

heimatküche  
und  
braukunstwerke!

*tante mathilde*

heimatküche und braukunstwerke.

# Hallo.

Herzlich willkommen in der "tante mathilde | heimatküche und braukunstwerke". Wir erzählen euch kurz, was es bei uns zu erleben gibt, aber wirklich kurz, denn ihr sollt bei uns einfach eine entspannte, gute und genussvolle Zeit haben.

## Heimatküche der letzten 115 Jahre

Nach über 100 Jahren öffnen wir für euch die Türen der Villa Raab. Der alte Ludwig Raab hat sie seiner Marie im Jahr 1904 aus Liebe erbaut und wir haben sie fünf Jahre lang mit viel Herzblut für euch wieder hergerichtet. Nun ist „tante mathilde“ eingezogen und lädt euch ein, in ihre Wohnstubb. Viele von euch kennen „mathilde“ vielleicht schon aus dem Schloss, wo sie für ihre Gaumenfreuden bekannt war. In der Villa Raab zieht „mathilde“, sinnbildlich wie daheim, jedoch ihre Schürze an und wird zur „tante mathilde“, die sich mit Leidenschaft der Heimatküche widmet, so als ob sie Familie und Freunde zu Besuch bekommt. Rezepte der Region aus den letzten 115 Jahren werden neu interpretiert.

In der „tante mathilde | heimatküche und braukunstwerke“ geht es um Tradition und meisterliches Handwerk, Heimathäppchen und fein geselchtes Kassler mit frischem Treberbrot stehen auf der Karte.

Einfach, lecker, regional.

## Braukunstwerke aus der Region

Doch der Mensch lebt nicht von Brot allein und der Name „tante mathilde | heimatküche und braukunstwerke“ sagt es schon sehr deutlich: Neben traditioneller und kreativer Heimatküche gibt es ein breites Angebot regionaler Bierspezialitäten direkt vom Fass und aus der Flasche. Aus fünf Zapfhähnen fließt das „flüssige Gold“ für die durstigen Kehlen, dass unser Braukünstler Nico Döring vom ATELIER VRAI für die „tante mathilde“ braut.

Wir wünschen euch eine großartige Zeit!

# Auf in den Tag.

## FRÜHSTÜCKSBUFFET

Frühstück ist für uns eine der wichtigsten Mahlzeiten des Tages, für die wir euch ganz besondere Produkte aus unserer Region zusammengestellt haben.

Frischeste Brote und Brötchen, Käse und Worscht – alles aus Meisterhänden nur einen Steinwurf von uns entfernt hergestellt. Direkt aus der Küche reichen wir euch frisches Rührei und Pancakes und neben klassischem Filterkaffee und Tee servieren wir euch natürlich auf Wunsch auch Kaffeespezialitäten\*.

pro Person: 23,90

## Frühstückszeiten

Mittwoch bis Samstag | 08:00 bis 11:00 Uhr  
Sonntags | 08:00 bis 13:30 Uhr

## Mittagszeiten (Snacks)

Sonntags 13:30 bis 17:30 Uhr

## Abendessen (warme Küche)

Mittwoch - Sonntag | 17:30 bis 21:45 Uhr

\*Filterkaffee und Teeauswahl inbegriffen – Spezialitätenkaffees werden zusätzlich berechnet. Kinder bis 6 Jahre kostenfrei | 6 – 10 Jahre zahlen 50 %.

# Verduuwer – zum Anstoßen

<b>HORNDREHER ROYAL</b> Horndreher Kellerbier   Creme de Cassis	4,80
<b>HERBSTZAUBER</b> Aperol   Birnensaft   Prosecco   Soda   Orange	8,20
<b>MATHILDE</b> Apfel-Birnen Secco gezapft vom Fass mit Aperol oder Ramazzotti Rosato	7,90
<b>MARTINI POMEGRANATE</b> Martini Bianco   Schweppes Pomegranate   Minze	8,20
<b>TEQUILA WILDBERRY</b> Tequila Silver   Schweppes wild berry   Limette	8,20
<b>GIN SPICY</b> Malfy Limone   Bio-Ingwersirup   Tonic Water	8,90
<b>APEROL SPRIZZ</b> Aperol   Prosecco   Soda   Orange	8,20
<b>LILLET BERRY</b> Lillet   Schweppes wild berry   Limette	8,20

