

**Unser Spundekäs' to share**  
mit Zwiebelwürfeln, Schnittlauch  
und 2 frischen Ditsch Brezeln  
€ 12,00

**Handkäs' mit Musik**  
mit frischem Bauernbrot und Butter  
€ 9,50

**Portion Pommes frites**  
mit Ketchup und Mayo  
€ 5,00

**Hofguts Mettbrötchen**  
3 knusprige, halbe Meenzer mit würzigem Schweinemett,  
reichlich Zwiebeln und Schnittlauch  
€ 9,50

**Knackiger Blattsalat mit Orangendressing,**  
allerlei Rohkost und Croûtons  
wahlweise mit Hähnchenbrust € 17,50  
oder mit Feta € 16,50

**1 Paar Original Münchner Weißwürste**  
mit süßem Senf und frischer Brezel  
€ 9,50

**Rhein Hessischer Wurstsalat**  
mit Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Kräutern  
sowie frischem Bauernbrot und Butter  
€ 11,50

**2 Stück Bauernbratwürste vom Grill**  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
€ 15,50

**Kartoffelrösti**  
mit geräuchertem Lachs, Kräuter Crème fraîche  
und gehobeltem Meerrettich  
€ 17,50

**„E. Ähmer Knoche“**  
Spareribs in hauseigener Marinade  
mit Coleslaw und Pommes frites  
€ 22,50

*Hofgut*  
**LAUBENHEIMER HÖHE**  
genießen · feiern · reiten

## Hofgartenkarte

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

**Hofgut Cheeseburger Deluxe**  
Saftiges Double Beef Patty vom Eifler Jungrind  
mit doppelt Cheddar-Käse, Mayonnaise,  
Salat, Tomate und Zwiebel  
serviert mit knusprigen Kartoffeldippers  
€ 24,00

**Hofgartens Schinkenbrett**  
Schwarzwälder Schinken, San Daniele, Pastrami  
und Pfefferbeißern sowie Cornichons, Rettich,  
Butter und Brotvariation  
€ 18,50

**Hofgartens Käsebrett**  
Gebrochener Parmesan, Brie, Blauschimmelkäse  
und Ziegenkäse mit Feigensenf, Trauben  
und karamellisierten Walnüssen  
€ 18,50

**Hofgut Pinsa „Pfälzer Art“**  
mit Schmand, Handkäse, Speck, Zwiebeln,  
Schalotten und Kümmel  
€ 12,90

**Hofgut Pinsa „Mediterrane Art“**  
mit Schmand, Zucchini, Paprika, Zwiebel,  
Schafskäse und Kräutern  
€ 13,50

**Forelle Müllerinnen Art**  
mit Mandelbutter  
sowie Risolée kartoffeln und Kräuterdip  
€ 19,90

**Saftiges Schnitzel vom Schweinerücken**  
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites  
Wiener Art € 18,50  
mit Schmorzwiebeln € 19,50

**Hunsrücker Spießbraten**  
mit kräftiger Röstzwiebelsauce und Kartoffelsalat  
€ 16,50

**Zartes Rumpsteak (250g) von der Eifler Färs**  
mit kleinem Salat, Ofenkartoffel und Kräuterschmand  
€ 39,00

**½ Grillhähnchen mit würziger Paprikamarinade**  
mit Brötchen € 15,00  
mit Kartoffelsalat € 16,50

**Hofguts Schlachtplatte**  
Gekochtes Stielrippchen, Blutwurst,  
Leberwurst und Leberknödel  
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  
€ 25,50

**Pasta all'arrabiata**  
mit würziger Tomatensauce mit Peperoncini  
und Petersilie sowie gehobeltem Parmesan  
€ 16,50

**Hofguts Ofenfleischkäse**  
mit Paprika, Zwiebeln und Käse  
an lauwarmem Bohnen-Speck-Salat und Fladenbrot  
€ 18,00

**Rhein Hessische Ofenkartoffel**  
mit hausgemachter Grüner Sauce  
€ 12,50  
wahlweise mit Streifen vom Rauchlachs € 17,50  
oder mit zarten Scheiben vom Tafelspitz € 15,00

