



HEXENHÄUSLE GASTRONOMIEBETRIEBS GMBH  
VESTNERTORGRABEN 4 | 90408 NÜRNBERG

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG ist RUHETAG

DIENSTAG – SAMSTAG

11:00 UHR – 23:00 UHR

KÜCHE BIS 22:00 UHR

SONN- & FEIERTAG

11:00 UHR – 21:00 UHR

KÜCHE BIS 20:00 UHR

MAIL: [INFO@HEXENHAEUSLE-NUERNBERG.DE](mailto:INFO@HEXENHAEUSLE-NUERNBERG.DE) | TEL: 0911-49029095

*WIR VERWENDEN, SOWEIT MÖGLICH, NUR PRODUKTE AUS UNSERER FRÄNKISCHEN HEIMAT.  
EINE ÜBERSICHT ÜBER ENTHALTENE ALLERGENE HALTEN WIR FÜR SIE BEREIT. FRAGEN SIE  
UNS DANACH!*



## Die Geschichte des Hexenhäusles

Der Anblick des heute idyllisch anmutenden Hexenhäusle, dem kleinen aus dem 16./17. Jahrhundert stammenden Fachwerkbau des Torwärterhäuschens am Vestnertor, lässt den Betrachter fast in Vergessenheit geraten, welche enormen Anstrengungen im 16. Jahrhundert erforderlich waren, um auf der Nord- und Westseite die Burgbefestigung zu verstärken.

Unter der Leitung des maltesischen Festungsbaumeisters Antoni Fazuni entstanden in den Jahren 1538 bis 1545 drei gewaltige, fünfeckige Wehrbasteien. Gerade beim Vestnertor, dem äußeren Burgaufgang, wo nicht nur die gewölbte, bogenförmig geführte Poterne erhalten ist, sondern auch die geschwungene Holzbrücke, ist der damalige Zustand besonders gut erkennbar. Hier hat man gleichzeitig den Blick nach rechts auf die gewaltige Burgbastion, nach links, vorbei an der steil aus dem Graben aufsteigenden Vestnertorbastei (zu jenen Mauern, wo Ritter Epplein von Gailingen in sagenhaftem Sprung über den Graben setzte), zum Fünfeckturm, zur Kaiserstallung und zum Luginsland.

In den 60er-Jahren lebte im Hexenhäusle eine schrullige, ältere Dame, die von kleinen Kindern für eine Hexe gehalten wurde. Erst später wurde das kleine Haus an der Vestnertorbrücke zur Gaststätte «Hexenhäusle» umgebaut.

Wir freuen uns, Sie an diesem historischen Ort begrüßen zu dürfen.

## Suppe aus dem Hexentopf

LEBERKNÖDELSUPPE	4,20 €
GULASCHSUPPE	4,90 €
MARONENSUPPE	4,90 €

## Snacks / Salate / Vegetarisches

OBATZTER <i>ROTE ZWIEBELN, BAUERNBROT</i>	6,90 €
NÜRNBERGER DREIERLEI <i>OBATZTER, GRIEBENSCHMALZ, LEBERWURST, BAUERNBROT</i>	6,90 €
SALAT „CRISPY PUTE“ <i>GEMISCHTER SALAT, MANGOWÜRFEL, GURKE, FRUCHTDRESSING</i>	10,50 €
SPINATSALAT MIT HIMBEER-THYMIANHONIG-ZIEGENKÄSE <i>KIRSCHTOMATE, GERÖSTETE PINIENKERNE, WALNÜSSE, KÜRBISKERNE, BALSAMICO-OLIVENÖL-DRESSING</i>	11,90 €
KÄSESPÄTZLE MIT HAUSGEMACHTEN RÖSTZWIEBELN	8,50 €
KOHLRABISCHNITZEL MIT GEMISCHTEM SALAT UND SAUERRAHM	8,90 €
LAUGENBREZE	1,50 €
LAUGENBREZE MIT BUTTER	2,00 €

