

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,5 l	€ 4,30
Bitburger Pils	0,3 l	€ 3,30
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	€ 4,30
Paulaner Hell aus dem Steinkrug	0,5 l	€ 4,30
Maß Paulaner hell	1,0 l	€ 8,20
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	€ 4,30
Radler oder Russ	0,5 l	€ 4,30

Flaschenbiere

Bitburger & Radler alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30

Ausschankweine je 0,2 l € 4,50

Fleischer, Scheurebe & Silvaner, mild	
Künstler, Riesling, halbtrocken	
Kühling-Gillot, Riesling, trocken	
Hedesheimer Hof, Grauburgunder, trocken	
Fleischer, Rheinhessen Rose	
Wasem, Spätburgunder, trocken	
Weinschorle	0,4 l € 4,50

Sekt und mehr

Fürst von Metternich Sekt	0,1 l	€ 4,50
Aperol Sprizz	0,2 l	€ 6,70
Hugo	0,2 l	€ 6,70
Batida Orange Flip	0,2 l	€ 6,90

Getränkemenu 2018



Flaschenweine

(im Kühler mit Eis)

Rivaner Classic, trocken, Weingut Lemb-Becker	€ 18,00
Weißer Burgunder, trocken, Weingut Möhn	€ 19,00
Chardonnay, trocken, Weingut Fleischer	€ 21,00
Spätburgunder, trocken, Weingut Knewitz	€ 23,00
Riesling, trocken, Weingut Battenfeld-Spanier	€ 25,00
Sauvignon blanc, trocken, Weingut Hoffmann	€ 27,00
Weißburgunder & Chardonnay, trocken, Weingut Keller	€ 30,00
Chianti classico, trocken, Weingut Castello di Meleto	€ 32,00
Weißburgunder, trocken, Weingut Wittmann	€ 35,00

Erfrischungen

Coca Cola, Fanta, Mezzo Mix	0,33 l	€ 3,10
Gerolsteiner Mineralwasser	0,5 l	€ 3,80
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	€ 3,10
Saftschorle	0,4 l	€ 3,80
Fassbrause Waldmeister, Zitrone oder Rhabarber	0,33 l	€ 3,10

Spirituosen

Ramazzotti	2 cl	€ 3,70
Hünerkopf Magenbitter	2 cl	€ 3,00
Williams	2 cl	€ 3,70

Kaffee im Haferl

Cafe Crème	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Espresso	€ 2,50
Dalmayr Tee	€ 2,80

Kuchen aus der Vitrine

Verschiedene Blechkuchen
Das Stück € 3,20
Das Stück mit Sahne € 3,70

Kleinigkeiten zum Wein oder Bier

Ditsch Brezel	€ 1,80
Mainzer Spundekäs im Weckglas mit Laugenbrezel	€ 6,70
Handkäse mit Musik dazu Brot und Butter	€ 6,90

Salate

Knackige Blattsalate und Salate der Saison mit Hausdressing, Baguette	€ 11,00
- und gratiniertem Ziegenkäse	€ 12,80
- und Putenbruststreifen	€ 13,80

Herzliche Vesper

verschiedene Wurst- und
Schinkensorten von heimischen Metzgern,
Leberwurst und Blutwurst,
hausgemachte Fleischpflanzerl,
Essiggurke, gekochte Eier, Senf
und Meerrettich.
Dazu herzhaftes Brot und einen Schnaps
€ 13,50



Hofgartenkarte 2018

Bitte bestellen Sie an der Theke
und geben Sie Ihre Tischnummer an!

Frisch vom Grill

ab 18.00 Uhr/Sa. ab 16:00 Uhr & So. ab 12.00 Uhr

Prager Schinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 12,50
halbes Hähnchen vom deutschen Bauern - mit Brötchen	€ 10,50
- mit Kartoffelsalat	€ 13,00
Hunsrücker Spießbraten mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 13,00

Original Flammkuchen

Der Klassiker deftig mit Speck & Zwiebeln	€ 7,50
Der Mediterrane mit verschiedenem Gemüse & Kräutern	€ 8,50
Der Exot Mango, Hähnchen, Rucola & Rosa Beeren	€ 11,00

Ofenkartoffel vom Bauern

mit Kräuterschmand und frischem Schnittlauch wahlweise dazu:	€ 5,90
- Putenstreifen	€ 8,80
- geräucherter Lachs	€ 9,80

Hofgut Schmankerln

Portion Mainzer Fleischwurst von der Metzgerei Becker mit Senf und Brötchen	€ 6,50
Barth's US Burger Sesambrotchen mit Salat, Tomate, Essiggurke, hausgemachter Burgersauce & Curly Fries	€ 14,50

Zum Schluss oder Zwischendurch

französische Käseauswahl mit Feigensenf, Brot & Butter	€ 14,50
frische Waffeln an der Theke verschieden garniert	€ 5,50



Für unsere Kleinen

Curly Fries mit Mayo und Ketchup	€ 5,00
Nürnberger Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 7,00