gemischter Salatteller

Westphalia schnitzel / fried eggs / ham / roasted potatoes / mixed salad

19,40 €

Münsterländer Bauernpfanne

mit kurzgebratenem Fleisch von Rind und Schwein

Kleines Rumpsteak und zwei Schweinemedallions im Speckmantel

auf Röstkartoffeln^{1,5}, Spiegelei, Kräuterbutter, gemischter Salatteller

Münsterland farmer's pan / beef / pork medallions / bacon wrap / rump steak /

roasted potatoes / fried egg / herb butter / mixed salad

25,80 €



Fischgerichte

Gebratenes Norwegisches Lachsfilet auf Kräutersoße, Salzkartoffeln, Butter
dazu ein Blattsalat mit Sahnedressing

Fried salmon / herb sauce / boiled potatoes / butter / salad / cream dressing

24,70 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckwürfeln^{1,5} und Garnelen,
dazu Soße Hollandaise, Röstkartoffeln^{1,5}, Blattsalat mit Sahnedressing

Scholl filet Finkenwerder style / bacon / shrimp / hollandaise / roasted potatoes / salad / cream dressing

23,50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersoße
auf buntem Schwenkgemüse, dazu Reis

Fried zanderfish / herb sauce / sautéed vegetables / rice

23,50 €

Vegetarische und Vegane Gerichte



Apfelpfannkuchen mit Puderzucker

Apple pancake / powdered sugar

9,60 €



Penne mit Tomatensoße und Kirschtomaten, mit
Käse überbacken, dazu ein Blattsalat mit Sahnedressing

Penne / tomato sauce / cherry tomatoes / baked cheese / salad / cream dressing

14,90 €



Veganer Gemüsetopf – wahlweise mit Reis oder Penne angeschwenkt
mit Chilisoße abgeschmeckt, dazu ein bunter Blattsalat mit Vinaigrette

Vegan vegetable stew / rice or penne / chili sauce / salad / vinaigrette

14,90 €



Zwei Vegane Knusperschnitzel (auf Basis von Weizenprotein)
an würzigen Chili-Gemüse-Penne dazu ein bunter Blattsalat mit Vinaigrette

Vegan schnitzel / chili vegetable penne / salad / vinaigrette

19,40 €

* als Seniorenportion

*senior portion

17,90 €

Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €

0.50 € per modification



Fleischgerichte

Schnitzel nach „Wiener Art“ –
Zwei Schweineschnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites, dazu ein gemischter Salatteller
Wiener schnitzel / pork schnitzel / fries / mixed salad

16,80 €

* als Seniorenportion

*senior portion

15,30 €

Schnitzel Italienische Art –
Ein Schweineschnitzel vom Schweinerücken
auf grünen Spinatbandnudeln
Kochschinkenstreifen^{1,5,8,9}, Soße Hollandaise
mit Käse überbacken, gemischter Salatteller
Italian schnitzel / pork schnitzel / spinach noodles / ham / hollandaise / baked cheese / mixed salad

17,90 €

Schnitzel nach Jägerart –
Zwei Schweineschnitzel vom Schweinerücken
mit Champignonsoße
Pommes frites, gemischter Salatteller
Schnitzel hunter style / pork schnitzel / mushroom sauce / fries / mixed salad

17,90 €

Paprikaschnitzel –
Zwei Schweineschnitzel vom Schweinerücken
mit pikanter Paprika-Puszta Soße
Pommes frites, gemischter Salatteller
Schnitzel paprika style / pork schnitzel / spicy sauce / fries / mixed salad

17,90 €

Schlemmerschnitzel –
Zwei Schweineschnitzel vom Schweinerücken
mit Champignons und Schmorzwiebeln
Soße Bearnaise, Rösti, dazu ein gemischter Salatteller
Schlemmerschnitzel / pork schnitzel / mushrooms / onion rings / béarnaise / rösti / mixed salad

19,40 €



Heischgerichte

Unsere Hermannshöhe – Currywurst
Rostbratwurst (2 Stück) mit pikanter Currysoße und Pommes frites
Currywurst - Sausage (2pieces) / curry sauce / fries
9,70 €

