



## FÜR DEN HUNGRIGEN NATURFREUND

**BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN!**

### KLEINE GENÜSSE

- Frittatensuppe**, kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen 5,90 €
- Kartoffel-Lauch-Eintopf** mit gebratenen Weißwurstscheiben 6,90 €
- Sommersalat**, Apfel und Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel auf bunten Blattsalaten, dazu Feigensenf und Baguette 14,80 €
- Salatteller Försterliesl**, gebratene Hähnchenbruststreifen auf bunten Blattsalaten und frischen Früchten, Balsamico-Dressing und Baguette 13,90 €
- Matjestartar mit Apfel-Kräuterschmand** und kleinem Karotten-Lauchrösti 9,80 €
- Ofenkartoffel mit** gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kräuterschmand und Salatgarnitur 9,80 €
- Bayrische Weisswürstl**, drei Stück mit süßem Senf und einer Brezn 7,90 €
- Carpaccio vom Rind** mit Trüffelmarinade, Ruccola, Parmesan 9,90 €

### VEGETARISCH & VEGAN

- Erbsenschaumsüppchen** mit Minze und einem Klecks Schmand 5,90 €
- Kartoffel-Lauch-Eintopf**, vegan 6,90 €
- Almkäse-Apfel-Salat** mit knuspriger Brezn 7,80 €
- Spinatknödel** auf Tomatenragout mit frischem Parmesan 10,90 €
- Cremiger Obatzda**, dazu Brezn und frisch gedrehter Radi 7,80 €
- Ofenkartoffel** mit Kräuterschmand und Salatgarnitur 7,80 €
- Kartoffelplätzchen** mit Apfelmus 6,90 €
- Quinoa-Gemüse-Bratling** mit Rote Beete Salat, vegan, laktosefrei, glutenfrei 9,80 €
- Hüttenmakkaroni** mit Blattspinat, Kirschtomaten und Walnüssen 9,50 €



## HERBSTHÄUSCHEN KLASSIKER

**BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN!**

- ✔ **Hausgemachte Bauernsülze**  
mit Bratkartoffeln, marinierten Zwiebelringen, Gurke und Kräuterremoulade 10,80 €
- ✔ **Schweizer Käsespätzli** mit Schinken, Birnen, Zwiebeln, Kräutern und Bergkäse 10,50 €
- ✔ **Wiener Schnitzel**  
vom Kalbsrücken mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat,  
Zitrone, Kapern, Sardellen und Salatbouquet 19,60 €
- ✔ **Hessisches Schmandschnitzel vom Landschwein**  
mit Pommes und Salatbouquet 12,80 €  
mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 14,80 €
- ✔ **Herbsthäuschen-Wildschweinburger** vom Habichtswaldschwein mit Birne  
Cumberlandsauce, kandierten Walnüssen, mildem Ziegenkäse, Pommes 10,80 €
- ✔ **Hausmacher grobe Bratwurst** mit Bratkartoffeln, Senf und Salat 9,90 €
- ✔ **Herbsthäuschen's Currywurst**  
mit Pommes Frites, leckerer Currysauce und Salatgarnitur  
mild, scharf oder exotisch mit Mango-Ananas Sauce 9,90 €
- ✔ **Rumpsteak Herbsthäuschen Art** mit krossen Röstzwiebeln und Kräuterbutter,  
dazu eine Ofenkartoffel mit Schmand 19,80 €
- ✔ **Schichtkraut von Wirsing und Hackfleisch**  
mit Hollandaise und Salzkartoffeln 14,80 €
- ✔ **Geschmorte Ochsenbäckchen auf Portweinjus**  
mit Kartoffel-Selleriestampf und Rote Beete Salat 16,90 €
- ✔ **Schweinemedallions im Speckmantel auf Pfeffersauce**  
dazu knackiges Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti 16,90 €

## AUS DEM WASSER

- ✔ **Doradenfilet auf gebratenen Pfifferlingen**, dazu Petersilienkartoffeln und Salat 18,60 €
- ✔ **Zarte Matjesfilets** mit feiner Schmandsauce, Apfelspalten und Salzkartoffeln 11,80 €



## FÜR DEN KLEINEN WANDERER (BIS 12 JAHRE)

<b>Fischers Fritze:</b> Fischstäbchen mit Pommes	5,80 €
<b>Lucky Luke:</b> Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	6,90 €
<b>Lillifee:</b> Kleiner süßer Pfannkuchen mit Apfelmus	5,10 €

## UNSERE HERZHAFTEN STULLEN

<b>Herbsthäuschen-Vesper-Brettl</b> Alte Wurst, Schinken, hausmacher Sülze, Gurke, Obatzda, Radi, Griebenschmalz und Brot	15,80 €
<b>Portion Ahle Wurscht</b> aus Hausschlachtung mit Gurke, Griebenschmalz und Bauernbrot	9,80 €
<b>Bauernbrot mit Griebenschmalz</b> und Gurke	5,90 €
<b>Schinkenbrot</b> mit Gurke	7,50 €
<b>Handkäse mit Musik</b> und Bauernbrot	6,90 €

