# Sommer

# 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

Sommer

G**artenbärlauch** & die tolle **Sommerküche**

**Taunus Erdbeeren** aus dem Goldenen Grund, Hünfelden, Himbeeren und Heidelbeeren

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

***vom Fass***

***gestern war Aperol - HEUTE***

**Seligenstätter Urstoff** süffig **- im Steinkrug** ab 0,5l / 6

***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 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.

## Vorspeise

Schweizer **Ziegenkäse warm** aus Vrin mit Honig und **Salat** - siebzehn

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

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

## Suppen

**Gurkenkaltschale** mit feiner erfrischender Säure - sieben

**Bärlauchkremsuppe** - acht

## Salate

Großer Salat mit **2, mit Salbei gebratenem Forellenfilets**- sechsundzwanzig

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

Bunte Salate mit **Rinderfiletstreifen** - sechsundzwanzig

Allerlei Salate mit kleinem **Rumpsteak**- achtundzwanzig

Bitte gleich mitbestellten

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

Brot **nachbestellt** - ein

## Vegetarisch

**Nudeln** mit **Zucchini**, Zwiebeln, Tomate, Kräuter, feinem Öl und Bergkäse - vierundzwanzig

**Bärlauch Nudeln** mit Zwiebeln, Tomaten und Bergkäse - dreiundzwanzig

**Salbei-Risotto** mit Zwiebeln, Butter, Sahne, 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

Schwenkkartoffeln und Salatteller - achtundzwanzig

**Bachsaibling Filet** mit eigenem Salbei gebraten

Salzstücker aus Griesheim mit Kräuter und feine Salate - einunddreißig

HESSEN À LA CARTE

**Kleiner Aufpreis**

unsere **Fische** sind normal bis 450g per Lebendgewicht, da sie Naturprodukte sind und dementsprechend schwanken im Gewicht, erlauben wir uns einen kleinen Aufpreis zu berechnen ab 470g - zuzüglich fünf

**Nachbarschaft's Wild**

**Rehnüsschen**, Röstkartoffeln und Gemüse - dreiunddreißig

**Geschnetzeltes** vom Mufflon / Wildschaf mit Klöße und Gemüse- 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, schmackhafte Salate - vierunddreißig

**Rind**

Deutsche Färse *6 Wochen am Knochen gereift*

**Rumpsteak** 220g mit Kartoffelstäbchen und feine Salate - 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*

**Blaubeeren** mit selbstgemachtem Eierlikör, Eis und Sahne - neun

**Erdbeeren „natur"** mit hausgemachtem Eis und Sahne - acht

. . . mit einem Hauch Amaretto - neun

Gemischtes **hausgemachtes Eis** und Sahne - acht

**Schweizer Käse** mit Nüssen Rosinen & Kerne so wie 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 €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 |
| | | 2022 | **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 | **Zukunftswein** Traminer PURE unfiltriert | 12,5-0,1-6,3-tr. | | 25 |
| | 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 |
| Pfalz | Weingut Hollerith | 2020 | Gewürztraminer, Alte Rebe | 13,5-tr. | | 35 |
| Baden | Franz Herbster | 2024 | **Zukunftswein** Johanniter Kirchhofener Batzenberg Bio Projekt | 12-1,7-y-tr. | 9 / ¼l | 25 |
| | | 2023 | Chardonnay Höllhaken - Selection - Reserve**** | 13,5-2,9-y-tr. | 11 / ¼ l | NK30 |
| | | 2021 | Gewürztraminer | 10-64-edelsüß | 8 / ¼l | 22 |
| | | 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 |
| | | 2020 | „Rouge“ 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. | 8 | 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 |

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

### „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 | | | |

Weingut FRANZ HERBSTER
Kirchhofen · BADEN · Markgräflerland

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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<br>Große Tasse Cafe Creme und warme Milch zu gleichen Teilen. | 300ml/3,5 |
| **Latte Macchiato** Eine Komposition für Genießer<br>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<br>Gemischtes Eis 2 Bällchen und Sahne | 5 |
| **Gemischtes** Eis 3 Bällchen mit Sahne | 8 |
| **Sanfter Engel,** Vanilleeis, Heils Orangensaft und Sahne | 8 |
| **Amarena Becher**<br>Vanilleeis, Original Amarena Fabbri Kirschen (ohne Alkohol) und Sahne | 8 |
| **Frische Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren** [11]<br>Deutsche Früchte mit Eis und Sahne<br>natürlich nur während der Jahreszeit | je nach Jahreszeit ab 8 |

[3] enthält Alkohol, [11] Nüsse

**Frühstücks - Karte**

täglich bis 11 Uhr, frühzeitige Reservierung erforderlich

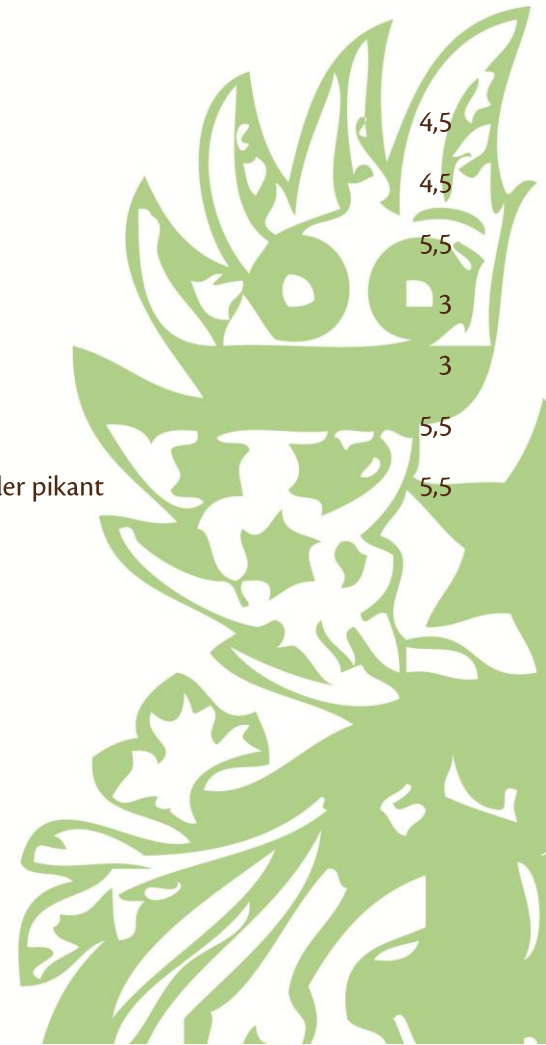
| | |
|---|---|
| **Kleines** Frühstück | 12 |
| Brot oder Brötchen, Butter, Wurst und Käse, | |
| eine Marmelade und gekochtes Ei | |
| **Großes** Frühstück | 18 |
| wie oben, zusätzlich: Joghurt oder Müsli, Glas Saft, Schinken und Hausmacher Wurst | |
| **Frühstücks Büffet** | Gast /ab 15 |
| Reichhaltiges 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