



Herzlich Willkommen im Landhotel & Gaststuben ZUM HASEN.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Wir verwöhnen Sie mit einer frischen, ehrlichen, oberschwäbischen Küche für die wir vorwiegend regionale Produkte von ansässigen Leistungspartnern beziehen. So kaufen wir unser Schweinefleisch unter anderem bei der Schwäbisch Hallischen Erzeugergemeinschaft, unser Gemüse und Obst vom Keltenhof in Filderstadt sowie bei der Firma Früchte Herr aus Pfullendorf, unsere Biere liefert uns die Brauerei Farny aus Kißlegg. Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie zum Essen ein gutes Bier oder ein Viertele Wein.

Wählen Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung: Dorfstube (ca. 50 Personen), Hasenstube (ca. 30 Personen), Raum Oberschwaben (ca. 20 Personen) oder unser rustikaler Gewölbe-Bierkeller (ca. 20 Personen). Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Vereins- und Firmenfeier – wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Sprechen Sie uns an!

In unseren charmant und gemütlich eingerichteten Hotelzimmern sowie unseren Appartements mit Küchenzeile und Essecke oder unserem Maisonette-Studio über 2 Etagen haben Sie die Möglichkeit länger bei uns zu verweilen und die Region Oberschwaben mit ihren Sehenswürdigkeiten näher kennen zu lernen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Gastgeber

Silvia Dölker und Tobias Kretschmar
mit dem gesamten Hasen-Team

P.S. Kennen Sie schon unser zweites Hotel, das Hotel und Restaurant ENGEL in Herbertingen?

Nur 12 km Richtung Sigmaringen entfernt, empfangen wir Sie gerne auch dort mit unserer gewohnten Gastfreundschaft. Unser Team freut sich bereits heute, Sie auch dort begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Gerne können Sie hier im HASEN einen Tisch im ENGEL reservieren – Sprechen Sie uns einfach an.



Vorspeisen und Salate:

Kleiner gemischter Salat ⁸	5,20
Großer gemischter Salat ⁸	8,20
Salat ⁸	
mit Maishähnchenbrust (140g)	14,90
mit gebratenem Lachsforellenfilet	15,90
mit Rumpsteak (120g) und hausgemachter Kräuterbutter	16,50
Bunte Blattsalate mit Riesengarnelen (5 Stück) in Kräuterbutter, Pinienkernen und Croutons	15,50
Tomaten-Brotsalat mit Olivenöl-Balsamico-Dressing und Gartenkräutern	5,90

Suppen:

Kraftbrühe vom Rind mit Flädle, Gemüse und Gartenkräutern	4,60
Tomatensuppe mit frittiertem Rucola	4,60
Brottsuppe ZUM HASEN in der Löwenkopfterrine mit gebackenem Schwarzwursträdle, Zwiebelschmelze und Gemüse	5,20

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel	
mit Pommes	5,90
mit Spätzle und Rahmsoße	7,00
„Halb und Halb“ (Pommes und Spätzle) mit Rahmsoße	7,50
Hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensoße	4,80
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	4,50
Portion Pommes	3,30
Fischstäbchen mit Pommes	5,50



Hauptgänge:

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g) mit hausgemachten Spätzle	21,00
Rumpsteak (200g) mit frischem Marktgemüse, Kroketten und hausgemachter Kräuterbutter	21,00
Wiener- oder Dorfstubenschnitzel ^{8,9} vom Schwäbisch Hallischem Schwein mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat ⁸ , dazu reichen wir Preiselbeeren	16,00
Rahmschnitzel vom Schwäbisch Hallischem Schwein mit frischen Champignons, hausgemachten Nudeln und gemischtem Salat ⁸	16,50
Zigeunerschnitzel vom Schwäbisch Hallischem Schwein mit Pommes Frites und gemischtem Salat ⁸	16,50
Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle und frischem Marktgemüse	20,00
Streifen vom Schweinefilet in Sherryrahm mit Marktgemüse, dazu servieren wir Serviettenknödel	15,00
Geschmorte Ochsenbäckchen mit frischem Marktgemüse und geschmelzten Serviettenknödeln	18,50



Fischspezialitäten:

