

Speisekarte & Getränke

Weihnachten 2025

Aperitif-Empfehlungen:

Das Highlight zu Weihnachten: Glühweinspritz 0,2l - 8,50 €

Alkoholfreier Liebling: Crodino-Spritz 0,2l - 7,80 €

Der beliebte Klassiker - Aperol-Spritz 0,2l - 8,50 €

Biere vom Faß

Fürstenberg Pilsener, Paulaner Hellbier & HUBERTUS Kellerbier
0,3l - 0,5l - 4,50 | 5,50 €

Von der Flasche:

Paulaner Weizen Hefe Hell, Kristall oder alkoholfrei 5,50 €

Alkoholfreies

Mirinda, Pepsi, 7Up 0,2l - 0,4l je 3,20 € - 4,20 €

Schorlen & Säfte 0,2l - 0,4l je 3,20 € - 4,20 €

Tafelwasser Purezza - Sprudel oder Naturell
0,35l - 3,60 € | 0,75l Fl. - 6,60 €

Espresso, Cappuccino & Co.
3,00 € - 3,20 € - 4,50 €

Digestif:

Grappa Marzadre verschiedene Sorten 2 cl je 7,50 €

Schladerer Milde Birne, Mirabelle 2 cl je 4,00 €

**Wir danken Ihnen, dass Sie diesen festlichen Tag
bei uns verbringen!**



Tannenbaum, Glockenklänge,
weihnachtliche Festgesänge -
schön ist diese trauta Zeit
in Frieden, Glück, Zufriedenheit!



Wir wünschen Ihnen
besinnliche Weihnachtsfeiertage & einen
guten Rutsch ins neue Jahr!

Unsere Wein-Empfehlungen:

Weißwein:

Pinot Noir Blanc de Noir | trocken

Eine besondere Wein-Rarität. Der Weiße, der mal Rot war! Alc. 12%
29,50 € - 0,75 Fl.

Grauburgunder | trocken

fruchtig, frisch & angenehm spritzig Alc. 12 %
29,50 € - 0,75 Fl.

Lugana ZENI | trocken | Italien | Intensiv & reich mit fruchtigen Noten
von Pfirsich & Zitrus
34,50 € - 0,75 Fl.

Rotweine:

Grand Bateau Rouge | Bordeaux A.C. | Merlot & Cabernet Sauvignon
kraftvoll, intensive Aromen roter Früchte & herrliche Gewürznoten. Seidig,
mit dem feinen Hauch von Vanille am Gaumen. Alc. 13,5 % 38,50 € - 0,75l

LA VELA | Primitivo | Apulien | 2023

Satte rubinrote Farbe, intensives Aroma von reifen Früchten mit einem
Hauch von Gewürzen. Weich & samtig mit weicher Struktur.
Alc. 13,5 %
36,50 € - 0,75l

Merlot BRETZ | trocken | Rheinhessen | 2021

Explosiv in Frucht und Fülle | Alc. 13,5%
Auszeichnung: Goldene Kammerpreismünze
32,50 € - 0,75l Fl.

Weitere Getränkewünsche gerne auf Ihre individuelle Anfrage!

Geringe Änderungen im Speisen- & Getränke-Angebot möglich

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Orangenfilets & Apfel

Geflügel-Bouillon „Celestine“ je 8,50 €

Hauptgerichte

Knusprig gebratene Gänsebrust oder -Keule
hausgemachte Klöße - Rot- & Grünkohl 36,00 €

Zart geschmörter Wildgulasch vom Hirsch
hausgemachte Klöße - Rotkohl - Preiselbeeren 33,50 €

Schnitzel Wiener Art

mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat 24,50 €

Zanderfilet gebraten auf Kräutersoße & Apfelscheibe
dazu Kartoffeln & gebutterte Karotten 32,50 €

Vegetarisch/Vegan:
„Hubertus-Pfanne“ Bunte Schupfnudeln
Tomaten - Paprika - Rote Zwiebeln - Rucola 23,50 €

Dessert

Mousse au Chocolat mit Beeren-Ragout

Limoncello-Eis-Dessert - lauwarme Kirschen je 10,80 €

Für unsere kleinen Gäste bieten wir an den Feiertagen an:
Hausgemachter Kartoffelkloß & Apfelrotkohl 6,80 €
Kinderschnitzel Wiener Art
mit Wellen-Pommes-Frites 10,00 €