* als Seniorenportion

*senior portion

8,20 €

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit warmem Obst
Curryfruchtsoße, Kroketten und gemischter Salatteller
Crispy chicken schnitzel / warm fruit / curry fruit sauce / croquettes / mixed salad
19,40 €

* als Seniorenportion

*senior portion

17,90 €

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Champignons und Rahmsoße
Pommes frites und gemischter Salatteller
Pork medallions wrapped in bacon / mushrooms / cream sauce / fries / mixed salad
24,50 €

Zartes Lammrückensteak mit Knoblauch-Kräuter-Soße
auf buntem Pfannengemüse, dazu Bauernrösti
Lamb loin steak / garlic herb sauce / mixed fried vegetables / rösti
29,80 €

Spezialplatte ab zwei Personen

Schlemmerplatte –
Schweineschnitzel, Schweinemedallions im Speckmantel und Steaks vom Rind
mit Schmorzwiebeln, buntem Pfannengemüse und Champignons
dazu Soße Bearnaise, Pommes frites, gemischter Salatteller
Schlemmerplatte - pork schnitzel / pork medallions wrapped in bacon / beef steaks / braised onions /
mixed pan-fried vegetables / mushrooms / béarnaise sauce / fries / mixed salad
pro Person 27,00 €



Heischgerichte

Rumpsteak vom Weiderind (200g) Haushofmeister
mit Kräuterbutter

Pommes frites, dazu ein bunter Salatteller

Rumpsteak / herb butter / fries / mixed salad

27,90 €

Rumpsteak (200g) „Gourmet“
mit Champignons und Schmorzwiebel
Soße Bearnaise, Rösti
dazu ein gemischter Salatteller

Rumpsteak / mushrooms / braised onions / béarnaise sauce / rösti / mixed salad

29,20 €

Saftiges Rumpsteak (200g)
mit Pfefferrahmsoße
an buntem Pfannengemüse, Kroketten

Rumpsteak / pepper cream sauce / mixed fried vegetables / croquettes

29,20 €

Zartes Rinderfiletsteak (200g)
mit Champignons, Soße Bearnaise
Pommes frites, gemischter Salatteller

Beef filet steak (200g) / mushrooms / béarnaise sauce / fries / mixed salad

32,90 €

Rindersteaks werden medium serviert,
wenn kein anderer Garungsgrad genannt wird

English - Fleisch ist blutig, roh und nur angebraten

rare / very red / lightly seared

Medium Rare - Fleisch ist roh und von außen braun gebraten

medium rare / red center / browned outside

Medium - Fleisch von außen braun mit breitem rosa Streifen im Innenbereich

medium / pink center / browned outside

Durch - Fleisch innen ganz durchgebraten und außen braun

well done / fully cooked / browned outside

Ihr Steak ist nicht so gebraten, wie Sie es mögen?

Bitte melden Sie sich!



Katte Platten

Münsterländer Vesperteller

Holzteller mit luftgetrocknetem Schinken¹ hausgebackenes Bauernbrot, Pumpernickel und Butter, Spiegelei, dazu einen Münsterländer Korn

Münsterländer Snack plate - ham / homemade farmhouse bread / pumpernickel / butter / fried egg / schnapps

11,90 €

„Strammer Max“ - Bauernbrot mit luftgetrocknetem

Münsterländer Schinken¹, Schwarzbrot und zwei Spiegeleiern

Farmer's bread / air-dried ham / rye bread / two fried eggs

11,20 €

Bauernbrot mit luftgetrocknetem

Münsterländer Schinken¹ oder mit Hausmacherwurst^{1,5,6} oder mit Käse

Farmer's bread / air-dried ham or homemade sausage or cheese

8,20 €

Hausplatte „Hermannshöhe“

Hausgebackenes Bauernbrot mit Schinken¹

und Hausmacherwurst^{1,5,6}, Kartoffelsalat und Spiegelei

House platter- homemade farmhouse bread / ham / homemade sausage / potato salad / fried egg

11,90 €

Desserts und Käse

Münsterländer Herrencreme (auch alkoholfrei)

mit Sahne garniert

Münsterland Herrencreme – vanilla cream / chocolate / rum

4,60 €

Käsebrett

Käseauswahl, hausgebackenes Bauernbrot und Butter

Cheese selection / homemade farmhouse bread / butter

10,90 €

Fragen Sie bitte nach dem heutigen Dessertangebot!

