Herbst



Über de Gass / Außer Haus Verkauf

im Original Weckglas

sieben / 200g

Ziegelhütter **Salatsoße**
ausreichend für 4 - 6 Portionen Blattsalate
ohne Konservierungsstoffen, Vakuum verpackt, gekühlt bei <5°C - 5 Tage haltbar -
Enthält: Pflanzenöl, Sauresahne, Ei, Kräuter, Essig, Paprika, Mais, Zwiebeln, Gurken, Karotte, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer

ab vier / 180g

Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung
(Enthält: Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat)

in verschiedenen Sorten je nach Saison.
Holunder-, Traubengelee, **Erdbeer** und Pflaume

Herzhaft:

fünf / 100g
Hausmacher Wurst und Schmalz
Presskopf, Blut-, Leber- oder **Mettwurst** geräuchert

sechs / mind. 190g
Blut-, **Leberwurst**, Presskopf oder Mettwurst gekocht im **Weckglas**

fünf / mind. 190g
Gänse- oder **Entenschmalz** 100%, Griebenschmalz 250g

Fische - lebend / frisch

vier / 100g
Bachsaibling

drei / 100g
Regenbogenforelle

Auf Bestellung:

fünf / 100g
Forelle geräuchert (enthält Rauch)

Honig aus dem Weiltal im 500g Glas

achtfünfzig
Blüten, **Löwenzahn**, Sommertracht oder Raps

neunfünfzig
Akazien-, Wald oder **Waldblüte** (ohne Tanne)

zwölf
sehr selten auch Edelkastanien

Natürlicher Honig der keine Zusätze enthält kristallisiert nach kurzer Zeit aus, dies ist ein Qualitätsmerkmal. Dem können Sie entgegenwirken, wenn Sie den Honig in warmes Wasser stellen, nicht zu heiß. Danach wird er wieder flüssig.

Kaffee, Espresso, Traubensaft, Mainzer-Bio-Öl, Brände, Schweizer Käse

dreizehnachtzig / 500g GB
Wackerkaffee Mainkaffee, Bio & Fairtrade

dreizehnachtzig / 500g GB
Wacker **Espresso** Bio & Fairtrade

neunfünfzig / 0,2l
Agrest / **Verjus** – Saft auch grünen Trauben, feiner Essigersatz

neunfünfzig / 1 Liter
Bio-**Traubensaft** von Eva Vollmer aus Rheinhessen in
der Mehrweg Glasflasche von der Zukunftsrebe: weis Helios oder rot Regent

achtfünfzig / 0,5l
Bio-Raps- oder **Sonnenblumenöl**, -nativ, kaltgepresst Eva Vollmer

neun / 0,1l
Kirschbrand, Schauerkirsch-, **Pfirsich**- oder Grappa-Feigen-Likör

ab vier / 100g
Schweizer Bergkäse, je nach Verfügbarkeit von mild bis extra rezent
manchmal auch Mutschli oder Gaisenkäse auch aus dem Val Lumnezia

Glaabsbräu aus Seligenstadt

vierzehn / 4'er Zug
Glaabsbräu Craft Bier Sortiment

achtzehn / 6 Flaschen
Männerhandtasche - für den etwas größeren Durst

Alle Preise in Euro, incl. Umsatzsteuer und Bedienung

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste der Ziegelhütte,

wir begrüßen Sie in unserem Haus, wünschen Ihnen ein einen angenehmen Aufenthalt in der Ziegelhütte. Eine kleine Anmerkung, wir bereite alle Speisen für Sie frisch und „á la minute“ zu, dies bedingt einen Zeitaufwand, den wir uns für Sie gerne nehmen. Aus gegebenen Anlass ist es für alle sehr hilfreich Ihren Platz in der Ziegelhütte frühzeitig zu reservieren, gerne online über www.ziegelhuette.de oder Google. Auch freuen wir uns auf Ihre Bewertung zB bei Google, Facebook, TripAdvisor

Herbst

Wild, Lamm, Kürbis & die tolle **Herbstküche**

Werbung in eigener Sache

Wir suchen und brauchen dringend Verstärkung, im **Service**, in der **Küche**, wo immer jemand in der Gastro zu gebrauchen ist, auch in der **Ausbildung**. Bitte sprechen Sie den Chef an oder besser schicken Sie kurz eine Bewerbungsmail, damit wir einen Termin ausmachen können. Vielen DANKE

NEU

Einhardtor helles Doppelbock mit 7.1 %Vol. 0,33l / 4

vom Fass

Seligenstätter Urstoff süffig ab 0,5l / 6

gestern war Aperol - HEUTE

Spritz - Bitterorangen-**Radler** absolute Innovation aus Seligenstadt 0,33l / 4,5

Glaab‘s ***Cola Mix***

der perfekte Mix aus fruchtiger **Orange und belebender Cola**, mit besten Zutaten hergestellt und regional verwurzelt. Für alle, die Genuss und Qualität lieben und auf Alkohol verzichten müssen / wollen.“

Glaabs Cola Mix - Fruchtig. Belebend. Perfekt erfrischt 0,33l / 4

Handwerklich hergestellt

Helles (typ. Bayrisch), Vicky loves - Pale Ale, **Hopfenlust** ab 0,33l / 4,5

Alkoholfrei

Radler - **Helles** oder Hefeweizen ab 0,3-0,5l / 4,5

Worte vom Chef

Ich freue mich, Sie in meinem Landgasthof Ziegelhütte begrüßen zu dürfen. Meine Mitarbeiter und ich werden Ihnen jeden Wunsch von den Augen ablesen.