## Hauptgerichte

PANIERTES PFANNENSCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN	9,90 €
ZARTER KRÄUTERBRATEN IM GEBIRGSHEU GESCHMORT MIT KLOß UND SAUERKRAUT <sub>(2)</sub>	10,90 €
KNUSPRIGES SCHÄUFERLA IN DUNKELBIERSAUCE MIT KLOß UND SAUERKRAUT <sub>(2)</sub>	11,90 €
NÜRNBERGER BIERGULASCH VOM RIND MIT BUTTERS PÄTZLE	12,50 €
KALBSROLLBRATEN MIT LEBKUCHENSAUCE, BREZENKNÖDEL UND WURZELGEMÜSE	13,50 €
SCHWEINELENDCHEN IM SESAMMANTEL MIT GORGONZOLA-STEINPILZSAUCE UND KARTOFFELPÜREE	14,90 €
ZANDERFILET MIT SAFRANSAUCE, SCAMPI-PROSECCO-GRAUPENRISOTTO UND BUNTEM GEMÜSE	15,50 €

## Original Nürnberger Rostbratwürste

„Das Wahrzeichen unserer Stadt“

NÜRNBERGER BRATWURST-TRILOGIE, ab 2 PERSONEN p.P. 8,90 €

AUSWAHL VON NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTEN<sub>(2)</sub>, BLAUEN ZIPFELN<sub>(2)</sub> UND GERÄUCHERTEN BRATWÜRSTCHEN<sub>(2,13)</sub>, MIT SAUERKRAUT<sub>(2)</sub>, KARTOFFELSALAT, MEERRETTICH, SENF & BROT

### VOM GRILL

6 NÜRNBERGER <sub>(2)</sub> MIT SAUERKRAUT & BROT ODER KARTOFFELSALAT	7,90 €
9 NÜRNBERGER <sub>(2)</sub> MIT SAUERKRAUT & BROT ODER KARTOFFELSALAT	9,90 €
12 NÜRNBERGER <sub>(2)</sub> MIT SAUERKRAUT & BROT ODER KARTOFFELSALAT	12,60 €

*-Serviert mit Meerrettich, Senf-*

### ALS BLAUE ZIPFEL -IM WEINESSIG-ZWIEBELSUD WÜRZIG GEGART-

6 BLAUE ZIPFEL <sub>(2)</sub> IM ESSIG-ZWIEBELSUD	7,90 €
9 BLAUE ZIPFEL <sub>(2)</sub> IM ESSIG-ZWIEBELSUD	9,90 €
12 BLAUE ZIPFEL <sub>(2)</sub> IM ESSIG-ZWIEBELSUD	12,60 €

*-mit knusprigem Bauernbrot serviert-*

EINE EXTRA-WURST GRILLEN I BRÜHEN WIR IHNEN SEHR GERNE FÜR 0,90€

## Für die Kleinen

„RÄUBERTELLER“ (EIN TELLER UND BESTECK ZUM RÄUBERN)	0,00 €
KLOß MIT SOß´	3,20 €
SPÄTZLE MIT SOß´	3,20 €
KINDERSCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN	6,60 €

## Beilagen

HAUSGEMACHTES SAUERKRAUT <sup>(2)</sup>	3,00 €
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT	3,00 €
BUTTERSPÄTZLE	3,00 €
BLAUKRAUT	3,00 €
BEILAGENSALAT	3,00 €
PORTION BUTTER	0,50 €
SCHEIBE BROT	0,60 €

## Nachspeisen

MASCARPONECREME MIT AMARETTINICRUMBLE UND ANANAS	5,20 €
LEBKUCHEN-PANNA COTTA MIT HIMBEER-LEBKUCHENCRUMBLE UND SAHNE	5,50 €
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE UND SAHNE	5,50 €
SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, ROTWEINBIRNE UND SAHNE	6,50 €
KUGEL VANILLEEIS MIT SAHNE	1,60 €
KUCHEN UND TORTEN	3,20 €
PORTION SAHNE	0,60 €