## Biere vom Fass<sup>F</sup>:

Bitburger Pils	0,5l	€ 5,50
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	€ 5,50
Paulaner Hell im Steinkrug	0,5l	€ 5,50
Paulaner Hefeweizen	0,5l	€ 5,50
Radler oder Russ	0,5l	€ 5,50

## Flaschenbiere<sup>F</sup>:

Bitburger alkoholfrei	0,3l	€ 3,90
Bitburger Radler alkoholfrei	0,3l	€ 3,90
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 5,50
Paulaner Kristallweizen	0,5l	€ 5,50
Paulaner Weizen Dunkel	0,5l	€ 5,50

## Ausschankweine<sup>N</sup>:

Scheurebe & Silvaner lieblich, Fleischer	je 0,2l	€ 6,00
Riesling halbtrocken, Möhn		€ 6,00
Riesling trocken, Kühling-Gillot		€ 6,00
Grauburgunder trocken, Heidesheimer Hof		€ 6,00
Rosé trocken, Fleischer		€ 6,00
Spätburgunder trocken, Wasem		€ 6,50

Rheingau Riesling trocken, Robert Weil	0,2l	€ 7,00
Weinschorle	0,4l	€ 4,50

### HLH Schorle Spezial

Flasche Riesling trocken 1l Kühling-Gillot & Flasche Wasser im Eiskühler serviert	€ 22,00
---	---------



## Sekt und mehr:

Henkell Sekt	0,1l	€ 5,00
Aperol Spritz <sup>N,3</sup>		€ 6,90
Hugo <sup>N</sup>		€ 6,90
Lillet Wild Berry		€ 8,50
Rhabarberspritz		
Rhabarbernektar, Holundersirup, Sekt (alles auch alkoholfrei zu bekommen)		€ 8,50
Batida de Coco mit Kirsch- oder Maracujasaft und Minze		€ 8,50
Ramazotti Rosato mit Schweppes White Peach		€ 8,50
Alkoholfrei Martini Floreale mit Schweppes Indian Tonic		€ 8,50
Laurent Perrier Champagner La Cuvée Brut	0,1l	€ 16,00
	0,75l	€ 95,00

## Flaschenweine<sup>N</sup> (im Kühler mit Eis):

Quinterra Riesling, halbtrocken		
Weingut Kühling Gillot	0,75l	€ 29,00
Weißer Burgunder, trocken		
Weingut Möhn	0,75l	€ 27,00
Chardonnay, trocken		
Weingut Fleischer	0,75l	€ 29,00
Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Hoffmann	0,75l	€ 35,00
Riesling „HLH“, trocken		
Weingut Kühling-Gillot	0,75l	€ 33,00

Rosé, trocken		
Weingut Dreissigacker	0,75l	€ 24,00
Cuvée Rosé, trocken		
Château Minuty	0,75l	€ 32,00
Merlot, trocken		
Weingut Fleischer	0,75l	€ 37,00
Dornfelder & Portugieser, mild		
Weingut Fleischer	0,75l	€ 26,00

## Erfrischungen:

Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, SchwipSchwap <sup>2,3,4</sup>	0,33l	€ 4,30
Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel, Medium und Still	0,5l	€ 5,00
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,2l	€ 4,50
als Saftschorle	0,2l	€ 4,30
als Saftschorle	0,4l	€ 5,00

## Spirituosen:

Ramazotti	2cl	€ 4,00
Williams mit Frucht	2cl	€ 4,00
Kuemmerling / Jägermeister	2cl	€ 4,00

## Kaffee im Haferl:

Café Crème <sup>2</sup>	€ 3,80
Milchkaffee <sup>D,2</sup>	€ 4,30
Cappuccino <sup>D,2</sup>	€ 4,30
Espresso <sup>2</sup>	€ 3,80
Dallmayr Tee <sup>2</sup>	€ 3,50