

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Taunus Mineralwasser	F1.0,25	2,50
<i>naturelle oder medium</i>	F1.0,75	5,90
Coca Cola/ Coca Cola Zero	F1.0,2	2,50
Sprite / Fante	F1.0,2	2,50
Gaffels Fassbrause Zitrone	F1.0,33	3,50
Richard's Eistee	F1.0,33	3,70
<i>pfirsich, blaubeere oder granatapfel</i>		
Orangensaft / Apfelsaft / Rhabarbersaft	0,2	2,40
Apfelschorle / Rhabarberschorle	0,3/0,5	2,90/4,60

Biere

Gaffel Wiess <i>(vom fass) naturtrüb & mild</i>	0,3/0,5	2,90/4,60
Bitburger Pils <i>(vom fass) frisch & herb</i>	0,3/0,5	2,90/4,60
Gaffel Kölsch	F1.0,33	2,90
Bitburger Radler naturtrüb	F1.0,33	2,90
Benediktiner Weissbier	F1.0,5	4,50
Köstritzer Schwarzbier	F1.0,5	4,50
Benediktiner Weissbier <i>alkoholfrei</i>	F1.0,5	4,50
Bitburger Pils <i>alkoholfrei</i>	F1.0,33	2,90
Bitburger Radler trüb <i>alkoholfrei</i>	F1.0,33	2,90

Heiße Getränke *aus Bio & Fairtrade Bohnen*

Café / großer Café		2,20/3,80
Espresso / Espresso Doppio		2,20/3,70
Espresso Macchiato		2,40
Latte Macchiato		3,60
Cappuccino		2,70
Café au lait		3,40
Becher Kakao		3,40
Schokochino <i>kakao mit espresso</i>		4,20
Lumumba <i>kakao mit brandy & sahne</i>		5,50
Licor 43 <i>mit milch, zimt & sahne</i>		5,50
Pfefferminztee <i>mit frischer minze aufgegossen</i>		3,20
Ingwer Tee <i>mit frischem ingwer & honig</i>		3,20
Tee <i>früchte, kräuter, grün, schwarz</i>		2,70

bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder informieren sich über unsere separate Informationskarte

Weißwein

	0,15	Flasche
--	------	---------

Weinschorle	3,20	
--------------------	------	--

Grauburgunder (Nahe)	4,10	18,90
<i>würziges bukett, angenehm, fruchtige art</i>		

Gelber Muskateller (Drachenfels)	4,10	18,90
<i>feinherb saftig, elegante süße & frucht</i>		

Sauvignon Blanc (Drachenfels)		19,60
<i>animierende säure & frucht</i>		

Riesling (Mosel)		20,50
<i>leicht, spritzig und harmonisch erfrischend</i>		

Rosé

	0,15	Flasche
--	------	---------

Muskattrollinger (Württemberg)	4,10	18,90
<i>blumige nase, mit früchten & muskat</i>		

Rotwein

	0,15	Flasche
--	------	---------

Spätburgunder (Nahe)	4,10	18,90
<i>sortentypisch mit angenehmen tanninen</i>		

Cuvée „Trachyt“ (Drachenfels)		20,90
<i>mineralische nuancen & feine tanninstruktur</i>		

Primitivo - Italien		20,90
<i>fruchtig & vollmundig, bukett von brombeere</i>		

Prosecco & Prickelndes & Spirits

Prosecco (Italien)	0,1	2,70
<i>strohgelb & angenehm fruchtig</i>	0,75	18,50

Aperol Spritz <i>prosecco mit aperol, sprudel & orange</i>		6,20
---	--	------

Hugo <i>prosecco mit holundersirup, sprudel & minze</i>		6,20
--	--	------

Lillet Berry <i>lillet blanc & schweppes wild berry</i>		6,20
--	--	------

Winzerling <i>dunkler kräuterlikör, vollmundig & bittersüß</i>	2cl	2,20
---	-----	------

Drachenfelser Weinhefe <i>klarere, milder hefebrand</i>	2cl	2,00
--	-----	------

Drachenfelser Trester <i>brand aus dem whiskey barrique</i>	2cl	2,30
--	-----	------

Schwester Herz <i>johannisbeerlikör</i>	2cl	2,30
--	-----	------

Plüsch Prumm <i>pfirsichlikör</i>	2cl	2,30
--	-----	------

bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder informieren sich über unsere separate Informationskarte