# Verduuwer alkoholfrei

<b>VIRGIN APEROL SPRIZZ</b> Sekt 0,0%   Monin Orange Spritz   Soda   Orange	7,70
<b>VIRGIN BERRY SPRIZZ</b> Schweppes wild berry   Grenadine   Soda   Limette	7,70
<b>HIMBEER MOJITO 0%</b> Schweppes Virgin Mojito   Himbeersirup   Limette   Minze	7,80
<b>VILLA BEE 0%</b> Monin Mandel   Orangensaft   Doppelter Espresso	7,70
<b>GREEN SWAN 0%</b> Grüner Apfel   Minze   Zitronenlimonade   Limette	7,70

# Craftbier frisch gezapft!

Unser Biersommelier und Braukünstler Nico Döring entwickelt seit einigen Jahren in seinem Brauatelier in Romrod individuelle Biere. Nicht pasteurisiert, nicht filtriert, aber dafür mittlerweile mehrfach bei internationalen Bierwettbewerben ausgezeichnet, braut er unter dem Namen „ATELIER VRAI“ als „Gypsybrewer“ in einer kleinen fränkischen Familienbrauerei seine Braukunstwerke. Stets wechselnd haben wir aktuell folgende Kreationen am Hahn:

## PRO-BIERS DOCH MAL

6,00

Unser BIER-TASTING-BOARD mit 3 x Bierproben 0,1l vom Fass nach deinen Wünschen.

### DAS PILS | PILS | 4,9 %

Der Klassiker unter den Bieren wurde teils mit neuen Hopfensorten gebraut. So bekommt es ein neues Gewand. Fein filtriert, goldgelb im Glas und das Herz von Fans klare Biersorten macht Freudensprünge.

*Aromenspiel: Hopfen, Blumen*

0,3 | 4,80  
0,5 | 6,20

### PALE ALE | PALE ALE | 4,8 %

Als schlankes Pale Ale, ist es das perfekte Bier für die fruchtig-herbe Seite des Lebens. Kaltgehopft mit 3 verschiedenen Hopfen aus dem Yakima Valley.

*Aromenspiel: Zitrus, Mango, Steinfrucht, fruchtig*

0,3 | 4,80  
0,5 | 6,20

### HORNDREHER | HELLES KELLERBIER | 5,2 %

Fränkisches „Schüttbier“ mit traditionellem Maisch-Verfahren, böhmischen Tennen Malz und 4 Aromahopfen aus der Hallertau gebraut.

*Aromenspiel: kernig-malzig, leicht blumig-fruchtig*

0,3 | 3,90  
0,5 | 5,80

### APFEL-BIRNEN SECCO | SECCO | 5,5 %

Da kommt ein frischer Secco daher. Einfach zum Genießen vor, während und nach dem Essen und zu jeder Jahreszeit! .

*Aromenspiel: Apfel, milde Birne, Säure*

0,3 | 3,40  
0,5 | 5,60

### SAMT UND SEIDE | PORTER | 4,7 %

Feines Porter mit kräftigen Röstmalzaromen, sanftem Körper und samtigem Mundgefühl. Passt wunderbar zum gebratenen Fleisch und kräftigen Saucen.

*Aromenspiel: Zartbitterschokolade, dunkles Karamell, Mokka*

0,3 | 4,60  
0,5 | 6,20

## BRAUKUNSTWERKE mit und von Freunden

Von unseren befreundeten kleinen und inhabergeführten Brauereien aus ganz Deutschland haben wir euch weitere besondere Braukunstwerke mitgebracht. Hier findet ihr auch immer die sehr gefragten super hopfigen Neukreationen vom ATELIER VRAI und BLECH.BRUT. Nur solange der Vorrat reicht.

**CITRINE RHOMBUS | BLECH BRUT | BAMBERG | NEW ENGLAND IPA | 6,5 %** 0,44 | 7,30

Du wirst von einer saftigen Fruchtexplosion begrüßt, bei der Noten von reifer Mango, Pfirsich und einem Hauch Zitrone dominieren. Diese tropischen und zitrusartigen Nuancen verschmelzen harmonisch mit einer milden Hopfenbitterkeit, die das NEIPA charakterisiert.

