



FÜR DEN HUNGRIGEN NATURFREUND

BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN!

VORSPEISEN & SALATE

Frittatensuppe , kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	6,90
Cremige Burrata auf Rucola mit Tomaten-Crostini	9,80
Bayrische Weisswürstl , drei Stück, mit süßem Senf und einer Brezn	8,90
Sommersalat , Ziegenkäse und frische Feige auf bunten Blattsalaten, dazu Baguette	15,90
Salat Försterliesl , Hähnchenbrust auf bunten Blattsalaten mit frischen Früchten & karamellisierten Walnüssen	16,90

VEGETARISCH & VEGAN

Fruchtiges Tomaten-Mangosüppchen	6,90
Linsen-Kokos-Curry , vegan	9,80
Spinatknödel auf Tomatenragout mit frischem Parmesan	12,90
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	14,50
Hessische Grüne Soße mit Drillingen und Bio-Ei	11,50

AUS DEM WASSER

Forelle Müllerin , dazu Mandelbutter, Zitrone, Drillinge & wilder Brokkoli	19,50
Zarte Matjesfilets mit feiner Schmandsauce, Apfelspalten und Drillingen	15,80



HERBSTHÄUSCHEN KLASSIKER

BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN!

Hausgemachte Spanferkelsülze mit Bratkartoffeln, marinierten Zwiebelringen, Gurke und Kräuterremoulade	14,80
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Blattsalat von Ullrichs	14,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb der Bio Fleischerei Koch mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone, Kapern, Sardellen und Gartensalat	26,80
Hessisches Schmandschnitzel vom Landschwein der Bio Fleischerei Koch mit Pommes und Salat	15,90
mit Bratkartoffeln und Salat	16,90
Herbsthäuschen-Wildschweinburger vom Habichtswaldschwein mit Birne, Cumberlandsauce, kandierten Walnüssen, mildem Ziegenkäse, Pommes	15,20
Almburger Rindfleisch vom regionalen Angusrind, hausgemachte Barbecue-Soße, Tomate, Gewürzgurke, krosse Röstzwiebeln, Almkäse und würziger Bacon	15,90
Wildschweinbratwurst , Kartoffelstampf, Sauerkraut, Senf	12,90
Hausmacher grobe Bratwurst mit Bratkartoffeln, Senf und Ullrichs Gartensalat	13,50
Herbsthäuschen´s Currywurst mit Pommes, leckerer Currysauce mild oder scharf	13,20
Herbsthäuschen Rumpsteak vom Angus Rind mit krossen Röstzwiebeln & Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln & Ullrichs Gartensalat	26,90
Frikadellen auf Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Brokkoli	13,80
Hähnchenbrust mit Birne und Gorgonzola überbacken mit Ullrichs Gartensalat & Drillingen	19,80



FÜR DEN KLEINEN WANDERER (BIS 12 JAHRE)

- Rumpelstilzchen:** Vier kleine Rostbratwürstchen mit Kartoffelstampf & Gurke 7,50
- Hänsel & Gretel:** Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur 7,90
- Schneewittchen:** Kleiner süßer Pfannkuchen mit Apfelmus 6,50

UNSERE HERZHAFTEN STULLEN

- Herbsthäuschen-Vesper-Brettl** 16,80
Ahle Wurst, Schinken, hausmacher Sülze, Gurke, Obatzda, Radi, Griebenschmalz und Brot
- Portion Ahle Wurst** von der Landfleischerei Koch 11,80
mit Gurke, Griebenschmalz und Bauernbrot
- Bauernbrot mit Griebenschmalz** und Gurke 7,50
- Obatzda mit Brezn und gedrehtem Radi** 8,90
- Handkäse mit Musik** und Bauernbrot 8,90

DIE SÜßEN SÜNDEN

- Herbsthäuschen´s Kaiserschmarrn** 14,50
mit Preiselbeeren, Apfelmus und Vanilleeis
- Bayrische Creme** mit frischen Erdbeeren 8,50
- Lauwarmes Schokoküchlein** mit flüssigem Kern, Himbeermark, Vanilleeis 8,90
- Kuchen**, das Stück 3,50
- Torte**, das Stück 3,70
- 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	3,20
Pott Kaffee, Bio, entkoffeiniert	3,20
Milchkaffee	3,50
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,70
Latte Macchiato Karamell	3,90
Latte Macchiato mit Baileys	5,50
Espresso, Bio	2,30
Espresso Macchiato	2,40

SCHOKOLADE

Becher heiße Schokolade, Bio	3,20
Becher heiße Schokolade, Bio, mit Sahne	3,50
Becher heiße Schokolade, Bio, mit Rum u. Sahne	5,80
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	3,30
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	3,50
Becher Tee mit Rum	6
Jagertee	6



FÜR DEN DURSTIGEN WANDERER

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





WEINE NICHT, DU HOLDE FÖRSTERIN!

