

## Aperitif

Schön, dass Sie da sind!

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

### 0.2L

**Aperol Spritz** 7.90

4 cl Aperol mit Secco und Orange

Gerne bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Variante Aperol Spritz an

**Limoncello Spritz** 7.90

4 cl Limoncello mit Secco

**Martini florale (alkoholfrei)** 7.90

4cl Martini florale, Wild berry Limonade

**Tramonto** 8.50

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

**Lillet Citrosé** 7.90

4 cl Lillet mit Zitronenlimonade

**Lillet White peach oder Wild berry** 7.90

4 cl Lillet mit White peach bzw. Wild berry Limonade

**Vogue Tonic** 7.90

4 cl SCHUMM Ingwerlikör mit Tonic Water und Limette

### 0.1L

**Weinbergpfirsich Secco** 6.50

2 cl Weinbergpfirsichlikör von der Mosel mit Secco

**Apero Secco** 6.50

2 cl Rotweinlikör mit 36 Kräutern + Ingwer, Secco

**Prikkler Secco** 5.00

Weingut Zähringer, Markgräfler Land

**Crémant brut** 9.00

Weingut Zähringer, Markgräfler Land

**Secco alkoholfrei** 5.00

## **Kleine Schmankerl vorweg**

**Oliven** 6.90 

1 Portion gemischte Oliven mit Brot

**Kleine Winzervesper** 9.90

Würfel vom Bergkäse und Weintrauben

**Gebackener Camembert** 10.90

Mit Aprikosenmarmelade, Thymian und einem Salatbouquet

**Linsensalat** 7.90 

Belugalinsen mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Balsamicodressing.

**Gratinierter Ziegenkäse** 12.50

mit Honig, Thymian, Pinienkernen und Salatbouquet

**Gebackener Mozzarella in ital. Landschinken** 12.90

mit Tomaten, Oliven und Rosmarin

**Spenglers Antipasti** 18.50

Eingelegtes Gemüse, Oliven, Bergkäse, Landschinken, ital. Salami, Mozzarella-Tomate, Kräuterschmand, Grissini

zu unseren Schmankerln reichen wir Baguette

## **Knuspriges aus dem Ofen**

**Flammkuchen Nordisch** 17.50

Schmandcreme, Räucherlachs, Frühlingszwiebeln und Käse

**Flammkuchen Badisch** 16.00

Schmandcreme, Munsterkäse, Birne und Honig

**Flammkuchen Griechisch** 17.50

Schmandcreme, Schafskäse, getrocknete Tomaten, milde Peperoni und Oliven

**Flammkuchen Klassisch** 16.50

Schmandcreme, Speck, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

**Flammkuchen Italienisch** 18.00

Schmandcreme, hausgemachtes Pesto, Tomaten, ital. Landschinken, Rucola und Parmesankäse

**Flammkuchen Rote Bete** 16.50

Schmandcreme, Rote Bete, Apfelscheiben, Ziegenkäse, Honig

## **Leckere Schmankerl zum Satt werden**

### **Gebackener Schafskäse 15.90**

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

### **Käsespätzle 15.50**

dazu reichen wir einen frischen Beilagensalat

### **Mediterranes Ofengemüse 14.90**

Gemischtes, mariniertes Gemüse mit Dipp  
dazu reichen wir Baguette

Mediterranes Ofengemüse mit Dipp + **Schafskäse** 16.90

Mediterranes Ofengemüse mit Dipp + **2 Hühnerbrustspieße** 18.90

### **Vesperplatte 17.00**

Eine Brotzeit mit Ahler Worscht, Schinken, Bergkäse,  
Salatbouquet, Tomate, Gewürzgurke und Butter

### **Weinstuben Burger 16.50**

Ciabatta mit einem Rindfleischpatty, Kräuterschmand, ital. Schinken,  
Tomate, Parmesan, Salat und hausgemachtem Pesto.

Weinstuben Burger + **gebackene Rosmarin Kartoffelecken** 20.50

### **Sommer-Tagliatelle 17.50**

Kleine Tomaten, Knoblauch und ein Hauch Feta treffen auf frische  
Zucchini raseln. In unserem hausgemachten Tomatensugo geschwenkt  
und mit Pinienkernen gekrönt.

**Ein herrlich leichter und aromatischer Sommergenuss !**

## **Frisches aus dem Garten**

### **Bunte Salatvariation der Saison 12.00**

mit hausgemachtem Schmand- oder Balsamicodressing  
dazu reichen wir Baguette

+ **Ziegenkäse und Pinienkerne** 17.00

+ **Hühnerbrust und Früchte** 17.50

## Süße Versuchung

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

### **Hessenpraline 2.10**

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** 6.50

+ 5 cl **Secco alkoholfrei** 6.50

+ 2 cl **Gin „Zähringer 36+“** 6.50

### **Affogato 5.90**

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso.

**Unsere aktuelle Tagesempfehlung finden Sie auf unserer Sonderkarte.**

## **Alkoholfrei**

Coca Cola / Coca Cola Zero 0.33L	3.80
Fanta 0.33L	3.80
Sprite 0.33L	3.80
Bitter lemon 0.2L	3.30
Ginger Ale 0.2L	3.30
Tonic water 0.2L	3.30
Krangold 0.6L	3.90
Gutes gefiltertes Bergshäuser Leitungswasser in pur oder spritzig	
Waldecker Mineralwasser 0.7L	6.90
Apfelsaft , Orangensaft, Maracujasaft, Traubensaft 0.3L	3.90
Rapps Landschorle Rhabarber 0.33L	3.80
Rapps Landschorle Johannisbeere 0.33L	3.80

## **Bier**

Bayreuther Hell 0.33L	3.80
Bergbräu Altstadt Dunkel 0.33L	3.80
Hütt Naturtrüb alkoholfrei 0.33L	3.80
Büble Weizenbier 0.5L	4.90
Büble Weizenbier alkoholfrei 0.5L	4.90

## **Kaffeegenuss**

Espresso	2.60
Americano normal	3.00
Americano groß	4.20
Cappuccino	3.60
Latte Macchiato	3.90

## **Heiß und Lecker**

Heiße Schokolade 0.3L	3.90
Bio Tee, 1 große Tasse 0.3L	3.90
<i>(Earl Grey, Grüner Tee, Rotbuschtee, Rote Früchtetee, Kräutertee)</i>	

## Spirituosen

Unsere Preise beziehen sich auf eine Füllmenge von 2cl

### Klarer

Vodka Absolut	3.50
Linie Aquavit	3.50
Helbings Kümmel	3.50
Ramazotti (Wahlweise mit Eis und/oder Zitrone)	4.50
Moor-Birne Premium Plus von Scheibel	3.90
Alte Pflaume Premium Plus von Scheibel	3.90
Brombeergeist - Der Urgeschmack	3.90
Himbeergeist - Der Urgeschmack	4.90
Schlehengeist - Der Urgeschmack	4.90
Obstler von Pircher	3.50
PircherWilliams	3.90

### Likör

Haselnuss - Der Urgeschmack	3.90
Schwarze Johannisbeere- Der Urgeschmack	4.50
Hirschkuss	3.50

### Grappa

Grappa des Hauses	5.00
-------------------	------

### Gin

Huckleberry Gin, auch alkoholfrei	4.00
Fieldfare Diemel Dry	4.00
Zähringer 36+	4.00

### Rum

Havana 3 years	3.50
Plantation 5 years	4.00
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