In meiner Küche verwende ich regionale, frische und jahreszeitliche Produkte. Das hat die Folge, dass Ihr Essen frisch und gerade jetzt für Sie zubereitet wird. Bei der Auswahl an Köstlichkeiten, die ich Ihnen biete, ist es unumgänglich, dass die Leckereien zur Herstellung ein wenig Zeit benötigen. Ein kleiner Tipp aus der Küche: wenn Sie in Eile sind, machen Sie es mir in der Küche etwas einfacher und vermeiden Sie Umbestellungen so wie eine zu große Vielfalt an Speisen. Vier Kürbissuppen und vier Rumpsteak kommen schneller zu Ihnen, als eine Kürbis und 2 Rinderbrühen, 1 Forelle, 1 Rinderfilet und 2 Schnitzel - DANKE.

Zur Information, wir verwenden Produkte aus der Region - soweit es bei uns im Taunus möglich ist, zumindest aber aus Deutschland. Angefangen beim Aperitif, Sekt vom Schloss VAUX - Rheingau, Crémant - Württemberg, Haus- oder Quellwasser - Weilrod, Bier - Glaabsbräu, Seligenstadt, Bluna & Africola (vor über 90 Jahre in Köln erfunden), Wein - nur aus Deutschland. Unsere Fische stammen aus regionaler Zucht, sie werden, bis auf die Räucherware, frisch für Sie gefangen und zubereitet. Wir haben ein Aquarium im Lager und hier schwimmen die Fische und warten auf Sie.

Das Team der Ziegelhütte freue sich, wenn Sie es Ihren lieben Freunden und Bekannten erzählen, wie gut es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat.
Und sollten Sie Grund zur Beschwerde haben, so sagen Sie es bitte uns. Wir freuen uns über jede nützliche und konstruktive Kritik um noch besser zu werden.

Was können wir . . .

. . . für Sie tun?

Wir verstehen uns als Dienstleister „von A bis Z“, möchten Sie mit
Ihrer Familie und Freunden die: Taufe, Einschulung, Firmung, Vorstellung, Konfirmation, Verlobung, Hochzeit oder jedes andere Jubiläum feiern?
Oder Ihre Firma/Unternehmen möchte eine Feier ausrichten: Geschäfts Jubiläum, Empfang, Vorstellung (Präsentation), Motivationsschulung, Weihnachts- oder Jahres-Abschlussfeier, sprechen Sie uns an, ab zwei Gäste bis zu knapp 100 Gäste im Restaurant und auf der Garten Terrasse
Außerdem haben wir die Möglichkeit, auf unserer großen Wiese ein Zelt bis zu 200 Gäste für Sie aufzubauen. Gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause oder in die Firma.
Wir sind Ihr Partner für den Anlass und jeden Geldbeutel
Für ein „perfektes Dinner“ sind Kochkurse schon ab 1 Person buchbar.

Vorspeise

Bachsaibling roh mariniert mit Verjus und Sonnenblumenöl - achtzehn

Carpaccio vom **Rinderfilet** mit Anna‘s Agrest (Verjus) und Eva‘s Sonnenblumenöl - sechzehn

kl. **Handkäse** mit Zwiebeln, Kümmel, Essiggemüse, Kräutersoße und Brot - sieben

Suppen

Kürbiskrem vom Hokkaido mit Kernöl und gerösteten Kernen - acht

Pfifferling Krem mit Rotwein Reduktion und Sahne verfeinert - elf

Rinderbrühe mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen - neun

Salate

kleiner **Feldsalat** - sieben

großer Feldsalat mit **Entenleber und Madeira** - neunzehn

Feiner Salat mit kräftigem Schweizer **Bergkäse** - vierzehn

Bitte gleich mitbestellten

eine Scheibe **Brot** zum Salat oder Suppe - null

Brot **nachbestellt** - ein

Vegetarisch

Feine **Nudeln** mit getrockneten Tomate, **Bärlauch** und Bergkäse - sechsundzwanzig

Risotto mit Kürbis, Zwiebeln, Butter, Sahne, Weißwein und Bergkäse - vierundzwanzig

Berner Kartoffelrösti mit

2 **Spiegeleier** - vierzehn

Kleinem **Rinderfilet** und Braten Soße - vierundzwanzig

Bündner Fleisch und **Bergkäse** überbacken - vierundzwanzig

Fische - Salmoniden

HESSEN À LA CARTE

Forelle lebendfrisch aus meinem Aquarium von der Fischzucht Rameil aus Niederems

Forellen Filet mit Kräuter gebraten

Salzstücker aus Griesheim mit Kräuter und feine Salate - achtundzwanzig

Bachsaibling Filet mit eigenem Salbei gebraten

Kartoffeln und kleinem Salate - einunddreißig

Nachbarschaft's Wild

Rehrücken, Spätzle und Gemüse - sechsunddreißig

Geschnetzeltes vom Mufflon / Wildschaf mit Klöße und Gemüse- achtundzwanzig

Lamm vom Berbalk

zweierlei mit Gemüse und Spätzle - achtundzwanzig

Schwein

aus deutscher Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung

Schweineschnitzel mit Schwarte, paniert, Kartoffelstäbchen, Salate - vierundzwanzig

Kalb

aus deutscher Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Bündnerfleisch und Schweizer Bergkäse, mit Vollkornbrösel paniert dazu Kartoffelstäbchen und schmackhafte Salate - vierunddreißig

Rind

Deutsche Färse *6 Wochen am Knochen gereift*

Rumpsteak 220g mit Röstkartoffeln und feinem Salaten - achtundzwanzig

Filet 200g mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse - sechsunddreißig

Nachspeisen & Käse

Eis und Sorbet ist aus eigener Herstellung, Sorbet min. 80% Frucht und Milch aus Hasselbach

Warmes **Schokoladentörtchen** mit selbstgemachtem Eis - neun

Gebrannte **Vanillekrem** mit Milch aus Hasselbach und Eier von der Lahn - acht

. . . zusätzlich am Tisch mit **Tresterbrand** flambiert - dreizehn

Gemischtes **hausgemachtes Eis** und Sahne - acht

Schweizer Käse mit Nüssen Rosinen & Kerne so wie 5cl Dessertwein - vierzehn

. . . Brot und Butter zum Käse - drei

Unverträglichkeiten

Haben Sie **Lebensmittel Allergien** und Unverträglichkeiten - so sprechen Sie uns bitte an