## Aus Keller, Fass und Brunnen

### VOM FASS

ZIRNDORFER KELLERBIER <i>Eingebräut mit besten Rohstoffen wird dieses Bier unfiltriert abgefüllt und ist leicht hefig und vollmundig im Geschmack. Naturtrüb. Unverfälscht. Süffig! Stammwürze: 11,6 % gew., Alkoholgehalt: 5,0 % vol.</i>	0.5L	3,30 €
KLOSTER SCHEYERN <i>Ein Bier mit Tradition: dunkel, süffig und mit herzhaftem Röstaroma. Gebraut nach überlieferter Kloster-Rezeptur.</i>	0.5L	3,50 €
GRÜNER BIER <i>Hell, süffig-mild, zugleich prickelnd frisch und mit einer feinen Hopfennote veredelt. Stammwürze: 11,6 %</i>	0.5L	3,30 €
TUCHER HELLES HEFEWEIZEN vom Fass <i>Ein hefetrübes Weizenbier, wie die Franken es gern trinken. Die hauseigene „Sapienza Meisterhefe“ sowie Weizenmalze aus der Weizensorte „Bagou“ und helle Gerstenmalze geben diesem Bier seinen hefearomatischen Charakter.</i>	0.5L	3,50 €
RADLER <sub>8</sub> / HEFEWEIZEN-RADLER <sub>8</sub> <i>Gibt es einen besseren Durstlöscher?</i>	0.5L	3,30 €
ALLE FASSBIERE	0.3L	2,50 €

### AUS DER FLASCHE

TUCHER PILS <i>Mit intensiver Hopfenblume-in aller Ruhe gereift</i>	0.5L	3,50 €
TUCHER DUNKLES HEFEWEIZEN <i>Ein dunkles Weizen für Kenner: röstaromatisch und tiefdunkel. Die "Sapienza Meisterhefe" und die Kraft dunkel gerösteter Malze sorgen dabei für den aromatischen Charakter mit zugleich fruchtiger Note.</i>	0.5L	3,50 €
TUCHER HEFEWEIZEN -LEICHT- <i>Mit einer sanft-weichen Hefetrübung der ideale Durstlöscher für alle, die auf Kalorien achten. Alkoholgehalt: 2,9% vol.</i>	0.5L	3,50 €
TUCHER HEFEWEIZEN -ALKOHOLFREI- <i>Die beste Wahl, für alle, die fit und mobil bleiben wollen, ohne auf Genuss zu verzichten.</i>	0.5 L	3,50 €
TUCHER „REIFBRÄU“ -ALKOHOLFREI-	0.5L	3,20 €

## WEINE

WEINSCHORLE mit unserem Hauswein	0.2l   0.5l	2,80 €   5,60 €
WEINSCHORLE mit unserem fränkischen Silvaner	0.2l   0.5l	3,00 €   6,00 €
<i>UNSER HAUSWEIN (WEIß)</i>		
2016 DOMAINE DE GRACHIES, GASCOGNE	0.2l   0.75l	4,00 €   14,00 €

## FRANKENWEIN

### WEIß

2016 SILVANER KABINETT TROCKEN, GLASER-HIMMELSTOSS	0.2l   1.0l	4,90 €   24,00 €
--	-------------	------------------

*Wolfgang Glasers Weine bestechen durch eine wunderbare Balance zwischen Mineralität und Frucht, sind mit viel Frische ausgestattet, sehr elegant und dabei doch sehr geschmacksintensiv. Gerade die Frische ist beeindruckend. Dabei sind die Weine keineswegs säurelastig - im Gegenteil, sie sind sehr harmonisch. Wolfgang Glaser kühlt nach etwa 80% der Gärphase auf 2-5 °C ab und lässt bei dieser Temperatur zu Ende gären. So entsteht die unvergleichliche Frische in seinen Weinen: Beste Silvaner-Kabinett-Qualität: Frische Frucht, animierend süffig - ein Zechwein im besten Sinne des Wortes.*

2015 RIVANER TROCKEN, EBRACHER HOF	0.2l   0,75l	4,90 €   17,00 €
------------------------------------	--------------	------------------

*Zugegeben: Rivaner klingt nicht sehr verführerisch, Müller-Thurgau (wie der Rivaner auch heißt) auch nicht viel besser. Trotzdem: der Wein ist hervorragend: "Schöne, animierende Fruchtigkeit und Frische, guter Lustfaktor - beschwingt und heiter. Ideal als Aperitif oder Terrassenwein!"*

### ROSE

2015 ROTLING TROCKEN, EBRACHER HOF	0.2l   0.75l	4,90 €   17,00 €
------------------------------------	--------------	------------------

