

Winter



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

fünf / 100g

sechs / mind. 190g

fünf / mind. 190g

Herzhaft:

Hausmacher Wurst und Schmalz

Presskopf, Blut-, Leber- oder **Mettwurst** geräuchert

Blut-, **Leberwurst**, Presskopf oder Mettwurst gekocht im **Weckglas**

Gänse- oder **Entenschmalz** 100%, Griebenschmalz 250g

vier / 100g

drei / 100g

Fische - lebend / frisch

Bachsaibling

Regenbogenforelle

Auf Bestellung:

Forelle geräuchert (enthält Rauch)

fünf / 100g

achtundfünfzig

neunundfünfzig

zwölf

Honig aus dem Weiltal im 500g Glas

Blüten, **Löwenzahn**, Sommertracht oder Raps

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

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.

dreizehnachtzig / 500g GB

dreizehnachtzig / 500g GB

neunundfünfzig / 0,2l

neunundfünfzig / 1 Liter

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

Wackerkaffee Mainkaffee, Bio & Fairtrade

Wacker **Espresso** Bio & Fairtrade

Agrest / **Verjus** – Saft auch grünen Trauben, feiner Essigersatz

Bio-**Traubensaft** von Eva Vollmer aus Rheinhessen in

der Mehrweg Glasflasche von der Zukunftsrebe: weis Helios oder rot Regent

Bio-Raps- oder **Sonnenblumenöl**, -nativ, kaltgepresst Eva Vollmer

Kirschbrand, Schauerkirsch-, **Pfirsich**- oder Grappa-Feigen-Likör

Schweizer Bergkäse, je nach Verfügbarkeit von mild bis extra rezent

manchmal auch Mutschli oder Gaisenkäse auch aus dem Val Lumnezia

achtundfünfzig / 0,5l

neun / 0,1l

ab vier / 100g

Glaabsbräu aus Seligenstadt

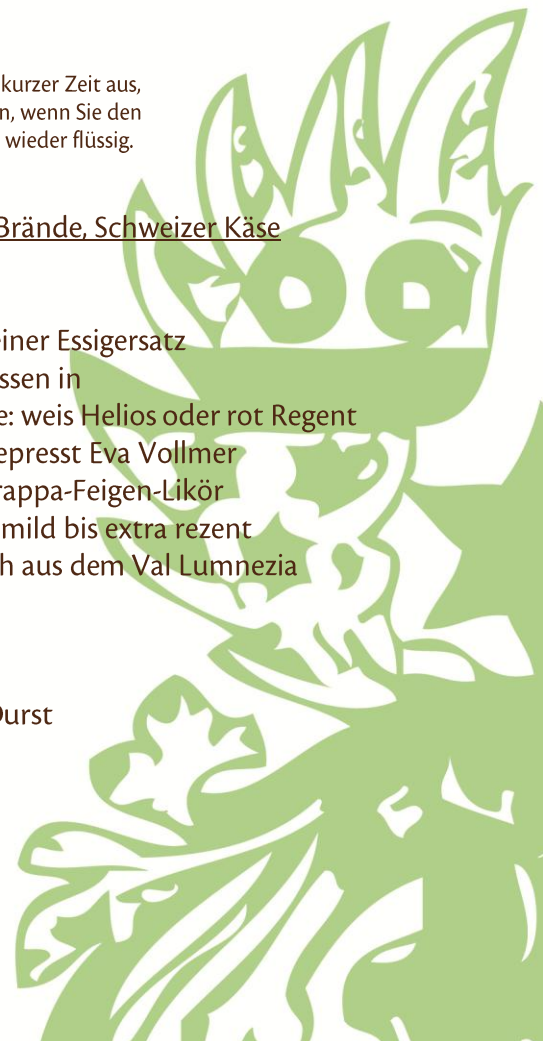
Glaabsbräu Craft Bier Sortiment

Männerhandtasche - für den etwas größeren Durst

vierzehn / 4'er Zug

achtzehn / 6 Flaschen

Alle Preise in Euro, incl. Umsatzsteuer und Bedienung



Herzlich Willkommen



ab Sofort

Werbung in eigener Sache

vom Fass

wieder da und NEU

Glaab's Cola Mix

Bockbier

Handwerklich

hergestellt

Alkoholfrei

Liebe Gäste der Ziegelhütte,

wir begrüßen Sie in unserem Haus, wünschen Ihnen ein angenehmen Aufenthalt in der Ziegelhütte. Eine kleine Anmerkung, wir bereite alle Speisen für Sie frisch und „à 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

