

# 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 € - 4,40 €

Schorlen & Säfte 0,2l - 0,4l je 3,20 € - 4,40 €

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.

**Falangina** | trocken | Italien | Intensiv & mineralisch 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

**Kürbiscremesuppe, dazu Baguette**  
**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 & Garnelen 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 €**