



## FÜR DEN HUNGRIGEN NATURFREUND

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

### KLEINE GENÜSSE

- Frittatensuppe**, Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen 6,90
- Rosa gebratenes kaltes Roastbeef** mit bunten Herbstsalaten, knusprigen Bratkartoffeln & Kräuter-Zwiebel-Gurken-Remoulade 16,90
- Himmel und Ääd**, gebratene Blutwurst, Äpfel, Zwiebelringe, Speck auf Kartoffelstampf 13,90
- Spezialität: Hessische Schmandsuppe mit Ahler Wurscht – „Duckefett“** 7,80
- Kartoffelcremesüppchen** mit Mettwürstchen, Pfifferlingen & Croutons 7,90
- Bayrische Weisswürstl**, drei Stück, mit süßem Senf und einer Brezn 8,90

### VEGETARISCH & VEGAN

- Bunte Herbstsalate mit gratiniertem Ziegenkäse**, karamellisierten Honignüssen & Preiselbeeren in Honig-Balsamico Dressing, dazu Baguette 14,90
- Spinatknödel** auf Tomatenragout mit frischem Parmesan 11,80
- Kürbisstrudel** auf Salatbett mit Birnenspalten und sautierten Pfifferlingen, vegan 12,80
- Cremiger Obatzda**, dazu Brezn mit Butter und frisch gedrehter Radi 8,50
- Semmelknödel mit Waldpilzragout** mit knackigem Rahmwirsing 11,80
- Veggi-Burger Deluxe:** Quinoa-Zucchini-Bratling mit Avocado und getrockneten Tomaten, in einem Bett aus grünem Blattsalat und Rote Beete, **vegan** 11,80
- Hüttenmakkaroni** mit Blattspinat, Kirschtomaten & karamellisierten Nüssen 11,80



## HERBSTHÄUSCHEN KLASSIKER

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

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit krossen Röstzwiebeln und grünem Blattsalat  | 11,90 |
| <b>Hausgemachte Spanferkelsülze</b><br>mit Bratkartoffeln, marinierten Zwiebelringen, Gurke und Kräuterremoulade                      | 12,80 |
| <b>Herbsthäuschen-Wildschweinburger</b> vom Habichtswaldschwein mit Birne<br>Cumberlandsauce, kandierten Walnüssen, mildem Ziegenkäse | 12,90 |
| <b>Hausmacher Weckewerk</b> , kross angebraten, mit Salzkartoffeln und Gurke  | 11,80 |
| <b>Grünkohlplatte</b> mit Pinkel, Kassler, Senf und Salzkartoffeln  | 13,80 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> & Zitrone, Kapern, Sardelle<br>mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Salatbouquet                  | 19,90 |
| <b>Hessisches Schmandschnitzel vom Landschwein</b><br>mit Pommes Frites & Salat   | 14,20 |
| mit Bratkartoffeln & Salat  | 15,90 |
| <b>Wildschweinbratwurst</b> , Kartoffelstampf, Sauerkraut, Senf   | 11,80 |
| <b>Hausmacher grobe Bratwurst</b> mit Bratkartoffeln, Senf und Salat  | 10,90 |
| <b>Herbsthäuschen's Currywurst</b><br>mit Pommes Frites, leckerer Currysauce, mild oder scharf  | 10,90 |
| <b>Rinderroulade Herbsthäuschen Art</b> mit Rotkohl & Kartoffelkloß   | 17,90 |
| <b>Medaillons vom Habichtswalder Wildschweinerücken</b><br>mit Apfel-Maronensoße und Serviettenknödel                                 | 18,90 |
| <b>Wildgulasch</b> mit Waldpilzen, Butterspätzle und Rotkohl  | 16,90 |

## AUS DEM WASSER

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Gebratene Lachswürfel</b> , Zitronengras, Ingwer & Kirschtomaten auf schwarzen<br>Tagliatelle | 18,60 |
|--|-------|



## FÜR DEN KLEINEN WANDERER (BIS 12 JAHRE)

<b>Pokémon:</b> Kleine Rostbratwürstchen mit Kartoffelstampf und Gurke	6,80
<b>Lucky Luke:</b> Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	6,90
<b>Lillifee:</b> Kleiner süßer Pfannkuchen mit Apfelmus	5,30

## UNSERE HERZHAFTEN STULLEN

<b>Portion Ahle Wurst</b> aus Hausschlachtung mit Gurke, Griebenschmalz und Bauernbrot	10,80
<b>Herbsthäuschen-Vesper-Brettl</b> Alte Wurst, hausmacher Sülze, Blutwurst, Obatzda, Radi, Gurke, Griebenschmalz und Brot	15,80
<b>Bauernbrot mit Griebenschmalz</b> und Gurke	5,90

## DIE SÜBEN SÜNDEN

<b>Herbsthäuschen´s Kaiserschmarrn</b> mit Preiselbeeren, Apfelmus und Vanilleeis	12,80
<b>Köstlicher Palatschinken</b> mit Marillenkönfitüre und Vanilleeis	7,50
<b>Germknödel</b> , gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Mohnbutter und Vanillerahm (ca. 20 Min.)	8,50
<b>Kuchen</b> , das Stück	3,20
<b>Torte</b> , das Stück	3,50
<b>Port. Sahne</b>	0,80

**Möchten Sie unsere Speisekarte mit den Kennzeichnungen zu allergenen Inhaltsstoffen? Sie liegt bereit. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.**