Original Schweizer **Käsefondue** und Raclette - zeitige Reservierung erforderlich

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

Glaabsbräu 1744 Kellerbier - im Steinkrug

0,5l / 5,5

GrieSoß-Craftbier / Spritz - Bitterorangen-**Radler** absolute Innovation

0,33l / 4,5

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

Hell oder Dunkel

0,5l / 6

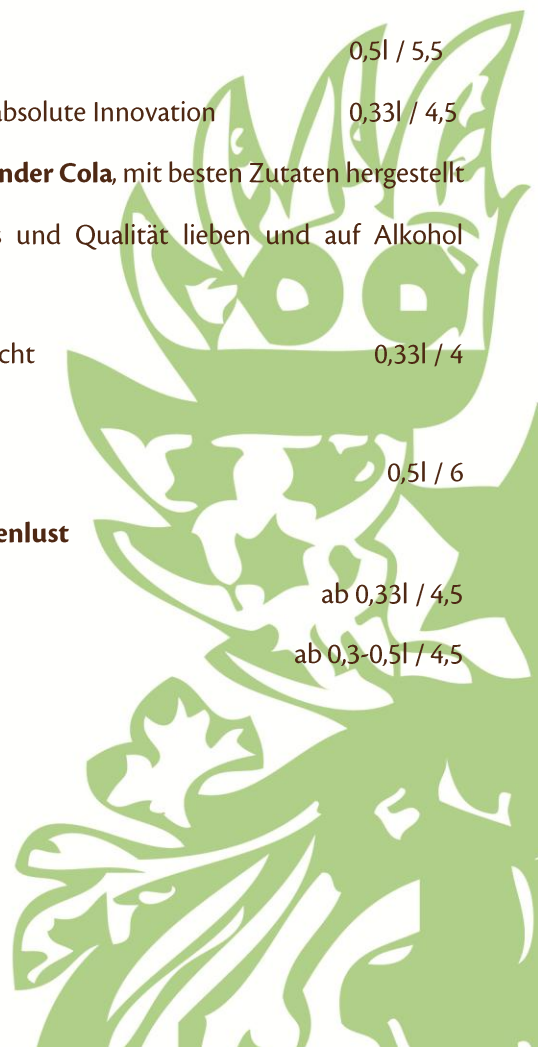
Helles (typ. Bayrisch), Vicky loves - Pale Ale, **Hopfenlust**

GrieSoß **oder Eisbrecher Strong Blond**

ab 0,33l / 4,5

Placebo Lager - 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 3 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.



Käsefondue

Freitags und Samstags 12-14 & ab 18 Uhr, Sonntags ab 18 Uhr

Januar bis März - Rechtzeitige Reservierung erbeten

Vorspeise

kleiner **Salat**

sieben

Nüsslisalat - feiner Feldsalat mit gekochtem Ei

fünfzehn

Original aus der Schweiz

Käsefondue mit **Bündner Bio-Berg-Käse**, 2-3 Reifegrade (mittel bis extra rezent), von Mario Albin aus Lumbrin, Graubünden.

Zu dem Käsefondue wird klassisch gewürfeltes **Brot** sowie **Mixpickel** gereicht

Ab **2 Gäste** die Portion pro Gast (ca. 300g/Gast)

zweiunddreißig

Eine **einzelne Portion** (ca. 300g)