*Aromenspiel: Zitrusfrüchte, Maracuja, Grapefruit*

**RHODONIT HEXAGONS | BLECH BRUT | BAMBERG | NEW ENGLAND IPA | 6,0%** 0,44 | 7,30

Aus dieser stylischen Dose fließt ein orangefarbenes und sehr trübes NEIPA. Mandarine, Passionsfrucht, Grapefruit, Mango und Orange. Die dezente tropische Fruchtnote und die enormen Hopfenaromen ergänzen sich prächtig.

*Aromenspiel: hopfig, Litschi, Pfirsich, tropisch*

**PERIDOT VENN | BLECH BRUT | BAMBERG | NEW ENGLAND IPA MIT VANILLE OAK CHIPS | 6,5%** 0,44 | 7,50

Zitrusnoten entfalten sich auf der Zunge und vermischen sich mit exotischen Fruchtnoten. Die Nuance von Vanille harmoniert meisterhaft mit den hopfenbetonten Aromen und schafft ein komplexes Geschmacksprofil.

Ein wahres Highlight für Liebhaber von anspruchsvollen Bieren!

*Aromenspiel: Vanille, fruchtig, Zitrusfrüchte, tropisch*

**STORCH IM GLÜCK | BRAUEREI SCHLEICHER | ITZGRUND | GLUTENFREIES BIO PILS | 4,9 %** 0,5 | 6,70

Glasklares Gold mit schneeweißer Bierkrone so präsentiert sich dieses klare Pils. Herrlich süß, malzig und aromatisch. Die Herausforderung bei der Suche nach richtigen Rohstoffen hat sich gelohnt!

*Aromenspiel: Limette, frisch gemähtes Gras*

**KÜHNES BLONDES | KUEHN KUNZ ROSEN | MAINZ | WITBIER | 4,9%** 0,33 | 5,90  
Durstlöscher der ohne jegliche künstlichen Stoffe prima auskommt. Fängt man einmal an kann man nicht mehr aufhören. Frisch, spritzig herrlich im Geschmack. Der Sommer kann kommen!

*Aromenspiel: Zitrus, Koriander, Orange*

**OSMIA | SISTERS BRAUEREI | UTRECHT | WILD ALE | 5,7%** 0,33 | 10,20  
Das Wild Ale reifte etwa zwei Jahre lang in Eichenfässern. Mit Feigenblättern und Sauerkirschen wird eine zweite Gärung durchgeführt. Diese Kombination ergibt ein komplexes, aber erfrischendes Wild Ale mit Noten von Kirschen, dunklen Beeren und weicher Eiche.

*Aromenspiel: Kirsche, dunkle Beeren, weiche Eiche*

**HONEY | SISTERS BRAUEREI | UTRECHT | BLOND ALE | 7,9%** 0,33 | 5,60  
The Honey ist ein herrlich frisches und fruchtiges Bier mit einem leicht hopfigen Nachgeschmack. Die Zitronen- und Orangenschalen und ein dezenter Einsatz von Sternanis verleihen dem Bier einen honigähnlichen Geschmack und machen es zu einem eigenwilligen Blond.

*Aromenspiel: Zitronenschale, Orangenschale, Sternanis, Honig*

**NOBODYS BIRTHDAY | ATELIER VRAI | HEIDELBACH | 12,1%** 0,44 | 11,20  
Im Glas präsentiert sich das Nobodys Birthday in einem pechschwarzen Farbton und ein wundervoller Duft von Röstaromen steigt dir in die Nase. Im Antrunk wirst du von der unglaublichen Cremigkeit überwältigt sein. Diese samtige Textur legt sich wie eine Decke über den Gaumen.

*Aromenspiel: Kaffee, Schokolade, nussig, whiskey-Noten, dunkles Karamell*

**DISCOUNTER STRIKE | ATELIER VRAI | BAMBERG | NEW ENGLAND IPA | 7,2%** 0,44 | 7,50  
Tauche ein in ein Aroma von erfrischenden Zitrusnoten, begleitet von einer fruchtigen Explosion und dem süßen Duft tropischer Früchte. Jeder Schluck dieses NEIPA's ist wie ein Sprung in einen Obstgarten, voller Lebensfreude und Geschmacksexplosionen.

