

## *Willkommen liebe Gäste*

*Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.*

### *Aperitif Empfehlung:*

Ein Glas Hausmarke, Jahrgangssekt, Flaschengärung

Sasbacher Weißburgunder Brut, Winzergenossenschaft Sasbach 6,40

Oberrotweiler Muskateller Extra trocken 7,00

Secco Rosé, Weingut Graf Wolff Metternich Durbach 6,40

Aperol Spritz 7,50

Hugo 7,50

Beeren Spritz 7,50

Beeren, Weißer Burgunder, Tonic, Minze

Twenty two wild Botanicals 9,00

The Botanist Islay Gin mit Martini Rosso

Wassermelone, Tonic und Thymian

### *Alkoholfrei*

Traubensecco – Muskateller Fläschle 0,25ltr 9,50  
 Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach

Virgin Bitter 5,80  
 SanBitter mit Soda, Lime, Zitrone und Rosmarin

Virgin Bitter Orange 6,20  
 SanBitter mit Orangensaft, Lime, Zitrone und Rosmarin

Shatlers Cocktail 6,50  
 Havana Juicer  
 Fruchtig und süß. Der rote Cocktail schmeckt nach Cassis  
 Maracuja und Orange sowie Zitrone, Pfirsich und Grenadine..

Mango Fizz  
 Fruchtig-frische Mango mit einer leicht scharfen Ingwer-Note  
 und prickelnder Kohlensäure, angenehme Schärfe.



Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex  
 Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

## *Menü*

### **Bunter Couscous Salat mit gebratenen Garnelen**

2022er Limburg Müller Thurgau  
Kabinett feinherb  
Winzergenossenschaft Sasbach

\*\*\*

### **Rahmsüpple vom frischen Bärlauch mit Croutons**

2021er Britzinger Rose  
Qualitätswein trocken  
Weingut Behringer

\*\*\*

### **Barbarie Entenbrüste an Balsamico-Honig-Blaubeerjus mit Broccoli und Kartoffelgratin**

2022er Camenot "Edition Bierhäusle" aus der Magnum  
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Pinot Noir "Holzfaßausbau"  
Weingut Franz Herbster

\*\*\*

### **Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangenfilets**

2018er Sauvignon blanc Auslese  
Weingut Graf Wolff Metternich Durbach

**als 4 - Gang - Menü 62,00**

incl. Weinbegleitung 82,00

**\*als 3 – Gang – Menü**

**mit Vorspeise 53,00**

incl. Weinbegleitung 68,00

**mit Suppe 46,00**

incl. Weinbegleitung 61,00

## *Überraschungsmenü*

**Lassen Sie sich von uns verwöhnen  
Überraschungsmenü mit 6 Gängen  
Euro 92,00**

incl. Weinbegleitung Euro 122,00  
Menübestellung bis 20:45 Uhr möglich

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,-- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex  
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich



## Vorspeisen

Knackige Blatt - und Rohkostsalate mit Kirschtomaten, feiner Balsamicocreme gerösteten Sonnenblumenkernen und süßen Granatapfelkernen	 9,50
Crostini mit Tomate Mozzarella Salat zweierlei Pesto und Ruccola	13,00
Ziegenkäse-Bärlauchterrine auf Vollkorntoast mit getrockneten Aprikosen, Datteln und Nüssen	15,20
Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico - Honig – Marinade mit Parmesan, Oliven und gerösteten Pinienkernen	19,00
Vitello Tonnato Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce Kapern, Oliven und Zwiebeln	16,00

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	8,00
Rahmsüpple vom frischen Bärlauch mit Croutons	9,00

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,-- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex  
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich



## Hauptgerichte

Bunter Getreidemix aus Zartweizen, Linsen und Quinoa mit Paprika und gebackenen Kräuterseitlingen		19,80
Bärlauchtaschen mit getrockneten Tomaten Pinienkernen und Parmesan		20,80
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und grünem Salat		21,50
Freiburger Leberle sauer oder geröstet mit Brägele und grünem Salat		20,80
Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und Roter Beete		22,80
Ragout von Hirsch und Reh mit gebratenen Pilzen Serviettenknödel und grünem Salat		29,00
Medaillions vom Rind und Schweinefilet mit gebratenen Pilzen Gemüse und hausgemachten Spätzle		32,00
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter Bohnen im Speckmantel und Pommes frites		32,00
Rinderfiletsteak mit bunter Pfeffersauce Gemüse und Kroketten		43,00
Black Tiger Garnelen vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl auf Bärlauchspaghetti		34,00
Lachskotelette mit Kräutern gebraten auf einem bunten Getreidemix aus Zartweizen, Linsen und Quinoa		34,00

