

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

<b>Taunus Mineralwasser</b>	F1.0,25	<b>2,60</b>
<i>naturelle oder medium</i>	F1.0,75	<b>6,50</b>
<b>Coca Cola/ Coca Cola Zero</b>	F1.0,2	<b>2,60</b>
<b>Sprite / Fante</b>	F1.0,2	<b>2,60</b>
<b>Gaffels Fassbrause Zitrone</b>	F1.0,33	<b>3,50</b>
<b>Richard´s Eistee</b>	F1.0,33	<b>3,80</b>
<i>pfirsich, blaubeere oder granatapfel</i>		
<b>Orangensaft / Apfelsaft / Rhabarbersaft</b>	0,2	<b>2,50</b>
<b>Apfelschorle / Rhabarberschorle</b>	0,3/0,5	<b>3,20/4,80</b>

## Biere

<b>Gaffel Wiess</b> <i>(vom fass) naturtrüb &amp; mild</i>	0,3/0,5	<b>3,20/5,10</b>
<b>Bitburger Pils</b> <i>(vom fass) frisch &amp; herb</i>	0,3/0,5	<b>3,20/5,10</b>
<b>Gaffel Kölsch</b>	F1.0,33	<b>3,10</b>
<b>Bitburger Radler naturtrüb</b>	F1.0,33	<b>3,10</b>
<b>Benediktiner Weissbier</b>	F1.0,5	<b>4,80</b>
<b>Benediktiner Weissbier</b> <i>alkoholfrei</i>	F1.0,5	<b>4,80</b>
<b>Bitburger Pils</b> <i>alkoholfrei</i>	F1.0,33	<b>3,10</b>
<b>Bitburger Radler trüb</b> <i>alkoholfrei</i>	F1.0,33	<b>3,10</b>

## Heiße Getränke *aus Bio & Fairtrade Bohnen*

<b>Café / großer Café</b>		<b>2,40/4,20</b>
<b>Espresso / Espresso Doppio</b>		<b>2,20/3,70</b>
<b>Espresso Macchiato</b>		<b>2,40</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>2,70</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,90</b>
<b>Café au lait</b>		<b>3,90</b>
<b>Becher Kakao</b>		<b>3,60</b>
<b>Schokochino</b> <i>kakao mit espresso</i>		<b>4,20</b>
<b>Lumumba</b> <i>kakao mit brandy &amp; sahne</i>		<b>5,70</b>
<b>Licor 43</b> <i>mit milch, zimt &amp; sahne</i>		<b>5,70</b>
<b>Pfefferminztee</b> <i>mit frischer minze aufgegossen</i>		<b>3,40</b>
<b>Tee</b> <i>früchte, kräuter, grün, schwarz</i>		<b>2,90</b>

# Weißwein

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

<b>Weinschorle</b>	3,50	
--------------------	------	--

<b>Grauburgunder</b> (Nahe)	4,60	21,00
<i>würziges bukett, angenehm, fruchtige art</i>		

<b>Gelber Muskateller</b> (Drachenfels)	4,60	21,00
<i>feinherb saftig, elegante süße &amp; frucht</i>		

<b>Sauvignon Blanc</b> (Drachenfels)	22,50	
<i>animierende säure &amp; frucht</i>		

<b>Riesling</b> (Mosel)	22,50	
<i>leicht, spritzig und harmonisch erfrischend</i>		

# Rosé

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

<b>Muskattrollinger</b> (Württemberg)	4,50	20,50
<i>blumige nase, mit früchten &amp; muskat</i>		

# Rotwein

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

<b>Spätburgunder</b> (Nahe)	4,60	21,00
<i>sortentypisch mit angenehmen tanninen</i>		

<b>Cuvée „Trachyt“</b> (Drachenfels)	25,20	
<i>mineralische nuancen &amp; feine tanninstruktur</i>		

<b>Primitivo</b> - Italien	26,00	
<i>fruchtig &amp; vollmundig, bukett von brombeere</i>		

# Prosecco & Prickelndes & Spirits

<b>Prosecco</b> (Italien)	0,1	3,20
<i>strohgelb &amp; angenehm fruchtig</i>	0,75	20,50

<b>Aperol Spritz</b> <i>prosecco mit aperol, sprudel &amp; orange</i>	6,80	
---	------	--

<b>Hugo</b> <i>prosecco mit holundersirup, sprudel &amp; minze</i>	6,80	
--	------	--

<b>Lillet Berry</b> <i>lillet blanc &amp; schweppes wild berry</i>	6,80	
--	------	--

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

<b>Drachenfelser Weinhefe</b> <i>klarere, milder hefebrand</i>	2cl	2,20
--	-----	------

<b>Drachenfelser Trester</b> <i>brand aus dem whiskey barrique</i>	2cl	2,50
--	-----	------

