



WEIL'S NICHT EGAL IST, WO'S FLEISCH HERKOMMT!

LIEBE GÄSTE,

es ist uns wichtig, Ihnen bei unseren Speisen 100 % Transparenz zu bieten. Bei uns wissen Sie stets genau, von welchem Bauernhof das Fleisch und das Gemüse stammen, welches Sie heute in Ihrem Lieblingsgericht finden.

Deshalb vertrauen wir folgenden Betrieben aus unserer Region, die uns täglich mit Ihren besten frischen Produkten aus 100 % nachhaltiger Landwirtschaft beliefern. Diese Bauern legen auf artgerechte Tierhaltung und die Gesundheit der Tiere großen Wert und achten auf die nachhaltige Bewirtschaftung unserer heimischen Kulturlandschaft.

Da wir keinen Anbieter für artgerechte Aufzucht von Kälbern gefunden haben, ersetzen wir aus ethischen Gründen unser beliebtes Kalbsschnitzel auf der Karte. Auf Ihre Meinung freuen wir uns. Bitte sprechen Sie uns an.



Bio Landfleischerei
Koch



Stiens -
Rinderzüchter aus
Leidenschaft



Fischzuchtbetriebe
Rameil, Dworak
und Schäfer



Gärtnerei Ullrich

Wir freuen uns auf Ihr Feedback und wünschen
Guten Appetit!

Ihr **HERBSTHÄUSCHEN** -Team



FÜR DEN HUNGRIGEN NATURFREUND

BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN!

VORSPEISEN & SALATE

Frittatensuppe , kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	6,90
Hessisches Kartoffelcremesüppchen mit Filet von der Räucherforelle	7,90
Matjestartar auf Kartoffel-Lauch-Rösti	9,80
Bayrische Weisswürstl , drei Stück, mit süßem Senf und einer Brezn	8,90
Sommersalat , gratinierter Ziegenkäse und Preiselbeeren auf bunten Blattsalaten, dazu Baguette	14,90
Salatteller Försterliesl , Streifen vom Angusrind auf bunten Blattsalaten mit frischen Früchten & karamellisierten Walnüssen	16,90

VEGETARISCH & VEGAN

Frisches Erbsenschaumsüppchen mit Minze und einem Klecks Schmand	6,90
Kartoffel-Lauch-Eintopf , vegan	6,90
Aubergine mit Quinoa & Sommergemüse gefüllt, auf Tomatensugo, vegan	11,80
Spinatknödel auf Tomatenragout mit frischem Parmesan	11,90
Cremiger Obatzda , dazu Brezn und frisch gedrehter Radi	8,90
Veggi-Burger Deluxe: Quinoa-Zucchini-Bratling mit Avocado und getrockneten Tomaten, in einem Bett aus grünem Blattsalat und Rote Beete, vegan	11,80
Hessische Grüne Soße mit Drillingen	9,80

AUS DEM WASSER

Forelle Müllerin , dazu Mandelbutter, Zitrone, Drillinge & Ullrichs Gartensalat	16,90
Zarte Matjesfilets mit feiner Schmandsauce, Apfelspalten und Drillingen	13,80



HERBSTHÄUSCHEN KLASSIKER

BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN!

Hausgemachte Spanferkelsülze mit Bratkartoffeln, marinierten Zwiebelringen, Gurke und Kräuterremoulade	12,80
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Blattsalat von Ullrichs	12,90
Wiener Schnitzel vom Landschwein der Bio Fleischerei Koch mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Kapern, Sardellen und Gartensalat	14,80
Hessisches Schmandschnitzel vom Landschwein der Bio Fleischerei Koch mit Pommes und Salat	14,90
mit Bratkartoffeln und Salat	15,90
Herbsthäuschen-Wildschweinburger vom Habichtswaldschwein mit Birne, Cumberlandsauce, kandierten Walnüssen, mildem Ziegenkäse, Pommes	12,90
Almburger Rindfleisch vom regionalen Angusrind, hausgemachte Barbecue-Soße, Tomate, Gewürzgurke, krosse Röstzwiebeln, Almkäse und würziger Bacon	13,90
Wildschweinbratwurst , Kartoffelstampf, Sauerkraut, Senf	11,90
Hausmacher grobe Bratwurst mit Bratkartoffeln, Senf und Ullrichs Gartensalat	11,90
Herbsthäuschen´s Currywurst mit Pommes, leckerer Currysauce und Salatgarnitur mild oder scharf	11,90
Herbsthäuschen Rumpsteak vom Angus Rind mit krossen Röstzwiebeln & Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln & Ullrichs Gartensalat	24,90
Frikadellen auf Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und knackigem Rahmspitzkohl	12,80
Tafelspitz vom Angusrind mit Ullrichs Gartengemüse, Drillingen & frischem Kren	16,90