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex  
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich



## Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Champignons Butternudeln und grünem Salat	26,80
Rahmschnitzel vom Kalbsrücken „Badische Art“ mit hausgemachten Spätzle und grünem Salat	29,00
Sauce extra	3,00
* Hauptgerichte als kleinere Portion	-3,00

## Chateau Briand

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Rinderfilet am Stück gebraten 450 gr für zwei Personen mit gebratenen Pilzen, Jus und Pfefferrahmsauce Gemüse vom Markt mit zwei Beilagen (Kartoffelkroketten, Nudeln, Brägele, hausgemachte Spätzle oder Pommes frites)	Preis pro Person	48,00
--	------------------	-------

## “Magnum” Genuss-Erlebnis

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Magnum Chateau Briand 900 g. Rinderfilet am Stück gebraten für vier Personen	Preis pro Person	62,00
Magnum Flasche (1,5ltr) Laufener Altenberg Grauer Burgunder trocken Edition No. 5 Winzergenossenschaft Laufen oder Camenot “Edition Bierhäusle” Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Pinot Noir “Holzfaßausbau” Weingut Franz Herbst		

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex  
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich



## Vesper

Knackige Blatt - und Rohkostsalate mit Kirschtomaten, feiner Balsamicocreame und gerösteten Sonnenblumenkernen und süßen Granatapfelkernen	9,50
Wurstsalat mit Bauernbrot	12,20
Wurstsalat mit Brägele	16,60
Wurstsalat mit Käse und Bauernbrot	13,30
Wurstsalat mit Käse und Brägele	17,80
Bauernbrot mit gekochtem Hinterschinken	11,00
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	17,80
Vesperbrette nach Art des Hauses	17,80

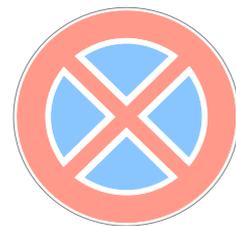
## Unsere Allergenliste

zum Download als pdf Datei



## Parkverbot

Beachten Sie bitte das Parkverbot auf der Breisgauerstraße.  
Falsch geparkte Fahrzeuge werden abgeschleppt. Parkverbot  
ist zwischen Hirschen und dem Bierhäusle.  
Sollte kein Parkplatz im Hof mehr frei sein, wenden Sie sich  
bitte an die Rezeption



## Geschenkgutschein

Unsere Gutscheine sind das passende Geschenk für jeden Anlass.  
Bereiten Sie Freude mit einem Hotel oder Restaurant Gutschein vom  
Bierhäusle und verschenken Sie so kostbare Zeit und unvergessliche Momente.  
Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.



Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex  
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

## *Aperitif's*

Ein Glas Hausmarke, Jahrgangssekt, Flaschengärung

Sasbacher Weißburgunder Brut, Winzergenossenschaft Sasbach	6,30
Oberrotweiler Muskateller Extra trocken	7,00
Secco Rosé, Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	6,30
Aperol Spritz <sup>①②</sup>	7,50
Hugo	7,50
Beeren Spritz	7,50
Beeren, Weißer Burgunder, Tonic, Minze	
Twenty two wild Botanicals	9,00
The Botanist Islay Gin mit Martini Rosso Wassermelone, Tonic und Thymian	
Kir Royal	6,30
Martini bianco	5 cl 5,00
Martini rosso	5 cl 5,00
Campari -Soda <sup>①</sup>	4 cl 5,90
Campari - Orange <sup>①</sup>	4 cl 6,40
Sherry Tio Pepe	5 cl 5,60
Sherry Medium dry Amontillado	5cl 5,60
Portwein Santa Martha Twany Port	5 cl 5,50
Pernod <sup>①</sup>	2 cl 5,50

## *Alkoholfrei*

Virgin Bitter	5,80
SanBitter mit Soda, Lime, Zitrone und Rosmarin	
Virgin Bitter Orange	6,20
SanBitter mit Orangensaft, Lime, Zitrone und Rosmarin	
Shatlers Cocktail	6,50
Havana Juicer	
Fruchtig und süß. Der rote Cocktail schmeckt nach Cassis Maracuja und Orange sowie Zitrone, Pfirsich und Grenadine..	
Mango Fizz	
Fruchtig-frische Mango mit einer leicht scharfen Ingwer-Note und prickelnder Kohlensäure, angenehme Schärfe.	