Vielen Dank für Ihren Besuch

DAS TEAM der **Ziegelhütte**

Inklusivpreise. in €uro

Deutsche Weine

Anbaugebiet	Winzer	Jahr	Sorte	Ausbau, Alk. vol-Restsüße-Säure, je g/l	0,2l	0,75l
Weißweine						
Rheinhessen	Eva Vollmer	2023	Zukunftswein **Souvignier Gris**	13-1,1-y,x-tr.	8	30
		2024	Zukunftswein **Wende Hammer** feiner süffiger Cuvée	13-tr	8	30
		2023	Zukunftswein **Souvignier Gris „TX“** aus dem Eichenfass	13,5-tr.		40
	Kronenhof	2025	Zukunftswein **Cabernet blanc**	12-tr.	7	25
		2025	Zukunftswein **Sauvignac**	12-fh.	7	25
		2025	Zukunftswein **Blütenmuskateller**	10-süß	7	25
Württemberg	Weinreuter	2021	Zukunftswein **Donauriesling** PURE unfiltriert	14-tr.	9 / ¼l	25
		2021	**Traminer** PURE unfiltriert	12,5-0,1-6,3-tr.		25
		2023	**Sauvage** maischevergoren von wilden Hefen	13,5-tr.		25
Cabernet, Cabernet blanc, Sauvignon Blanc - Fruchtige, sowie kräftige Aomen in der Nase, leichter Schmelz und Druck am Gaumen						
	Jahrgangscuvée		Zukunftswein **Sauvignac Qvevri** 604 PURE unfiltriert	12,5-0,6-1,4-tr.		45
Rheingau	Brüder Eser	2024	Zukunftswein **Hibernal**	12,5-tr.	9	35
		2022	**Pinot Blanc** / Weißburgunder	12-tr.		30
		2023	**Riesling No1**	12-tr.		30
		2024	**Riesling** No ZERO ALKOHOLFREI	>0,5-3,4-y-tr.		30
		SPICY	SPARKLER schäumendes Getränk ALKOHOLFREI	>0,5-6,4-y-tr.		30
		2023	**Riesling** Sekt ALKOHOLFREI	0,0-3,6-y-tr.		30
	Hans Lang	2012	**Riesling** Hallgartener Hendelberg	12,5-tr.		NK 40
	Urban Kaufmann	2017	**Riesling** Tell	12,5-tr.		NK 35
		2020	**Grauburgunder**	13-tr.		30
	Dr. Corvers-Kauter	2015	**Riesling** vom Quarzit Drachenstein	12,5-fh.		GK 30
Baden	Franz Herbster	2024	Zukunftswein **Johanniter** Kirchhofener Batzenberg Bio Projekt	12-1,7-y-tr.		25
		2024	**Chardonnay** Höllhaken - Selection - Reserve****	13,5-2,9-y-tr.	11 / ¼ l	NK30
		2022	**Muskateller**	10-25-y-fh.		25
		2023	**Sauvignon Blanc** Herrenwäldele - Selection - „Reserve“	13,5-3,9-y-tr.	9 / ¼l	25
		2021	**Chenin blanc**	12,5-3,9-x-tr.		25

Anbaugebiet	Winzer	Jahr	Sorte	Ausbau, Alk. vol-Restsüße-Säure, je g/l	0,2l	0,75l
Rotling, Weißherbst und Rose						
Rheinhessen	Kronenhof	2025	„Freudentaumel“ Rotling: Accent und Sauvignac	11-fh.	7	25
		2024	Frühburgunder Blanc de noir trocken	12,5-3,-5,1	7	25
	Eva Vollmer	2023	Smoking Flamingo - ROSÉ FUMÉ - Dornfelder	12-1,2-x,y		35
		2022	Spätburgunder weißgekelltert	13-tr.	8	30
		2023	„Dorn to be wild“ Rosé	12-tr.	7	25
Württemberg	Weinreuter	2018	Spätburgunder Rosé / halbe Flasche	11,5-Beerenauslese		40
Rotwein						
Rheinhessen	Eva Vollmer	2021	Rebritter - Cabertin & Spätburgunder	13,5-tr.		30
		2021	***DER Dornfelder*** „Vor urteils kipper“ - Tonmergel	13,5-tr.	9	32
	Kronenhof	2020	Cabertin	12,5 - tr.		30
Württemberg	Weinreuter	2022	Pinotin PURE	13-tr.	9 / ¼l	25
		2020	„Joscha“ Cabernet Cortis	14,5-2-5-tr.		NK 45
	Jahrgangscuvee		„Rou Levitage, Pinotin und Satin Noir	12-0,8-0,6-tr.	8 / ¼l	22
		2019	Talheimer Schlossberg Tempranillo Réserve	13,5-1,2-5-tr.	12 / ¼l	35
		2023	Pinot Noir / Spätburgunder	12-7,7-4,8-tr.	8 / ¼l	22
		2014	Magnum - Pinot Noir / Spätburgunder	trocken	1,5 Liter	NK 60
		2014	Doppel Magnum - Pinot Noir / Spätburgunder	trocken	3 Liter	NK 120
Rheingau	Urban Kaufmann	2022	Spätburgunder	12,5-tr.		NK 30
	Dr. Corvers-Kauter	2021	Pinot noir	13-tr.		NK 35
Baden	Weingut Herbster	2021	Spätburgunder Kabinett	12,5-18-x-fh.	8 / ¼l	22
		2024	Syrah*** Kirchhofener Batzenberg	12,5-5,7-x-tr.	9 / ¼l	25

