

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	2,70
Apfelschorle / Rhabarberschorle	0,3/0,5	3,40/5,20

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	5,10
Benediktiner Weissbier <i>alkoholfrei</i>	Fl.0,5	5,10
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

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	3,50
	0,75	23,20
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** *mit butter oder kräuterschmand* 5,20
- „Kartoffelstäbchen“** *pommes mit mayo oder ketchup* 4,90

Aus der Landküche

- unser Winzerhaus Klassiker „Strammer Max“** 15,20
zwei spiegeleier mit schwarzwälder schinken, emmentaler, tomaten & salat, auf zwei scheiben gerösteten landbrot
- Avocado Stulle** 15,20
zwei scheiben geröstetes landbrotbrot, mit avocadocreme, tomaten, salat, champignons & zwei spiegeleiern
- Hauptstadt's Liebling** 13,50
currywurst mit ahornsirup verfeinert, dazu pommes
- Kartöffelchen aus der Röhre** 13,50
kartoffeldrillinge mit kräuterschmand & gemischten salat
- Käsespätzle** 15,10
mit zweierlei käse & zwiebeln
- Birnbaum-Spätzle** 16,20
mit emmentaler, speck, roten zwiebeln & birnenspalten
- Waldmannsspätzle** 17,50
mit hähnchenbruststreifen & zwiebeln, an champignonrahm
- frisch ausgebackenes Schnitzel vom schwein** 19,50
an champignonrahm, dazu pommes & salätchen

Grüße aus dem Garten

**unsere bunte Salatvariation wahlweise mit
kräuterdressing oder essig/ öl**

Salätchen <i>kleiner gemischter beilagensalat</i>	4,20
Salat „Almglück“ <i>mit preiselbeeren gebackener ziegenkäse & walnüssen</i>	16,80
Salat „Winzerhäuschen“ <i>mit hähnchenbruststreifen, zwiebeln & champignons wahlweise mit warmer rahmsauce</i>	17,50 18,20
Salat „Querbeet“ <i>mit grillgemüse & fetakäse</i>	16,80

bunte Burger

der Klassiker <i>vom rind, mit speck, emmentaler käse & salat dazu pommes & hausgemachte burgersauce</i>	16,50
„Ochs & Beere“ <i>vom rind, mit camembert & preiselbeeren überbacken dazu pommes & hausgemachte burgersauce</i>	17,20
„Guacamole Burger“ <i>vom rind, mit avocadocreme, salat, getrockneten tomaten & cheddarkäse überbacken dazu pommes & burgersauce</i>	17,20
vegetarischer Burger <i>mit ziegenkäse & grillgemüse, dazu pommes & kräuterschmand</i>	16,50

Flammkuchen aus dem Ofen

Elsässer Original	12,50
<i>mit kräuterschmand, schinkenwürfeln & lauchzwiebeln</i>	
Käse trifft Beere	12,80
<i>mit kräuterschmand, camembert & wildpreiselbeeren</i>	
fleischlos glücklich	12,80
<i>mit kräuterschmad, grillgemüse & ziegenkäse</i>	
herzhafte Helene	12,50
<i>mit kräuterschmand, birnen, emmentaler & roten zwiebeln</i>	

Für kleine Bergsteiger

Räuberteller <i>kleiner extra teller zum mitessen</i>	0,00
Butterspätzle	5,50
Knusperhappen	8,50
<i>hähnchen-nuggets mit pommes & ketchup</i>	
Drachenschmaus	9,80
<i>kleines schnitzel vom schwein, mit pommes & ketchup</i>	

Süße Zugabe

dreierlei Liebelei	6,20
<i>warmer schokokuchen, vanilleeis & sahne</i>	
warmer Apfelstrudel <i>mit vanillesauce</i>	6,20
hausgemachte Waffel	
<i>mit pudierzucker</i>	4,50
<i>mit vanilleeis und sahne</i>	6,00

...fragen Sie nach unserem täglichen Kuchenangebot

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