

GUDE,

wir heißen Sie in unserem „Landgasthof zur Post“
herzlich Willkommen.

Wir haben in unserer Wirtschaft eine über 150-jährige Tradition,
die wir seit Herbst 2018 mit frischem Wind
durch Katharina und Sebastian fortführen.



Seit März 2021 werden wir jährlich mit dem
„Bib Gourmand“ des Guide Michelins
ausgezeichnet – Er steht für sorgfältig
zubereitete Produkte, eine moderate
Rechnung, eine frische Küche mit exzellentem
Preis-Leistungs-Verhältnis.

Besonders haben wir uns im April 2023 über die
Verleihung des grünen Sterns gefreut.

Der Guide Michelin zeichnet mit dem grünen Stern Restaurants aus,
die nachhaltig, regional, saisonal und umweltbewusst arbeiten.



Da wir seit jeher viel Wert auf regionale Produkte
und frische Küche legen, haben wir uns im
Sommer 2019 der Kooperation
„Hessen à la carte“ angeschlossen und sind
mit 3 von 3 Löwen ausgezeichnet worden.

Außerdem wurden wir im Frühjahr 2019 und Sommer
2022 zu einem der besten Dorfgasthäuser
in Hessen gekürt.



Wir, Katharina und Sebastian, haben eine lange und erfolgreiche Laufbahn
in der Münchner Sterne- und Spitzengastronomie, sowie im Kaiserstuhl
erlebt, bevor wir uns entschlossen, den elterlichen Gasthof 2018 zu
renovieren und mit frischen Ideen weiterzuführen.

Da wir mit sehr viel Leidenschaft und Liebe kochen,
ist es für uns selbstverständlich,
dass wir alle unsere Gerichte mit frischen Zutaten,
möglichst aus dem Vogelsberg oder Hessen, zubereiten.

Alle Preise sind Inklusivpreise

Hierfür beziehen wir unser Rindfleisch
von der Metzgerei Axel Hornung aus Bermuthshain
und dem Regional-Schlachthof Fulda.
Färsenrind vom Biohof Ziegenhain in Dirlammen.
Schweinefleisch vom Metzger Lind aus Crainfeld und
vom Regional-Schlachthof Fulda
Geflügel und Kaninchen von Geflügel Petersen aus Hünfeld
Kalb- und Lammfleisch in Bio-Qualität
vom WernerGut in Mittelkalbach
Kalbfleisch in Bio-Qualität vom Biohof Wahl's in Metzlos
Kartoffeln in Demeter Qualität vom Hof Lorenzen in Schlitz
Frische Süßwasserfische von der Fischzucht Wetterfeld
und Fischzucht Groß in Gersfeld
Beta-Gerste, Leinsamen Öl, Gemüse in Demeter-Qualität, Kartoffeln
und besondere Mehle von Peter Hamel in Storndorf
kaltgepresstes Rapsöl von der Ölmühle Weißgerber in Rimlos
Honig vom Imker Schneider aus Nieder-Moos
Klosterhöfer Ziegenkäse von Timo Haas und
Frank Simon aus Gomfritz
Linsen vom Demeter-Hof Schwalmtal von Moritz Schäfer
Eier von Gläsjes Freilandhennen aus Nieder-Moos
Mehl von der Erlenmühle, Kleinlüder
Käse von der Hungener Käsescheune
sowie einiges an Obst und Kräutern aus dem eigenen Garten



Landgasthof
ZUR POST

Wir wünschen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt.

Ihre Familie Heil

Alle Preise sind Inklusivpreise

Wirtschaft
Biergarten
CATERING
Gästezimmer
Ferienwohnung

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Hugo Sekt, Mineralwasser, hausgemachter Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2l	6,30€
Aperol Sprizz original italienischer Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,2l	6,30€
Martini bianco mit Eis und Zitrone	5cl	5,00€
Sekt mit hausgemachtem Rhabarber-Vanille-Likör	0,1l	5,00€
Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021 weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck	0,1l	5,00€

SPEZIAL

hausgemachte Holunderblütenschorle mit Sirup aus selbstgesammelten Holunderblüten, Eis und Zitrone	0,4l	4,50€
Hattenheimer Hassel, extra trocken, 2020 sanft südlich geneigte Weinlage, erste Erwähnung 1273 gehaltvolle, wuchtige Weine die zu erstklassigem Riesling-Sekt verfeinert werden	0,75l	33,00€