„offenen Weine“ erhalten Sie auch gerne als 0,1l Glas / Piffchen für 2€ günstige

Apéritifs



Glaabsbräu **Spritz** mit Bitterorangenlimonade	3,5 %vol	33cl	4,5
Glaabsbräu **Spezialbier** vom Fass	ca.4,9 %vol	10cl	2,5
Tio Pepe Jerez Xérès Sherry	15 %vol	5cl	5
Martini bianco	14 %vol	5cl	5
Portwein white oder ruby	20 %vol	5cl	5
Pernod [1] auf Eis mit Soda nach Belieben	40 %vol	4cl	5
Campari [1] Orange / Soda mit Eis und Zitrone	25 %vol		5
Glas **Cremant** brut vom Weinreuter / Württemberg	12,5 %vol	10cl	7

Winzer Traubensaft

Regent- rot oder **Helios- weiß** von Eva Vollmer, Rheinhessen	0,2l	4
. . . wahlweise als Schorle 1/4 Saft & 3/4 Hauswasser mit etwas Kohlensäure	0,5l	5,5
TIP - Der Saft gerne auch zum Mitnehmen in der Mehrweg Glasflasche	***1l***	***9,5***

Alkoholfrei



Afri **Cola** | **Bluna** Orange oder Zitrone	0,2l	3
	0,4l	5
NEU - Glaabs Cola - Mix	0,33l	4

Tafelwasser

Ziegelhütte **Hauswasser** mit wenig Kohlensäure	offen	0,2l	2,5
. . . oder **still**	offen	0,5l	4
	offen	1 l	6

KELTEREI Heil

Kelterei Heil aus L.E.

Eschbacher Apfelwein naturtrüb			
. . . **pur** im Gerippten	6,5 Vol. %	0,25l	3,5
	6,5 Vol. %	0,5l	6
. . . im **Bempel** (auch 2 oder 3 Liter erhältlich)	6,5 Vol. %	1l	9
. . . **sauer** (gespritzt mit Quellwasser)	ca. 3 Vol. %	0,25l	3
. . . **süß** (gespritzt mit Apfelsaft)	ca. 3 Vol. %	0,25l	3,5
Apfelwein Alkoholfrei	0 Vol. %	0,33l	4
Eschbacher **Apfelsaft / Süßer / Most** naturtrüb		0,25l	3,5
. . .		0,5l	6
Apfelschorle mit Eschbacher Apfelsaft naturtrüb, 40% Frucht		0,25l	3
		0,5l	5
Orangen – Saft		0,2l	3,5
. . . als **Schorle** mit Quellwasser		0,5l	5,5
Rhabarberschorle		0,5l	5,5
Heißer **Apfelwein** mit Zimt, Nelke, Zitrone, Anis und etwas Zucker		0,25l	4
. . . gerne auch die Große Variante in		0,5l	7
zusätzlich mit Schuss (Apfelbrand)		0,25l	6
. . . oder die Alkoholfreie Variante **oder** als Apfelsaft		0,5l	8

Nicht nur In der kalten Jahreszeit

Glaabsbräu

Frischer Genuss seit 1744

Biere

Älteste Privatbrauerei Südhessens und zugleich eine der modernsten Brauereien Deutschlands - das ist **Glaabsbräu**. Der Bierkultur sind wir seit mehr als 270 Jahren verpflichtet, dem Qualitätsanspruch, nur die besten und geschmackvollsten Biere zu brauen, ebenso. Wir stehen für Biervielfalt und ein individuelles Geschmackserlebnis. **Glaabsbräu** aus Seligenstadt.

Spezialbiere

Handwerklich hergestellt (Craft-Bier) je nach Verfügbarkeit 0,33l ab 4,5

Aus der Flasche

„vicky loves“ - Pale Ale



Gebraut mit dem australischen Hopfen Vic Secret umspült unser phänomenales Vicky loves Pale Ale den Gaumen mit blühender Fruchtigkeit, paradiesischer Frische und purer Lust auf mehr. Den goldenen Körper durchzogen mit einer feinen natürlichen Trübung und gekrönt mit sämigem Schaum verführt es die Sinne mit Aromen nach Pfirsich, rotem Apfel, Grapefruit und Passionsfrucht. Schmecken Sie blühende Fruchtigkeit, paradiesische Frische und pure Lust auf Mehr umhüllt von einer genießerischen Herbe.

Obergärig, SW 12,9 %, A 5,7 % vol, 44 IBU, 19 EBC,

Pilsner Malz, Weizen Malz, Münchner Malz, Cara Red, Cara Hell,

Hopfen: Summit, Vic Secret, Monroe

Hopfenlust



Ein Traum für jeden Biergenießer: Hopfenaromatische Nase, fruchtiger rezenter Trunk nach exotischen Verführungen wie Zitrone, Pfirsich und Holunderblüten, abgerundet von einer feinen Bittere und einem eleganten Malzkörper.

Untergärig, SW 10,2 %, A 3,8 % vol, 25 IBU, 12 EBC,

Pilsner Malz & Caramel Malz

Hopfen: Citra, Cascade, Sorachi Ace & Summit

Aroma - Zitrone, Limette, Pfirsich, Holunder, Cassis

Helles



Weniger stark als ein Export, weniger Bitter als ein Pils und dennoch voll eigenständigem, frisch-vollmundigem Charakter. Das Bier, das immer passt, vom Frühstück bis zum Schlummertrunk.