*Aromenspiel: fruchtig, tropische Früchte, Zitrus, angenehme Bitterkeit*

**COPING | ATELIER VRAI | BAMBERG | NEW ENGLAND IPA | 6,7%** 0,44 | 7,50  
Die Aromen von Ananas, Grapefruit, Mandarine und Mango tanzen harmonisch auf deiner Zunge und lassen dich von weit entfernten Inseln träumen. Doch auch eine feine Bitternote sorgt für eine angenehme Abwechslung und rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab.

*Aromenspiel: Mango, Ananas, Grapefruit, Mandarine*

**PAPAS' WEIßHEITEN | BRAUMANUFAKTUR HERTL | SCHLÜSSELFELD  
| WEIZEN | 5,1 %**

0,5 | 5,50

Ein Weizenbier der Extraklasse! Es ist ein Knaller mit lichtem Rauch, heißem Chai mit Milch, frisch gebackenem Brot und dezenten Fruchtnoten.

Lieblingsbier von unserem Servicekollegen Paul.

*Aromenspiel: gebackenes Brot, heißer Chai mit Milch*



## BIERÜHMTHEITEN aus Franken

Wie keine andere Region auf der Welt steht Franken für eine jahrhundertealte Biertradition. Nirgendwo sonst gibt es so viele unterschiedliche Brauereien, nirgendwo ist die Brauereidichte höher. Die Bierqualität ist sagenhaft und nicht umsonst gilt Bamberg als die Weltbierhauptstadt. Unsere Biersommeliers sind regelmäßig in Franken und präsentieren euch hier ihre aktuellen Lieblinge und Berühmtheiten.

### **WEICHSEL | SCHLENKERLA | BAMBERG | ROTBIER | 4,6 %**

0,5 | 5,50

Das Malz wird über einem Feuer mit hochwertigem Kirschholz und nicht wie beim klassischen Rauchbier über Buchenholzfeuer getrocknet. Es entsteht ein fruchtiges, fast süßliches Raucharoma und sorgt für eine kupferrote Farbe im Glas. Feinster Aromahopfen ergänzt den vielschichtigen Rauchgeschmack um eine beerige Note.

*Aromenspiel: Rauchig, fruchtig, Waldbeeren*

### **BROTZEIT SEIDLA | BRAUEREI GÖLLER | ZEIL a MAIN | HELLES | 4,4 %**

0,5 | 5,60

Die Brauerei Göller ist nicht nur eine der ältesten Braustätten Bayerns, sondern hat auch viele Preise gewonnen. Das BROTZEIT SEIDLA ist mit seinem leicht reduzierten Alkoholgehalt das perfekte Bier, das man rund um die Uhr trinken kann.

*Aromenspiel: malzig, getreidig, etwas Honig und Sahnkaramell*

### **AMBER | BRAUHAUS BINKERT | BREITENGRÜSSBACH | AMBER LAGER | 5,9 %**

0,5 | 5,60

Bernsteinfarbenes Bier mit herrlich fruchtigen Noten. Eine eindrucksvolle warme, malzige Süße mit Röstmalz-Bitteren. Ein weiches, samtiges Mundgefühl.

*Aromenspiel: malzig, fruchtig*

### **SPECIAL RAUCHBIER | BLECH BRUT | BAMBERG | RAUCHBIER | 5,7%**

0,44 | 6,80

Der rauchige Geschmack, der sich behutsam in den Vordergrund drängt, verleiht dem Blech.Brut Rauchbier Special eine einzigartige Note. Begleitet von feinen Getreidearomen entsteht eine harmonische Mischung aus Bitterkeit und Malzigkeit, die den Gaumen auf eine unvergessliche Reise schickt.

*Aromenspiel: Getreide, bitter, malzig, rauchige Noten*

# Ohne Alkohol!

## **ÜNN | KEHRWIEDER BRAUEREI | HAMBURG | IPA 0%**

0,33 | 5,40

Mit Preisen überschüttetes alkoholfreies, kaltgehopftes Modern Pale Ale. Geschmack und alkoholfrei geht nicht? Und wie es geht!!

*Aromenspiel: Steinfrucht, getreidig-karamellig*

## **COCONUT GROVE | KEHRWIEDER BRAUEREI | HAMBURG | IPA 0%**

0,33 | 5,40

Dieses Pale Ale ist eine Erinnerung an Miamis Stadtteil Coconut Grove. Herlich fruchtig vereint mit einer leichten Bitterkeit. Ein herrlicher Duft nach Ananas und Grapefruit liegt in der Luft und steigt in die Nase.