Speisen

Appetithappen

große Laugenbrezel <i>mit butter</i>	3,10
pommes frites <i>mit mayo oder ketchup</i>	4,00
Tomaten-Kröstchen <i>geröstetes landbrot mit tomaten, olivenöl und parmesan</i>	5,50
drei Reibekuchen <i>mit apfelmus oder kräuterquark</i>	6,50
frische Champignons <i>an kräutersud mit lauchzwiebeln und speck gebraten</i>	6,90
gratinierter Ziegenkäsetaler <i>auf landbrot an salatbett</i>	6,90

Aus der Suppenküche

fruchtige Tomatensuppe	5,60
-------------------------------	------

Grüße aus dem Garten

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

Salätchen <i>kleiner, bunt gemischter beilagensalat</i>	2,90
Almglück <i>mit warmen ziegenkäse und schwarzwälder schinken</i>	13,80
Felder`s <i>mit hähnchenbruststreifen, zwiebeln und champignons wahlweise mit warmer rahmsauce</i>	14,20 14,50
Bauerngedeck <i>mit reibekuchen, speck, spiegelei und emmentaler</i>	14,20
Querbeet <i>mit grillgemüse und parmesanhobel</i>	14,20

bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder informieren sich über unsere separate Informationskarte

Aus der Landküche

„Strammer Max“	8,60
<i>zwei spiegeleier mit schwarzwälder schinken, käse und salat auf zwei scheiben landbrot</i>	
Hauptstadt's Liebling	8,60
<i>currywurst mit ahornsirup verfeinert, dazu pommes frites</i>	
Kartoffel aus der Röhre	7,50
<i>ofenkartoffel mit kräuterschmand und gemischten salat</i>	
überbackene Erdäpfel	10,20
<i>zwei kartoffelhälften mit birne, schwarzwälder schinken und ziegenkäse gratiniert, dazu gemischter salat</i>	
Käääääsespätzle	12,20
<i>mit emmentaler und rotenzwiebeln</i>	
Bergluftspätzle	12,80
<i>mit ziegenkäse, tomaten, cashewkernen und roten zwiebeln</i>	
Birnbaum-Spätzle	12,20
<i>mit emmentaler, speck, roten zwiebeln und birnenspalten</i>	
Waldmannsspätzle	12,80
<i>mit hähnchenbruststreifen und zwiebeln, an champignonrahm</i>	
grüne Seele (vegan)	12,40
<i>aus zucchini gedrehte spaghetti, mit tomaten, roten zwiebeln und champignons</i>	
Schnitzel vom schwein	14,20
<i>an champignonrahm, dazu pommes frites und salätchen</i>	

Flammkuchen aus dem Ofen

Elsässer Original	8,90
<i>mit schinkenwürfeln und lauchzwiebeln</i>	
Käse trifft Beere	8,90
<i>mit camembert und wildpreiselbeeren</i>	
fleischlos glücklich	9,20
<i>mit grillgemüse und ziegenkäse</i>	
Bella Mozzarella	8,90
<i>mit frischen tomaten, basilikum und mozzarella</i>	
herzhafte Helene	8,90
<i>mit birnenspalten, emmentaler und roten zwiebeln</i>	

bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder informieren sich über unsere separate Informationskarte

bunte Burger

der Klassiker	12,80
<i>vom rind, mit speck, emmentaler käse und salat dazu pommes frites und hausgemachte burgersauce</i>	
Felder´s Burger	12,80
<i>vom rind, mit camembert und preiselbeeren überbacken dazu pommes frites und hausgemachte burgersauce</i>	
vegetarischer Burger	11,20
<i>mit ziegenkäse und grillgemüse, dazu pommes frites und kräuterschmand</i>	

Für kleine Bergsteiger

Räuberteller	0,00
<i>kleiner extra teller zum mitessen bei den eltern</i>	
ein reibekuchen mit apfelmus	2,50
Käsespätzle	4,50
Hähnchen-Nuggets <i>dazu pommes und ketchup</i>	5,50

Süße Zugabe

zweierlei Liebelei	4,60
<i>warmer schokokuchen mit vanilleeis</i>	
Wiener Verführung	5,20
<i>kaiserschmarrn mit rosinen, dazu apfelmus</i>	
warmer Apfelstrudel <i>mit vanillesauce</i>	4,50
hausgemachte Waffel	
<i>mit pudierzucker</i>	3,90
<i>mit vanilleeis und sahne</i>	5,10
<i>mit heißen Kirschen</i>	5,10

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