ROTWEIN

Merlot Brisotti , Venezien	0,2	6
Corte dei Mori Rosso , Nero D'Avola, Sizilien	0,2	6,50
Primitivo Doppio Passo , Apulien, Italien stoffig, intensiv und extraktreich, mit Fülle und Charakter	0,75	35,50
Rioja Reserva DO , Baron de Ley, Spanien kraftvoll, würzig, reife Beerenaromatik, zarte Noten des Holzfasses, intensiv, lang am Gaumen	0,75	36,50
Heartland Shiraz Langhorne Crrek , Ben Glaetzer, Australien konzentriert, marmeladig, viel schwarze Brombeeren & Cassis, am Gaumen geschmeidig, mit wenig Tannin	0,75	34,50
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	5,80
Diehl Pfalz Riesling halbtrocken	0,2	5,80
Weinschorle	0,2	5,60
Weißwein mit Aperol und Eis	0,2	8,50
Sauvignon Blanc trocken , Weingut Zeter, Pfalz mineralisch, zarte Aromatik von Passionsfrucht, Cassis und Stachelbeere, viel Saft, elegant, mit Länge	0,75	28,50
Grauburgunder „Alte Reben“ trocken , Weingut Manz, Rheinhessen, finessenreicher Grauburgunder, guter Körper, reife gelbe Früchte, mit Schmelz und schönem Druck am Gaumen	0,75	29,50
„WINWIN“ Riesling Qualitätswein trocken , Weingut von Winning, Pfalz mineralisch, fruchtig, mit Schmelz, Kraft und Eleganz, harmonische Säure, ausgebaut im großen Holzfass	0,75	36,50
Riesling "Singularis" trocken -BIO- , Weingut Barth, Rheingau cremig, gut eingebundenes Säuregerüst, im Holzfass gereift, Aromen reifer, gelber Früchte	0,75	39,50

*Alle Weine enthalten Sulfite



HERBSTHÄUSCHEN SOMMERDRINKS: EISKALT, LECKER UND ERFRISCHEND

Alpenliebe -hausgemachter Eistee: Alpenkräuter, Holunder, Apfel	0,3	3,80
SPRIZ – Aperol und Prosecco mit Orangenscheibe auf Eis	0,2	7,80
HUGO - Prosecco mit Holunderblütensirup auf Eis	0,2	7,50
Iced Latte Macchiato mit Baileys	0,2	5,50
Iced Chocolate After Eight mit Minzlikör	0,2	5,50

SEKT / CHAMPAGNER

Schauenburger Apfelschampus , Brut	0,1	6
- unsere Hausspezialität aus Schauenburg - 2002 Apfelschaumwein "Brut", nuancenreich im Duft und voll herber Eleganz	0,75	26,50

Cielo 9 Frizzante Rosé, Cielo, Veneto, Italien
spritzig, angenehme Aromen von Erdbeeren & Cassis,
zarte Perlung, belebende Art

0,1 6

Prosecco

0,1 5

Champagner Drappier Carte D'Or, Pikkolo, feinperlig mit frischer
Art und großem Aromenspiel zwischen Frische und Holzönen

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 3,50

Hirschkuss im Bügelfläschen als Präsent

4 cl 6

Feiner Haselnussbrand Prinz, mit einer Haselnuss serviert

2 cl 4,50

Alte Waldhimbeere Prinz, im Holzfass gereift

2 cl 4,50

Jägermeister, Bachmann, Fernet Branca

2 cl 3

Kuemmerling, Underberg, Pfläumchen, Babalou, Feigling

2 cl 3

Grappa, Cellini

2 cl 4,80

Malteser, Juläums-Aquavit

2 cl 3,50

Doppelkorn

2 cl 3

Linie

2 cl 3,80

Asbach

2 cl 3,50

Pircher Williams Birne

2 cl 3,80

Obstler

2 cl 3

Ramazotti

4 cl 4,90

Jim Beam

2 cl 4

Wodka, Sambuca, Tequila, Gordons Gin

2 cl 4

Longdrink

4 cl 8