## DIE SÜßEN SÜNDEN

<b>Herbsthäuschen´s Kaiserschmarrn</b> mit Preiselbeeren, Apfelmus und Vanilleeis	9,80 €
<b>Waldbeerengrütze</b> mit Vanillerahm	5,20 €
<b>Köstlicher Palatschinken</b> mit Marillenkönfitüre und Vanilleeis	7,50 €
<b>Kuchen</b> , das Stück	3,00 €
<b>Torte</b> , das Stück	3,30 €
<b>Port. Sahne</b>	0,60 €

**Möchten Sie unsere Speisekarte mit den Kennzeichnungen zu Allergenen und Zusatzstoffen? Sie liegt bereit. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.**



## ETWAS WARMES BRAUCHT DER MENSCH!

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>Pott Kaffee, Bio</b>	2,80 €
<b>Pott Kaffee, Bio, entkoffeiniert</b>	2,80 €
<b>Milchkaffee</b>	3,20 €
<b>Cappuccino</b>	2,80 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,20 €
<b>Latte Macchiato Karamell</b>	3,70 €
<b>Latte Macchiato mit Baileys</b>	5,20 €
<b>Espresso, Bio</b>	2,10 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,20 €

### SCHOKOLADE

<b>Becher heiße Schokolade, Bio</b>	2,80 €
<b>Becher heiße Schokolade, Bio, mit Sahne</b>	3,20 €
<b>Becher heiße Schokolade, Bio, mit Rum u. Sahne</b>	5,00 €
<b>After Eight, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Pfefferminzlikör</b>	4,60 €
<b>Chocochino, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Espresso und Milchschaum</b>	4,80 €

### TEESPEZIALITÄTEN

<b>Tee, großer Becher</b>	2,90 €
<b>Schwarztees:</b> Darjeeling First Flush Bio, Frieslandmischung	
<b>Kräutertees:</b> Zitronenverbene Bio, Alpenkräuter Bio, Pfefferminze, Kamille	
<b>Grüntees:</b> Ginseng Ingwer Bio, Japan Sencha Bio	
<b>Wellnesstees:</b> Have a Nice Day Bio, Rooibos Vanille Bio, Waldbeere	
<b>Masala Chai, serviert mit warmer Milch und Honig</b>	3,10 €
<b>Becher Tee mit Rum</b>	4,50 €
<b>Jagertee</b>	4,20 €



## FÜR DEN DURSTIGEN WANDERER

<b>Bitburger Pilsener</b> frisch vom Fass	0,3 l	2,60 €
<b>Bitburger Pilsener</b> frisch vom Fass	0,5 l	3,80 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> frisch vom Fass	0,3 l	2,60 €
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> frisch vom Fass	0,5 l	3,80 €
<b>Benediktiner Weizenbier</b> frisch vom Fass	0,5 l	3,80 €
<b>Erdinger Hefe</b> Dunkel, Kristall, alkoholfrei, Flasche	0,5 l	3,80 €
<b>Bitburger</b> alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
<b>Vitamalz</b>	0,33 l	2,90 €
<b>Schöfferhofer Grape</b>	0,33 l	2,90 €
<b>Berliner Weisse</b> , in den Sorten: Waldmeister, Himbeere, Holunderblüte, Rhabarber	0,33 l	3,20 €
<b>Coca Cola</b> *)	0,2 l	1,90 €
<b>Coca Cola</b> *)	0,4 l	3,60 €
<b>Cola Light</b>	0,33 l	3,10 €
<b>Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,2 l	1,90 €
<b>Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,4 l	3,60 €
<b>Caldener Mineralwasser</b>	0,2 l	1,90 €
<b>Caldener Mineralwasser</b>	0,4 l	3,50 €
<b>Apollinaris</b> Selection Classic	0,75 l	6,10 €
<b>Apollinaris</b> Selection VIO still	0,75 l	6,10 €
<b>Apollinaris Vio</b>	0,25 l	2,80 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	0,2 l	2,80 €
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	2,60 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l	2,40 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4 l	3,90 €
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2,60 €
<b>Apfelwein</b>	0,25 l	2,80 €
<b>Almdudler</b>	0,35 l	3,20 €
<b>Bionade</b> Orange Ingwer	0,33 l	3,20 €
<b>Bionade</b> Holunder	0,33 l	3,20 €

\*) koffeinhaltig



# WEINE NICHT, DU HOLDE FÖRSTERIN!

## ROTWEIN

<b>2008 Merlot Brisotti</b> , Venezien	0,2 l	4,90 €
<b>2008 Corte dei Mori Rosso</b> , Nero D'Avola, Sizilien	0,2 l	5,30 €

