



## FÜR DEN HUNGRIGEN NATURFREUND

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

### VORSPEISEN & SALATE

<b>Frittatensuppe</b> , kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	6,90
<b>Hessisches Kartoffelsüppchen</b> mit Filet von der Räucherforelle	8,50
<b>Kleiner Rosenkohlsalat</b> mit Apfel, Nüssen, Almhonig-Dressing & Scheiben von der Hirsch-Stracken	12,50
<b>Bayrische Weisswürstl.</b> , drei Stück, mit süßem Senf und einer Brezn	8,90
<b>Spezialität: Hessische Schmandsuppe mit Ahler Wurscht</b> - „Duckefett“	8,90
<b>Himmel und Erde</b> , Kartoffelstampf, Apfel, Zwiebel, gebratene Blutwurst	14,50

### VEGETARISCH & VEGAN

<b>Nusspolenta</b> mit gebratenen Kräuterseitlingen	12,50
<b>Kartoffel-Lauch-Eintopf</b> , <b>vegan</b>	6,90
<b>Spinatknödel</b> auf Tomatenragout mit frischem Parmesan	11,90
<b>Cremiger Obatzda</b> , dazu Brezn und frisch gedrehter Radi	8,90
<b>Veggi-Burger Deluxe:</b> Quinoa-Zucchini-Bratling mit Avocado & getrockneten Tomaten, in einem Bett aus grünem Blattsalat und Rote Beete, <b>vegan</b>	11,80
<b>Bunte Herbstsalate</b> mit gratiniertem Ziegenkäse und Preiselbeeren Honig-Basamico Dressing, Baguette	14,90
<b>Hessische Grüne Soße</b> mit Drillingen	9,80

### AUS DEM WASSER

<b>Forelle Müllerin</b> , dazu Mandelbutter, Zitrone, Drillinge & Ullrichs Gartensalat	16,90
----------------------------------------------------------------------------------------	-------



## HERBSTHÄUSCHEN KLASSIKER

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

<b>Hausgemachte Spanferkelsülze</b> mit Bratkartoffeln, marinierten Zwiebelringen, Gurke und Kräuterremoulade	12,90
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und grünem Blattsalat von Ullrichs	13,50
<b>Hausmacher Weckewerk</b> , kross angebraten, mit Gurke & Drillingen	11,90
<b>Grünkohlplatte</b> mit Pinkel, Kasseler, Senf & Drillingen	14,80
<b>Hessisches Schmandschnitzel vom Landschwein der Bio Fleischerei Koch</b> mit Pommes und Salat	14,90
mit Bratkartoffeln und Salat	15,90
<b>Herbsthäuschen-Wildschweinburger</b> vom Habichtswaldschwein mit Birne, Cumberland sauce, kandierten Walnüssen, mildem Ziegenkäse, Pommes	13,50
<b>Almburger</b> Rindfleisch vom regionalen Angusrind, hausgemachte Barbecue-Soße, Tomate, Gewürzgurke, krosse Röstzwiebeln, Almkäse und würziger Bacon	13,90
<b>Wildschweinbratwurst</b> , Kartoffelstampf, Sauerkraut, Senf	12,50
<b>Hausmacher grobe Bratwurst</b> mit Bratkartoffeln, Senf und Ullrichs Gartensalat	12,60
<b>Herbsthäuschen's Currywurst</b> mit Pommes, leckerer Currysauce und Salatgarnitur mild oder scharf	11,90
<b>Herbsthäuschen Rinderroulade vom Stiens Angus Rind</b> mit Birnenrotkohl & Kartoffelkloß	18,50
<b>Gebeizter Wildschweinbraten vom Habichtswaldschwein</b> mit knackigem Wirsing & Waldpilz-Serviettenknödel	18,90
<b>Tafelspitz vom Angusrind</b> mit Ullrichs Gartengemüse, Drillingen & frischem Kren	17,90



## 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 5,50

## UNSERE HERZHAFTEN STULLEN

**Herbsthäuschen-Vesper-Brettl** 15,80  
Ahle Wurst, Schinken, hausmacher Sülze, Gurke, Obatzda, Radi, Griebenschmalz und Brot