*Aromenspiel: erfrischend, süffig, Ananas, Grapefruit*

## **VOGELBERGER NATURBURSCHE | FEINHERB-FRISCHES BIO CRAFT BIER | LAUTERBACH | VOLLBIER 0%**

0,33 | 4,90

Der ideale Durstlöcher. Biergenuss der Extraklasse aus der Region.

*Aromenspiel: malzig, hopfig-feinherb, isotonisch & kalorienreduziert*

## **HEFEWEIZEN | WILL BRÄU | MOTTEN | WEIZEN | 0%**

0,5 | 5,00

Isotonischer Durstlöcher mit vollmundig fruchtigem Geschmack.

*Aromenspiel: malzig, fruchtig*

# KALTE UND WARME KÖSTLICHKEITEN

heimatküche und braukunstwerke für euch zum Feierabend. Dabei interpretieren wir verborgene Rezeptschätze aus Omas Küchenschrank.

## HEIMATHÄPPCHEN

14,00

4 verschiedene Gläschen mit regionalen und hessischen Genüssen, Treber Brot und ein Baby Bier:

Maronen- Frischkäsecreme | Rotkohlsalat mit Apfel | Griebenschmalz mit Röstzwiebeln | marinierte Kürbiswürfel mit Villa Raab Kasseler

*-Unser Kasseler ist zu 100% von Vogelsberger Schweinen aus der Metzgerei Otterbein in Lauterbach-*

## DORSCHENANNER

12,90

Carpaccio von der Roten Bete | gratinierter Ziegenkäse mit Villa Raab Honig | Kürbisdressing | gemischter Blattsalat in Apfeldressing

*-Unseren Honig stellen Wir zusammen mit Imker Kai Lehmann aus Romrod-Zell her-*

## HESSISCH BRUSCHETTA

10,80

Salz- Pfefferbaguette | geschmorte und marinierte Kürbiswürfel | steirisches Kernöl | Blattsalat in Apfeldressing

*-Unser Salz- Pfefferbaguette kommt aus der Bäckerei Günther in Alsfeld-*

# LECKER SUPP

## HUDELE (vegan)

7,00

Kürbiscremesüppchen | geröstete Kürbiskerne | steirischem Kernöl

## JESSES NAA

8,50

Rosenkohlcremesuppe | Treber Brot Croutons | gebratene Kräuterseitlinge

# OBERHESSISCHE FLEISCHESLUST

## #VRKKKW

15,80

### VillaRaabKasslerKartoffelKürbisWoscht

Bratwurst mit frischem Kürbis (250 g Frischgewicht) | Rotkraut- Apfelsalat  
| Treber Brot | Hopfen- Honigsenf

*- Unsere VRKKKW wird in der Metzgerei Otterbein in Lauterbach- Maar hergestellt -*

## KAMERAD SCHNÜRSCHUH 2.0

25,00

100 % Wagyu Beef (180g/ Rohgewicht)  
Kartoffel-Sauerteig-Bun | Blattsalat | rauchige Dörrfleischmarmelade |  
Tomate | Gurke | Sweet- Chili- Mayonnaise | gebratene Kartoffelecken

*- Unser Wagyu Fleisch beziehen wir vom Vogelsberger aus Romrod- Zell -*

## WUTZEDING

23,80

Schweinefilet rosa gebraten | Kürbisgemüse „a la Creme“ | gebratene  
Kräuterseitlinge | Drillinge | steirisches Kürbiskernöl

## HÖR UFF ZU PLÄRRE

28,00

Hausgemachtes Hirschgulasch aus heimischen Wäldern | Preiselbeer-  
Rotweinjus | Apfel- Rotkohl | Semmelknödel

*- Unser Hirschfleisch stammt aus dem Vogelsberg und dem nahe gelegenen Schwalm Eder Kreis -*

## LUMBESÄCKEL

26,00

Rosa gebratenes Steak aus der Rinderhüfte | gebratener Rosenkohl |  
Kartoffel- Kürbistampf | Portwein- Rosmarinjus

## VEGETARISCH | VEGAN

### **GERSCHEGEMÜS – hessisches Risotto**

15,50

Graupen/ Kürbisrisotto | gebratene Kräuterseitlinge | geriebener Käse vom Melchiorsgrund | frische Kresse

