

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Taunus Mineralwasser	Fl.0,25	2,40
<i>naturelle oder medium</i>	Fl.0,75	5,90
Afri Cola/ Afri Cola ohne Zucker	Fl.0,33	3,20
Gaffels Fassbrause Zitrone	Fl.0,33	3,20
Gaffels Fassbrause Orange	Fl.0,33	3,20
Gaffels Fassbrause Apfel naturtrüb	Fl.0,33	3,20
Bluna Zitrone/ Bluna Orange	Fl.0,33	3,20
Orangensaft/ Apfelsaft	0,2	2,40
Apfelschorle	0,3 / 0,5	2,90 / 4,60

## Heiße Getränke *aus Bio und Fairtrade Bohnen*

Café		2,20
großer Café		3,80
Espresso		2,20
Espresso Macchiato		2,40
Espresso Doppio		3,70
Latte Macchiato		3,60
Cappuccino		2,70
Café au lait		3,40
Becher Kakao		3,40
Schokochino	<i>kakao mit espresso</i>	4,10
Lumumba	<i>kakao mit brandy und sahne</i>	5,20
Irish Coffee	<i>café mit whiskey und sahne</i>	5,20
Pfefferminztee	<i>mit frischer minze aufgegossen</i>	3,20
Ingwer Tee	<i>mit frischem ingwer und honig</i>	3,20
Tee	<i>hibiskus-himbeer, feldkräuter, apfel-birne grün mit lemon, klassisch schwarz, masala-chai</i>	2,70

## Biere

Gaffel Kölsch	0,2 / 0,5	1,70 / 4,00
Bitburger Pils	0,3 / 0,5	2,50 / 4,00
Bitburger Radler naturtrüb	Fl.0,33	2,70
Benediktiner Weissbier	Fl.0,5	4,20
Andechs Export Dunkel	Fl.0,5	4,20
Benediktiner Weissbier <i>alkoholfrei</i>	Fl.0,5	4,20
Bitburger Pils <i>alkoholfrei</i>	Fl.0,33	2,70
Bitburger Grapefruit <i>alkoholfrei</i>	Fl.0,33	2,70
Bitburger Radler <i>alkoholfrei</i>	Fl.0,33	2,70

# Weißwein

	0,2	Flasche
<b>Weinschorle</b>	3,60	
<b>Grauburgunder</b> (Nahe) <i>würziges bukett, angenehm, fruchtige art</i>	5,10	18,60
<b>Gelber Muskateller</b> (Drachenfels) <i>feinherb saftig, elegante süße und frucht</i>	5,10	18,60
<b>Sauvignon Blanc</b> (Drachenfels) <i>animierende säure und frucht</i>		19,00
<b>Riesling</b> (Mosel) <i>leicht, spritzig und harmonisch erfrischend</i>		21,50

# Rosé

	0,2	Flasche
<b>Muskattrollinger</b> (Württemberg) <i>blumige nase, mit früchten und muskat</i>	5,20	19,00

# Rotwein

	0,2	Flasche
<b>Spätburgunder</b> (Nahe) <i>sortentypisch mit angenehmen tanninen</i>	5,40	19,50
<b>Cuvée „Trachyt“</b> (Drachenfels) <i>mineralische nuancen und feine tanninstruktur</i>		24,80
<b>Primitivo</b> - Italien <i>fruchtig und vollmundig, bukett von brombeere</i>		24,80

# Prosecco & Prickelndes

	0,1	Flasche
<b>Prosecco</b> (Italien) <i>strohgelb und angenehm fruchtig</i>	2,70	18,50
<b>Hugo</b> prosecco mit holundersirup, sprudel und minze		5,50
<b>Aperol Spritz</b> prosecco mit aperol, sprudel und orange		5,90

# Spiritousen

<b>Winzerlikör</b> mild, aus kräutern wie safran und anis	2cl	2,30
<b>Drachenfelser Weinhefe</b> klarer, milder hefebrand	2cl	2,00
<b>Drachenfelser Trester</b> brand aus dem whiskey barrique	2cl	2,30
<b>Papa Rhein</b> kölnler bierbrand	2cl	2,30
<b>Schwester Herz</b> johannisbeerlikör	2cl	2,30
<b>Plüsch Prumm</b> pfirsichlikör	2cl	2,30
<b>Mamma Nero</b> kölnler kräuterlikör	2cl	2,30

# Speisen

## Appetithappen

<b>große Laugenbrezel</b> <i>mit butter</i>	3,10
<b>Süßkartoffelpommes</b> <i>mit mirabellen-chilicreme</i>	4,60
<b>Steakpommes</b> <i>mit mayo oder ketchup</i>	4,00
<b>Tomaten-Kröstchen</b> <i>baguettescheiben mit tomaten, knoblauch und olivenöl</i>	5,20
<b>gratinierter Ziegenkäsetaler</b> <i>auf pumpernickel an salatbett</i>	6,90
<b>frische Champignons</b> <i>mit lauchzwiebeln und speck gebraten, an kräutersud</i>	6,90