## HERBSTHÄUSCHEN SPEZIALITÄT:

### HEIß UND LECKER

Glühkirsch, Glas 0,2l 3,50 €

## ETWAS WARMES BRAUCHT DER MENSCH!

### KAFFEE SPEZIALITÄTEN

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

### TEESPEZIALITÄTEN

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



## FÜR DEN DURSTIGEN WANDERER

<b>Bitburger Pilsener</b> frisch vom Fass	0,3 l	2,90
<b>Bitburger Pilsener</b> frisch vom Fass	0,5 l	3,90
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> frisch vom Fass	0,3 l	2,90
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> frisch vom Fass	0,5 l	3,90
<b>Benediktiner Weizenbier</b> frisch vom Fass	0,5 l	4,10
<b>Erdinger Hefe</b> Dunkel, Kristall, alkoholfrei, Flasche	0,5 l	4,10
<b>Bitburger</b> alkoholfrei	0,33 l	3,00
<b>Vitamalz</b>	0,33 l	3,00
<b>Schöfferhofer Grape</b>	0,33 l	3,00
<b>Berliner Weisse</b> , in den Sorten: Himbeere, Waldmeister, Rhabarber	0,33 l	3,70
<b>Coca Cola</b> *)	0,2 l	2,30
<b>Coca Cola</b> *)	0,4 l	3,80
<b>Cola Zero</b> *)	0,33 l	3,20
<b>Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,2 l	2,30
<b>Fanta, Sprite, Spezi,</b>	0,4 l	3,80
<b>Caldener Mineralwasser</b>	0,2 l	2,20
<b>Caldener Mineralwasser</b>	0,4 l	3,60
<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	2,90
<b>Vaihinger Direktsaft</b> Apfel, Rharbarber, rote Traube	0,2 l	2,90
<b>Vaihinger Apfelsaft-, Rharbarbersaft-, Traubensaftschorle</b>	0,2 l	2,70
<b>Vaihinger Apfelsaft-, Rharbarbersaft-, Traubensaftschorle</b>	0,4 l	4,50
<b>Apfelwein</b>	0,25 l	2,90
<b>Almdudler</b>	0,35 l	3,60
<b>Bionade</b> Orange Ingwer	0,33 l	3,30
<b>Bionade</b> Holunder	0,33 l	3,30

\*) koffeinhaltig, \*\*) chininhaltig





## WEINE NICHT, DU HOLDE FÖRSTERIN!

### ROTWEIN

<b>Merlot Brisotti</b> , Venezien	0,2	5,80
<b>Corte dei Mori Rosso</b> , Nero D'Avola, Sizilien	0,2	6,30
<b>Primitivo Doppio Passo</b> , Apulien, Italien stoffig, intensiv und extraktreich, mit Fülle und Charakter	0,75	25,50
<b>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	46,50
<b>St. Paulin Cotes-du-Rhone AOC, Les 4 Chemins</b> , Rhone dicht, gehaltvoll, dunkel, überwiegend aus Grenache & Syrah-Trauben, Aromen dunkler Beerenfrüchte, Kakao & Rose, großzügige Frucht, angenehme Tannine	0,75	24,50
<b>INDIO Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> , Bove, Italien dunkelbeerig, kraftvoll, gut eingebundenes Tannin, am Gaumen schwarze Kirschen, etwas Cassis, feine Würznoten, intensiv, mit Länge	0,75	36,50

### WEIßWEIN

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



## SEKT / CHAMPAGNER

<b>Schauenburger Apfelschampus, Brut</b>	0,1 l	5,00
- unsere Hausspezialität aus Schauenburg -	0,75 l	24,50
2016 Apfelschaumwein "Brut", nuancenreich im Duft und voll herber Eleganz		
<b>Prosecco</b>	0,1 l	4,80
<b>Champagner Drappier Carte D'Or, Pikkolo</b> , feinperlig mit frischer Art und großem Aromenspiel zwischen Frische und Holztönen	0,2 l	18,00
<b>Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b> der Klassiker, mit Eleganz, Finesse und Nachhaltigkeit	0,75 l	75,00

## SPIRITUOSEN

<b>HERBSTHÄUSCHEN Empfehlung: Hirschkuss</b>	2 cl	3,20
Hirschkuss im Bügelfläschen als Präsent	4 cl	6,00
<b>Feiner Haselnussbrand Prinz</b> , mit einer Haselnuss serviert	2 cl	4,30
<b>Alte Waldhimbeere Prinz</b> , im Holzfass gereift	2 cl	4,30
<b>Bachmann</b>	2 cl	2,90
<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,90
<b>Kuemmerling, Underberg, Pfläumchen, Babalou</b>	2 cl	2,80
<b>Kleiner Feigling</b>	2 cl	2,80
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2,90
<b>Grappa, Cellini</b>	2 cl	4,50
<b>Malteser, Juiläums-Aquavit</b>	2 cl	3,50
<b>Doppelkorn</b>	2 cl	2,80
<b>Linie</b>	2 cl	3,50
<b>Asbach</b>	2 cl	3,30
<b>Pircher Williams Birne</b>	2 cl	3,50
<b>Obstler</b>	2 cl	3,00
<b>Ramazzotti</b>	4 cl	4,50
<b>Jim Beam</b>	2 cl	3,50
<b>Wodka, Sambuca, Tequila, Gordons Gin</b>	2 cl	3,50
<b>Longdrink</b>	4 cl	7,50