*- Unsere Graupen kommen aus dem Vogelsberg -*

### **FULMINANTE TANTE (VEGAN)**

16,80

Kartoffel-Sauerteig-Bun | Haferflocken- Rote Bete Bratling | Blattsalat | marinierte Kräuterseitlinge | Kürbiscreme | Wasabi Soße | gebratene Kartoffelecken

## VILLA RAAB... herbstbowl

### **HINKELGRAHM**

22,50

Gebratene Maispouardenbrust | Kartoffel- Kürbisstampf | frische Mandarinen | marinierte Kräuterseitlinge | hausgemachte Sweet- Chili Mayonnaise | Kräuteröl | Treber Brot-Croutons | frische Kresse

*- Unsere Maispouarden beziehen wir aus Hünfeld vom Geflügelhof Petersen -*

## FISCHERS FRITZE

### **NUFFZUS**

23,50

Gebratenes Lachsforellenfilet | Graupen- Kürbisrisotto | Kräuteröl | frische Kresse

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### **GOLDBRAUNE KARTOFFELRÖSTI**

8,50

wahlweise mit

... Mini-Kartoffelgriller | Ketchup

... Apfelkompott

# SÜßE KÖSTLICHKEITEN!

## **GROUSVADDER FROST (Vegan)**

7,50

Kirschsorbet mit Prosecco und frischer Minze

## **DES IS E SACH- im Weckglas**

9,50

Zimteis | lauwarmer Rotweinpflaumen | Frischkäse- Vanillesoße | Krümel

## **GEFÜLLTER BLUMMEDOPP**

11,80

Schoko Blumentopf | Lebkuchenmousse | Schokoladenerde | Kirschsorbet | mariniertes Mandarinen Salat

# KÄSE!

## **E STINKERCHE**

15,50

100g ausgewählter Käsespezialitäten der Feinschmeckerei Heiser aus Alsfeld-Leusel | Feigensenf | Kürbis-Apfel-Chutney | Salz-Pfeffer-Baguette

## **EURE HEIMATKÜCHE!**

Ihr habt ein echt heimatliches Rezept, das ihr uns gerne mal ans Herz legen wollt? Prima, dann schreibt es doch einfach auf, inklusive Kontaktdaten (Name und E-Mail) und vielleicht kommt euer Lieblingsrezept aus über 100 Jahren Heimatküche demnächst auf die Karte. Als Dank laden wir euch dann mit 4 Personen zum Essen in die „tante mathilde“ ein.

Gebt euer Rezept einfach bei uns ab!

# Aus der Traube!

## WEINE

**WEISSBURGUNDER – TROCKEN | WEINGUT ZUR SCHWANE | FRANKEN** 0,2 | 8,40  
0,75 | 31,50

Leichtfüßig und fruchtig ein Wein mit feiner Süße und Säurestruktur. Zu leichten Speisen oder gut gekühlt auf der Terrasse.

**LIEBLINGSWEIN – HALBTROCKEN | WEINGUT ZUR SCHWANE | FRANKEN** 0,2 | 8,30  
0,75 | 31,40

Die Reben von Silvaner, Scheurebe und Kerner werden vermählt zu diesem frischen fruchtigen Weinvergnügen. Viel Aromatik erfreut die Nase und verwöhnt den Gaumen mit Leichtigkeit und Restsüße.

**PINKFEIN – TROCKEN-FRUCHTIG | WEINGUT ZUR SCHWANE | FRANKEN** 0,2 | 8,40  
0,75 | 31,50

Die Cuvée aus weißen und roten Trauben ist ein echter Durstlöcher. Der perfekte Partner für gesellige Momente. Feine Erdbeer Aromatik, sanfte Restsüße und erfrischende Säure.

**BARBERA `D ASTI – TROCKEN | WEINGUT BONFANTE & CHIARLE | PIMONT** 0,2 | 8,40  
0,75 | 32,90

Ein Rubinroter Norditaliener, feine intensive Kirschfruchtigkeit. Körperreich und trotzdem mit eher leichter Tanninstruktur. Zur mediterranen Küche ideal, auch gerne leicht gekühlt genießen.

## SEKT | PROSECCO

**RIESLING SEKT – TROCKEN | HAUSMARKE | WHITE EDITION** 0,15 | 6,30  
0,75 | 32,20

Unser „Weddingsekt“ aus Romrod! Ein echter deutscher, fruchtiger und prickelnder Riesling.

