

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Taunus Mineralwasser	Fl.0,25	2,80
<i>naturelle oder medium</i>	Fl.0,75	6,70
Coca Cola/ Coca Cola Zero	Fl.0,33	3,60
Sprite / Fante	Fl.0,33	3,60
Gaffels Fassbrause Zitrone	Fl.0,33	3,60
Almdudler alpenkräuterlimonade	Fl.0,35	4,10
Richard's Eistee	Fl.0,33	4,10
<i>pfirsich, blaubeere oder granatapfel</i>		
Orangensaft / Apfelsaft / Rhabarbersaft	0,2	2,50
Apfelschorle / Rhabarberschorle	0,3/0,5	3,40/5,00

Biere

Gaffel Wiess (<i>vom fass</i>) <i>naturtrüb & mild</i>	0,3/0,5	3,30/5,20
Bitburger Pils (<i>vom fass</i>) <i>frisch & herb</i>	0,3/0,5	3,30/5,20
Gaffel Kölsch	Fl.0,33	3,60
Bitburger Radler naturtrüb	Fl.0,33	3,60
Benediktiner Weissbier	Fl.0,5	4,80
Benediktiner Weissbier <i>alkoholfrei</i>	Fl.0,5	4,80
Bitburger Pils <i>alkoholfrei</i>	Fl.0,33	3,60
Bitburger Radler trüb <i>alkoholfrei</i>	Fl.0,33	3,60

Heiße Getränke *aus Bio & Fairtrade Bohnen*

Café / großer Café		2,60/4,50
Espresso / Espresso Doppio		2,20/3,70
Espresso Macchiato		2,50
Cappuccino		3,00
Latte Macchiato		4,10
Café au lait		3,90
Becher Kakao		3,60
Kinderkakao		2,20
Schokochino <i>kakao mit espresso</i>		4,20
Lumumba <i>kakao mit brandy & sahne</i>		5,80
Licor 43 <i>mit milch, zimt & sahne</i>		5,70
Pfefferminztee <i>mit frischer minze aufgegossen</i>		3,50
Tee <i>früchte, kräuter, grün, schwarz</i>		3,20

Heißgetränke mit sirup (*karamell, vanille, haselnuss, mandel*) + 0,50

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	3,50	
Grauburgunder (Nahe) <i>würziges bukett, angenehm, fruchtige art</i>	4,70	21,00
Gelber Muskateller (Drachenfels) <i>feinherb saftig, elegante süße & frucht</i>	4,70	21,00
Sauvignon Blanc (Drachenfels) <i>animierende säure & frucht</i>		22,50
Riesling (Mosel) <i>leicht, spritzig und harmonisch erfrischend</i>		22,50

Rosé

	0,15	Flasche
Muskattrollinger (Württemberg) <i>blumige nase, mit früchten & muskat</i>	4,70	21,00

Rotwein

	0,15	Flasche
Spätburgunder (Nahe) <i>sortentypisch mit angenehmen tanninen</i>	4,90	22,50
Cuvée „Trachyt“ (Drachenfels) <i>mineralische nuancen & feine tanninstruktur</i>		22,50
Primitivo - Italien <i>fruchtig & vollmundig, bukett von brombeere</i>		22,50

Prosecco & Prickelndes & Spirits

Prosecco (Italien) <i>strohgelb & angenehm fruchtig</i>	0,1	3,20
	0,75	22,00
Aperol Spritz <i>prosecco mit aperol, sprudel & orange</i>		6,90
Hugo <i>prosecco mit holundersirup, sprudel & minze</i>		6,90
Lillet Berry <i>lillet blanc & schweppes wild berry</i>		6,90
Winzerling <i>dunkler kräuterlikör, vollmundig & bittersüß</i>	2cl	2,20
Drachenfelser Weinhefe <i>klarer, milder hefebrand</i>	2cl	2,20
Drachenfelser Trester <i>brand aus dem whiskey barrique</i>	2cl	2,50
Schwester Herz <i>johannisbeerlikör</i>	2cl	2,50
Plüsch Prumm <i>pfirsichlikör</i>	2cl	2,50

Speisen

Appetithappen

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

Aus der Suppenküche

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

Grüße aus dem Garten

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

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

Aus der Landküche

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

Flammkuchen aus dem Ofen

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

bunte Burger

der Klassiker	14,20
<i>vom rind, mit speck, emmentaler käse und salat dazu pommes frites und hausgemachte burgersauce</i>	
Felder´s Burger	14,20
<i>vom rind, mit camembert und preiselbeeren überbacken dazu pommes frites und hausgemachte burgersauce</i>	
vegetarischer Burger	12,50
<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	3,10
Käsespätzle	4,50
Hähnchen-Nuggets mit pommes und ketchup	5,90
Junior Chef´s Spezial spätzle mit rührei	4,90

Süße Zugabe

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

...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