

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 <i>alpenkräuterlimonade</i>	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

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

(unsere Winterkarte)

Appetithappen

„Kartoffelstäbchen“ *pommes frites mit mayo oder ketchup* 4,70

Grüße aus dem Garten

Salätchen <i>kleiner, bunt gemischter beilagensalat</i>	3,10
Salat „Almglück“ <i>mit gebackenem ziegenkäse, preislbeeren und walnüssen</i>	15,80
Salat „Felder`s“ <i>mit hähnchenbruststreifen, zwiebeln und champignons</i>	16,20
<i>wahlweise mit warmer rahmsauce</i>	17,50

Aus der Landküche

Winzerhaus Klassiker „Strammer Max“ <i>zwei spiegeleier mit schwarzwälder schinken, emmentaler, tomaten und salat, auf zwei scheiben gerösteten landbrot</i>	13,40
Hauptstadt´s Liebling <i>currywurst mit ahornsirup verfeinert, dazu pommes frites</i>	9,20
Kartöfelchen aus der Röhre <i>kartoffeldrillinge mit kräuterschmand und gemischten salat</i>	8,90
Käsespätzle <i>mit emmentaler und zwiebeln</i>	12,10
Birnbaum-Spätzle <i>mit emmentaler, speck, roten zwiebeln und birnenspalten</i>	14,50
Waldmannsspätzle <i>mit hähnchenbruststreifen und zwiebeln, an champignonrahm</i>	15,20
frisch ausgebackenes Schnitzel <i>vom schwein</i> <i>an champignonrahm, dazu pommes frites und salätchen</i>	16,20

Flammkuchen aus dem Ofen

Elsässer Original <i>mit schinkenwürfeln und lauchzwiebeln</i>	10,20
Käse trifft Beere <i>mit camembert und wildpreiselbeeren</i>	11,20
herzhafte Helene <i>mit birnenspalten, emmentaler und roten zwiebeln</i>	10,80

bunte Burger

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

Für kleine Bergsteiger

Räuberteller <i>kleiner extra teller zum mitessen bei den eltern</i>	0,00
Butterspätzle	4,60
Hähnchen-Nuggets <i>mit pommes und ketchup</i>	6,20

Süße Zugabe

zweierlei Liebelei <i>warmer schokokuchen mit vanilleeis & sahne</i>	5,20
warmer Apfelstrudel <i>mit vanillesauce</i>	4,90
hausgemachte Waffel <i>mit pudierzucker</i>	4,20
<i>mit vanilleeis und sahne</i>	5,50
<i>mit heißen kirschen & sahne</i>	7,10

... 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