**VILLA SANDI - FRIZZANTE BIANCO SECCO – TROCKEN | VENETIEN** 0,15 | 5,50  
0,75 | 32,00

Ein frischer und fruchtiger Begleiter in allen Lebenslagen. Apfelaromen kommen durch feine und spritzige Perlen wunderbar zur Geltung.

**APFELSECCO – ALKOHOLFREI | RAUMLAND | REINHESSEN** 0,15 | 6,90  
0,75 | 36,20

Viel Frucht in der Nase und am Gaumen, beschwingter Genuss und eine fast hundertprozentige Alternative zu Sekt und Prosecco.

# Dooschlöcher 0%

## HEIMAT TAFELWASSER

LAUT | LEISE

0,3 | 2,70  
1,0 | 6,60

## SINALCO

COKE CLASSIC | ZERO

ZITRONE | ORANGE

SPEZI

0,3 | 3,80

## SÄFTE

ORANGE | APFEL

0,3 | 4,10

## SCHORLEN

ORANGE | APFEL

0,3 | 3,90

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

RHABARBER

HEIDELBEERE

KIRSCH

HIMBEERE

PFIRSICH

0,3 | 5,20

# Gemeschd 0%

## ILLUSIONIST | 0%

Illusionist Masquerade Gin 0,0 | Schweppes white peach

7,90

## PINK RASPBERRY

Himbeere | Pink Grapefruit | Cranberrysaft

7,90

## ROSEANNE

Hibiscus | Pink Grapefruit | Zitronensaft | Soda

7,90

## HIMBEER MINZE

Himbeere | Minze | Cranberrysaft

7,90

## HOT RHABARBER

Rhabarber | Spicy ginger

7,90



# Mixes & Longdrinks!

<b>VILLA PALOMA</b> Pfirsichlikör   Vodka   Grenadine   Limejuice   Orangensaft	8,90
<b>HUGO</b> Prosecco   Holunder   Minze   Soda	8,20
<b>PEACH CITRUS BELLINI</b> Pfirsich   Limettensaft   Prosecco	8,90
<b>TEQUILA PEACH</b> Alto Tequila   Schweppes White Peach	8,90
<b>VILLA MULE</b> Vodka   Lime   Ginger beer   Gurke	9,50
<b>CUBA LIBRE MIT HAVANA 3 JAHRE</b> Havana (3y)   Limette   coke	9,50
<b>CUBA LIBRE MIT HAVANA 7 JAHRE</b> Havana (7y)   Limette   coke	11,20
<b>BIERESEL</b> Gin Malfy arancia   Zitronensaft   Sommer Pale Ale	9,50
<b>BLACK VELVET</b> Samt und Seide Porter   Apfelsecco	8,20
<b>SUMMERDREAM</b> Absolut Sensations Tropical fruit nur 20% Alk/Vol   Tomas Henry Pink Grapefruit	8,20

# Gin & Tonic!

<b>DER HOPFEN GIN   BRAUMANUFABRIK HERTL   BAMBERG   40 %</b> Aromenspiel: Wachholder, Zitrus, leichte Mandarinen-Hopfennote <i>Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER</i>	4CL   8,40
<b>BURGEN PREMIUM GIN   SCHLITZER DESTILLERIE   SCHLITZ   45 %</b> Aromenspiel: Anis, Wachholder, Orangen, Zitronen und Lavendel <i>Passendes Tonic Water: INDIAN TONIC WATER</i>	4CL   9,50
<b>BEMBEL GIN   SHIP IT   SELIGENSTADT   43 %</b> Aromenspiel: grüner Apfel, Wachholder, Zitrone und Koriander <i>Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER</i>	4CL   8,00
<b>RHÖN DISTEL DRY GIN   SCHLITZER DESTILLERIE   SCHLITZ   40 %</b> Aromenspiel: Wachholder, Rhöndistel <i>Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY</i>	4CL   8,40
<b>HENDRICK'S   DRY GIN   SCHOTTLAND   44 %</b> Aromenspiel: Wachholder, Rose, Gurke <i>Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY</i>	4CL   7,90
<b>GIN GIEßEN   GIEßEN DRY GIN   GIEßEN   46 %</b> Aromenspiel: Wachholderbeere, Apfel, Rhabarber und Hibiskusblüte <i>Passendes Tonic Water: GOLDBERG TONIC WATER</i>	4CL   8,80
<b>MONKY 47   SCHWARZWALD DRY GIN   LOßBURG   47 %</b> Aromenspiel: Wachholder, Zitrus, Beeren <i>Passendes Tonic Water: THOMAS HENRY</i>	4CL   9,00
<b>MALFY   G.O.D.I. GIN   ITALIEN   41 %</b> Originale   Gin Rosa   Gin Arancia   Gin Limone <i>Passendes Tonic Water: INDIAN TONIC WATER</i>	4CL   7,40
<b>TONIC WATER on TOP</b>	TONIC WATER   GOLDBERG   PADERBORN TONIC WATER   THOMAS HENRY   BERLIN INDIAN TONIC WATER   FEVER TREE   ENGLAND 4,80