## Aus der Suppenküche

<b>fruchtige Tomatensuppe</b>	5,50
<b>deftige Gulaschsuppe</b> <i>mit kräuterschmand</i>	6,50
<b>altdeutsche Kartoffelsuppe</b> <i>mit möhren und rauchspeck</i>	5,90

## Flammkuchen aus dem Ofen

<b>Elsässer Original</b> <i>mit schinken und lauchzwiebeln</i>	8,50
<b>Käse trifft Beere</b> <i>mit camembert und wildpreiselbeeren</i>	8,50
<b>fleischlos glücklich</b> <i>mit zucchini, paprika, champignons und schafskäse</i>	8,80
<b>Bella Mozzarella</b> <i>mit frischen tomaten, basilikum und mozzarella</i>	8,80
<b>herzhafte Helene</b> <i>mit birne, ziegenkäse und roten zwiebeln</i>	8,80

# Grüße aus dem Garten

**unsere Salatvariationen wahlweise mit  
honig-senfdressing, kräuterdressing oder essig/öl**

<b>Salätchen</b> <i>kleiner, bunt gemischter beilagensalat</i>	<b>2,90</b>
<b>Almglück</b> <i>mit warmen ziegenkäse, honig und serranoschinken</i>	<b>12,80</b>
<b>Felder`s</b> <i>mit hähnchenbruststreifen, zwiebeln und champignons wahlweise mit warmer rahmsauce</i>	<b>12,80</b> <b>13,20</b>
<b>Bauerngedeck</b> <i>mit kartoffelrösti, speck, spiegelei und emmentaler</i>	<b>12,80</b>
<b>Querbeet</b> <i>mit champignons, zucchini, paprika und schafskäse</i>	<b>12,20</b>

# Aus der Landküche

<b>Bergluftspätzle</b> <i>mit ziegenkäse, tomaten, pinienkernen und roten zwiebeln</i>	<b>11,80</b>
<b>Birnbaum-Spätzle</b> <i>mit emmentaler, speck, roten zwiebeln und birnenspalten</i>	<b>10,50</b>
<b>Waldmannsspätzle</b> <i>mit hähnchenbruststreifen, champignonrahm und zwiebeln</i>	<b>11,80</b>
<b>Kartoffel aus der Röhre</b> <i>ofenkartoffel mit kräuterschmand und gemischten salat</i>	<b>7,50</b>
<b>überbackene Erdäpfel</b> <i>zwei kartoffelhälften mit birne, serranoschinken und ziegenkäse gratiniert, dazu gemischter salat</i>	<b>10,20</b>
<b>grüne Seele (vegan)</b> <i>aus zucchini gedrehte spaghetti an tomatensud, mit tomaten, roten zwiebeln und champignons</i>	<b>10,20</b>
<b>Schnitzel vom schwein</b> <i>an champignonrahm, dazu steakpomes und salätchen</i>	<b>14,20</b>
<b>Hauptstadt`s Liebling</b> <i>currywurst mit ahornsirup verfeinert, dazu steakpomes</i>	<b>7,50</b>

# bunte Burger

<b>der Klassiker</b> <i>vom rind, mit speck, emmetaler käse und salat dazu steakpommes und burgersauce</i>	<b>12,80</b>
<b>Felder´s Burger</b> <i>vom rind, mit camembert und preiselbeeren überbacken dazu steakpommes und burgersauce</i>	<b>12,80</b>
<b>Pulled Pork Burger</b> <i>vom schwein, mit ahornsirup und krautsalat dazu steakpommes und barbecue-sauce</i>	<b>12,80</b>
<b>Ladyburger (vegetarisch)</b> <i>mit ziegenkäse und mediterranen gemüse, dazu süßkartoffelpommes und mirabellen-chillicreme</i>	<b>11,20</b>

# Für kleine Bergsteiger

<b>Räuberteller</b> <i>kleiner extra teller zum mitessen bei den eltern</i>	<b>0,00</b>
<b>Käsespätzle</b>	<b>4,50</b>
<b>vier kleine Rostbratwürschen</b> <i>mit pommes und ketchup</i>	<b>5,50</b>
<b>vier Kartoffelrösti</b> <i>mit kräuterschmand</i>	<b>4,20</b>

# Süße Zugabe

<b>zweierlei Liebelei</b> <i>warmer schokokuchen mit vanilleeis</i>	<b>4,60</b>
<b>Wiener Verführung</b> <i>kaiserschmarrn mit rosinen, dazu warme pflaumen</i>	<b>5,20</b>
<b>Pan Cakes</b> <i>mit ahornsirup und vanilleis</i>	<b>4,90</b>

...fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl      Stück **3,20**