Untergärig, SW 11,5 %, A 4,6 % vol, 14 IBU, 7 EBC, Pilsner & Caramel Malz

Hallertauer Mittelfrüh Hopfen

Natur Radler



Biermischgetränk aus 50% Bier und 50% Erfrischungsgetränk mit Citrusgeschmack. Fruchtgehalt 4% (davon 3,5 % Zitrone). Das erfrischende Getränk für den Sommer und noch länger. Mit der markanten Zitronen- und Limettenschalenaromatik: Ein spritziger Genuß! –

Untergärig, SW 11,7 %, A 2,6 % vol, 11 IBU, 5 EBC, Pilsner Malz, Herkules und Perle aus der Hallertau

Aroma - Zitrone, dezent nach Bier

Vom Fass

je nach Verfügbarkeit und Jahrezeit

1744 „Kellertrübes“



Unser Kellertrübes 17er ist seiner Zeit voraus gewesen als die Glaabsbräu entschied, Bier, frisch aus dem Lagertank nicht nur den Brauern vorzubehalten. Kastanienbraun, kräftig trüb mit feinem Karamellgeruch ist es eine Wundertüte an sich kontrastierenden Geschmacksnuancen. Nussige Aromen treffen auf grüne Stachelbeeren, Milchschokolade auf eine milde Bittere. Innovativ seit 1744 eben. Bernsteinfarbenes, **süffiges** und **unfiltriertes** Bier mit feiner Hefe Untergärig, SW 12,3 %, A 5,2 %vol, 18 IBU, 25 EBC, Pilsner Malz, Melanoidin Malz Herkules und Tradition Hopfen aus der Hallertau

Geschmack - Schokolade, Kaffee, Karamell

Pilsener



Pils ist Mainstream? Nur bei Mainstream Brauereien! Der Glaab setzt zusätzlich zu dem für das Pils eigens veredeltem Brauwasser, bestes Malz aus der Region ein, das mit zwei Hopfensorten - Saphir und Magnum - zu einem extravaganten, edlem Spitzenprodukt getrieben wird - helles, feinherbes, hopfenbetont, feinporigem Schaum

Untergärig, SW11,8 %, A 4,9 % vol, 32 IBU, 7 EBC, Pilsner Malz.

Saphir und Magnum Hopfen aus der Hallertau

Geschmack - blumig, Zitrone, grasig

Aus der Flasche

Hefeweizen hell



Wer denkt das Bier nicht nach Banane schmecken darf, denkt auch, dass ein Zitronenfalter Zitronen faltet: Banane und eine Hauch Nelke dominieren den Duft unseres ersten, eigenen obergärigen Bieres. Ein voller Körper wird unter liebevoll durch die Fruchtaromen gekitzelt und von einer satten Perlage geküsst. Schon der erste Schluck strömt aus: Ich will MEHR!

Obergärig; SW 11,6 %, A 5,0 % vol, 14 IBU, 14 EBC, Weizenmalz, Pilsner Malz, Caramel Malz, Münchner Malz, Hallertauer Tradition, Cascade Hopfen

Aroma - Banane, Haselnuss, Butterkeks

Hefeweizen hell



Isotonisch, nicht zu süß eine absolut prickelnde Erfrischung. Ideal nach dem Sport und für heiße Sommertage.

Obergärig, SW 7,8 %, < 0,5 % vol., 16 IBU, 15 EBC

Weizenmalz, Pilsner Malz, Magnum und Perle

Hopfen aus der Hallertau

Aroma - Getreide, Malz, Quitte

Sommerradler



Der ultimative Frischekick mit heimischen Kräutern!

Wir als Brauerei fühlen uns den Ressourcen unserer Gegend verpflichtet. Für unseren Sommerradler mit ohne Alkohol gehen wir deshalb andere Wege und verzichten auf weitgereiste Zutaten und setzen voll auf regionale Gewächse. Neben unserem hessischen Braumalz verwenden wir für unsere Kräuterlimo heimischen Zutaten wie Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Thymian und Kerbel. Schmeckt erfrischend und tut Kopf und Klima gut.

Untergärig, SW 11,3 %, A <0,5 % vol, 19 IBU, 19 EBC, Kalorien: 24 kcal pro 100 ml,

Pilsner Malz

Hopfen: Magnum und Perle aus der Hallertau

Aroma: Erfrischend nach Zitrone und Kräutern, dezent nach Bier

Helles



Das einzig in Hessen gebraute – Helles Alkoholfrei.

Unser Helles, eingeführt 2017 ist mittlerweile ein echter Klassiker. Zeit, auch denjenigen Fans das Bier anbieten zu können, die mal aufs alkoholhaltige Original verzichten müssen. Helles Alkoholfrei aus heimischer Gerste und nur mit den besten natürlichen Aromahopfensorten in Seligenstadt gebraut punktet mit echtem Biergenuss, nicht zu süß, dennoch vollmundig und harmonisch im Mund, mit feiner Karamell- und Hopfennote.

Reichs Post - Bitter	Kräuterlikör von 43 Kräuter & Gewürze aus Bad Homburg			
	Reichs Post · Bitter	35 % Vol.	4cl	5
		Klein 35 % Vol.	2cl	3
Apotheker Gin/Bad Homburg		47,4 % Vol.	4cl	10
	auf Wunsch mit Eis und/oder Tonic, Bitte Lemon			
	Apfelbrand aus dem **Holzfass -** „Calvados Stil“ aus 2017	45 % Vol.	2cl	4
	Himbeergeist Ernte 2013	43 % Vol.	2cl	6
	Williams Christ Ernte 2020	50 % Vol.	2cl	8
	Dolleseppler Kirschbrand aus 2018	45 % Vol.	2cl	7
	Gigolo - Schoko-Sahne-Trester Likör	20 % Vol.	2cl	3
Die **Rarität** nur hier erhältlich	**„LIV“ Tresterbrand** vom Merlot aus 2018 - 5 Jahre Holzfass	54 % Vol.	2cl	9
Der Tipp	. . . auch „zum mitnehmen“ **Exklusiv** nur in der Ziegelhütte erhältlich			
	LIV - Tresterbrand	54 % Vol.	0,5l	90
	Verschiedene Brände, Likör und Geister vom Herbster		0,2l	9