Markus Gräulich - Ebracher Hof

*Meist wird Rotling mit einer gewissen Restsüße ausgebaut, mal mehr, mal weniger. Meistens ist das Ergebnis eher grausam (gute Ausnahmen gibt's natürlich). Markus Greulichs Rotling ist in doppelter Hinsicht eine Ausnahme: Zum einen ist er trocken (was selten der Fall ist) zum anderen ist er wirklich gut (was noch viel seltener der Fall ist). Eine absolute Empfehlung für Rosé-Freunde!*

### ROT

2013 VOLKACHER KIRCHBERG DOMINA KABINETT	0.2l   1.0l	5,50 €   27,00 €
--	-------------	------------------

*Tiefrot, ein aromatischer und edler Wein. Bronzemedaille - Fränkische Weinprämierung 2012  
Domina ist eine rote Rebsorte, eine Neuzüchtung von Peter Morio aus dem Jahr 1927 aus einer Kreuzung von Blauer Portugieser und Spätburgunder*

PROSECCO	0.1l   0.75l	3,30 €   20,00 €
APEROL-SPRITZ (APEROL (1,4), PROSECCO, SODA)	0.2l	5,00 €
LILLET WILD BERRY	0.2l	5,50 €

### GEBRANNTES AUS OBST UND GETREIDE

„HEXENTRUNK“ (1) <i>DER HAUSSCHNAPS DER HEXE</i>	2cl	2,80 €
---	-----	--------

### EDLE BRÄNDE UND GEISTE DER FAMILIE GEIGER IN THÜNGERSHEIM

WILLIAMS CHRIST BIRNE	2cl	3,30 €
WALDHIMBEERGEIST	2cl	3,30 €
ZWETSCHGENCEIST	2cl	3,30 €
HASELNUSSGEIST	2cl	4,20 €
SCHLEHENCEIST	2cl	4,20 €

### INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

BAILEYS IRISH CREAM	2cl	3,00 €
BECHEROVKA <sub>1</sub>	2cl	2,80 €
RAMAZZOTTI <sub>1</sub>	2cl	2,50 €
MOSKOWSKAYA VODKA	2cl	2,80 €
GRAPPA „NONINO“ FRIULANA	2cl	3,00 €
JÄGERMEISTER <sub>(1)</sub>	2cl	2,50 €
UNDERBERG <sub>(1)</sub>	2cl	2,50 €



## WASSER, LIMO, SAFT

SCHORLE (APFEL, ORANGE, MARACUJANEKTAR, JOHANNISBEERE, RHABARBER)	0.3l	2,60 €
SÄFTE (APFEL, ORANGE, MARACUJANEKTAR, JOHANNISBEERE, RHABARBER)	0.3l	2,80 €
TAFELWASSER	0.3l	2,20 €
SELTERS MINERALWASSER -STILL-	0.3l   0.75 l	2,60 €   5,40€
COCA-COLA <sup>1,3</sup> / COKE ZERO <sup>1,3,4,6,10</sup>	0.3l	2,80 €
SPEZI <sup>1,2,3,8</sup> / FANTA <sup>1,2,8</sup> / ZITRONENLIMO <sup>1,2,3,8</sup>	0.3l	2,80 €
ALLE GETRÄNKE AUCH 0.5 l	AUFPREIS	1,20 €

## WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	1,50 €
CAPPUCCINO	2,60 €
LATTE MACCHIATO	2,90 €
KAKAO	2,90 €
KAKAO MIT SAHNE	3,50 €
CAFE CREME	2,20 €
TEE (VERSCH. SORTEN I TEEBEUTEL)	2,20 €
FRISCHER MINZTEE / INGWERTEE	2,90 €
GLÜHWEIN (WEIß / ROT)	3,00 €

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL: MEHRWERTSTEUER.