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



## Offene Weißweine 0,25 ltr

### Gutedel

Laufener Altenberg trocken, WG Laufen 5,00

### Müller Thurgau

Lehener Bergle trocken, Weingut Schätzle 5,00

Lehener Bergle, Weingut Schätzle 5,00

### Weißer Burgunder

Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher 5,50

Burkheimer trocken, Weingut Bercher 7,40

### Grauer Burgunder

Achkarren trocken, Winzergenossenschaft Achkarren 7,40

### Riesling

Durbacher Klingelberg "Edition Bierhäusle" aus der 0,75 ltr Flasche

Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Durbach 8,00

Kabinett lieblich, Winzergenossenschaft Durbach 8,00

### Muskateller

Waltershofener Steinmauer aus der 0,75 ltr Flasche 8,00

Qualitätswein, Weingut Hercher

### Sauvignon blanc

Laufener Altenberg aus der 0,75 ltr Flasche 8,00

Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Laufen

### Blanc de Noir

2022er Blanc de noir 8,00

Qualitätswein trocken

Weingut Graf Wolff Metternich Durbach

### Rosé

Waltershofener Rosé feinherb, Weingut Hercher 5,50

Britzinger Rosé trocken, aus der 0,75 ltr Flasche 8,00

Weingut Behringer

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex

Jahrgangsänderungen vorbehalten



## *Offene Rotweine 0,25 ltr aus Baden*

Lehener Bergle Spätburgunder Rotwein trocken	7,20
Waltershofener Steinmauer Spätburgunder Rotwein Weingut Hercher	7,20
Kirchhofener Spätburgunder Rotwein feinherb Weingut Herbster	7,20
Bierhäusle Hauswein Spätburgunder Rotwein trocken „Holzfassausbau“ Nimburg Bottinger Steingrube, Weingut Fischer/Heger	7,40
Camenot “Edition Bierhäusle” aus der Magnum Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Pinot Noir “Holzfaßausbau” Weingut Franz Herbster	8,80
La Promessa Rossa Cuvee aus Spätburgunder & Regent “Barriqueausbau” Weingut Behringer Britzingen	8,80

## *Italien*

Nero D`Avola Vino Biologico aus der 0,75 ltr Flasche Abbazia Santa Anastasia /Sizilien	8,50
---	------

## *Weinschorle*

Weißweinschorle vom “Müller-Thurgau”	3,80
Rotweinschorle vom Spätburgunder	4,40

## *Sekt 0,75 ltr.*

Bierhäusle Hausmarke, Jahrgangssekt, Flaschengärung Sasbacher Weißburgunder Brut	34,00
Oberrotweiler Muskateller Extra trocken	39,00
Sekt vom Lehener Bergle Weingut Bernhard Schätzle Weißburgunder Brut	34,00
Pinot Rose Brut	34,00
Sasbacher Pinot Sekt Extra Brut „ Orchidea“ Cuvée aus hellgekeltertem Spät- und Weissburgunder Winzergenossenschaft Sasbach	39,00
2016er Baron de Bulach, Pinot & Chardonay Brut Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	39,00

## *Champagner 0,75 ltr*

Jacquart Mosaïque Brut	68,00
------------------------	-------

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



# *Flaschenweine*

## *Magnumflaschen 1,5 ltr*

2021er Laufener Altenberg Grauer Burgunder Edition No.5 Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	56,00
2012er Burkheimer Feuerberg Grauer Burgunder Großes Gewächs, trocken Weingut Bercher, Burkheim	98,00
2020er Kirchofener Vogelsang Grauburgunder Spätlese trocken Weingut Franz Herbster	56,00
2020er Bischoffinger Enselberg Chardonnay „Zeit“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril Bischoffingen	92,00
2022er Camenot “Edition Bierhäusle” Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Pinot Noir “Holzfaßausbau” Weingut Franz Herbster	56,00
2016er La Promessa Rossa, Rotwein Cuvee Spätburgunder & Regent “Barriqueausbau” Weingut Behringer Britzingen	56,00
2016er Laufener Altenberg Reserve Cuvée Edition No. 5 Spätburgunder & Nebbiolo, Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	82,00
2020er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder „Edition Orchidea“ Spätlese trocken Winzergenossenschaft Sasbach	88,00
2018er Sasbacher Rote Halde Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken Barrique Winzergenossenschaft Sasbach	94,00
	2017er 3 ltr 190,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



