

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'arrabbiata
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^F:

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^F:

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^N:

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 ^{N,3}		€ 6,90
Hugo ^N		€ 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 0,75l	€ 16,00 € 95,00

Flaschenweine^N (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 ^{2,3,4}	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 ²	€ 3,80
Milchkaffee ^{D,2}	€ 4,30
Cappuccino ^{D,2}	€ 4,30
Espresso ²	€ 3,80
Dallmayr Tee ²	€ 3,50