



FÜR DEN HUNGRIGEN NATURFREUND

BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN TAGESEMPFEHLUNGEN!

VORSPEISEN & SALATE

Frittatensuppe , kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	8,70
Feines Kartoffelsüppchen mit Pfifferlingen und Mettenden	9,50
Kleiner Rosenkohlsalat mit Apfel, Nüssen, Almhonig-Dressing	9,80
Bayrische Weisswürstl , drei Stück, mit süßem Senf und einer Brezn	10,50
Spezialität: Hessische Schmandsuppe mit Ahler Wurst - „Duckefett“	9,90

VEGETARISCH & VEGAN

Waldpilz-Ragout gebratene Waldpilze auf Semmelknödel, dazu Ullrichs Kopfsalat	16,80
Linsen-Kokos-Curry , vegan	14,20
Spinatknödel auf Tomatenragout mit frischem Parmesan	14,30
Cremiger Obatzda , dazu Brezn und frisch gedrehter Radi	12,50
Veggi-Burger Deluxe: Quinoa-Zucchini-Bratling mit Avocado & getrockneten Tomaten, in einem Bett aus grünem Blattsalat und Rote Beete, vegan	16,80
Bunte Herbstsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Preiselbeeren Honig-Basamico Dressing, Baguette	17,80
Hessische Grüne Soße mit Drillingen und Bio-Ei	13,50

AUS DEM WASSER

Forelle Müllerin , dazu Mandelbutter, Zitrone, Drillinge & Brokkoli	22,50
--	-------



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	22,90
Herbsthäuschen Rumpsteak vom Angus Rind mit krossen Röstzwiebeln & Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln & Ullrichs Gartensalat	28,80
Hausgemachte Spanferkelsülze mit Bratkartoffeln, marinierten Zwiebelringen, Gurke und Kräuterremoulade	16,80
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Blattsalat von Ullrichs (v)	17,50
Hausmacher Weckewerk , kross angebraten, mit Gurke & Drillingen	14,70
Grünkohlplatte mit Pinkel, Kasseler, Senf & Drillingen	16,90
Hessisches Schmandschnitzel vom Landschwein der Bio Fleischerei Koch mit Pommes und Salat	17,90
mit Bratkartoffeln und Salat	18,90
Herbsthäuschen-Wildschweinburger vom Habichtswaldschwein mit Birne, Cumberlandsauce, kandierten Walnüssen, mildem Ziegenkäse, Hütten-Pommes	16,80
Almburger Rindfleisch vom regionalen Angusrind, hausgemachte Barbecue-Soße, Tomate, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Almkäse und würziger Bacon, Hütten-Pommes	18,60
Wildschweinbratwurst , Kartoffelstampf, Sauerkraut, Senf	14,50
Hausmacher grobe Bratwurst mit Bratkartoffeln, Senf und Ullrichs Gartensalat	14,50
Herbsthäuschen´s Currywurst mit Hütten-Pommes, leckerer Currysauce und Salatgarnitur mild oder scharf	14,50
Ofenfrischer Flammkuchen mit Schmand, Speck & Frühlingzwiebel	15,80



FÜR DEN KLEINEN WANDERER (BIS 12 JAHRE)

- Rumpelstilzchen:** Drei kleine Rostbratwürstchen mit Kartoffelstampf & Gurke 8,50
- Hänsel & Gretel:** Kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur 8,90
- Schneewittchen:** Kleiner süßer Pfannkuchen mit Apfelmus 7,50

UNSERE HERZHAFTEN STULLEN

- Herbsthäuschen-Vesper-Brettl** 18,50
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
- Obatzda mit Brezn und gedrehtem Radi** 12,50

DIE SÜßEN SÜNDEN

- Großer Germknödel**, gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Mohnbutter und Vanillerahm (ca. 20 Min.) 12,80
- Herbsthäuschen's Kaiserschmarrn** 15,80
mit Preiselbeeren, Apfelmus und Vanilleeis
- Lauwarmes Schokoküchlein** mit flüssigem Kern, Himbeermark, Vanilleeis 8,90
- Kuchen**, das Stück 3,90
- Torte**, das Stück 4,50
- Sahne 1,00

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



HERBSTHÄUSCHEN SPEZIALITÄT:

HEIß UND LECKER

Glühkirsch, Glas 0,2l 5,00

ETWAS WARMES BRAUCHT DER MENSCH!

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Pott Kaffee, Bio 3,40
Pott Kaffee, Bio, entkoffeiniert 3,40
Milchkaffee 3,70
Cappuccino 3,40
Latte Macchiato 3,90
Latte Macchiato Karamell 4,10
Latte Macchiato mit Baileys 5,70
Espresso, Bio 2,60
Espresso Macchiato 2,70

SCHOKOLADE

Becher heiße Schokolade, Bio 3,40
Becher heiße Schokolade, Bio, mit Sahne 3,80
Becher heiße Schokolade, Bio, mit Rum u. Sahne 5,90
After Eight, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Pfefferminzlikör 4,90
Chocochino, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Espresso und Milchschaum 5,10

TEESPEZIALITÄTEN

Tee, großer Becher 3,50
Schwarztees: Darjeeling First Flush Bio, Frieslandmischung Bio
Kräutertees: Maracuja Orange Bio, Alpenkräuter Bio, Pfefferminze Bio, Kamille Bio
Grüntees: Ginseng Ingwer Bio, Japan Sencha Bio
Wellnesstees: Hello Morning Bio, Rooibos Vanille Bio, Waldbeere Bio

Becher Tee mit Rum 6,50
Jagertee 6,50



WEINE NICHT, DU HOLDE FÖRSTERIN!