achtunddreißig

Frisches Ei aus der Region, für nach dem Käsefondue in die Caquelon

zwei / Ei

Zusätzliche Beilagen

Bündnerfleisch, hauch-dünn geschnitten

100g / sechzehn

mild geräucherter **roher Schinken**

100g / neun

Eingelegter **Kürbis** oder **Birnenspalten**

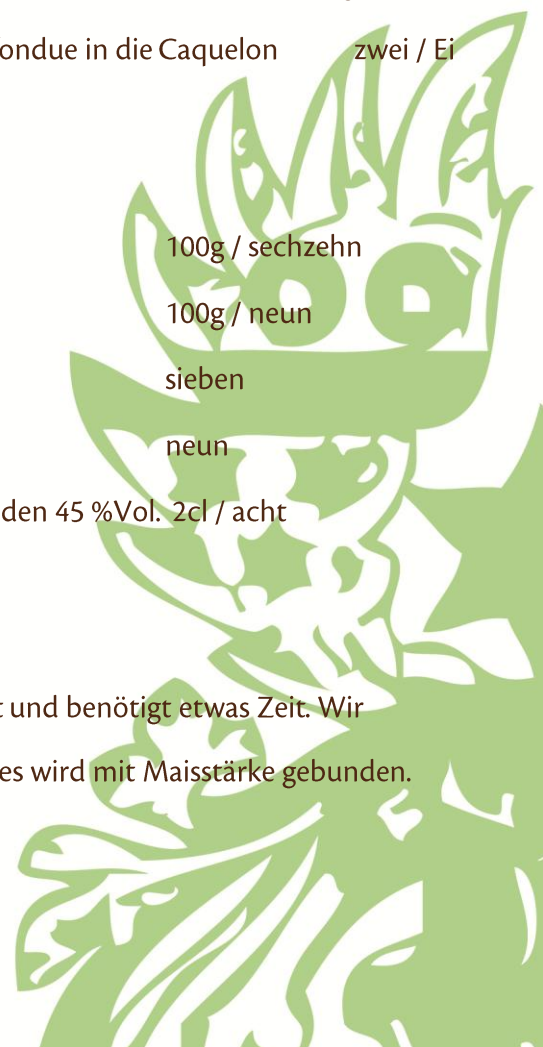
sieben

Brotwürfel, mit Butter und Bärlauch geröstet

neun

Dolleseppler Kirsch Brand aus Kirchhofen, Baden 45 %Vol. 2cl / acht

Unser Käsefondue wird frisch für Sie zubereitet und benötigt etwas Zeit. Wir verwenden Alkohol, Knoblauch, Gewürze und es wird mit Maisstärke gebunden.



Raclette

Freitags und Samstags 12-14 & ab 18 Uhr, Sonntags ab 18 Uhr

Januar bis Mitte März - Rechtzeitige Reservierung erbeten

Original aus der Schweiz

aus Mittelreifem **Bündner Bio-Berg-Käse**, von Mario Albin aus Lumbrein, Graubünden. Heutzutage werden zum **geschmolzenen** und **geschabten** Käse üblicherweise kleine Pellkartoffeln, saure Gurken, Essigzwiebeln, Maiskolben und Pfeffer und Muskat aus der Mühle gereicht

Raclettes à discrétion

ab **2 Gäste**, die Portion pro Gast

vierunddreißig

Zusätzlich Beilagen

gerne wie beim Käsefondue

Getränkeempfehlung

2023 **Zukunftswein Sauvignier Gris** Rheinhessen, trocken 0,2l / acht

... als ganze **Flasche** 0,75 / dreißig

2023 **Sauvignon Blanc / Fume Blanc** aus Baden, trocken 0,25l / neun

... als ganze **Flasche** 0,75 / fünfundzwanzig

2023 **PIWI Johanniter** aus Baden, Kabinett, trocken 0,75 / fünfundzwanzig

2012 **Riesling Hendelberg** Rheingau, trocken, dezente Säure 0,75 NK
/ vierzig

2017 **Tell** vom Rheingau, trocken, feine Eleganz, harmonische Säure 0,75 /
dreißig

Ronnefeld Tee

Kännchen **Grünen** mit oder ohne Aroma oder **Schwarzen** Tee sieben

... wir bieten Ihnen hier eine erlesene Auswahl und beraten Sie gerne.

Inklusiv- Preise in Euro

Vorspeise



Handkäse mit Zwiebeln, Kümmel, Essiggemüse, Brot und Butter - acht

Carpaccio vom **Rinderfilet** mit Annas Agrest (Verjus) und Evas Sonnenblumenöl - sechzehn



Vriner - Ziegenkäse rezent auf Apfelscheibe überbacken - siebzehn

Vrin = letzter Ort im Val Lumnezia Tal in Graubünden, Schweiz

Suppen

Rinderbrühe mit Gemüsestreifen - sieben

Kremsuppe vom Hokkaido mit Apfel, Ingwer, Zimt, Chili - acht

Salate



Griesheimer **Feldsalat** mit feinen Hausdressing - sieben

Ackersalat mit gebratener Entenleber - neunzehn

Großer Salat mit kräftigem Schweizer **Bergkäse** aus Bio Herstellung - vierzehn

Gemischter Salat mit **Rinderfiletstreifen** - sechsundzwanzig

Bitte gleich mitbestellen

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

Brot **nachbestellt** - ein

Vegetarisch



Berner Rösti mit Tomate und Schweizer Bergkäse überbacken - achtzehn

Nudeln mit Zwiebeln, Salbei, feinem Öl und Bergkäse - sechzehn

Risotto mit Zwiebeln, Butter, Bärlauch, Weißwein und Bergkäse - vierundzwanzig

Fische - Salmoniden



Forelle lebendfrisch aus meinem Aquarium von der Fischzucht Rameil aus Niederems

Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Kräuter und Mainzer-Sonnenblumenöl