FÜR DEN KLEINEN WANDERER (BIS 12 JAHRE)

Rumpelstilzchen: Drei kleine Rostbratwürstchen mit Kartoffelstampf & Gurke	6,80
Hänsel & Gretel: Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	6,90
Schneewittchen: Kleiner süßer Pfannkuchen mit Apfelmus	5,30

UNSERE HERZHAFTEN STULLEN

Herbsthäuschen-Vesper-Brettl Ahle Wurst, Schinken, hausmacher Sülze, Gurke, Obatzda, Radi, Griebenschmalz und Brot	15,80
Portion Ahle Wurst von der Landfleischerei Koch mit Gurke, Griebenschmalz und Bauernbrot	10,80
Bauernbrot mit Griebenschmalz und Gurke	5,90
Obatzda mit Brezn und gedrehtem Radi	8,90
Handkäse mit Musik und Bauernbrot	8,90

DIE SÜßEN SÜNDEN

Herbsthäuschen´s Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren, Apfelmus und Vanilleeis	12,80
Köstlicher Palatschinken mit Marillenkönfitüre und Vanilleeis	8,50
Kuchen , das Stück	3,20
Torte , das Stück	3,60
Sahne	0,80

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

Pott Kaffee, Bio	2,90
Pott Kaffee, Bio, entkoffeiniert	2,90
Milchkaffee	3,30
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,30
Latte Macchiato Karamell	3,80
Latte Macchiato mit Baileys	5,30
Espresso, Bio	2,20
Espresso Macchiato	2,30

SCHOKOLADE

Becher heiße Schokolade, Bio	3,00
Becher heiße Schokolade, Bio, mit Sahne	3,30
Becher heiße Schokolade, Bio, mit Rum u. Sahne	5,50
After Eight, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Pfefferminzlikör	4,80
Chocochino, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Espresso und Milchschaum	4,80

TEESPEZIALITÄTEN

Tee, großer Becher	3,10
Schwarztees: Darjeeling First Flush Bio, Frieslandmischung	
Kräutertees: Zitronenverbene Bio, Alpenkräuter Bio, Pfefferminze Bio, Kamille Bio	
Grüntees: Ginseng Ingwer Bio, Japan Sencha Bio	
Wellnesstees: Have a Nice Day Bio, Rooibos Vanille Bio, Waldbeere	
Masala Chai Bio, serviert mit warmer Milch und Honig	3,30
Becher Tee mit Rum	4,80
Jagertee	4,80



FÜR DEN DURSTIGEN WANDERER

Bitburger Pilsener frisch vom Fass	0,3	2,90
Bitburger Pilsener frisch vom Fass	0,5	3,90
Köstritzer Schwarzbier frisch vom Fass	0,3	2,90
Köstritzer Schwarzbier frisch vom Fass	0,5	3,90
Benediktiner Weizenbier frisch vom Fass	0,5	4,10
Erdinger Hefe Dunkel, Kristall, alkoholfrei, Flasche	0,5	4,10
Bitburger alkoholfrei	0,33	3,00
Vitamalz	0,33	3,00
Schöffelhofer Grape	0,33	3,00
Berliner Weisse , Waldmeister, Rharbarber, Himbeere, Holunder	0,33	3,70
Coca Cola	0,2	2,30
Coca Cola	0,4	3,80
Coca Cola Zero	0,33	3,20
Fanta, Sprite, Spezi	0,2	2,30
Fanta, Sprite, Spezi	0,4	3,80
Caldener Mineralwasser	0,2	2,20
Caldener Mineralwasser	0,4	3,60
Apollinaris Selection Classic	0,75	6,10
Apollinaris Selection VIO still	0,75	6,10
Apollinaris Vio	0,25	2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,2	2,90
Vaihinger Säfte:		
Apfelsaft, Rharbarber, rote Traube	0,2	2,90
Schorle	0,2	2,70
Schorle	0,4	4,50
Apfelwein	0,25	2,90
Almdudler	0,35	3,60
Bionade Holunder	0,33	3,30
Bionade Zitrone Bergamotte	0,33	3,30





WEINE NICHT, DU HOLDE FÖRSTERIN!