Des Weiteren halten wir eine spezielle Eiskarte für Sie bereit.

Please ask for today's dessert options! We also offer a special ice cream menu.



Warme Getränke, Tee- und Kaffeespezialitäten

Kaffeespezialitäten von der Rösterei Seewald, Legden
Premium-Traditionskaffee aus Handarbeit

Kaffee	Tasse	2,80 €
	Pott	4,00 €
	Kännchen	4,80 €
entkoffeinierter Kaffee	Tasse	2,80 €
	Pott	4,00 €
	Kännchen	4,80 €
Cappuccino* mit Milchschaum**	Tasse	3,30 €
Espresso*	Tasse	2,50 €
Schümli*	Tasse	2,80 €
Espresso Macciato* mit Milch**	Tasse	2,90 €
Milchkaffee* mit Milch**	Tasse	3,80 €
Latte Macchiato* mit Milch**	Glas	3,80 €
Chocciatto* heiße Schokolade, Espresso und Milchschaum	Glas	3,80 €
*auf Wunsch können Sie diese Kaffeespezialität mit entkoffeiniertem Kaffee genießen		
**auch mit veganem Milchersatz (aus Erbsenprotein - kein Soja, Laktose, Gluten, Nuss)		
Heiße Zitrone	Glas	3,00 €
Heiße Orange	Glas	3,00 €
Glühwein	Glas	4,00 €
Grog	Glas	4,00 €
Ronnefeldt Tee – Verlangen Sie unsere spezielle Teekarte	Glas	2,80 €
	Kännchen	4,80 €
	TeeCaddy	5,20 €
Heiße Schokolade	Pott	3,80 €
	Kännchen	4,60 €

Alle Preise sind Inklusivpreise.