Salzkartoffeln und Salatteller - achtundzwanzig

Bachsaibling Filet mit eigenem Salbei gebraten

Salzstücker aus Griesheim mit Kräuter und feine Salate - einunddreißig

Kleiner Aufpreis

unsere **Fische** sind normal bis 450g per Lebendgewicht, da sie Naturprodukte sind und dementsprechend schwanken im Gewicht,

hier erlauben wir uns einen kleinen Aufpreis zu berechnen ab 470g - zuzüglich fünf



Nachbarschaft's Wild

Reh von der Jagd Rod

Rücken mit Spätzle und Rosenkohl - vierunddreißig

Nüsschen aus der Keule mit Kräuterspätzle und Rosenkohl - dreirunddreißig

Kleines Schnitzel natur aus der Oberschale mit Röstkartoffeln und Salat - vierunddreißig

Geschnetzeltes mit Kartoffelklöße und Blaukraut - neunundzwanzig

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, schmackhafte Salate - vierunddreißig

Rind

Deutsche Färsen 6 Wochen am Knochen gereift

Gulasch fein mit Rotwein abgelöscht, Klöße und Blaukraut - vierundzwanzig

Rumpsteak 220g mit Röstkartoffeln und Salat - achtundzwanzig

Hochrippe 350g mit Brot und Salat - zweiunddreißig

Filet 200g mit Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl - sechsunddreißig