<b>Schwester Herz</b> <i>johannisbeerlikör</i>	2cl	2,50
--	-----	------

<b>Plüsch Prumm</b> <i>pfirsichlikör</i>	2cl	2,50
--	-----	------

# Speisen

## Appetithappen

<b>große Laugenbrezel</b> <i>mit butter</i>	4,10
<b>pommes frites</b> <i>mit mayo oder ketchup</i>	4,50
<b>Tomaten-Kröstchen</b> <i>geröstetes schwarzbrod mit tomaten, olivenöl und parmesan</i>	5,90
<b>drei Reibekuchen</b> <i>mit apfelmus oder kräuterquark</i>	7,20
<b>gratinierter Ziegenkäsetaler</b> <i>auf landbrod an salatbett</i>	6,90

## Aus der Suppenküche

<b>fruchtige Tomatensuppe</b> <i>mit brod und kräuterschmand</i>	6,10
--	------

## Grüße aus dem Garten

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

<b>Salätchen</b> <i>kleiner, bunt gemischter beilagensalat</i>	3,10
<b>Almglück</b> <i>mit warmen ziegenkäse und schwarzwälder schinken</i>	14,80
<b>Felder`s</b> <i>mit hähnchenbruststreifen, zwiebeln und champignons</i> <i>wahlweise mit warmer rahmsauce</i>	15,20 15,50
<b>Bauerngedeck</b> <i>mit reibekuchen, speck, spiegelei und emmentaler</i>	15,20
<b>Querbeet</b> <i>mit grillgemüse, kräutercroutons und parmesanhobel</i>	14,80

# Aus der Landküche

<b>„Strammer Max“</b>	10,20
<i>zwei spiegeleier mit schwarzwälder schinken, käse und salat auf zwei scheiben gerösteten landbrot</i>	
<b>Hauptstadt's Liebling</b>	8,90
<i>currywurst mit ahornsirup verfeinert, dazu pommes frites</i>	
<b>Kartoffel aus der Röhre</b>	8,20
<i>ofenkartoffel mit kräuterschmand und gemischten salat</i>	
<b>überbackene Erdäpfel</b>	12,10
<i>kartoffelhälften mit birne, schwarzwälder schinken und ziegenkäse gratiniert, dazu gemischter salat</i>	
<b>Käsespätzle</b>	10,80
<i>mit emmentaler und zwiebeln</i>	
<b>Bergluftspätzle</b>	13,80
<i>mit ziegenkäse, tomaten, pinienkernen und roten zwiebeln</i>	
<b>Birnbaum-Spätzle</b>	13,20
<i>mit emmentaler, speck, roten zwiebeln und birnenspalten</i>	
<b>Waldmannsspätzle</b>	14,50
<i>mit hähnchenbruststreifen und zwiebeln, an champignonrahm</i>	
<b>Schnitzel vom schwein</b>	15,20
<i>an champignonrahm, dazu pommes frites und salätchen</i>	

# Flammkuchen aus dem Ofen

<b>Elsässer Original</b>	9,80
<i>mit schinkenwürfeln und lauchzwiebeln</i>	
<b>Käse trifft Beere</b>	10,20
<i>mit camembert und wildpreiselbeeren</i>	
<b>fleischlos glücklich</b>	10,50
<i>mit grillgemüse und ziegenkäse</i>	
<b>Bella Mozzarella</b>	10,20
<i>mit frischen tomaten, basilikum und mozzarella</i>	
<b>herzhafte Helene</b>	10,20
<i>mit birnenspalten, emmentaler und roten zwiebeln</i>	

# bunte Burger

<b>der Klassiker</b>	<b>14,20</b>
<i>vom rind, mit speck, emmentaler käse und salat dazu pommes frites und hausgemachte burgersauce</i>	
<b>Felder´s Burger</b>	<b>14,20</b>
<i>vom rind, mit camembert und preiselbeeren überbacken dazu pommes frites und hausgemachte burgersauce</i>	
<b>vegetarischer Burger</b>	<b>12,50</b>
<i>mit ziegenkäse und grillgemüse, dazu pommes frites und kräuterschmand</i>	

# Für kleine Bergsteiger

<b>Räuberteller</b>	<b>0,00</b>
<i>kleiner extra teller zum mitessen bei den eltern</i>	
<b>ein Reibekuchen mit apfelmus</b>	<b>3,10</b>
<b>Käsespätzle</b>	<b>4,50</b>
<b>Hähnchen-Nuggets mit pommes und ketchup</b>	<b>5,90</b>
<b>Junior Chef´s Spezial spätzle mit rührei</b>	<b>4,90</b>

# Süße Zugabe

<b>zweierlei Liebelei</b>	<b>5,20</b>
<i>warmer schokokuchen mit vanilleeis &amp; sahne</i>	
<b>Wiener Verführung</b>	<b>5,80</b>
<i>kaiserschmarrn mit rosinen, dazu apfelmus</i>	
<b>warmer Apfelstrudel mit vanillesauce</b>	<b>4,90</b>
<b>hausgemachte Waffel</b>	
<i>mit pudierzucker</i>	<b>4,20</b>
<i>mit vanilleeis und sahne</i>	<b>5,50</b>

*...eine Kuchenauswahl finden Sie auf unserer Tageskarte*

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