DER VULKAN KOCHT! – MENÜ

feines Rindertartar aus Bio Black Angus Färsenrind vom BioHof Ziegenhain
in Dirlammen mit gebratenem Topinambur, Fichtensprossenmayonnaise,
Kirschtomaten, Salatbouquet und Kartoffelfocaccia

Lachsforellenfilet von der Fischzucht Wetterfeld mit
karamellisiertem Chicorée, Bärlauchstampf und Zitronensauce

langsam geschmorter, saftiger Braten aus Bio-Kalbfleisch
vom BioHof Wahl's in Metzlos mit Spargel-Erbсен-Gemüse
hausgemachten Nudeln und RöstkoriandersaatSchaum

Rhabarber Tumbler

Mascarpone Schaum, eingelegter Rhabarber, Mandelcrunch,
hausgemachtes Erdbeersorbet

3 Gänge (ohne Stör)	42,00€
4 Gänge	55,00€

dieser Wein passt dazu:

Dreisatz – Weingut Kitzer, Rheinhessen	0,2l	6,80€
--	------	-------

Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille
am Gaumen reife Früchte, begleitet von Aromen von Schokolade



Alle Preise sind Inklusivpreise

VORSPEISEN UND SUPPEN

gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons	4,80€
wachswiches „Ein-Stunden“- Ei von Gläsjes Freiland-Hennen mit buntem Spargelsalat und hausgebackenem Kartoffelfocaccia	12,50€
frisches Rindertartar aus Bio Black Angus Färsenrind vom BioHof Ziegenhain in Dirlammen mit gebratenem Topinambur, Fichtensprossenmayonnaise, Kirschtomaten, Salatbouquet und Kartoffelfocaccia	13,90€
feines Gartenkräuter-Topinambur-Süppchen mit hausgeräucherter Rhönforelle und Croutons	7,90€
kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kalbs-Bärlauch-Maultaschen, Gemüsewürfel und Schnittlauch	6,20€

Wir kochen frisch und handwerklich und benötigen dafür Zeit, darum empfehlen wir Ihnen eine Vorspeise zu bestellen.

PORTIONS-SPARGEL

frischer hessischer Spargel, Klasse I mit Pellkartoffeln, Bärlauch-Tomaten-Vinaigrette <u>oder</u> frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise	22,50€
und kleinem Schweineschnitzel von der Metzgerei Lind	26,50€
und kleinem Kalbsschnitzel vom BioHof WernerGut	31,00€

wir kochen unseren Spargel bissfest

HAUPTGERICHTE

hausgemachte Tagliatelle-Nudeln mit frischen gebratenen Austernpilzen, Radicchio, Schwarzwurzeln, Hungener Gewölbekeller-Käse und Mandel-Röstknoblauch-Sauce	19,00€
Lachsforellenfilet von der Fischzucht Wetterfeld mit karamellisiertem Chicorée, Bärlauch-Kartoffelstampf und Zitruschaum	27,90€
langsam geschmorter, saftiger Braten aus Bio-Kalbfleisch vom BioHof Wahl's in Metzlos mit Spargel-Erbesen-Gemüse hausgemachten Nudeln und RöstkoriandersaatSchaum	26,50€
knusprig gebratene Brust vom Kikok-Hähnchen mit buntem Frühlingsgemüse, Bärlauch-Kartoffelplätzchen und Zitronenthymiansauce	23,90€

Alle Preise sind Inklusivpreise

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Kotelett vom Vogelsberger Bio Kalb, 4 Wochen gereift,
rosa gebraten, vom Biohof Wahl's in Metzlos mit Kräuter crunch,
mit gebratenem weißem Spargel, hausgemachten
Bärlauch-Kartoffelplätzchen und Thymiansauce 37,50€

Rumpsteak „Strindberg“ vom Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel
Hornung in Bermuthshain mit Senf-Schalotten-Meerrettich-Kruste und
hausgemachten Bärlauch-Kartoffelplätzchen 28,50€

UNSERE KLASSIKER

Rumpsteak vom Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel Hornung in
Bermuthshain -mindestens 5 Wochen gereift- mit frischem Meerrettich,
hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 26,90€
oder mit Bratkartoffeln + 1,50€

Original Wiener Schnitzel, paniert, aus Bio-Kalbsfleisch vom Biohof
Wahl's in Metzlos mit frischen Preiselbeeren, Zitrone
und Bratkartoffeln 22,90€

Rahmschnitzel mit Kroketten **und** gemischtem Salat 20,50€
vom Vogelsberger Landschwein von der Metzgerei Lind in Crainfeld, paniert,
mit hausgemachter Rahmsauce und gemischter Blattsalat mit hausgemachtem
Saure-Sahne-Dressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons

Jägerschnitzel mit Kroketten **und** gemischtem Salat 20,50€
vom Vogelsberger Landschwein von der Metzgerei Lind in Crainfeld, paniert,
mit hausgemachter Jägersauce, mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu
gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing,
verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons

hausgemachter Burger aus Vogelsberger Angus-Rindfleisch im selbst
gebackenen Brioche- Burgerbrötchen, mit unserer Burger-Sauce, echtem
Cheddar-Käse und knusprigem Speck, TSZG, dazu Pommes Frites 19,50€

Liebe Veganer, gerne bereiten wir Ihnen vegane Gerichte zu. Bitte sprechen Sie uns an.

Bitte fragen Sie nach Seniorenportionen

Für Umbestellungen von Pommes oder Kroketten
auf eine unserer hausgemachten Beilagen berechnen wir 1,50€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

nur für Kinder

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes 9,50€

hausgemachte Nudeln mit Rahmsauce 8,20€

Portion Pommes oder Kroketten 5,90€

Alle Preise sind Inklusivpreise

DESSERTS

Wir produzieren alle unsere Eissorten mit den besten Grundprodukten selbst.
Die Sorbets bestehen aus frischen Früchten.

hausgebackene Schokoladentarte mit eingelegter Ananas und hausgemachtem Kokossorbet	8,50€
Rhabarber Tumbler Mascarpone Schaum, eingelegter Rhabarber, Mandelcrunch, Erdbeersorbet	7,90€
Peanutbecher hausgemachtes Vanilleeis, geröstete Erdnüsse, Salzkaramellsauce, Schokosauce, Sahne	6,90€
Walnussbecher hausgemachtes Walnusseis, Karamelleis und Schokoladeneis, karamellisierten Walnüssen und Sahne	6,90€
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	6,20€ 6,50€
Eiszwerg hausgemachtes Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Schokosauce	4,90€
hausgemachtes Holunderblütensorbet mit Ohlig Sekt	7,50€
hausgemachter Eierlikör oder Baileys auf hausgemachtem Vanilleeis	5,00€
Espresso auf hausgemachtem Vanilleeis	5,00€
große Kugel verschiedene hausgemachte Sorbets und Sahneeis	je Kugel 2,70€



Wir empfehlen eine leckere Kaffeespezialität aus
Bohnen von W&S Kaffee aus Linsengericht zu Ihrem Dessert

Keine Lust auf was Süßes?

Wir haben auch eine große Auswahl an feinen Schnäpsen und Bränden

Wir stellen alle unsere Gerichte aus natürlichen Zutaten her und verzichten
auf die Verwendung von künstlichen Aromen und Zusätzen

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für die frische Zubereitung unserer Speisen Produkte verwenden,
die als Allergene gelten. Bitte sprechen Sie bei Allergien unsere Servicemitarbeiter an oder fragen Sie
nach unserer Allergene-Karte.

Alle Preise sind Inklusivpreise

APERITIF

Hugo Sekt, Mineralwasser, hausgemachter Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2l	6,50€
Hugo -alkoholfrei- alkoholfreier Sekt „Traubenstoff“, hausgemachter Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2l	6,50€
Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,2l	6,50€
Martini bianco mit Eis und Zitrone	5cl	5,00€
Martini dry mit Olive	5cl	5,00€
Sherry, medium, Sandeman	5cl	5,00€
Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021 weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck, ein Klassiker für Liebhaber	0,1l	5,00€
Ohlig Zero, alkoholfreier Sekt prickelnder, anregender Genuss, ohne Alkohol, leicht und lange fein sprudelnd	0,1l	4,80€

APFELWEIN

	0,25l	0,5l
Uhl Apfelwein	2,50€	4,20€
Uhl Apfelwein, sauer gespritzt	2,50€	4,20€
Uhl Apfelwein, süß gespritzt	2,50€	4,20€

Alle Preise sind Inklusivpreise

CHAMPAGNER UND SEKT

Flasche Champagner Moët & Chandon Brut Imperial Duft von frischen, grünen Äpfeln, Zitrusaromen, begleitet von den typischen Brioche-Anklängen und weißen Blumen, sanfte Zitrusnoten, dazu Anklänge von Stachelbeere	0,375l	45,00€
---	--------	--------

