



## FÜR DEN HUNGRIGEN NATURFREUND

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

### VORSPEISEN & SALATE

<b>Frittatensuppe</b> , kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	7,50
<b>Feines Kartoffelsüppchen</b> mit Pfifferlingen und Mettenden	8,90
<b>Kleiner Rosenkohlsalat</b> mit Apfel, Nüssen, Almhonig-Dressing	9,80
<b>Bayrische Weisswürstl.</b> , drei Stück, mit süßem Senf und einer Brezn	9,50
<b>Spezialität: Hessische Schmandsuppe mit Ahler Wurst - „Duckefett“</b>	9,90
<b>Himmel und Erde</b> , Kartoffelstampf, Apfel, Zwiebel, gebratene Blutwurst	15,80

### VEGETARISCH & VEGAN

<b>Schwammerl-Ragout</b> gebratene Waldpilze auf Semmelknödel, dazu Ullrichs Kopfsalat	16,80
<b>Linsen-Kokos-Curry</b> , <b>vegan</b>	11,80
<b>Spinatknödel</b> auf Tomatenragout mit frischem Parmesan	13,90
<b>Cremiger Obatzda</b> , dazu Brezn und frisch gedrehter Radi	9,90
<b>Veggi-Burger Deluxe:</b> Quinoa-Zucchini-Bratling mit Avocado & getrockneten Tomaten, in einem Bett aus grünem Blattsalat und Rote Beete, <b>vegan</b>	15,80
<b>Bunte Herbstsalate</b> mit gratiniertem Ziegenkäse und Preiselbeeren Honig-Basamico Dressing, Baguette	16,90
<b>Hessische Grüne Soße</b> mit Drillingen und Bio-Ei	12,80

### AUS DEM WASSER

<b>Forelle Müllerin</b> , dazu Mandelbutter, Zitrone, Drillinge & Brokkoli	21,50
--	-------



## HERBSTHÄUSCHEN KLASSIKER

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

### **Herbsthäuschen Rinderroulade vom Angus Rind**

mit Birnenrotkohl & Kartoffelkloß

19,80

### **Gebeizter Wildschweinbraten vom Habichtswaldschwein**

mit knackigem Wirsing & Waldpilz-Serviettenknödel

19,90

### **Herbsthäuschen Rumpsteak vom Angus Rind**

mit krossen Röstzwiebeln & Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln  
& Ullrichs Gartensalat

27,90

### **Hausgemachte Spanferkelsülze**

mit Bratkartoffeln, marinierten Zwiebelringen, Gurke und Kräuterremoulade

15,80

### **Allgäuer Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und grünem Blattsalat von Ullrichs (v)

15,90

### **Hausmacher Weckewerk**, kross angebraten, mit Gurke & Drillingen

14,50

### **Grünkohlplatte** mit Pinkel, Kasseler, Senf & Drillingen

16,90

### **Hessisches Schmandschnitzel vom Landschwein der Bio Fleischerei Koch**

mit Pommes und Salat

16,90

mit Bratkartoffeln und Salat

17,90

### **Herbsthäuschen-Wildschweinburger** vom Habichtswaldschwein mit Birne,

Cumberlandsauce, kandierten Walnüssen, mildem Ziegenkäse,

Hütten-Pommes

15,90

### **Almburger**

Rindfleisch vom regionalen Angusrind, hausgemachte Barbecue-Soße,

Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Almkäse und würziger Bacon,

Hütten-Pommes

17,50

### **Wildschweinbratwurst**, Kartoffelstampf, Sauerkraut, Senf

13,90

### **Hausmacher grobe Bratwurst**

mit Bratkartoffeln, Senf und Ullrichs Gartensalat

13,90

### **Herbsthäuschen´s Currywurst**

mit Hütten-Pommes, leckerer Currysauce und Salatgarnitur

mild oder scharf

13,50



## FÜR DEN KLEINEN WANDERER (BIS 12 JAHRE)

**Rumpelstilzchen:** Drei kleine Rostbratwürstchen mit Kartoffelstampf & Gurke 7,80

**Hänsel & Gretel:** Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur 8,50

**Schneewittchen:** Kleiner süßer Pfannkuchen mit Apfelmus 6,90

## UNSERE HERZHAFTEN STULLEN

**Herbsthäuschen-Vesper-Brettl** 17,80

Ahle Wurst, Schinken, hausmacher Sülze, Gurke, Obatzda, Radi, Griebenschmalz und Brot