Getränke

Biere vom Fass

Warsteiner Pils*

König Pils*

Frankenheim Alt*

Warsteiner Premium alkoholfrei 0,0 %*

Glas 0,2 l 2,20 €

Glas 0,3 l 3,30 €

Glas 0,5 l 5,50 €

* auch als Mischgetränk erhältlich

Erdinger Weißbier – hell

Th. König Zwickl – naturbelassenes Kellerbier

Erdinger Brauhaus – helles Lagerbier

Glas 0,3 l 3,30 €

Glas 0,5 l 5,50 €

Flaschenbier

Erdinger Weißbier – alkoholfrei

Glas 0,3 l 3,30 €

Glas 0,5 l 5,50 €

Erdinger Weißbier – alkoholfrei Zitrone

Erdinger Weißbier – alkoholfrei Grapefruit

Glas 0,3 l 3,30 €

Erdinger Weißbier – dunkel

Glas 0,5 l 5,50 €

Isenbeck Malz – alkoholfreier Malztrunk

Fl. 0,33 l 3,30 €

Fruchtsäfte

Vaihinger Orangensaft* / Apfelsaft / Traubensaft* /

Tomatensaft / Kirschnektar / Bananennektar /

Maracujanektar / Multivitaminsaft / Schwarze Johannisbeere

Glas 0,2 l 3,00 €

Glas 0,4 l 6,00 €

*auch als Fruchtsaftschorle

Glas 0,2l 3,00 €

Glas 0,4l 6,00 €

Richard's Sun Eistee Pfirsich

Fl. 0,33 l 4,40 €

Vahinger Rhabarberschorle

Fl. 0,33 l 4,40 €

Vahinger Maracujaschorle

Fl. 0,33 l 4,40 €

Vahinger Johannisbeerschorle

Fl. 0,33 l 4,40 €



Alkoholfreie Getränke

Sinalco Orange^{2,5,10}

Sinalco Zitrone¹⁰

Sinalco Cola^{2,3,10}

Sinalco Apfelschorle

Glas 0,2 l 2,20 €

Glas 0,3 l 3,30 €

Glas 0,5 l 5,50 €

Coca-Cola^{2,3,10}

Coca-Cola zero^{2,3,5,6,10}

Fl. 0,2 l 2,70 €

Schweppes Bitter Lemon^{2,4,5}, Schweppes Wild Berry^{2,10}

Schweppes Tonic Water⁴, Schweppes Ginger Ale²

Schweppes White Peach^{2,10}, Schweppes Pomegranate^{2,10}

Fl. 0,2 l 3,40 €

Red Bull^{3,10,11}

Dose 0,25 l 3,60 €

Salvus Regina^{2,5,10}

Glas 0,2 l 1,80 €

Glas 0,3 l 2,70 €

Glas 0,5 l 4,50 €

Mineralwasser

Tönissteiner Natürliches Mineralwasser Classic Exclusiv

Fl. 0,25 l 2,60 €

Fl. 0,75 l 6,20 €

Tönissteiner Natürliches Mineralwasser Medium Exclusiv

Fl. 0,25 l 2,60 €

Fl. 0,75 l 6,20 €

Tönissteiner Natürliches Mineralwasser Naturelle Exclusiv

Fl. 0,25 l 2,60 €

Fl. 0,75 l 6,20 €

Aperitifs

Sandemann Sherry Sweet / Medium / Fino

Glas 5 cl 5,50 €

Martini – Bianco

Glas 5 cl 5,50 €

Sasse Amerie – Himbeerlikör mit Walderdbeeren und Sekt

Glas 5,80 €

Lillet Wild Berry* mit Beerenfrüchten

Glas 5,80 €

White Peach Spritz* mit Rosé-Sekt und Pfirsichspalten

Glas 5,80 €

Hugo* – Holunderblütensirup mit Sekt und Wasser

Glas 5,80 €

Aperol Spritz* – Aperol mit Sekt und Wasser

Glas 5,80 €

Martini Pomegranate* – Martini Rosato mit Pomegranate

Glas 5,80 €

* auch als alkoholfreier Aperitif erhältlich

Sekt Hausmarke halbtrocken, trocken oder Rosé halbtrocken

Glas 4,00 €



Münsterländer Originale

Sasse Weizen Korn	Glas 2 cl	2,00 €
Sasse Grafschafter Kräuterwacholder	Glas 2 cl	3,00 €
Sasse Sechser - Kräuterlikör	Glas 2 cl	3,00 €
Sasse Münsterländer Lagerkorn	Glas 2 cl	3,20 €
Sasse Kakao mit Nuss / Sasse Butterscotch – Karamelllikör	Glas 2 cl	3,20 €
Sasse Himbeergeist / Sasse Williamsbirne / Sasse Milde Marille	Glas 2 cl	3,60 €
Sasse Cigar Special	Glas 2 cl	4,60 €
Sasse Atlantik Finish	Glas 2 cl	6,20 €

Cocktails und Longdrinks

„KiBa“ – Früchterlebnis Kirsch und Banane	Glas 0,2 l	3,00 €
Cola – Korn / Fanta – Korn	Glas	4,50 €
Jim Beam – Cola / Wodka – Lemon / Wodka – Orange	Glas	5,00 €
Pernod – Cola / Asbach – Cola / Gin Tonic	Glas	5,00 €
Wodka – Red Bull / Jägermeister – Red Bull	Glas	6,00 €
Vaihinger Pina Colada / Sex on the beach / Zombie		
Virgin Colada (alkoholfreier Pina Colada)	Glas	6,00 €

Spiritosen / Liköre / Digestifs

St. Hubertus Tropfen Johannisbeere - Roter	Glas 2 cl	2,00 €
St. Hubertus Tropfen Pfefferminz / Lakritz	Glas 2 cl	2,20 €
Altfränkischer Kräuterlikör / Altfränkische Pflaume	Glas 2 cl	2,00 €
Verpoorten Eierlikör	Glas 2 cl	2,20 €
Jägermeister / Fernet Branca / Ramazotti / Kümmerling	Glas 2 cl	3,20 €
Jubiläums Akvavit / Linie Aquavit / Tequila / Gordon's Gin	Glas 2 cl	3,20 €
Bailey's Irish Cream, Asbach Uralt Weinbrand	Glas 2 cl	3,20 €
Ouzo / Sambuca / Sambuca al Caffé / Grappa	Glas 2 cl	3,20 €
Absolut Vodka / Havana Club Blanco 3 Jahre / Underberg	Glas 2 cl	3,80 €
Gilbert Calvados	Glas 2 cl	4,00 €
Hennessy Cognac V. S. / Remy Martin V.S.O.P.	Glas 2 cl	5,50 €
Jim Beam – Bourbon Whiskey	Glas 2 cl	2,80 €
Ballantines – Scotch Whisky / Jack Daniel's Tennessee Whiskey	Glas 2 cl	3,20 €
Tullamore Dew – Irish Whiskey	Glas 2 cl	4,50 €
Glenfiddich – Scotch Single Malt Whisky	Glas 2 cl	5,50 €