Nachspeisen & Käse

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

Gebrannte **Vanillekrem** - acht

... mit feinem Brand **flambiert** - zwölf

Belgische **Waffel** mit heißen Kirschen, Eis und Sahne - neun

Gemischtes **hausgemachtes Eis** und Sahne - acht

Schweizer Käse mit Rosinen und 5cl Dessertwein - Muskateller - vierzehn

... Brot und Butter zum Käse - drei

Unverträglichkeiten

Haben Sie Lebensmittel Allergien - so sprechen Sie uns bitte **darauf an**

Vielen Dank für Ihren Besuch

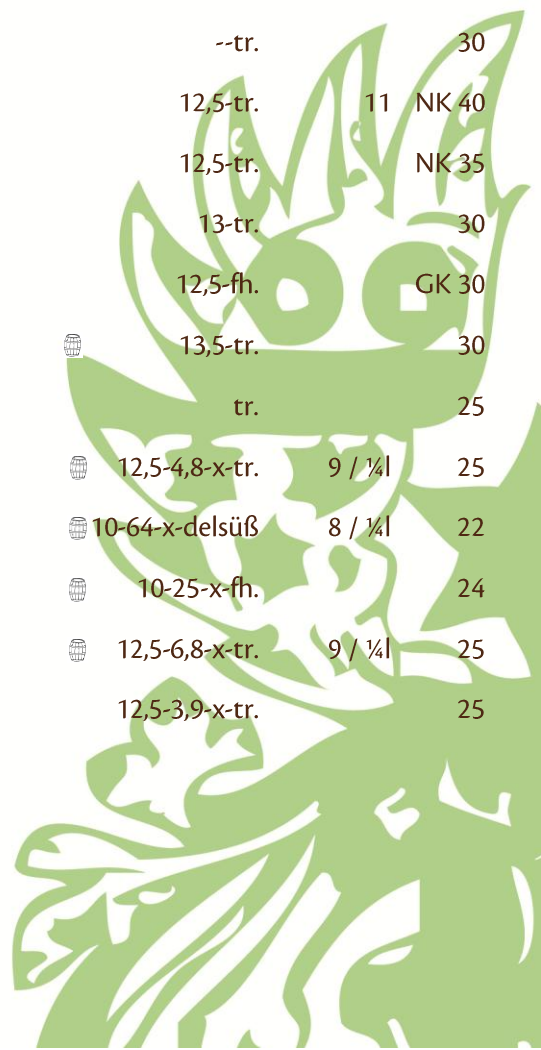
DAS TEAM der Ziegelhütte

Inklusivpreise, in Euro



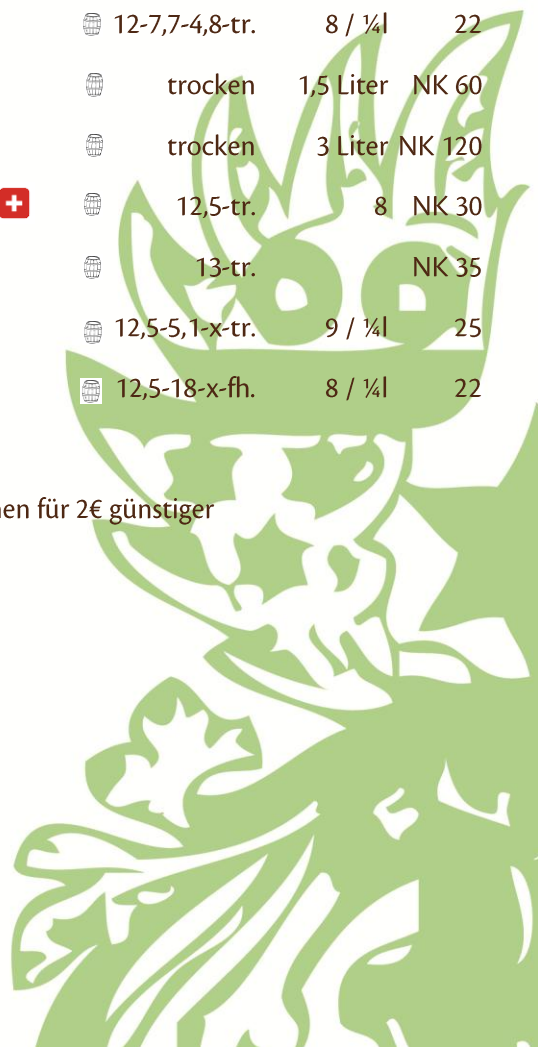
Deutsche Weine

Anbaugebiet	Winzer	Jahr	Sorte	Ausbau, Alk. vol-Restsüße-Säure, je g/l	0,2l	0,75l
Weißweine						
Rhein Hessen	Eva Vollmer	2021	Rebvoluzzer – Phoenix	 11,5-tr.		30
		2023	Zukunftswine Sauvignier Gris	 13-1,1-y,x-tr.	8	30
		2023	Zukunftswine Wende Hammer feiner süffiger Cuvée	 12,5-tr	8	30
		2022	Zukunftswine Sauvignier Gris „TX“ aus dem Eichenfass	  13,5-tr.		35
		2020	Riesling & Silvaner	11,5-tr.		30
		2022	Scheurebe	12,5-tr.		30
	Kronenhof	2023	Zukunftswine Sauvignac	 12-fh.	7	25
Württemberg	Weinreuter	2021	Zukunftswine Donauriesling PURE unfiltriert	 14-tr.	9 / ¼l	25
		2021	Zukunftswine Traminer PURE unfiltriert	12,5-0,1-6,3-tr.		25
		Jahrgangscuvée	Zukunftswine Sauvignac Qvevri 604 PURE unfiltriert	12,5-0,6-1,4-tr.		45
Rheingau	Brüder Eser	2024	Zukunftswine Hibernat	13-tr.	9	35
		2022	Pinot Blanc / Weißburgunder	12-tr.		30
		2023	Riesling No1	12-tr.		30
		2024	Riesling No ZERO ALKOHOLFREI	--tr.		30
		SPICY	SPARKLER schäumendes Getränk ALKOHOLFREI	--tr.		30
		2023	Riesling Sekt ALKOHOLFREI	--tr.		30
	Hans Lang	2012	Riesling Hallgartener Hendelberg	12,5-tr.	11	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
Pfalz	Weingut Hollerith	2020	Gewürztraminer, Alte Rebe	 13,5-tr.		30
Baden	Franz Herbster	2023	Zukunftswine Johanniter / Selection Ziegelhütte	tr.		25
		2023	Grauburgunder, Kabinett	 12,5-4,8-x-tr.	9 / ¼l	25
		2021	Gewürztraminer	 10-64-x-delsüß	8 / ¼l	22
		2022	Muskateller	 10-25-x-fh.		24
		2023	Sauvignon Blanc ****	 12,5-6,8-x-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						
Rheinessen	Kronenhof	2023	Zukunftswein „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 	12-1,2-x,y		30
		2022	Spätburgunder weißgekegelt	13-tr.	8	30
		2022	„Dorn to be wild“ Rosé	12-tr.	7	25
Württemberg	Weinreuter	2018	Spätburgunder Rosé / halbe Flasche	11,5-Beerenauslese		40
Rotwein						
Rheinessen	Eva Vollmer	2021	Zukunftswein Rebritter - Cabertin & Spätburgund 	13,5-tr.		30
		2021	DER Dornfelder aus dem Barrique 	13,5-tr.	9	32
	Kronenhof	2020	Zukunftswein Cabertin 	12,5 – tr.	8	30
Württemberg	Weinreuter	2022	Zukunftswein Pinotin PURE 	13-tr.	9 / ¼l	25
		2020	Zukunftswein „Joscha“ Cabernet Cortis 	14,5-2-5-tr.		45
		2019	Talheimer Schlossberg Tempranillo Réserve 	13,5-1,2-5-tr.	12 / ¼l	35
		2019	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.	8	NK 30
	Dr. Corvers-Kauter	2021	Pinot noir 	13-tr.		NK 35
Baden	Weingut Herbster	2020	Syrah **** Lärchengässle / Selection Ziegelhütte 	12,5-5,1-x-tr.	9 / ¼l	25
		2021	Spätburgunder Kabinett 	12,5-18-x-fh.	8 / ¼l	22