*Flaschenweine*  
*Magnumflaschen 1,5 ltr*

2022er Spätburgunder Lösswand *** Selektion Barrique, trocken Weingut Arnd Köbelin, Eichstetten	92,00
2016er LIMBERG XV Rotwein Cuvée trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder. Weingut Bercher, Burkheim	98,00
2018er Cabernet&Merlot Cuvée „Zeit“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril/Bischoffingen	120,00
2017er Sélection Prestige Barons de Rothschild Lafite Bordeaux	89,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



## *Flaschenweine 0,75 ltr*

### *Riesling*

2022er Edition Bierhäusle Durbacher Plaelrain Klingelberger Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach	24,00
2021er Edition Bierhäusle Durbacher Plaelrain Klingelberger Kabinett Winzergenossenschaft Durbach	24,00
2020er Burkheimer VDP. Ortswein Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim	31,00
2019er Bollschweiler Steinberg Kabinett trocken Weingut Franz Herbster, Kirchhofen	26,00

### *Weißer Burgunder*

2019er Lehener Bergle Kabinett trocken Weingut Bernhard Schätzle, Freiburg-Lehen	24,00
2022er Sasbach Limburg Kabinett halbtrocken Winzergenossenschaft Sasbach	25,00
2021er Sasbach Limburg Edition Orchidea Spätlese trocken Winzergenossenschaft Sasbach	36,00
2021er Burkheimer VDP Ortswein trocken Weingut Bercher Burkheim	33,00

### *Chardonnay*

2021er Achkarrer Schloßberg „Bestes Fass“ Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Achkarren	28,00
2020er Burkheimer –SE- Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim	45,00
2020er Bischoffinger Enselberg „Zeit“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril Bischoffingen	46,00



## *Flaschenweine 0,75 ltr*

### *Grauer Burgunder*

2022er Laufener Altenberg Edition No.5 Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	26,00
2022er Durbacher Schlossberg Geheimrat Haeuser Qualitätswein trocken Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	27,00
2020er „Paul“ Spätgelesen Lagenwein , trocken (88 Punkte Falstaff) Weingut Reiner Probst Achkarren	28,00
2018er Oberrotweiler Riserva Spätlese trocken Winzergenossenschaft Oberrotweil	34,00
2022er Eichstetter Kabinett trocken Weingut Arnd Köbelin, Eichstetten	33,00

### *Sauvignon blanc*

2022er Laufener Altenberg Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	24,00
---	-------

### *Viognier*

2018er Kilian Hunn RESERVE Qualitätswein trocken Weingut Kilian Hunn, Gottenheim	36,00
--	-------

### *Chenin Blanc*

2022er Scheurebe & Chenin Blanc Cuvée „SE“ Qualitätswein trocken Weingut Bercher/Burkheim	36,00
---	-------



## *Flaschenweine 0,75 ltr*

### *Gewürztraminer*

2019er Freiburger Steinmauer Spätlese Weingut Hercher, Waltershofen		25,00
2012er Achkarrer Schloßberg Beerenauslese im Barrique ausgebaut Winzergenossenschaft Achkarren	0,375 l	50,00

### *Muskateller*

2022er Waltershofener Steinmauer Qualitätswein Weingut Hercher		24,00
2020er Burkheimer Feuerberg Erste Lage Qualitätswein trocken Weingut Bercher/Burkheim		38,00

### *Rosé*

2021er Britzinger Rose Qualitätswein trocken Weingut Behringer		24,00
2021er Burkheimer Schlossgarten Erste Lage Spätburgunder Rose trocken Weingut Bercher/Burkheim		36,00

### *Rotwein aus Baden*

2016er Lehener Bergle Spätburgunder Spätlese trocken Weingut Bernhard Schätzle, Freiburg-Lehen		26,00
2019er Durbacher Pinot Noir Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach		28,00
2019er La Promessa Rossa, Rotwein Cuvee Spätburgunder & Regent "Barriqueausbau" Weingut Behringer Britzingen		26,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