**Portion Ahle Wurst** von der Landfleischerei Koch 12,80  
mit Gurke, Griebenschmalz und Bauernbrot

**Bauernbrot mit Griebenschmalz** und Gurke 7,90

**Obatzda mit Brezn und gedrehtem Radi** 10,50

## DIE SÜßEN SÜNDEN

**Germknödel**, gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Mohnbutter und Vanillerahm (ca. 20 Min.) 9,80

**Herbsthäuschen´s Kaiserschmarrn** 16,80  
mit Preiselbeeren, Apfelmus und Vanilleeis

**Lauwarmes Schokoküchlein** mit flüssigem Kern, Himbeermark, Vanilleeis 8,90

**Kuchen**, das Stück 3,80

**Torte**, das Stück 3,90

Sahne 0,90

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



## FÜR DEN DURSTIGEN WANDERER

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





## WEINE NICHT, DU HOLDE FÖRSTERIN!

### ROTWEIN

<b>Merlot Brisotti</b> , Venezien	0,2	6,90
<b>Corte dei Mori Rosso</b> , Nero D'Avola, Sizilien	0,2	7,10
<b>Primitivo Doppio Passo</b> , Apulien, Italien stoffig, intensiv und extraktreich, mit Fülle und Charakter	0,75	38,50
<b>Rioja Reserva DO, Baron de Ley</b> , Spanien kraftvoll, würzig, reife Beerenaromatik, zarte Noten des Holzfasses, intensiv, lang am Gaumen	0,75	39,80
<b>La Narassa IGP, Domaine Lafage</b> , Languedoc, Frankreich Über 60 Jahre alte Rebstöcke, fast überreife Trauben, spät gelesen um dem Wein die sanfte Struktur und das würzig-süßliche Finale zu geben. Ein tiefdunkler Wein, mit sehr dominanten Aromen nach Brombeere, getrockneten Kräutern, Unterholz und Pfeffer. Der volle Körper mit sehr sanften, aber dennoch präsenten Tanninen paart sich mit einer dezenten Fruchtsüße. 93 Punkte von Robert Parker	0,75	47,50
<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	39,80

### WEIßWEIN

<b>Hammel Pfalz Cuvée</b> trocken	0,2	6,50
<b>Diehl Pfalz Riesling</b> halbtrocken	0,2	6,50
<b>Weinschorle</b>	0,2	6,30
<b>Sauvignon Blanc</b> trocken, Weingut Zeter, Pfalz mineralisch, zarte Aromatik von Passionsfrucht, Cassis und Stachelbeere, viel Saft, elegant, mit Länge	0,75	32,50
<b>Grauburgunder „Alte Reben“</b> trocken, Weingut Manz, Rheinhessen, finessenreicher Grauburgunder, guter Körper, reife gelbe Früchte, mit Schmelz und schönem Druck am Gaumen	0,75	34,80
<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	39,50
<b>Riesling "Singularis" trocken -BIO-</b> , Weingut Barth, Rheingau cremig, gut eingebundenes Säuregerüst, im Holzfass gereift, Aromen reifer, gelber Früchte	0,75	44,80



## SEKT / CHAMPAGNER

<b>Schauenburger Apfelschampus, Brut</b>	0,1	6,50
- unsere Hausspezialität aus Schauenburg - 2002 Apfelschaumwein "Brut", nuancenreich im Duft und voll herber Eleganz	0,75	26,50
<b>Prosecco</b>	0,1	5,90
<b>SPRIZ – Aperol und Prosecco mit Orangenscheibe auf Eis</b>	0,2	8,50
<b>Champagner Drappier Carte D'Or, Pikkolo</b> , feinperlig mit frischer Art und großem Aromenspiel zwischen Frische und Holzönen	0,2	21,00
<b>Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b> der Klassiker, mit Eleganz, Finesse und Nachhaltigkeit	0,75	79,00

## SPIRITUOSEN

<b>HERBSTHÄUSCHEN Empfehlung: Hirschkuss</b>	2 cl	3,80
Hirschkuss im Bügelfläschen als Präsent	4 cl	6,50
<b>Feiner Haselnussbrand Prinz</b> , mit einer Haselnuss serviert	2 cl	4,60
<b>Alte Waldhimbeere Prinz</b> , im Holzfass gereift	2 cl	4,60
<b>Bachmann</b>	2 cl	3,20
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,20
<b>Kuemmerling, Underberg, Pfläumchen, Babalou</b>	2 cl	3,20
<b>Kleiner Feigling</b>	2 cl	3,20
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,20
<b>Grappa, Cellini</b>	2 cl	5,20
<b>Maltaser, Juiläums-Aquavit</b>	2 cl	3,70
<b>Doppelkorn</b>	2 cl	3,20
<b>Linie</b>	2 cl	4,10
<b>Asbach</b>	2 cl	3,90
<b>Pircher Williams Birne</b>	2 cl	4,10
<b>Obstler</b>	2 cl	3,30
<b>Ramazotti</b>	4 cl	5,10
<b>Jim Beam</b>	2 cl	4,50
<b>Wodka, Sambuca, Tequila, Gordons Gin</b>	2 cl	4,50
<b>Longdrink</b>	4 cl	8,50