

Speisen

Vorspeisen

Salat Buffet 9,5

Stell dir deinen Salatteller ganz nach deinem Geschmack an unserem frischen Salatbuffet selbst zusammen.

Suppe des Tages mit Brot ^{1,1.W,9,K} 8

Täglich frisch zubereitete Suppe je nach Saison und Angebot.

Flammkuchen

„Elsässer Art“ ^{1,3,10,MS,V,K,SÜ,S,A,F} 11

Schmand, Speck und Zwiebeln

„Italiano“ ^{1,A,F,G,K} 11

Tomaten, Mozzarella, Rucola und Balsamico Crème

„Ziegenkäse & Honig“ ^{1,1.W,7,18} 11

Ziegenkäse, Birnen, Walnüsse, Rosmarin und Honig

Pfannengerichte & Burger

Bratkartoffeln ^{3,12} 8,5

mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Schnittlauch- Dip

Käsespätzle ^{1,1.W,3,7} 12

mit Röstzwiebeln

Beef Burger ^{1,3,11,10,K,MS} 17

Rinder-Patty, Salat, Cheddar Käse, Zwiebel- Chutney, Gewürzgurke, hausgemachte Burgersoße und Pommes

Extras für deinen Burger:

+ Rinder- Patty 200g	6,5
+ Bacon	2
+ Spiegelei	2
+ Käse	1,5

Dessert

Kuchen des Tages 6

Such dir deinen Lieblingskuchen aus unserer Vitrine aus.

Kaiserschmarrn ^{1,1.W,3,7,K,MS,B,TM,S,E} 10

wahlweise mit Apfelkompott oder Vanillesoße

Eisbecher ^{7,E,ST,S} 7,5

mit Vanilleeis, Früchten und Schlagsahne

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro (€).



Hauptgerichte

Bratwurst mit Pommes ^{12,P} 10

Currywurst mit Pommes ^{12,P,SÜ,V,K,MS} 11

Kartoffel- Rösti (200g) ^{7,16,AR} 10

mit Kräuter-Schmand-Dip und buntem Gemüsetatar optional mit:

+ frittiertem Ei und Mango-Senfsoße ^{1,3,6,7,10,F,AR}	4
+ Hähnchen und cremige Pilzsoße ^{1,6,7,9,16,AR}	6
+ Wildtranchen und Cranberry Soße ^{9,16,AR,K,ST,MS}	7,5

Schnitzel Wiener Art ^{1,1.W,3,SÜ,A} 17

mit Pommes

Holzfaller- Schnitzel ^{1,1.W,3,12,SÜ,A} 20

mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Gegrillte Forelle ^{4,7,10,12,16,K,V} 19,5

mit Grillgemüse, Pariser Butter und Bratkartoffeln

Spare Ribs ^{1,6,9,13,S,F,K,MS} 19

mit Pommes und BBQ- Soße

Rumpsteak (250g) ^{7,12} 29

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Grillgemüse optional mit:

+ Schmorzwiebeln	2
+ Pfeffersoße ^{7,V}	3

Extras:

+ Portion Pommes	5
+ Portion Bratkartoffeln	6
+ Grillgemüse	6
+ Champignon-Rahmsoße	3

Allergene:

1. Gluten, 1.W. Weizen, 1.G. Gerste, 1.H. Hafer, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupine, 14. Weichtiere (Mollusken), 15. Cashewnüsse, 16. Knoblauch, 17. Mandeln, 18. Walnüsse

Zusatzstoffe:

A=Antioxidationsmittel, AR=Aroma, B=Backtriebmittel, CH=Chinin, E=Emulgator, F=Farbstoff, FM=Festigungsmittel, FH=Feuchthaltemittel, FÜ=Füllstoff, G=Gelierungsmittel, GV=Geschmacksverstärker, K=Konservierungsmittel, KO=Koffeinhaltig, M=Mehlbehandlungsmittel, MS=Modifizierte Stärke, P=Phosphat, S=Säuerungsmittel, SR=Säureregulator, SV=Schaumverhüter, SCH=Schmelzsatz, ST=Stabilisator, SÜ=Süßungsmittel, T=Trägerstoff, TA=Taurin, TG=Treibgas, TM=Trennmittel, Ü=Überzugsmittel, V=Verdickungsmittel

Bei weiteren Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Speisen

Wanderkarte:

Samstag von 12:00 – 15:30



Vorspeise

Salat Buffet

Stell dir deinen Salatteller ganz nach deinem Geschmack an unserem frischen Salatbuffet selbst zusammen.

9,5

Suppe des Tages mit Brot ^{1,1.W,9,K}

Täglich frisch zubereitete Suppe je nach Saison und Angebot.

8

Flammkuchen

„Elsässer Art“ ^{1,3,10,MS,V,K,SÜ,S,A,F}

Schmand, Speck und Zwiebeln

11

„Italiano“ ^{1,A,F,G,K}

Tomaten, Mozzarella, Rucola und Balsamico Crème

11

„Ziegenkäse & Honig“ ^{1,1.W,7,18}

Ziegenkäse, Birnen, Walnüsse, Rosmarin und Honig

11

Klassiker

Bratwurst mit Pommes ^{12,P}

10

Currywurst mit Pommes ^{12,P,SÜ,V,K,MS}

11

Dessert

Kuchen des Tages

Such dir deinen Lieblingskuchen aus unserer Vitrine aus.