## *Flaschenweine 0,75 ltr*

### *Rotwein aus Baden*

2020er Spätburgunder Spätgelesen Lagenwein, trocken Weingut Reiner Probst Achkarren	29,00
2022er Merlot Qualitätswein trocken. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril/Bischoffingen	32,00
2021er Spätburgunder Lösswand *** Selektion Barrique, trocken Weingut Arnd Köbelin, Eichstetten	45,00
2018er Pinot Noir Qualitätswein trocken Weingut Kilian Hunn, Gottenheim	39,00
2018er Burkheimer VDP Ortswein Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Bercher, Burkheim	34,00
2018er Syrah Spätgelesen Lagenwein, trocken (93 Punkte Falstaff) Weingut Reiner Probst Achkarren	39,00
2018er LIMBERG XV Rotwein Cuvée trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder Weingut Bercher, Burkheim	48,00
2018er Laufener Altenberg Reserve Cuvée Edition No. 5 Spätburgunder & Nebbiolo, Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	39,00
2020er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder „Edition Orchidea“ Spätlese trocken Winzergenossenschaft Sasbach	44,00



## *Flaschenweine 0,75 ltr*

### *Rotwein aus Baden*

2015er Durbacher Schloßberg Barrique Auslese trocken Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	46,00
2018er Sasbacher Rote Halde Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken Barrique Winzergenossenschaft Sasbach	46,00
2018er Freiburger Steinmauer Cabernet Sauvignon Barrique Qualitätswein trocken Weingut Alfred Hercher, Waltershofen	35,00
2019er Cabernet&Merlot „Zeit“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril/Bischoffingen	58,00

### *Frankreich*

2018er Sélection Prestige Barons de Rothschild Lafite Bordeaux	42,00
2019er Châteauneuf du Pape Château de la Gardine	72,00

### *Italien*

2018er Nero D`Avola Vino Biologico Abbazia Santa Anastasia /Sizilien	25,50
2021er Primitivo Salento „Olympus“ Castell Argo, Apulien	26,00
2022er Lagrain Dunkel Madonna delle Vittorie, Teroldego Trentino DOP	29,00
2017er Brunello di Montalcino DOCG Camigliano, Toscana	82,00

### *Spanien*

2018er Ribera del Duero Crianza Vega Real, Castrillo de Duero	31,00
--	-------

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



## *Biere vom Faß*

Ganter Pils	0,30 l	3,80
Ganter Pils	0,40 l	4,50
Waldhaus Diplom Pils	0,30 l	3,80
Waldhaus Diplom Pils	0,40 l	4,50
Ganter Weizen hefefrüß	0,30 l	4,00
Ganter Weizen hefefrüß	0,50 l	5,00
Radler	0,40 l	4,50

## *Flaschenbiere*

Ganter Badisch Weizen Kristallklar	0,50 l	5,00
Ganter Badisch Weizen Hefedunkel	0,50 l	5,00
Ganter Urtrunk	0,33 l	4,10
Ganter Badisch Hell	0,50 l	5,00
Freiburger Pilsner	0,33 l	3,80
Ganter Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,80
Maisel Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,00
Waldhaus Jubiläums Dunkel	0,33 l	3,80

## *Alkoholfreie Getränke*

Apfelsaftschorle	0,25 l	3,20
Apfelsaftschorle	0,40 l	4,90
Apfelsaft	0,25 l	3,50
Apfelsaft	0,40 l	5,00
Schwarzer Johannisbeerschorle	0,25 l	3,50
Schwarzer Johannisbeernektar	0,25 l	4,20
Orangensaft	0,25 l	4,20
Tomatensaft	0,20 l	3,60
Paulaner Spezi	0,33	3,60
Coca Cola, Cola Zero, Fanta	 0,33 l	3,60
Proviant Kirsch-Granatapfel-Schorle	0,33 l	3,80
Proviant Rhabarber Limo	 0,33 l	3,80
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	3,60
Bad Dürreheimer Mineralwasser „Exklusiv“	 0,25 l	2,70
Bad Dürreheimer Mineralwasser „Exklusiv“	 0,75 l	6,40
Bierhäusle Tafelwasser	0,75 l	4,50
Karbonisiertes Wasser		