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



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

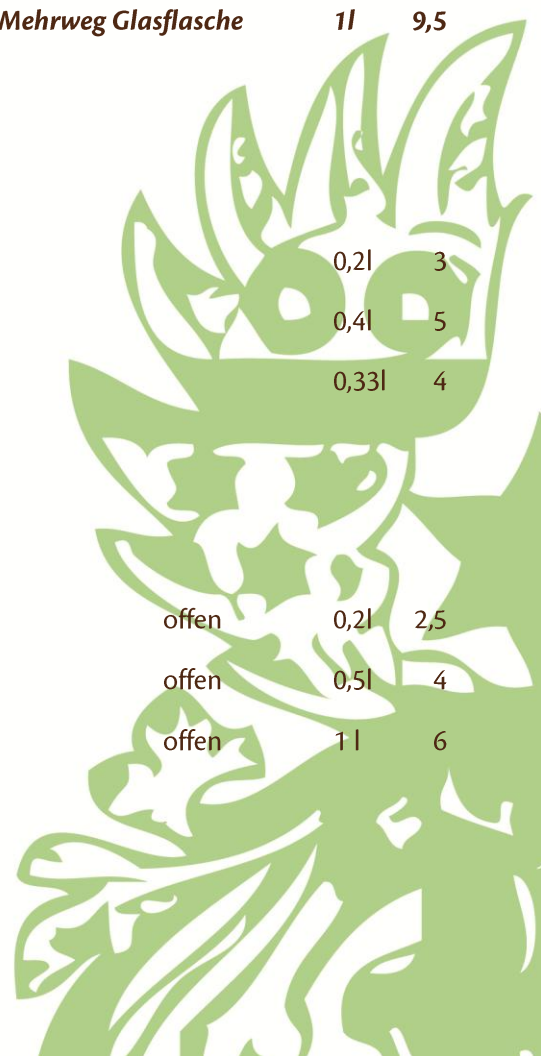
Alkoholfrei



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	1l	6





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
------	-----

Nicht nur In der kalten Jahreszeit 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
------	---



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

Eisbrecher



ist Eiskalt & Bockstark

Mit einem Alkoholgehalt von 7,9 % ist Glaab's Eisbrecher ein sogenanntes „Strong Blond“. Die Bierart stammt ursprünglich aus Belgien und ist bekannt für ihren hohen Alkoholgehalt. Die außergewöhnliche Kombination aus zwei verschiedenen Malzsorten, vier Hopfensorten und drei Hefearten münden in einem fruchtigen und malzigen Obergärig, SW 18,8 %, A 7,9 % vol, 30 IBU, 19 EBC

Pilsener Malz, Weizenmalz, Münchner Malz, Gerstenmalz, Hallertauer Saphir, Mittelfrüh, Callista, Smaragd

Geschmack - dezenter Note von Ananas und Mandel

„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

GrieSoß



Innovation made in Hessen

Das innovativste Produkt der hessischen Glaabsbräu-Kreativ-Schmiede: Das helle Grie Soß mit leichtem „Smaragdschimmer“ bringt das Beste aus Hessen mit: ein charaktervolles Biermischgetränk mit den feinen Kräuteraromen der hessischen Kultsauce! Mild und weich im Abtrunk, mit anregender Kräuteraromatik.