Weingut FRANZ HERBSTER
Kirchhofen · BADEN · Markgräflerland

Armagnac	Clés des Ducs V.S.O.P.	40 % Vol.	4cl	6
Scotsh	**Chivas Regal**	40 % Vol.	4cl	6
	Dimpel 12 Jahre	40 % Vol.	4cl	6
	Glen Grant pure Malt	40 % Vol.	4cl	5
	VAT 69 Jahre	40 % Vol.	4cl	5
	Southern Comfort	43 % Vol.	4cl	5
Burbon	**Jim Beam**	40 % Vol.	4cl	5
Liköre	DiSaronno **Amaretto** Mandellikör	28 % Vol.	2cl	4
	Grand Marnier	40 % Vol.	2cl	5
	Eierlikör - eigene Herstellung	ca. 20 % Vol.	2cl	3
Birkenhof/Westerwald	**Haselnuss** Spirituose - Nutellabrot nur ohne Brot	32 % Vol.	2cl	5
Spirituosen	Sierra **Tequila** silver/gold	38 % Vol.	2cl	4
	Linie Aquavit	41,5 % Vol.	2cl	5

Heiße Getränke

Kaffee – Spezialitäten

von der Familienrösterei Wacker aus Frankfurt

Bio & Fairtrade Kaffee - nachhaltiger Anbau für eine bessere Welt

Der Mainkaffee ist eine ausgesuchte Mischung bester fair gehandelter und biologisch angebauter Kaffeebohnen aus Süd- und Mittelamerika. Die ausgewogene Aromatik besticht durch Zitrusnoten und Mandelaromen. Die fair gehandelten Bohnen stammen von Produzenten, die sich dem biologischen Kaffeeanbau mit Herzblut widmen. So unterstützen wir lokale Entwicklungsprojekte und die Bevölkerung vor Ort. Benannt ist der Main-Kaffee nach dem Fluss, der durch unsere wunderschöne Metropole fließt.

Tasse Kaffee	125ml/3
Nach original Art frisch gemahlen und zubereitet.	
Fein würzig und elegant im Geschmack. Mit der typischen Crema	
Pott/Krug Kaffee, große Tasse Kaffee	250ml/4
Kännchen Kaffee	300ml/5
Große Kanne Kaffee	600ml/10
Thermos Kanne Kaffee	1l/19

Espresso

Der Bio-Fair Espresso ist eine Mischung aus biologisch angebauten und fair gehandelten Arabicas und Robustas, die aus Mittel- und Südamerika sowie aus Indien stammen. Ein wunderbar harmonischer Espresso, mit starker Präsenz in der Tasse und am Gaumen. Ebenfalls überzeugt er durch seine feste Crema und dezente Säure. Der Bio-Fair Espresso ist ein echter Genuss für den Kenner, da er mit Noten von Melasse und Kakao nicht nur pur, sondern auch mit geschäumter Milch für ein tolles Geschmackserlebnis sorgt.

Espresso	25ml/3
Die feine, anregende Tasse mit der rassigen Würze.	
Nach original italienischer Art.	
Doppio	50ml/5
Doppelter Espresso, konzentrierter anregender Kaffee.	
Ristretto	15ml/3
“Verkürzter“ Espresso. Espresso mit derselben Kaffeemenge,	
aber nur der Hälfte Wasser	
Lungo	80ml/3
“Langer“ Espresso. Espresso mit derselben Kaffeemenge,	
aber deutlich mehr Wasser	

Frischmilch aus Hasselbach

die Rohmilch bekommen wir wöchentlich frisch und pasteurisieren Sie umgehend auf 72°C für 30 Sekunden um sie danach wieder schnell abzukühlen, hierdurch ist sie gekühlt bis zu 10 Tage haltbar und verliert nur 10% der wertgebenden Inhaltsstoffe.

mit Sahne / Milch

Espresso Macchiato Espresso mit feinem Milchschaum	35ml/3,5
Doppio Macchiato Doppelte Espresso mit Milchschaum	60ml/5,5
Cappuccino Espresso mit mind. 75% aufgeschäumter Milch	250ml/4
Milchkaffee Cafe au lait	
Große Tasse Cafe Creme und warme Milch zu gleichen Teilen.	300ml/3,5
Latte Macchiato Eine Komposition für Genießer	
Milchschaum, Espresso und warmer Milch mind. 75%, im Glas	300ml/5

Milchschokolade „Valrhona“ ungesüßt

für unsere **kleinsten Kinder**, in einer Espressotasse	70ml/2
Große Milchschokolade in der Tasse	250ml/3,5
Kännchen	300ml/4

. . . natürlich alle mit frischer geschlagener **Sahne** garniert und ohne Zucker zubereitet

Alle Kaffeespezialitäten enthalten **Koffein**,

sind aus **ganzen Bohnen**, **frisch gemahlen** und zubereitet.

Auf Wunsch, für Sie gerne auch **koffeinfrei** aus gemahlenem Kaffee oder Espresso auch aus dem Hause Wacker - Aufpreis Getränk / 0,2

Heiße Getränke

Schweizer Spezialitäten

mit **Alkohol**

aus dem **„Val Lumnezia“** - Tal des Lichtes!

