

Aperitif

Schön, dass Sie da sind!

Wie wäre es mit einem leckeren Aperitif zum Start in den Abend?

0.1L

Weinbergpfirsich Secco 6.00

2 cl Weinbergpfirsichlikör von der Mosel mit Secco

Prikkler Secco 5.00

Weingut Zähringer, Markgräfler Land

Crémant brut 9.00

Weingut Zähringer, Markgräfler Land

Secco alkoholfrei 5.00

Miamée Aperitif 5.00

2 cl Miamée orange Likör, Tonic Water

0.2L

Lillet Citrosé 7.50

4 cl Lillet mit Zitronenlimonade, Eiswürfeln und Minze

Lillet White peach oder Wild berry 7.50

4 cl Lillet mit White peach bzw. Wild berry Limonade, Eiswürfeln und Minze

Vogue Tonic 7.50

4 cl SCHUMM Ingwerlikör mit Tonic Water,
Eiswürfeln und Limette

Aperol Spritz 7.50

4 cl Aperol mit Secco, Eiswürfeln und Orange

Gerne bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Variante Aperol Spritz an

Apero Secco 7.50

4 cl Zähringer Apero 36+ Rotweinlikör mit Secco, Eiswürfeln

Tramonto 8.00

2 cl Campari, 4 cl Martini Rosso, Maracujasaft, Eiswürfel und Orange

Kleine Schmankerl vorweg

Oliven 5.90

1 Portion gemischte Oliven mit Brot

Uff de Fuste 5.90

Ein belegtes Brot mit Ahler Wurst oder Frischkäse

Kleine Winzervesper 8.50

Würfel vom Bergkäse und Weintrauben
dazu reichen wir Baguette

Gebackener Camembert 9.90

Mit Feigenmarmelade, Rosmarin, Walnüssen und einem Salatbouquet

Linsensalat 7.00

Belugalinsen mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Balsamicodressing.
Dazu reichen wir Baguette

Gratinierter Ziegenkäse 9.90

mit Honig, Thymian und Salatbouquet
dazu reichen wir Baguette

Gebackener Büffelmozzarella in Serranoschinken 11.90

mit Tomaten, Oliven und Rosmarin
dazu reichen wir Baguette

Spenglers Antipasti 17.00

Ofengemüse, Oliven, Bergkäse, Serranoschinken, gratinierter Ziegenkäse, Kräuterschmand, Grissini und Brot

Eignet sich hervorragend zum Teilen zu zweit!

Leckere Schmankerl zum Satt werden

Gebackener Schafskäse 14.50

mit Oliven, milder Peperoni, Tomate und Zwiebeln
dazu reichen wir Baguette

Käsespätzle 14.00

dazu reichen wir einen frischen Beilagensalat

Mediterranes Ofengemüse 13.50

Gemischtes, mariniertes Gemüse mit Dip
dazu reichen wir Baguette

+ **Schafskäse** 15.00

+ **2 Hühnerbrustspieße** 16.00

Spenglers Wintersalat 22.00

Couscous, Kichererbsen, Frühlingszwiebeln,
Rosenkohl, Granatapfel und ein Hauch Zimt
treffen auf gebratene Entenbrust

Unser Soulfood in diesem Winter!

Knuspriges aus dem Ofen

Flammkuchen Nordisch 15.00

Schmandcreme, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln und Käse

Flammkuchen Badisch 13.50

Schmandcreme, Munsterkäse, Birne und Honig

Flammkuchen Griechisch 14.50

Schmandcreme, Schafskäse, getrocknete Tomaten,
milde Peperoni und Oliven

Flammkuchen Klassisch 14.00

Schmandcreme, Speck, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Flammkuchen Winterglück 16.00

Schmandcreme, pulled Gans, Gänsesoße, Rotkohl, Feldsalat

Süße Versuchung

Genießen Sie zum Abschluss des Abends eine unserer kleinen Köstlichkeiten zu Ihrem Kaffee.

Hessenpraline 1.90

Leckere Pralinen von Christopher Bayer aus Zierenberg. Wir haben verschiedene Sorten für Sie gekühlt.



Sorbet

Sie haben die Wahl zwischen einem Zitronensorbet und einem Mango-Maracuja-Sorbet.

+ 5 cl **Secco** 5.50

+ 5 cl **Secco alkoholfrei** 5.50

+ 2 cl **Gin „Zähringer 36+“** 6.00

Affogato 4.90

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso.

Unsere aktuelle Tagesempfehlung finden Sie auf unserer Sonderkarte.

Getränke

Alkoholfrei

Coca Cola / Coca Cola Zero 0.33L	3.00
Fanta 0.33L	3.00
Sprite 0.33L	3.00
Fentimans Rosenlimonade 0.2L	3.50
Krangold 0.6L	3.50
Gutes gefiltertes Bergshäuser Leitungswasser in pur oder spritzig	
Waldecker Mineralwasser 0.7L	5.50
Apfelsaft , Orangensaft, Maracujasaft 0.3L	3.50
Saftschorle 0.3L	3.00

Bier

Bayreuther Hell 0.33 L	3.00
Bergbräu Altstadt Dunkel 0.33L	3.00
Hütt Naturtrüb alkoholfrei 0.33L	3.00
Rehbocks oder Hütt Weizenbier 0.5L	4.00
Rehbocks Weizen alkoholfrei 0.5L	4.00

Kaffeegenuss

Wir beziehen unsere Kaffeebohnen aus der Kellerwälder Kaffeerösterei in Gilserberg. Der familiär geführte Familienbetrieb verbindet Nachhaltigkeit, Innovation und hohe Röstkunst.
Alle Kaffeesorten sind fairtrade gehandelt.

Espresso	2.60
Americano	2.80
Cappuccino	3.20
Latte Macchiato	4.20

Heiß und Lecker

Heiße Schokolade 0.25L	3.90
Bio Tee, 1 große Tasse 0.25L	3.50
<i>(Earl Grey, Green Mango, Rotbuschtee, Rote Früchtetee, Kräutertee)</i>	

Spirituosen

Unsere Preise beziehen sich auf eine Füllmenge von 2cl

Klarer

Vodka Absolut	3.00
Linie Aquavit	3.00
Helbings Kümmel	2.50
Ramazotti (Wahlweise mit Eis und/oder Zitrone)	3.50
Moor-Birne Premium Plus von Scheibel	3.50
Alte Pflaume Premium Plus von Scheibel	3.50
Brombeergeist - Der Urgeschmack	3.00
Himbeergeist - Der Urgeschmack	3.00
Schlehengeist - Der Urgeschmack	3.00
Obstler von Pircher	3.00
Etter Williams	4.80
Etter vieille poire“Williams“ barrique	6.00

Likör

Haselnuss - Der Urgeschmack	3.00
Himbeere - Der Urgeschmack	3.00
Schwarze Johannisbeere- Der Urgeschmack	3.00
Hirschkuss	2.50

Grappa

Grappa Riserva Gino del Nonno	5.50
-------------------------------	------

Gin

Huckleberry Gin, auch alkoholfrei	3.80
Fieldfare Diemel Dry	3.80
Zähringer 36+	3.80

Rum

Havana 3 years	3.00
Plantation 5 years	3.00
Botucal	4.50
Don Papa	4.50
Ron Zacapa 23	6.50

Whiskey

Bushmills 10 years	3.80
Aberfeldy single malt 16 years	4.50
Auchentoshan American Oak	4.80
Laphroaig Islay single malt 10 years	6.50
Aberlour single malt 16 years	8.00
Glendronach single malt 21 years	11.50