ZUSATZSTOFFE:

1 FARBSTOFF, 2 KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 KOFFEINHALTIG, 4 CHININHALTIG, 6 MIT SÜßUNGSMITTEL(N), 8 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,  
11 ASCORBINSÄURE, 12 NITRITPÖKELSALZ, 13 PHOSPHAT

# ENGLISH

## Soups from the Witch's Pot

LIVER DUMPLING SOUP	4,20 €
GOULASH SOUP	4,90 €
CHEST NUT CREAM SOUP	4,90 €

ALL SOUPS SERVED WITH A SLICE OF BREAD

## Cold Snacks / Salads / Vegetarian

HOMEMADE OBATZDA (FRANCONIAN CHEESE-CREAM) WITH BREAD	6,90 €
THREE KINDS OF FRANCONION SNACKS WITH BREAD WITH HOMEMADE OBATZDA, LARD, LIVER SAUSAGE	6,90 €
SALAD "CRISPY TURKEY" MIXED SALAD, MANGO, CUCUMBER, FRUITY DRESSING	10,50 €
SPINACH SALAD WITH GOATS CHEESE (MARINATED WITH THYME-RASPBERRY-HONEY), CHERRY TOMATOES, PINE NUTS, WALNUT, PUMPKIN SEED, BALSAMICO-OLIVE OIL DRESSING	11,50 €
KOHLRABI SCHNITZEL WITH MIXED SALAD AND SOUR CREAM	8,90 €
PRETZEL	1,50 €
PRETZEL WITH BUTTER	2,00 €

## Main Dishes

„Delicious from pan and oven“

PAN SCHNITZEL WITH CHIP POTATOES	9,90 €
ROAST PORK COOKED IN FRESH HERBS WITH DUMPLING AND SAVOY CABBAGE	10,90 €
CRISPY PORK SHOULDER (SCHÄUFERLA) WITH DUMPLING AND SAVOY CABBAGE	11,90 €
TRADITIONAL NUREMBERG BEEF-GOULASH WITH BUTTER-SPAETZLE	12,50 €
ROLLED VEAL WITH GINGERBREAD SAUCE, PRETZEL DUMPLING AND ROOT VEGETABLE	13,50 €
PORK MIGNON IN SESAM WITH GORGONZOLA-PORCINO SAUCE AND SMASHED POTATOES	14,90 €
FILLET OF PIKE PEARCH WITH SAFFRON SAUCE, SCAMPI-PROSECCO-PEARL BARLY RISOTTO AND VEGETABLES	15,50 €

## Original Nuremberg Sausages (Bratwurst)

„the emblem of our city“

NUERMBERG BRATWURST-TRILOGY (START UP TO 2 PERSONS)	p.P.	8,90 €
<i>MIX FROM GRILLED NUERMBERG SAUSAGES, COOKED SAUSAGES AND SMOKED SAUSAGES CABBAGE, POTATO SALAD, HORSE RADISH, MUSTARD &amp; BREAD</i>		<i>WITH SAVOY</i>

- also a good starter -

### FROM THE GRILL

6 NUREMBERGER <sub>11</sub> WITH KRAUT AND BREAD OR POTATO SALAD	7,90 €
9 NUREMBERGER <sub>11</sub> WITH KRAUT AND BREAD OR POTATO SALAD	9,90 €
12 NUREMBERGER <sub>11</sub> WITH KRAUT AND BREAD OR POTATO SALAD	12,60 €

- Served with horse-radish and mustard -

### AS "BLAUE ZIPFEL", COOKED IN WHITE WINE- VINEGAR- ONION BREW

6 BLAUE ZIPFEL <sub>11</sub>	7,90 €
9 BLAUE ZIPFEL <sub>11</sub>	9,90 €
12 BLAUE ZIPFEL <sub>11</sub>	12,60 €

- Served with a slice of bread -

IT WILL BE OUR PLEASURE TO GRILL or COOK FOR YOU SOME EXTRA WURSTS FOR 0,90 € / PIECE

## For the juniors

DUMPLING WITH SAUCE	3,20 €
SPAETZLE WITH SAUCE	3,20 €
JUNIOR SCHNITZEL WITH CHIP POTATOES	6,60 €

## On the side

HOMEMADE SAUERKRAUT OR POTATO SALAD	3,00 €
BUTTER SPAETZLE (EGG DUMPLINGS)	3,00 €
RED CABBAGE	3,00 €
SIDE SALAD	3,00 €
SERVING BUTTER	0,50 €
SERVING BREAD	0,60 €