Kaffee - **Trutg**

kleiner kräftiger Schweizer **Kaffee** mit einem kräftigen Schuss **Schnapps**, dessen Mischung vom **Trutg** kommt und **geheim** ist 6

„Trutg“ ist Rätoromanisch und bedeutet Bergpfad/Fussweg

Weiter ist dies der Name des Restaurants von Martina und Thomas Gautschi, aus Vella in Graubünden - sehr gute Freunde vom Haus

Kaffee - **Lutz**

Verlängerter Kaffee im Glas mit **Zwetschen Brand** 6

Kaffee - **Lutz „Spezial“**

„für die Dame“ zubereitet wie „Lutz“ nur mit **Likör** 6

Kaffee - **Fertig**

großer Kaffee mit Kaffeesahne und **Obstbrand** 6

Kaffee - **Flämli**

von Thomas Gautschi

gesüßter und brennender Espresso mit feinem **Williams** 7

Tee - **Holdrio**

zum Schluss das Beste für Tee – Liebhaber, großes Kännchen **Früchte** Tee mit **Zwetschen Brand** 8

Die hier aufgeführten Zubereitungen stammen von Martina und Thomas Gautschi, ich Empfehle Ihnen einen Besuch in der Schweiz bei Familie Gautschi www.trutg.ch

200 YEARS OF TEA EXCELLENCE

Ronnefeldt

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Ronnefeldt Loser Tee

Lose Tees bieten den größten Genuss unter den Tees, vor allem, wenn sie, wie die Tees von Ronnefeldt, orthodox hergestellt werden. Das bedeutet, in der ursprünglichen handwerklichen Art, bei der Sorgfalt und Verantwortung im Vordergrund stehen. So entstehen Tees, die sich vor und zu und nach einem wunderbaren Essen geschmacklich genau anpassen.

je **Kännchen** 0,4l / 6

als **Glas** 0,2l / 3,5

Besondere Wunsch

Zitrone, Mich oder Kandis zum Tee - sehr gerne,

bitte geben Sie den Wunsch mit Ihrer Bestellung uns bekannt so vermeiden Sie Wartezeit

SCHWARZER

BIO - **Darjeeling Summer Gold** - Indien · **FTGFOP** · Sommer 3-4 min

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus

BIO - **Assam Rambung** - Indien **TGFOP1** · Sommer 3-4 min

Einer der besten Bio Tees aus Assam: kräftig malziger und würziger Tee mit angenehm rundem Geschmack

Ostfrisen Broken Auslese - Indien · **GFBOP** · Sommer 3-4 min

Ausgesuchte Asam Tees sorgen für den köstlichen intensiven Geschmack des Klassikers

Aromatisierter SCHWARZER

Irish Whiskey-Cream - Indien · **FOP** · Sommer 3-4 min

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Whiskey-Kakaogeschmack. Über einen malzigen Assamtee ergießt sich typisches Whiskeyaroma mit einem zarten Hauch Kakao

Masala Chai – INDIEN · Sommer - Schwarzer Tee mit Gewürzmischung 3-4 min

Typisch, indisch. Kräftiger Assam mit exotischen Gewürzen - alles, was ein guter Chai braucht Ingwer, Anis, schwarze Pfefferkörner, Gewürznelken, Zimtstücker, Fenchel

GRÜNER

BIO - **Greenleaf** - Indien · **KGFOP1** · Sommer 2-3 min

Sorgfältig gearbeiteter Gatentee aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Aroma.

BIO - **Moroccan Mint** - China · Frühling 2-3 min

Die berühmten Kügelchen des Gunpowder komponiert mit erfrischender Minze

Grüner Tee mit Krausminze

Aromatisiert GRÜNER

Morgentau®- China · **Sencha** · Sommer 2-3 min

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und feinfruchtigem Mango-Zitrusgeschmack, Aromen, Ringelblumen-, Rosen-, Kornblumenblüten

FRÜCHTE

Vital Grapefruit 8-10 min

Aromatisierter Früchtetee mit Grapefruitgeschmack Frische erleben – Früchtemischung mit Zitrusnote und Grapefruitgeschmack.

Plum & Cinnamon 8-10 min

Früchtetee mit dem aromatischen Duft frischer Pflaumen unterstützt von Holunder, Ananas, und Zimt

KRÄUTER

BIO - **Sweet Nana** 5-8 min

Eine köstliche Minze mit erfrischend süßer Würze

Fruity Camomile - Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee 5-8 min

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale

BIO - Bergkräuter nach Schweizer Art - Duftig, würzig und frisch 5-8 min

wie Morgenluft in den Bergen Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian

Rooibos aromatisiert

Vanilla Rooibos oder Cream Orange 5-8 min

Der heißgeliebte südafrikanische Kräutertee mit der geschmackvollen Fülle

Frisch für Sie zubereitet

Pfefferminze, Schokominze, Krausminze oder Salbei

aus dem eigenen Garten

Kuchen

natürlich hausgemacht, je nach Tagesangebot und Jahreszeit

dies bedeutet das es im Winter kein Erdbeerboden gibt!

Mürbeteig [5,6,9,10,11]

Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen und Zuckerguss [8]	ab 4,7
Kirschstreusel	ab 4,5
Zwetschenstreusel	ab 4,5
Rhabarberstreusel	ab 4,9

Hefekuchen [7,9,11]

meist Sonn- und Feiertags und auf Vorbestellung

Streusel, Pflaumen, Äpfel [8], Aprikosen oder Rhabarber	ab 3,9

Biskuit [4,5,6,9,10,11]

Obstboden	ab 3,9
Käsesahne mit Frucht zum Beispiel Aprikosen	ab 4,7
Käsekuchen mit Aprikosen gebacken	ab 4,9
Schwarzwälder Kirschtorte [3]	ab 5,2
Schoko-, Himbeer-, oder Erdbeer-Sahne	ab 5,2

Sahne

bei uns gibt es **keine Sprühsahne** aus der Dose - niemals - versprochen

frische Sahne mindestens 30% Fett, ungesüßt

Einfache Portion am Kuchen	2
Halbe Portion am Kuchen	1,5
Doppelte Portion Sahne am Kuchen	3,5
Portion frische Sahne extra / separat / nachträglich	3
Große Portion frische Sahne extra / separat / nachträglich	6

enthält

[3]Alkohol,[4]Gelatine,[5]Weizen,[6]Backpulver,[7]Hefe,[8]Rosinen,[9]Ei,[10]Milcherzeugniss, [11]Nüsse