Biermischgetränk, SW 11,7 %, A 4,7 % vol, 19 IBU, 13 EBC,

Gersten Malz

Hopfen Cascade, Mittelfrüh aus der Hallertau

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

1744 „Kellertrübes“



je nach Verfügbarkeit und Jahreszeit

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, Milkschokolade 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, SW 11,8 %, A 4,9 % vol, 32 IBU, 7 EBC, Pilsner Malz.

Saphir und Magnum Hopfen aus der Hallertau

Geschmack - blumig, Zitrone, grasig

Aus der Flasche

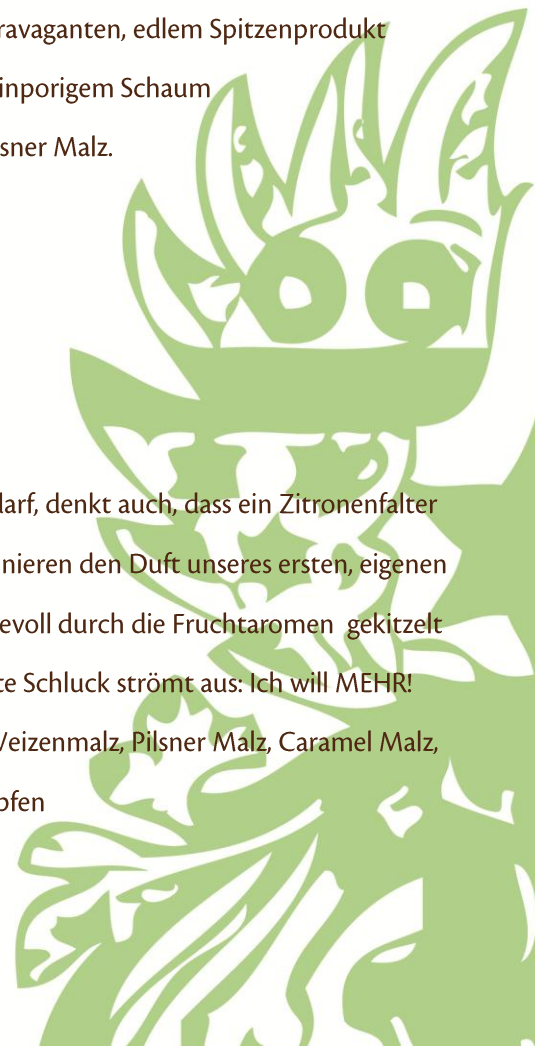
Hefeweizen hell



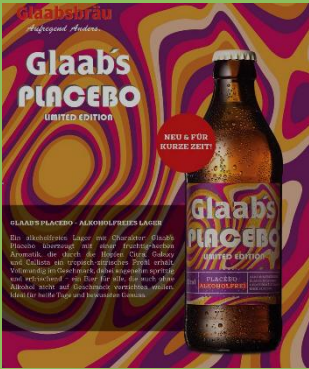
Wer denkt das Bier nicht nach Banane schmecken darf, denkt auch, dass ein Zitronenfalter Zitronen faltet: Banane und eine Hauch Nelke dominieren den Duft unseres ersten, eigenen obergärigen Bieres. Ein voller Körper wird unter liebevoll durch die Fruchtaromen gekitzelt und von einer satten Perlage geküsst.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



Placebo - Lager



Das alkoholfreies

Lager überzeugt mit einer fruchtig-leicht herben Aromatik, getragen von den Hopfensorten Citra, Galaxy und Callista. Das Ergebnis: ein tropisch-zitrisches Profil, das durch seine Vollmundigkeit, Spritzigkeit und erfrischende Leichtigkeit begeistert – ideal für heiße Tage und bewussten Genuss.