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex

Jahrgangsänderungen vorbehalten



## Digestif 2 cl

Obstler	Drescher / Lehen	43%	3,30
Weinhefe	Drescher / Lehen	43%	3,30
Williamsbirne	Drescher / Lehen	40%	3,80
Kirschwasser	Drescher / Lehen	42%	4,00
Mirabell	Drescher / Lehen	41%	4,00
Sauerkirschlikör	Hercher/Waltershofen		4,00
Weißer Pfirsichlikör	Hercher/Waltershofen		4,00
Himbeergeist	Schladerer	42%	4,20
Gurkengeist	Weckerle/Schwanningen	40%	5,00
100% Haselnussgeist	Weckerle/Schwanningen	42%	5,00
Mandarinen Geist	Weckerle/Schwanningen	40%	5,00
Zibärtele	Franz Herbster/Kirchhofen	45%	5,00
Sauerkirsch	Bercher / Burkheim	40%	5,00
Marc 3 Jahre im Holzfaß	Bercher / Burkheim	45%	5,00
Destilleria Mazadro			
Grappa Le Diciotto Lune		41%	5,50
Grappa Giare Amarone		41%	7,00
Grappa 18 Monate im Rumfass nachgereift		42%	7,00
Grappa 18 Monate im Whiskyfass nachgereift		42%	7,00
Grappa Espressioni Futura, Limitierte Auflage		44%	8,00
Reifung: 4 Jahre in Eichenfässern + 1 Jahr in Fässern, die für Amarone-Wein verwendet werden.			
Amaro Mazadro		30%	5,00
Olia del Garda Liquori Infusioni		40%	5,00
Limoncino Ricetta Tradizionale		35%	4,00
Hennessy Cognac		40%	5,80
Malteserkreuz		40%	4,40
Jubiläumsaquavit		40%	4,40
Fernet Branca		42%	4,20
Jägermeister		35%	4,20
Ramazzotti 4cl		30%	4,80
Baileys		17%	3,80

## Longdrink 4cl

Bacardi Cola	8,90
Wodka Lemon	8,90
Gin Tonic Gordon Gin	8,90
Gin Tonic Bombay Sapphire	9,80
Gin Tonic The Botanist Islay Dry	9,90
Gin Tonic Monkey 47	11,80

## Cocktails

Shatler's Mai Tai	7,80
Shatler's Pina Colada	7,80

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



## Digestif 2 cl

### Islay

Bowmore 12 Jahre	40%	4,60
Caol Ila Distillers Edition	43%	6,20
Ardbeg An Oa	46,6%	5,50
Ardbeg Uigeadail	54,2%	7,00
Laphroig Quarter Cask	48%	5,20
Laphroig Triple Wood	48%	8,00
Laphroig Lore	48%	8,00

### Highland/ Speyside

Glen Moray Elgin Classic	40%	3,80
Cragganmore 12 Jahre	40%	4,60
Glenmorangie 10 Jahre	40%	4,60
Edradour 10 Jahre Ballechin	46%	5,00
Tamnavulin Tempranillo Cask Edition	40%	4,60
Aberlour Double Cask 12 Jahre	40%	4,60
Aberlour Triple Cask	40%	5,00
Mortlach 12 Jahre The Wee Witchie	43%	5,00
Oban 14 Jahre	43%	5,00
Oban Littel Bay	43%	5,00

### Inseln

Talisker 10 Jahre	45,8%	4,80
Talisker Distillers Edition	45,8%	6,20

### Swabian Whisky

Tecker 10 J. Sherry Cask Edition St. Emilion	60,4%	8,50
--	-------	------

### Rum

Dos Ron 16 Jahre,	Dominikanische Republik	40 %	4,80
Botucal Reserva,	Venezuela	40%	5,20
Don Papa Masskara	Phillipinen	40%	5,20
Plantation XO 20 <sup>th</sup> Anniversary		40%	5,20
Plantation Pineapple	Barbados	40%	4,60
Mount Gay XO	Barbados	43%	5,60
Dos Maderas PX 5+5	Barbados/Gujana/Spanien	40%	5,00

### Brandy

Barbadillo B&B Brandy de Jerez	36%	4,00
--------------------------------	-----	------

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex  
Jahrgangsänderungen vorbehalten



## Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,80
Portion Kaffee		4,60
Cappuccino		3,70
Espresso		2,80
Doppelter Espresso		4,80
Latte Macchiato		4,60



قهوة  
Kaffee

DIE KAFFEE-EXPERTEN

## Tee

Eilles Tee	Glas 0,3 ltr	3,80
Darjeeling, Earl Grey.		
Pfefferminz		
Bio Früchte Natur		
Kamillenblüte		
Alpenkräuter Schweizer Art		
Rooibos Vanille		



## Hotel und Restaurant Gutscheine

Unsere Gutscheine sind das passende Geschenk für jeden Anlass. Bereiten Sie Freude mit einem Hotel oder Restaurant Gutschein vom Bierhäusle und verschenken Sie so kostbare Zeit und unvergessliche Momente. Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich oder online zum versenden oder selbstdrucken auf unserer Webseite. [www.bierhaeusle.de](http://www.bierhaeusle.de)

## Unsere Speise und Getränkekarte als pdf zum download



Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt  
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex  
Jahrgangsänderungen vorbehalten