Weine - Deutschland

Rheinhessen

2025er	Glas 0,1 l	3,30 €
Schales Kerner QmP	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Weißwein	Flasche 0,75 l	19,80 €
Spätlese - lieblich		
Weingut Schales, Försheim - Dahlsheim		

2025er	Glas 0,1 l	3,30 €
Spies Riesling DQ	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Weißwein	Flasche 0,75 l	19,80 €
feinherb		
Weingut David Spies, Dittelsheim-Heßloch		

2025er	Glas 0,1 l	3,30 €
Schittler Becker	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Grauer Burgunder QbA	Flasche 0,75 l	19,80 €
Weißwein		
trocken		
Weingut Julia Schittler Becker GbR, Zornheim		

2021er	Glas 0,1 l	3,30 €
Schales Dornfelder DQ	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Rotwein	Flasche 0,75 l	19,00 €
halbtrocken		
Weingut Schales, Försheim – Dahlsheim		

Franken

2023er	Flasche 0,75 l	23,00 €
Iphöwer Silvaner		
VDP Ortswein DQ		
Weißwein		
trocken		
Weingut Hans Wirsching, Iphofen		



Baden

2025er	Glas 0,1 l	3,30 €
Eichstetter Weissburgunder QmP	Karaffee 0,25 l	6,80 €
Kabinett	Flasche 0,75 l	19,30 €

Weißwein

trocken

Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten

2025er	Glas 0,1 l	3,30 €
Kiefer Schmetterlinge im Bauch QbA	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Roséwein	Flasche 0,75 l	19,30 €

feinherb

Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten

2023er	Glas 0,1 l	3,30 €
Eichstetter Spätburgunder QbA	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Rotwein	Flasche 0,75 l	19,80 €

trocken

Weingut Friedrich Kiefer, Eichstetten

2024er	Glas 0,1 l	3,30 €
Edition Hunfeld	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Sauvignon Blanc DQ	Flasche 0,75 l	19,80 €

Weißwein

trocken

Pfaffenweiler Weinhaus

2024er	½ Flasche 0,375 l	11,50 €
--------	-------------------	---------

Achkarrer Castellberg QbA

Grauer Burgunder

Kabinett

Weißwein

Trocken

Winzergenossenschaft Achkarren

Vogtburg -Achkarren

2023er	½ Flasche 0,375 l	11,50 €
--------	-------------------	---------

Achkarrer Schloßberg DQ

Spätburgunder

Rotwein

Winzergenossenschaft Achkarren

Vogtburg -Achkarren



Pfalz

2024er	Glas 0,1 l	3,20 €
Dürkheimer Fuchsmantel QbA	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Riesling	Flasche 0,75 l	21,00 €

Kabinett

Weißwein

trocken

Weingut Heinrich Gies, Bad Dürkheim

2023er	Flasche 0,75 l	19,50 €
--------	----------------	---------

Ruppertsberger Scheurebe QbA

Kabinett

Weißwein

feinherb

Ruppertsberger Weinkeller, Ruppertsberg

2023er	Glas 0,1 l	3,30 €
Lergenmüller	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Dornfelder DQ	Flasche 0,75 l	19,50 €

Rotwein

lieblich

Gutsabfüllung Weingut Lergenmüller

Hainfeld

2022er	Glas 0,1 l	3,30 €
Ruppertsberger Merlot DQ	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Rotwein	Flasche 0,75 l	19,50 €

feinherb

Ruppertsberger Weinkeller

Ruppertsberg

Mosel

Light live white	Glas 0,1 l	3,30 €
Alkoholfreier Weißwein 0,0 %	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Schloss Wachenheim, Trier	Flasche 0,75 l	18,50 €