Obergärig, SW 11,3 %, A <0,5 % vol, 24 IBU, 13 EBC, 11 kcal. pro 100 ml

Münchner Malz, Pilsener Malz - Hopfen Madarina Bavaria, Ariana und Callista

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

45 % Vol.	2cl	8
-----------	-----	---

Dolleseppler Kirschbrand aus 2018

45 % Vol.	2cl	7
-----------	-----	---

Gigolo - Schoko-Sahne-Trester Likör

20 % Vol.	2cl	3
-----------	-----	---

„**LIV**“ **Tresterbrand** vom Merlot aus 2018 - 5 Jahre Holzfass

54 % Vol.	2cl	9
-----------	-----	---

G NO 3 - Der Dry Gin vom Mario Herbst/Schwarzwald

38 % Vol.	4cl	7
-----------	-----	---

Der Tipp

... auch „zum mitnehmen“ **Exklusiv** nur in der Ziegelhütte erhältlich

LIV - Tresterbrand

54 % Vol.	0,5l	90
-----------	------	----

Verschiedene Brände, Likör und Geister vom Herbst

0,2l	9
------	---

Armagnac

Clés des Ducs V.S.O.P.

40 % Vol.

4cl

6

Scotch

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

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





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 Wehrheim

die Rohmilch holen wir wöchentlich frisch an der Milchtankstelle in Wehrheim 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



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 angenehmem 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, Zimtstücke, Fenchel



GRÜNER



BIO - **Greenleaf** - Indien · **KGFOPI** · 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 Anbau



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 <u>keine Sprühsahne</u> 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 ³Alkohol, ⁴Gelatine, ⁵Weizen, ⁶Backpulver, ⁷Hefe, ⁸Rosinen, ⁹Ei, ¹⁰Milcherzeugniss, ¹¹Nüsse



Unser Hausgemachtes Eis:

verschiedene Sorten ja nach Angebot und Jahreszeit

Enthält: Milch, Sahne, Ei, Zucker, Früchte, Aroma 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

8

Vanilleeis, Original Amarena Fabbri Kirschen (ohne Alkohol) und Sahne

Frische Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren ¹¹

je nach Jahreszeit ab 8

Deutsche Früchte mit Eis und Sahne

natürlich nur während der Jahreszeit

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

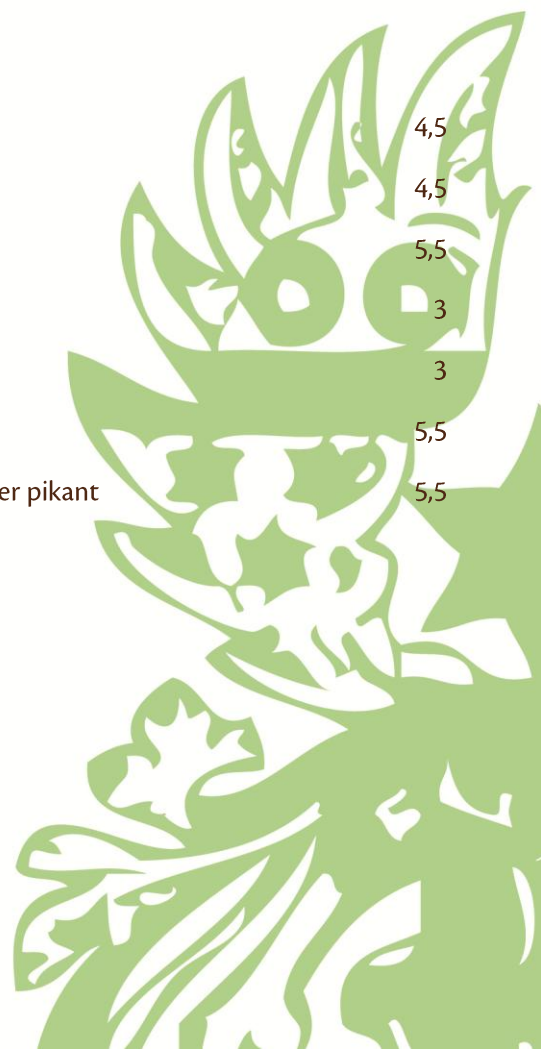
3

7 **Nürnberger** Würstchen gebraten

5,5

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

5,5



Kleine Karte

nur von 14³⁰ bis 18⁰⁰ 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 mitbestellen

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}

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

¹Nitritpökelsalz, ²Antioxidationsmittel



Vesper

von 14³⁰ bis 18⁰⁰ 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