## Dessert

CREAM OF MASCARPONE WITH AMARETTINI CRUMBL, PINEAPPLE & WHIPPED CREAM	5,20 €
GINGERBREAD PANNA COTTA WITH RASPBERRY-GINGERBREAD CRUMBLE & WHIPPED CREAM	5,50 €
CHOCOLATE CAKE WITH FLUID BOTTOM, REDWINE PEAR & WHIPPED CREAM	6,50 €
APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE & WHIPPED CREAM	5,50 €
HOMEMADE CAKES	3,20 €
BALL OF VANILLA ICE CREAM & WIPPED CREAM	1,60 €
SERVING WHIPPED CREAM	0,60 €

## From the Cellar, Keg, and Font

### DRAFT BEER

ZIRNDORFER KELLERBIER	0.5L	3,30 €
Brewed with the best raw materials, this beer is filled up Unfiltered and has a light yeasty, full-bodied taste. Unfiltered. Pristine. Quaffable! Wort: 11,6 %,   Alcohol: 5,0 % vol.		
KLOSTER SCHEYERN	0.5L	3,50 €
The traditional old Bavarian Kloster-dark consists of 100 % dark malt. A little bitter taste. Wort: 12,6 %,   Alcohol: 5,5 % vol.		
Grüner Bier	0.5L	3,30 €
Franconian blond beer. LAGER Wort: 11,8 %,   Alcohol: 4,9 % vol.		
TUCHER HELLES HEFEWEIZEN -golden coloured-	0.5L	3,50 €
Wheat-Beer light hazed, crowned with yeast aromas. Wort: 11,8 %,   Alcohol: 5,2 % vol.		
RADLER <sub>g</sub> / HEFEWEIZEN-RADLER <sub>g</sub>	0.5L	3,30 €
Is there a better thirst quencher		
ALL DRAFT BEERS	0.3L	2,50 €

### BOTTELED BEER

TUCHER PILS	0.5L	3,50 €
With intensive hop-flower taste; aged with patience. Wort: 11,8 %,   Alcohol: 5,0 % vol.		
TUCHER DUNKLES HEFEWEIZEN -DARK-	0.5L	3,50 €
Dark Wheat-Beer with a fine malt taste. Wort: 11,8 %,   Alcohol: 5,0 % vol.		
TUCHER HEFEWEIZEN -LIGHT-	0.5L	3,50 €
With a mild soft yeast haze, this is the ideal thirst quencher for those who keep an eye on the calories. Alcohol: 2,9% vol.		
TUCHER HEFEWEIZEN -ALCOHOL FREE-	0.5L	3,50 €
The best choice, for those who want to stay fit and mobile, without sacrificing tastiness.		
TUCHER „REIFBRÄU“ -ALCOHOL FREE-	0.5L	3,20 €

## WINES

WINE SPRITZER	0.2L   0.5L	2,80 €   5,60 €
WINE SPRITZER WITH SILVANER	0.2L   0.5L	3,00 €   6,00 €
OUR HOUSEWINE (WHITE)		
2016 DOMAINE DE GRACHIES, GASCOGNE	0.2l   0.75l	4,00 €   14,00 €

## FRANCONIAN WINES

### WHITE

2016 SILVANER CABINET DRY, GLASER-HIMMELSTOSS	0.2l   1.0l	4,90 €   24,00 €
---	-------------	------------------

*Wolfgang Glaser's wines captivate through a wonderful balance between minerality and fruit. They are arranged with freshness and elegance, but they are intensively tasty even so. Especially the freshness is impressive. However the wines are not acidic; in contrary, they are very harmonic in taste. Wolfgang Glaser cools them after ca. 80% of the fermentation at 2-5 °C and lets them ferment at this temperature until the end of fermentation. This is how this unmatched freshness emerges in his wines. Best Silvaner Cabinet Quality: Fresh fruits, stimulating pleasure of taste; a simple but flawless wine in the best sense of the word!*

2015 RIVANER DRY, EBRACHER HOF	0.2l   0,75l	4,90 €   17,00 €
--------------------------------	--------------	------------------