### Italien:

<b>2008 Primitivo Doppio Passo</b> , Apulien stoffig, intensiv und extraktreich, mit Fülle und Charakter	0,75 l	25,50 €
---	--------	---------

<b>2006 Selvarossa Salice Salentino Riserva DOC</b> , Cantine Due Palme, Apulien, kraftvoller Duft nach schwarzen Waldfrüchten, Backpflaumen und Röstbrot, enormes Fruchtpotenzial, gehaltvoll, trocken, Höchstbewertung in Italien: 3 Gläser Gambero Rosso	0,75 l	44,50 €
---	--------	---------

### Frankreich:

<b>2008 Reserve du Cochonnet</b> Vin de Pays d'Oc, Südfrankreich kraftvoll, elegant, Cuvée von alten Syrah-, Grenache- und Cabernet-Reben, konzentriert, weich, harmonisch säurearm	0,75 l	21,50 €
--	--------	---------

### Spanien:

<b>2009 Esencia Valdemar Rioja</b> , Martinez Bujanda vollfruchtig, saftig, Aromen von reifen Waldbeeren, gute Struktur, weich, trocken	0,75 l	22,90 €
--	--------	---------

## WEIßWEIN

<b>Kerner trocken</b>	0,2 l	4,90 €
<b>Riesling</b> halbtrocken, Kallstadter Saumagen, Pfalz	0,2 l	4,90 €
<b>Weinschorle</b>	0,2 l	4,80 €
<b>Weißwein mit Aperol und Eis</b>	0,2 l	6,90 €

### Deutschland:

<b>2009 Weinreich Eins Silvaner</b> trocken, Winzer Sommerach, Franken -kräftig, vollmundig, intensiv, von alten Rebstöcken, im großen Holzfass gereift	0,75 l	23,50 €
---	--------	---------

<b>2009 Weißburgunder Löss</b> , trocken, Weingut Manz -runde, weiche Frucht, wenig Säure, bekömmlich, harmonisch	0,75 l	23,50 €
--	--------	---------

### Italien:

<b>2009 Colle dei Tigli Bianco Veneto IGT</b> , Cantina Lenotti, Veneto frisch, blumig, bekömmlich, Aromen von Südfrüchten, trocken	0,75 l	23,50 €
--	--------	---------



## HERBSTHÄUSCHEN SOMMERDRINKS: EISKALT, LECKER UND ERFRISCHEND

<b>SPRIZ – Aperol und Prosecco mit Orangenscheibe auf Eis</b>	0,2 l	5,90 €
Prosecco mit Holunderblütensirup auf Eis	0,2 l	5,90 €
<b>Iced Latte Macchiato mit Baileys</b>	0,2 l	5,20 €
<b>Iced Chocolate After Eight</b> mit Minzlikör	0,2 l	5,00 €
<b>SEKT / CHAMPAGNER</b>		
<b>Schauenburger Apfelschampus</b> , Brut	0,1 l	4,80 €
- unsere Hausspezialität aus Schauenburg -	0,75 l	22,50 €
2002 Apfelschaumwein "Brut", nuancenreich im Duft und voll herber Eleganz		
<b>Alt Cassel</b> Cuvée Sekt, trocken, Pikkolo	0,2 l	7,90 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l	4,50 €
<b>Champagner Drappier Carte D'Or</b> , Pikkolo, feinperlig mit frischer Art und großem Aromenspiel zwischen Frische und Holzönen	0,2 l	18,00 €
<b>Champagne Veuve Clicquot Ponsardin</b> Brut	0,75 l	68,00 €
der Klassiker, mit Eleganz, Finesse und Nachhaltigkeit		
<b>SPIRITUOSEN</b>		
<b>HERBSTHÄUSCHEN Empfehlung: Hirschkuss</b>	2 cl	2,90 €
<b>Hirschkuss</b> im Bügelfläschen als Präsent	4 cl	5,80 €
<b>Feiner Haselnussbrand</b> , mit einer Haselnuss serviert	2 cl	4,20 €
<b>Alte Waldhimbeere</b> , im Holzfass gereift	2 cl	4,20 €
<b>Bachmann</b>	2 cl	2,80 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,80 €
<b>Kuemmerling, Underberg, Pfläumchen, Babalou</b>	2 cl	2,70 €
<b>Kleiner Feigling</b>	2 cl	2,70 €
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2,80 €
<b>Grappa, Cellini</b>	2 cl	4,30 €
<b>Malteser, Julläums-Aquavit</b>	2 cl	3,20 €
<b>Doppelkorn</b>	2 cl	2,80 €
<b>Linie, Asbach</b>	2 cl	3,20 €
<b>Pircher Williams Birne</b>	2 cl	2,90 €
<b>Obstler</b>	2 cl	2,70 €
<b>Ramazotti</b>	4 cl	4,50 €
<b>Jim Beam, Wodka, Sambuca, Tequila, Gordons Gin</b>	2 cl	3,30 €
<b>Longdrink</b>	4 cl	6,50 €