ROTWEIN

Merlot Brisotti , Venezien	0,2	6,90
Corte dei Mori Rosso , Nero D'Avola, Sizilien	0,2	7,30
Primitivo Doppio Passo , Apulien, Italien stoffig, intensiv und extraktreich, mit Fülle und Charakter	0,75	39,50
Rioja Reserva DO, Baron de Ley , Spanien kraftvoll, würzig, reife Beerenaromatik, zarte Noten des Holzfasses, intensiv, lang am Gaumen	0,75	39,80
Heartland Shiraz Langhorne Crrek , Ben Glaetzer, Australien konzentriert, marmeladig, viel schwarze Brombeeren & Cassis, am Gaumen geschmeidig, mit wenig Tannin	0,75	38,50
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	39,80

WEIßWEIN

Hammel Pfalz Cuvée trocken	0,2	6,90
Diehl Pfalz Riesling halbtrocken	0,2	6,90
Weinschorle	0,2	6,80
Sauvignon Blanc trocken, Weingut Zeter, Pfalz mineralisch, zarte Aromatik von Passionsfrucht, Cassis und Stachelbeere, viel Saft, elegant, mit Länge	0,75	34,50
Grauburgunder „Alte Reben“ trocken, Weingut Manz, Rheinhessen, finessenreicher Grauburgunder, guter Körper, reife gelbe Früchte, mit Schmelz und schönem Druck am Gaumen	0,75	35,80
„WINWIN“ Riesling Qualitätswein trocken , Weingut von Winning, Pfalz mineralisch, fruchtig, mit Schmelz, Kraft und Eleganz, harmonische Säure, ausgebaut im großen Holzfass	0,75	42,50
Riesling "Singularis" trocken -BIO- , Weingut Barth, Rheingau cremig, gut eingebundenes Säuregerüst, im Holzfass gereift, Aromen reifer, gelber Früchte	0,75	46,80

*Alle Weine enthalten Sulfite



SEKT / CHAMPAGNER

Schauenburger Apfelschampus , Brut	0,1	7,00
- unsere Hausspezialität aus Schauenburg - 2002 Apfelschaumwein "Brut", nuancenreich im Duft und voll herber Eleganz	0,75	26,90
Köstlich: Secco Van Nahmen Apfel-Quitte (alkoholfrei)	0,1	6,50
Prosecco	0,1	6,50
SPRITZ – Aperol und Prosecco mit Orangenscheibe auf Eis	0,2	8,90
Champagner Drappier Carte D'Or , Pikkolo, feinperlig mit frischer Art und großem Aromenspiel zwischen Frische und Holzönen	0,2	25,00
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut der Klassiker, mit Eleganz, Finesse und Nachhaltigkeit	0,75	79,00

SPIRITUOSEN

HERBSTHÄUSCHEN Empfehlung: Hirschkuss	2 cl	3,80
Hirschkuss im Bügelfläschen als Präsent	4 cl	6,80
Feiner Haselnussbrand Prinz , mit einer Haselnuss serviert	2 cl	4,80
Alte Waldhimbeere Prinz , im Holzfass gereift	2 cl	4,80
Jägermeister	2 cl	3,40
Kuemmerling, Underberg, Pfläumchen, Babalou	2 cl	3,40
Kleiner Feigling	2 cl	3,40
Fernet Branca	2 cl	3,50
Grappa, Cellini	2 cl	5,50
Malteser, Juläums-Aquavit	2 cl	4,20
Doppelkorn	2 cl	3,20
Linie	2 cl	4,50
Asbach	2 cl	4,50
Pircher Williams Birne	2 cl	4,30
Obstler	2 cl	3,50
Ramazotti	4 cl	5,30
Jim Beam	2 cl	4,50
Wodka, Sambuca, Tequila, Gordons Gin	2 cl	4,50
Longdrink	4 cl	8,50



FÜR DEN DURSTIGEN WANDERER

Bitburger Pilsener frisch vom Fass	0,3	3,50
Bitburger Pilsener frisch vom Fass	0,5	4,80
Köstritzer Schwarzbier frisch vom Fass	0,3	3,50
Köstritzer Schwarzbier frisch vom Fass	0,5	4,80
Benediktiner Weizenbier frisch vom Fass	0,5	4,90
Erdinger Hefe Dunkel, Kristall, alkoholfrei, Flasche	0,5	4,90
Bitburger alkoholfrei	0,33	3,90
Vitamalz	0,33	3,90
Schöffelhofer Grape	0,33	3,90
Berliner Weisse , Waldmeister, Rharbarber, Himbeere, Holunder	0,33	4,30
Coca Cola	0,2	2,80
Coca Cola	0,4	4,40
Coca Cola Zero	0,33	3,70
Fanta, Sprite, Spezi	0,2	2,80
Fanta, Sprite, Spezi	0,4	4,40
Caldener Mineralwasser	0,2	2,70
Caldener Mineralwasser	0,4	4,10
Apollinaris Selection Classic	0,75	7,10
Apollinaris Selection VIO still	0,75	7,10
Apollinaris Vio	0,25	3,30
Schweppes Bitter Lemon	0,2	3,50
Vaihinger Säfte:		
Apfelsaft, Rharbarber, rote Traube	0,2	3,50
Schorle	0,2	3,30
Schorle	0,4	4,90
Apfelwein	0,25	3,30
Almdudler	0,35	3,90
Bionade Holunder	0,33	3,90
Bionade Zitrone Bergamotte	0,33	3,90