**Portion Ahle Wurst** von der Landfleischerei Koch 11,50  
mit Gurke, Griebenschmalz und Bauernbrot

**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

**Germknödel**, gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Mohnbutter und Vanillerahm (ca. 20 Min.) 8,50

**Herbsthäuschen´s Kaiserschmarrn** 12,80  
mit Preiselbeeren, Apfelmus und Vanilleeis

**Köstlicher Palatschinken** mit Marillenkönfitüre und Vanilleeis 8,50

**Kuchen**, das Stück 3,30

**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.**



## HERBSTHÄUSCHEN SPEZIALITÄT:

### HEIß UND LECKER

**Glühkirsch, Glas** 0,2 l 3,80 €

## ETWAS WARMES BRAUCHT DER MENSCH!

### KAFFEE SPEZIALITÄTEN

<b>Pott Kaffee, Bio</b>	3
<b>Pott Kaffee, Bio, entkoffeiniert</b>	3
<b>Milchkaffee</b>	3,50
<b>Cappuccino</b>	3
<b>Latte Macchiato</b>	3,50
<b>Latte Macchiato Karamell</b>	3,90
<b>Latte Macchiato mit Baileys</b>	5,50
<b>Espresso, Bio</b>	2,30
<b>Espresso Macchiato</b>	2,40

### SCHOKOLADE

<b>Becher heiße Schokolade, Bio</b>	3
<b>Becher heiße Schokolade, Bio, mit Sahne</b>	3,30
<b>Becher heiße Schokolade, Bio, mit Rum u. Sahne</b>	5,70
<b>After Eight, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Pfefferminzlikör</b>	4,80
<b>Chocochino, Becher heiße Schokolade, Bio, mit Espresso und Milchschaum</b>	4,80

### TEESPEZIALITÄTEN

<b>Tee, großer Becher</b>	3,10
<b>Schwarztees:</b> Darjeeling First Flush Bio, Frieslandmischung	
<b>Kräutertees:</b> Zitronenverbene Bio, Alpenkräuter Bio, Pfefferminze Bio, Kamille Bio	
<b>Grüntees:</b> Ginseng Ingwer Bio, Japan Sencha Bio	
<b>Wellnesstees:</b> Have a Nice Day Bio, Rooibos Vanille Bio, Waldbeere	
<b>Masala Chai Bio, serviert mit warmer Milch und Honig</b>	3,40
<b>Becher Tee mit Rum</b>	5
<b>Jagertee</b>	5



## FÜR DEN DURSTIGEN WANDERER

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





# WEINE NICHT, DU HOLDE FÖRSTERIN!

## ROTWEIN

<b>Merlot Brisotti</b> , Venezien	0,2	6
<b>Corte dei Mori Rosso</b> , Nero D'Avola, Sizilien	0,2	6,50
<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 Fruchtspotenzial, 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

## WEIBWEIN

<b>Hammel Pfalz Cuvée</b> trocken	0,2	5,80
<b>Diehl Pfalz Riesling</b> halbtrocken	0,2	5,80
<b>Weinschorle</b>	0,2	5,60
<b>Weißwein mit Aperol und Eis</b>	0,2	7,90
<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</b> , Brut	0,1	5,00
- unsere Hausspezialität aus Schauenburg -	0,75	24,50
2002 Apfelschaumwein "Brut", nuancenreich im Duft und voll herber Eleganz		
<b>Prosecco</b>	0,1	4,90
<b>SPRIZ – Aperol und Prosecco mit Orangenscheibe auf Eis</b>	0,2	7,50
<b>Champagner Drappier Carte D'Or</b> , Pikkolo, feinperlig mit frischer Art und großem Aromenspiel zwischen Frische und Holzönen	0,2	18,00
<b>Champagne Veuve Clicquot Ponsardin</b> Brut	0,75	75,00
der Klassiker, mit Eleganz, Finesse und Nachhaltigkeit		

## SPIRITUOSEN

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