ROTWEIN

Merlot Brisotti , Venezien	0,2	5,80
Corte dei Mori Rosso , Nero D'Avola, Sizilien	0,2	6,30
Primitivo Doppio Passo , Apulien, Italien stoffig, intensiv und extraktreich, mit Fülle und Charakter	0,75	25,50
Selvarossa Salice Salentino Riserva DOC , Cantine Due Palme, Apulien, kraftvoller Duft nach schwarzen Waldfrüchten, Backpflaumen und Röstbrot, enormes Fruchtspotenzial, gehaltvoll, trocken, Höchstbewertung in Italien: 3 Gläser Gambero Rosso	0,75	46,50
St. Paulin Cotes-du-Rhone AOC, Les 4 Chemins , Rhone dicht, gehaltvoll, dunkel, überwiegend aus Grenache & Syrah-Trauben, Aromen dunkler Beerenfrüchte, Kakao & Rose, großzügige Frucht, angenehme Tannine	0,75	24,50
INDIO Montepulciano d'Abruzzo DOC , Bove, Italien dunkelbeerig, kraftvoll, gut eingebundenes Tannin, am Gaumen schwarze Kirschen, etwas Cassis, feine Würznoten, intensiv, mit Länge	0,75	36,50

WEIßWEIN

Hammel Pfalz Cuvée trocken	0,2	5,50
Diehl Pfalz Riesling halbtrocken	0,2	5,50
Weinschorle	0,2	5,20
Weißwein mit Aperol und Eis	0,2	7,80
Weinreich Eins, Silvaner trocken, Winzer Sommerach, Franken -kräftig, vollmundig, intensiv, von alten Rebstöcken, im großen Holzfass gereift	0,75	24,50
Weißburgunder Löss , trocken, Weingut Manz runde, weiche Frucht, wenig Säure, bekömmlich, harmonisch	0,75	24,50
„WINWIN“ Riesling Qualitätswein trocken , Weingut von Winning, Pfalz mineralisch, fruchtig, mit Schmelz, Kraft und Eleganz, harmonische Säure, ausgebaut im großen Holzfass	0,75	28,50
Riesling "Singularis" trocken -BIO- , Weingut Barth, Rheingau cremig, gut eingebundenes Säuregerüst, im Holzfäß gereift, Aromen reifer, gelber Früchte	0,75	39,50



HERBSTHÄUSCHEN SOMMERDRINKS: EISKALT, LECKER UND ERFRISCHEND

Alpenliebe -hausgemachter Eistee: Alpenkräuter, Holunder, Apfel	0,3	3,60
SPRIZ – Aperol und Prosecco mit Orangenscheibe auf Eis	0,2	7,50
HUGO - Prosecco mit Holunderblütensirup auf Eis	0,2	7,00
Iced Latte Macchiato mit Baileys	0,2	5,20
Iced Chocolate After Eight mit Minzlikör	0,2	5,00
SEKT / CHAMPAGNER		
Schauenburger Apfelschampus , Brut	0,1	5,00
- unsere Hausspezialität aus Schauenburg - 2002 Apfelschaumwein "Brut", nuancenreich im Duft und voll herber Eleganz	0,75	24,50
Prosecco	0,1	4,90
Champagner Drappier Carte D'Or , Pikkolo, feinperlig mit frischer Art und großem Aromenspiel zwischen Frische und Holztönen	0,2	18,00
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut der Klassiker, mit Eleganz, Finesse und Nachhaltigkeit	0,75	75,00
SPIRITUOSEN		
HERBSTHÄUSCHEN Empfehlung: Hirschkuss	2 cl	3,20
Hirschkuss im Bügelfläschen als Präsent	4 cl	6,00
Feiner Haselnussbrand Prinz , mit einer Haselnuss serviert	2 cl	4,30
Alte Waldhimbeere Prinz , im Holzfass gereift	2 cl	4,30
Bachmann	2 cl	2,90
Jägermeister	2 cl	2,90
Kuemmerling, Underberg, Pfläumchen, Babalou	2 cl	2,80
Kleiner Feigling	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,90
Grappa, Cellini	2 cl	4,50
Maltesser, Juiläums-Aquavit	2 cl	3,50
Doppelkorn	2 cl	2,80
Linie	2 cl	3,50
Asbach	2 cl	3,30
Pircher Williams Birne	2 cl	3,50
Obstler	2 cl	3,00
Ramazotti	4 cl	4,50
Jim Beam	2 cl	3,50
Wodka, Sambuca, Tequila, Gordons Gin	2 cl	3,50
Longdrink	4 cl	7,50