Unser Hausgemachtes Eis:

verschiedene Sorten ja nach Angebot und Jahreszeit

Enthält: Milch, Sahne, Ei, Zucker, Früchte, Aroma, Kräuter und Gewürze

Eis Getränke

Eis-**Schokolade** mit Sahne	6
Eis-**Kaffee** mit Sahne	6

Eiskarte

Eisbär Kinder Eis Gemischtes Eis 2 Bällchen und Sahne	5
Gemischtes Eis 3 Bällchen mit Sahne	8
Sanfter Engel, Vanilleeis, Heils Orangensaft und Sahne	8
Amarena Becher Vanilleeis, Original Amarena Fabbri Kirschen (ohne Alkohol) und Sahne	8
Frische Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren [11] Deutsche Früchte mit Eis und Sahne natürlich nur während der Jahreszeit	je nach Jahreszeit ab 8

[3] enthält Alkohol, [11] Nüsse

Frühstücks - Karte

täglich bis 11 Uhr, frühzeitige Reservierung erforderlich

Kleines Frühstück 12

Brot oder Brötchen, Butter, Wurst und Käse,

eine Marmelade und gekochtes Ei

Großes Frühstück 18

wie oben, zusätzlich: Joghurt oder Müsli, Glas Saft, Schinken und Hausmacher Wurst

Frühstücks Büffet Gast /ab 15

Reichhaltiges Frühstücks Büffet

. . . nur auf Anfrage oder Bestellung, ab 15 Gäste

Kaffee, Tee oder Kakao geht zusätzlich

Zusätzliche Beilagen

nur zum Frühstück

2 **Setzeier** (allgemeiner Sprachgebrauch Spiegelei) 4,5

2 Eier **im Glas** 4,5

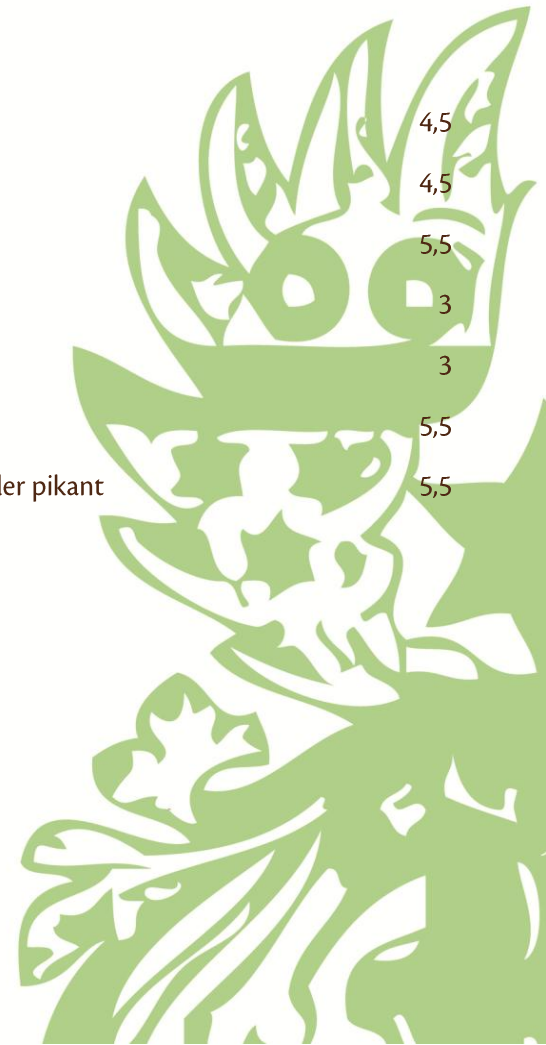
3 **Rühreier** mit Kräuter oder Tomate oder Käse 5,5

gebraten **Speck** 3

2/2 Tomaten gebraten ca. 150g 3

7 **Nürnberger** Würstchen gebraten 5,5

Portion **Porridge,** Haferschleim mit Milch - Süß oder pikant 5,5



Kleine Karte

nur von 14^{30} bis 18^{00} Uhr

Suppen	**Gemüsekremsuppe**	ab 7
	Rinderbrühe mit feiner Einlage	ab 7
Salate	XXL **Salatteller** die etwas größere Variante	11
	. . . mit Schweizer Bergkäse vom Mario Albin/Lumbrein aus Bio Herstellung	14
Bitte gleich mitbestellten	**Brot zum Salat** (wir schmeißen ungerne Lebensmittel in die Mülltonne)	0
	NACHTRÄGLICH und zusätzlich / supplement Brot bestellt	ab 1
Brote	Käsebrot **Schweizer Bio Berg Käse**	9
	Metwurstbrot[1,2] gekocht	11
	Schinkenbrot [1,2] roh	11
	Strammer Max [1,2] mit **rohem** Schinken und 3 Spiegeleiern	14
	Bündner Sandwich [1,2] mit Salat, Tomate, Bündner Fleisch und Bergkäse	17

[1]Nitritpökelsalz, [2]Antioxidationsmittel



Vesper

von 14^{30} bis 18^{00} Uhr

Handkäse mit Musik 8

(Handkäse, Zwiebeln, Öl, Essig und Kümmel) Brot und Butter fein garniert

. . . **Doppelte** Portion 14

Portion **Hausmacher Wurst** [1,2] 9

Presskopf, Mett-, Blut - und Leberwurst mit Brot und Butter fein garniert

Portion **Mettwurst** [1,2] Mettwurst mit Brot und Butter fein garniert 9

Presskopf [1,2] mit Musik, und Brot und Butter fein garniert 10

Dreierlei **Schweizer Käse** 15

jung, mittel und rezent mit Brot und Butter

Bündner Teller 19

Bündnerfleisch und Bergkäse mit Brot und Butter

Vesperplatte / **Restaurationsplatte** Gast / 17

Reichhaltige kalte Platte mit Brot und Butter (ab 2 Gäste)

Bündnerfleisch[1,2] 21

Luftgetrocknetes Rindfleisch hauchdünn aufgeschnitten, die Spezialität aus Graubünden

garniert mit Brot und Butter