*It is true: Rivaner doesn't sound very attractive, Müller-Thurgau (another name for Rivaner) is neither better. However: this wine is excellent! Beautiful animating fruitness and freshness, good joy factor; exhilarated and jovial. Ideal as an aperitif or for enjoying on the summer terrace!*

### ROSE

2015 ROTLING DRY, EBRACHER HOF	0.2l   0.75l	4,90 €   17,00 €
--------------------------------	--------------	------------------

Markus Gräulich - Ebracher Hof

*Most of the time, Rotling is made with a bit of residual sweetness, sometimes more, sometimes less. Most of the time, the result is awful (with good exceptions of course). Markus Greulichs Rotling is an exception for two reasons: firstly it is dry, which is a rare case, secondly it is really good, which is even more rare. An absolute recommendation for friends of Rosé wines!*

### RED

2013 VOLKACHER KIRCHBERG DOMINA CABINET	0.2l   1.0l	5,50 €   27,00 €
---	-------------	------------------

*Deep red, an aromatic and noble wine. Bronze medal winner at the Franconian Wine Awards 2012  
Domina is a red grape variety, a new breed by Peter Morio in 1927, cross-breeding Portugais Bleu and Pinot Noir*

-VINTAGE CHANGES RESERVED-

PROSECCO (sparkling wine)	0.1l   0.75l	3,30€   20,00 €
APEROL SPRITZ (aperol (1,4), prosecco, soda)	0.2l	5,00 €
LILLET WILD BERRY	0.2l	5,50 €

### DESTILLED WITH FRUITS AND GRAINS

„THE WITCHES-SCHNAPS“ <i>BURNING AND STRONG</i>	2cl	2,80 €
--	-----	--------

### NOBLE BRANDS AND SPIRITS OF THE GEIGER FAMILY IN THÜNGERSHEIM

WILLIAMS CHRIST PEAR	2cl	3,30 €
FOREST RASPBERRIES SPIRIT	2cl	3,30 €
PLUM SPIRIT	2cl	3,30 €
HAZELNUT SPIRIT	2cl	4,20 €
SLOE SPIRIT	2cl	4,20 €

### INTERNATIONAL SPIRITS

BAILEYS IRISH CREAM	2cl	3,00 €
BECHEROVKA <sub>1</sub>	2cl	2,80 €
RAMAZZOTTI <sub>1</sub>	2cl	2,50 €
MOSKOWSKAYA VODKA	2cl	2,80 €
GRAPPA „NONINO“ FRIULANA	2cl	3,00 €
JÄGERMEISTER <sup>(1)</sup>	2cl	2,50 €
UNDERBERG <sup>(1)</sup>	2cl	2,50 €

## WATER, SODAS AND JUICES

SPRITZER (APPLE, ORANGE, GRAPES, PASSION FRUIT, BLACK CURRENT, RHUBARB)	0.3L	2,60 €
JUICES (APPLE, ORANGE, GRAPES, PASSION FRUIT, RHUBARB, BLACK CURRENT)	0.3L	2,80 €
TABLE WATER (SPARKLING)	0.3L	2,20 €
SELTERS MINERAL WATER -STILL-	0.3L   0.75L	2,60€   5,40€
COCA-COLA[1,3] / COKE ZERO <small>(1,3,4,6,10)</small>	0.3L	2,80 €
SPEZI / FANTA / LEMONADE <small>(1,2,3,8)</small>	0.3L	2,80 €
ALL DRINKS ALSO AVAILABLE IN 0.5L	ADDITIONAL CHARGE	1,20 €

## CAFE

ESPRESSO	1,50 €
CAPPUCCINO	2,60 €
LATTE MACCHIATO	2,90 €
KAKAO	2,90 €
KAKAO WITH WHIPPED CREAM	3,50 €
CAFE CRÈME / TEA	2,20 €
FRESH MENT OR FRESH GINGER TEA	2,90 €
GLÜHWEIN I VIN BRULÉE	3,00 €

ALL PRICES INCL. SERVICE AND 19% V.A.T.

ADDITIVES: 1 COLORANT, 2 PRESERVATIVE, 3 CAFFEINE, 4 QUININE, 6 SWEETENER(S), 8 ANTIOXIDANT, 11 ASCORBIC ACID, 12 NITRITE CURING SALT, 13 PHOSPHATE