Duo von Lachsforelle und Zander mit Marktgemüse, Kartoffele und Tomatensoße	19,50
Dorfstuben Fish and Chips ⁹ Mit Meerrettich ⁸ und süßem Senf mariniertes Zanderfilet, paniert in Butterschmalz gebacken, mit Pommes Frites und Preiselbeersahne	18,50

Leckeres aus dem Hühnerstall

Knusprige Brust vom Maishähnchen auf Rosmarinjus mit Zuckerschoten-Karotten-Gemüse und Mandelbällchen	
mit 1 Brust (140g)	18,50
mit 2 Brüsten (280g)	22,50

Pasta & Co:

Wir produzieren alle Nudeln selber im Hause und verwenden die traditionellen Zutaten Hartweizengries, Wasser und Eier. Wir verzichten bei der Herstellung auf künstliche Farbstoffe sowie jegliche Art von Konservierungsstoffen.

Hausgemachte Bandnudeln	
mit Olivenöl und Gartenkräutern	7,90
mit Tomaten-Kräutersoße, gebratenen Paprika und Zucchini	10,50
mit Bärlauchpesto, gebratenen Champignons und gebackener Rauke	10,80
mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück) und Staudensellerie	17,20

Zu allen Pastagerichten servieren wir Ihnen frisch gehobelten Parmesan.

Serviettenknödel mit Zwiebelschmelze in Rahmsoße mit frischen Champignons, dazu gemischter Salat	11,00
---	-------



Schwäbische Vesperleckereien:

Wählen Sie Ihren Wurstsalat⁷ (250g), jeweils reich garniert:

Wurstsalat von Lyoner Wurst,

Schwäbischer^{2,3} Wurstsalat,

Schweizer Wurstsalat,

„Internationaler“^{2,3} Wurstsalat

mit Brot / als kleine Portion (180g)

9,90 / 8,90

mit Bratkartoffeln / als kleine Portion (180g)

12,50 / 11,80

Strammer Max³

6,90

Käs´spätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat⁸

12,50

Bauernbrot mit Rauchfleisch³ oder Käse, reich garniert

5,50

Dessert:

Apfelküchle mit Vanillesoße und Walnusseis

5,90

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

4,20

Frischer Obstsalat mit Sahne und braunem Zucker

3,50

Gemischtes Eis 3 Kugeln

3,30

mit Schlagsahne

3,80

wählen Sie aus: Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss oder Zitrone

Weitere süße Verführungen finden Sie in unserer Eiskarte.



Alkoholfreie Getränke:

Teinacher medium / still		
	0,25l	2,70
	0,5l	3,90
	0,75l	4,90
<i>Limonaden</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
Coca Cola ⁴	2,50	3,50
Coca Cola light ^{1,4}	2,50	3,50
Fanta	2,50	3,50
MezzoMix ⁴	2,50	3,50
Zitronenlimonade	2,00	2,70
Schweppes Bitter Lemon ⁵	2,60	
<i>Säfte und Schorlen</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
Apfelsaft naturtrüb	2,60	3,60
Apfelsaftschorle	2,50	3,50
Orangensaft	2,60	3,60
Orangensaftschorle	2,50	3,50
Traubensaft	2,80	3,90
Traubensaftschorle	2,70	3,80
Kirschnektar	2,80	3,90
Kirschschorle	2,70	3,80
Johannisbeernektar	2,80	3,90
Johannisbeerschorle	2,70	3,80
Multivitaminsaft	2,80	3,90
Multivitaminsaftschorle	2,80	3,80
Maracujanektar	2,80	3,90
Maracujaschorle	2,70	3,80



Alkoholische Getränke:

Aperitiv:

Sandemann Sherry dry oder medium	5cl	4,20
Martini bianco	5cl	4,20
Delaforce fine ruby Portwein rot	5cl	4,20
Delaforce white Portwein weiß	5cl	4,20
Campari ⁶	4cl	4,20
Campari ⁶ Orange	4cl	5,10
Campari ⁶ Soda	4cl	4,70
Aperol Sprizz	0,2l	4,90

Biere:

<i>Vom Faß:</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Farny Hofgutsbier	2,80	3,50
Farny Oskar Pils	3,00	
Farny helles Hefeweizen	2,80	3,50

Aus der Flasche:

Farny Kristall Weizen	0,5l	3,50
Farny helles Hefeweizen leicht	0,5l	3,50
Farny Alt-Dürrener-Weisse	0,5l	3,50
Farny Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,50
Beck's alkoholfrei	0,3l	2,80