6

Kaiserschmarrn ^{1,1.W,3,7,K,MS,B,TM,S,E}

wahlweise mit Apfelkompott oder Vanillesoße

10

Eisbecher ^{7,E,ST,S}

mit Vanilleeis, Früchten und Schlagsahne

7,5

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro (€).

HÜTTENBUFFET

Jeden Samstag ab 16:00 Uhr

All-you-can-eat 24€ pro Person*

An Event-Samstagen servieren wir Speisen à la carte.

*Kinder bis 3 Jahre frei, Kinder 4–11 Jahre: 1€ pro Lebensjahr, ab 12 Jahren: 24€

Allergene:

1. Gluten, 1.W. Weizen, 1.G. Gerste, 1.H. Hafer, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupine, 14. Weichtiere (Mollusken), 15. Cashewnüsse, 16. Knoblauch, 17. Mandeln, 18. Walnüsse

Bei weiteren Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe:

A=Antioxidationsmittel, AR=Aroma, B=Backtriebmittel, CH=Chinin, E=Emulgator, F=Farbstoff, FM=Festigungsmittel, FH=Feuchthaltemittel, FÜ=Füllstoff, G=Gelierzmittel, GV=Geschmacksverstärker, K=Konservierungsmittel, KO=Koffeinhaltig, M=Mehlbehandlungsmittel, MS=Modifizierte Stärke, P=Phosphat, S=Säuerungsmittel, SR=Säureregulator, SV=Schaumverhüter, SCH=Schmelzsalz, ST=Stabilisator, SÜ=Süßungsmittel, T=Trägerstoff, TA=Taurin, TG=Treibgas, TM=Trennmittel, Ü=Überzugsmittel, V=Verdickungsmittel

Getränke

Softdrinks

Coca Cola ^{F,KO,PH,AR}, Fanta ^{F,AR}, Sprite ^{AR},
Coca Cola Zero ^{F,KO,SÜ,PH,AR}, Spezi ^{F,KO,PH,AR}
Skiwasser ^{F,AR} still/ medium
Eistee Zitrone ^{A,S,SÜ,AR}
Apfelsaft
Apfelsaftschorle
Wasser still/ medium

Kaffee- und Teespezialitäten

Pott Kaffee ^{KO}
Cappuccino ^{7,KO}
Milchkaffee ^{7,KO}
Espresso ^{KO}
Milch warm/ kalt ⁷
Kakao ⁷
Tee
optional mit:
+ Schuss Rum/ Amaretto ^F
+ Sahne ⁷

Bierspezialitäten

Veltins Fassbier * ^{1,1,G}
Veltins Radler/Diesel* ^{F,KO,PH,AR,1,1,G}
Veltins alkoholfrei ^{1,1,G,S}
Maisels Weisse Weizenbier ^{1,1,W}
Maisels Weisse alkoholfrei ^{1,1,W}
*0,4l Biere auch im gekühlten Tonkrug erhältlich!

Möppis „Lebe Wild“ Wein & Sekt

Weißwein Bio
Rotwein Bio
Rosé Bio
Weine auch als Schorle
Möppis Sekt

Schnaps

Möppis Blaubeere 16 % vol.
Möppis Marille 25 % vol.
Möppis Kräuter 32 % vol.
Möppis Birne 35 % vol.
Flügel Shot Erdbeere 10 % vol.

Big Bottle Party

Flasche Schnaps kaufen – kostenlose Softdrinks zum Mixen inklusive! Weitere Softdrinks sind gegen Aufpreis erhältlich.
Vodka Grey Goose 40 % 0,7l / 1,5l / 3l / 6l

9 MILE Vodka 37,5 % 0,7l / 1,5l / 3l
Red Bull/Red Bull Zero

Bacardi Carta Blanca 37,5 % 0,7l / 1,5l / 3l

Gin Bombay 37,5 % 0,5l
Flasche Cola/Sprite/Tonic
Softdrinks nicht einzeln erhältlich – nur im Big Bottle Angebot.

Cocktails

Sex on the Beach ^{F,K,AR}
Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft
Tequila Sunrise ^{F,K,AR}
Tequila, Orangensaft, Grenadine
Bahama Mama ^{F,K,AR}
Rum w+b, Lime Juice, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft
Mai Tai ^{F,K,AR}
Rum w+b, Mandelsirup, Pfirsichlikör, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft
Ice Man ^{F,K,AR}
Vodka, Lime Juice, Ananassaft, Blue Curaçao
Möppis Lebe Wild ^{F,K,AR}
Rum w+b, Vodka, Pfirsichlikör, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Blue Curaçao
Bora Bora (alkoholfrei) ^{F,K,AR}
Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, Lime Juice
Tropic Star (alkoholfrei) ^{F,K,AR}
Orangensaft, Maracujasaft, Lime Juice

Longdrinks

Aperol Spritz ^{K,F,AR}, Cuba Libre ^{F,KO,PH,AR}, Vodka O,
Vodka Maracuja ^{AR}, Ski Vodka ^{F,K,AR},
Malibu Maracuja ^{AR}
Flying Hirsch ^{F,KO,TA,AR}

Champagner

Veuve Clicquot Brut
Veuve Clicquot Rosé
Moët & Chandon Ice Impérial
Moët & Chandon Ice Impérial
Moët Ice Impérial Rosé
Moët & Chandon N.I.R.
Ruinart Blanc de Blancs
Ruinart Rosé
Dom Pérignon Vintage
Dom Pérignon (Luminous Label)
Dom Pérignon Rosé

Unsere Getränkepreise variieren je nach Jahrgang und Verfügbarkeit. Die komplette Getränkekarte bekommst du vor Ort.