# Hochprozentiges!

## SCHLITZER DESTILLIERE | OBSTBRÄNDE

MIRABELLENBRAND   40 %	2 CL	5,10
WILLIAMS-CHRIST BIRNEN BRAND   40 %	2 CL	4,50
OBSTBRAND   40 %	2 CL	4,50
HIMBEERGEIST   40 %	2 CL	5,90
ALTER APFELBRAND BIO   40 %	2 CL	7,00
BIERBRAND   38 %	2 CL	7,10
MILDE HASELNUSS   35 %	2 CL	5,90
BURGEN KÜMMEL   35 %	2 CL	4,50
WILDKIRSCHENBRAND   40 %	2 CL	7,00
NUSSLER   DREIFACH NUSS   33,3 %	2 CL	7,00

## SHOTS

NONINO GRAPPA TRADITIZIONE	2 CL	3,90
TEQUILA 100% AGAVE   ALTOS	2 CL	7,00
OUZO   MALTESER	2 CL	3,90
LICOR 43	4 CL	5,20
BAILEYS	4 CL	5,80
SAMBUCA	2 CL	4,00
RAMAZOTTI	4 CL	6,00
AVERNA	4 CL	5,90
FERNET BRANCA	2 CL	3,90
UNDERBERG	2 CL	4,50
JÄGERMEISTER	2 CL	3,90
MARTINI BIANCO	4 CL	4,80

## VODKA

SCHLITZER PREMIUM BURGEN VODKA	2 CL	5,90
--------------------------------	------	------

## WEINBRAND/ COGNAC

HENNESSY VS	4 CL	7,00
HENNESSY FINE DE COGNAC	4 CL	8,00
HENNESSY XO	4 CL	23,90
REMY MARTIN VSOP	4 CL	6,90

## WHISKY | WHISKY LIQUEUR

SCHLITZER SINGLE GRAIN WHISKY	4 CL	14,90
SCHLITZER SINGLE MALT WHISKY CLASSIC PEDRO XIMENEZ	4 CL	13,90
SCHLITZER WHISKY LIQUEUR	4 CL	7,60

## Heißgetränke!

### KAFFEE | HEISSE SCHOKOLADEN

CAFE CREMA	3,90
ESPRESSO	3,80
ESPRESSO DOPPIO	5,10
CAPPUCCINO	4,20
MILCHKAFFEE	4,80
LATTE MACCHIATO	4,80
ESPRESSO MACCHIATO	4,80
HEISSE SCHOKOLADE	3,90
VEGANE VARIANTE	+0,60

### TEE IM GLAS 4,20

LOW RIDER	BIO-GRÜNTEE
SMOOTH OPERATOR	BIO-KAMILLENTÉE
MAYBE BABY	BIO-FRÜCHTETEE
LAZY DAZY	BIO-SCHWARZTEE EARL GREY
ENGLISH BREAKFAST	BIO-SCHWARZTEE
SAINT PETER'S	BIO-KRÄUTERTEE
MASTER MINT	BIO-MINZTEE
ORANGE SAFARI	BIO-ROOIBOSTEE ORANGE

### TEE IM KÄNNCHEN 5,20

TEAM SPIRIT	BIO-KRÄUTERTEE   GRÜNTEE
KARIBU SUN	BIO-ROOIBOSTEE   JOHANNISBROT, ZIMT
HEIDI'S DELIGHT	BIO-BERGKRÄUTERTEE
DIGITAL DETTOX	BIO-FRÜCHTETEE
STRAIGHT FORWARD	BIO-ASSAMTEE