<i>Mixgetränke:</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Radler	2,80	3,50
Weizen Radler	2,80	3,50
Cola ⁴ Weizen	2,80	3,50
<i>Sekt & Prosecco:</i>		
Glas Sekt	0,1l	3,50
Piccolo Sekt	0,2l	6,50
Flasche Sekt	0,75l	21,00
Glas Prosecco	0,1l	3,50
Piccolo Prosecco	0,2l	6,50
Flasche Prosecco	0,75l	21,00
Warme Getränke:		
Tasse Kaffee - auch entkoffeiniert und/oder mit Sojamilch		
Groß		3,80
Klein		2,80
Milchkaffee - auch entkoffeiniert und/oder mit Sojamilch		
Groß		3,90
Klein		2,90
Espresso		2,10
Espresso doppelt		3,10
Cappuccino – auch mit Sojamilch möglich		
Groß		3,90
Klein		2,90
Latte Macchiato – auch mit Sojamilch möglich		3,90
Heiße Schokolade		3,00
Glas Tee		2,90
wählen Sie aus:		
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,		
Früchte, Kamille, Pfefferminz oder Kräuter		



Spirituosen:

Ramazotti	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Malteser Kreuz	2cl	2,70
Obstler	2cl	3,00
Williams	2cl	3,20
Williams Schladerer	2cl	4,50
Marille	2cl	3,20
Grappa	2cl	3,90
Jägermeister	2cl	3,00
Remy Martin VSOP Cognac	2cl	5,00
Eierlikör	2cl	3,70
Grassl's Blutwurz	2cl	3,00
Asbach 8 Jahre	2cl	3,00
Osborne Veterano Brandy	2cl	3,50
Rum – „der gute Pott“	2cl	3,00
Bacardi Silver	2cl	3,00
Sambucca	2cl	2,50



Offene Weine:

<i>Weinschorle:</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>
Weiß süß oder sauer	3,00	4,00
Rot süß oder sauer	3,00	4,00
Rosé süß oder sauer	3,00	4,00
 <i>Weißweine und Rosé:</i>	 <i>0,1l</i>	 <i>0,25l</i>
Müller Thurgau QbA „Stoffel“		
Remstalkellerei, Württemberg	3,20	5,10
Grüner Veltliner		
Winzer Krems, Kremstal, Österreich	3,30	5,50
Riesling QbA, trocken		
Heilbronner Stiftsberg, Württemberg	4,00	6,30
Schwarzriesling Weißherbst		
Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg	3,70	5,90
 <i>Rotweine:</i>	 <i>0,1l</i>	 <i>0,25l</i>
Dornfelder		
Weingut Krieger, Pfalz	3,50	5,70
Trollinger „Schiefer“		
Fellbacher Weingärtner, Württemberg	4,00	6,30
Chianti Vernalio DOCG		
Rocca delle Macie, Italien	3,90	6,20

Flaschenweine

Weißweine und Rosé

Chablis, appellation controlée, Domain Doudet-Naudin	0,75l	31,00
Weißer Burgunder, Meersburger Jungfernstieg, trocken	0,75l	29,00
Grüner Veltliner, Weinmanufaktur Krems	0,75l	25,00
Tavel rosé, appellation controlée, Chateau d´Aqueria	0,75l	29,00

Rotwein

Blauer Zweigelt, Weinmanufaktur Krems	0,75l	25,00
---------------------------------------	-------	-------



Sehr geehrte Gäste,

wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit. Diese gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Wir bitten Sie, uns zu informieren, sollten sie diese speziellen Informationen wünschen.

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe in der Ihnen vorliegenden Karte finden Sie am Ende dieser Seite.

Ihre Gastgeber

Silvia Dölker und Tobias Kretzschmar
mit dem gesamten HASEN - Team

Erklärung der Fußnoten

- 1 – mit Süßungsmitteln Cyclamat, Aspartam und Acesulfam
- 2 – mit Antioxidationsmittel
- 3 – mit Konservierungsstoff,
- 4 – Koffeinhaltig
- 5 – Chininhaltig
- 6 – mit Farbstoff
- 7 – mit Phosphat
- 8 – geschwefelt
- 9 – gewachst