Frankreich

2024er	Glas 0,1 l	3,30 €
Caringole Rouge IGP	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Rotwein trocken	Flasche 0,75 l	20,50 €
Domaine La Croix Belle, Languedoc, Bordeaux		

Spanien

2018er	Flasche 0,75 l	28,00 €
Baron de Ley		
Reserva – Rioja - trocken		
2021er		
Torres Atrium	Flasche 0,75 l	28,00 €
Merlot - trocken		
Miguel Torres S.A. – Vilafranca Del Penedès		

Chile

2021er	Flasche 0,75 l	28,00 €
Santa Digna		
Cabernet Sauvignon - trocken		
Miguel Torres S.A. – Curic - Curicó		

Italien

2025er	Glas 0,1 l	3,30 €
Chardonnay Mont Mès IGT	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Vigneti Dolomiti	Flasche 0,75 l	20,50 €
Weißwein		
trocken		
Weingut Castelfeder, Südtirol		
2024er	Glas 0,1 l	3,30 €
Chianti Antinori Santa Christina	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Superiore D.O.C.G.	Flasche 0,75 l	21,50 €
Rotwein		
halbtrocken		
Weingut Antinori, Toscana		



2024er	½ Flasche 0,375 l	11,50 €
Antinori Santa Cristina IGT		
Rotwein		
trocken		
Weingut Antinori, Toscana		

2025er	Glas 0,1 l	3,30 €
Primitivo Feudo Bannera IGT	Karaffe 0,25 l	6,80 €
Rotwein	Flasche 0,75 l	21,00 €
Trocken		
Weingut Feudo Bannera, Apulien		

Gett, Prosecco und Champagner

Sekt Hausmarke „Hermannshöhe“	Glas 0,1 l	4,00 €
Sektkellerei J. Oppmann Würzburg	Flasche 0,75 l	18,50 €
Sekt halbtrocken		
Sekt Rosé		
Sekt trocken		

Rotkäppchen – alkoholfrei 0,0 % „Pikkolo“	Flasche 0,20 l	4,90 €
Rosé oder Weiß		
Sektkellerei Rotkäppchen-Mumm, Freyburg		

Rotkäppchen – alkoholfrei 0,0 %	Flasche 0,75 l	18,50 €
Rosé oder Weiß		
Sektkellerei Rotkäppchen-Mumm, Freyburg		

Prosecco Trevigiana „Pikkolo“	Flasche 0,20 l	4,90 €
Sacchetto		
Italien Perlwein		
halbtrocken		

Prosecco Vino Frizzante DOC	Flasche 0,75 l	18,50 €
Viticolori Ponte Venet		
Italien Perlwein		
trocken		

Champagner Moët & Chandon	Flasche 0,75 l	92,50 €
Brut Imperial		
Épernay, Frankreich		



Alle Preise sind Inklusivpreise.

„Wissen ums Genießen“ – Zusatzstoffe und Allergene

Bei der Zubereitung Ihrer Speisen verwenden wir größtenteils frische Produkte. Jedoch manche Speisen (in der Speisekarte gekennzeichnet) wie z.B. durchwachsener Speck und Schinken und Getränke wie Cola enthalten zum Teil kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: *1 mit Konservierungsmittel, *2 mit Farbstoff,

*3 koffeinhaltig, *4 chininhaltig, *5 mit Antioxidationsmittel,

*6 mit Süßungsmittel, *7 enthält eine Phenylalaninquelle, *8 Geschmacksverstärker, *9 Phosphat,

*10 mit Säuerungsmittel, *11 mit Taurin.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, entnehmen Sie bitte auf Nachfrage einer gesonderten Informationsmappe. Bei Fragen steht Ihnen gerne auch unser qualifiziertes Küchenpersonal zur Verfügung und wird Ihr Gericht entsprechend zubereiten. Wir können eine Allergenübertragung von Speise zu Speise nicht ausschließen und übernehmen daher keine Garantie für enthaltene Allergene.