SEKTE VON DER OHLIG PRIVAT – SEKTKELLEREI

RHEINGAU SEKT

Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021 weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt knackig-rassiger Ausdruck, ein Klassiker für Liebhaber	0,1l 0,75l	5,00€ 25,50€
Rheingau Riesling Rurale, Sekt, trocken, 2021 bei der Methode Rurale entsteht der Sekt direkt aus der Vergärung des Traubenmostes, fruchtiger Geschmack von Weintrauben, anregende Frische, bereichert fröhliche Genussmomente	0,75l	25,50€

EDITION 1919

Hattenheimer Hassel, extra trocken, 2020 sanft südlich geneigte Weinlage, erste Erwähnung 1273 gehaltvolle, wuchtige Weine die zu erstklassigem Riesling-Sekt verfeinert werden	0,75l	33,00€
Assmannshäuser Spätburgunder, extra trocken, 2018 einzigartige rote Sektspezialität, berühmter Steilhang, hoher Schieferanteil sorgt für vielschichtige Spätburgunder	0,75l	39,00€

ALKOHOLFREI – PURE TRINKFREUDE

ALKOHOLFREIE WEINE

Julius Zero – Weingut Juliusspital, Franken 0,2l 6,70€
alkoholfreier Weißwein 0,75l 23,00€
animierende gelbe Fruchtaromen des Rieslings, eine feine Würze, frisch, lebendig,
mit harmonischem Süße-Säure Spiel.
Ein alkoholfreies Trinkvergnügen und eine echte Alternative

Natureo Tinto Syrah – Weingut Torres 0,2l 7,30€
alkoholfreier Rotwein 0,75l 25,90€
exquisites, aromatisch fruchtbetontes Bouquet von saftig gereiften Himbeeren,
Quitten, am Gaumen samtweich, saftig und harmonisch ausgewogen

ALKOHOLFREIER SEKT

Ohlig Zero, alkoholfreier Sekt 0,1l 4,80€
prickelnder, anregender Genuss, ohne Alkohol, 0,75l 24,00€
leicht und lange fein sprudelnd

Ohlig, Rosé, alkoholfrei 0,75l 24,00€
alkoholfreie Alternative zu Rosé Sekt, harmonische Säure,
dezente Gerbstoffe, fruchtig mit einem Hauch Himbeeren und Erdbeeren

Offene Weine

WEISSWEIN

Weißburgunder vom Weingut Weinbiet, Pfalz frisch mit angenehmer Säure, schmeckt nach Apfel und Limone	0,2l	5,90€
Grauburgunder vom Weingut Schott, Nahe trocken, schmeckt nach Quitte, ausbalanciert, feine Würze	0,2l	6,70€
Sommertraum, Weingut Ziegler, Pfalz halbtrocken, leicht und anregend	0,2l	6,80€
Schwarzriesling vom Weingut Ries, Rheingau weißgekeltert aus roten Trauben, ein fantastischer weicher, trockener Wein, der absolut begeistert	0,2l	6,60€
Müller-Thurgau vom Löss, 2021 vom Weingut Peter Wagner, Kaiserstuhl schmeichelhafter, auf Löss-Boden gewachsener Müller-Thurgau, frische Aromatik, feine Struktur, eleganter Trinkfluss	0,2l	7,30€

ROSÉ

Spätburgunder Rosé, Kloster Eberbach tieferes Altrosa, Duft nach reifem Kernobst, gemischten roten Beeren, dezenste pflanzliche Töne, sehr passende, harmonische Säure, guter Abgang	0,2l	7,20€
--	------	-------

ROTWEIN

Spätburgunder vom Weingut Weinbiet, Pfalz fruchtintensiv und samtig, leicht nussige Noten	0,2l	5,90€
Primitivo vom Weingut Fantini, Italien süffig mit Cassis-Noten und etwas Pfeffer	0,2l	6,70€
Dreisatz – Weingut Kitzer, Rheinhessen Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille am Gaumen reife Früchte, begleitet von Aromen von Schokolade	0,2l	6,80€
Reserve Rouge, Rhone Weingut Les Dauphins tiefes Rubinrot, verführerisches Bouquet von roten und schwarzen Früchten, unterlegt mit feinen Anklängen von Gewürzen, samtweiche Tannine	0,2l	6,90€

Gerne schenken wir die Weine auch in 0,1l aus.

Alle Preise sind Inklusivpreise

Flaschenwein

WEISSWEIN

Grauburgunder, 2021 vom Weingut F.E. Schott, Nahe trocken, schmeckt nach Quitte, ausbalanciert, feine Würze	0,75l 23,90€
Weißburgunder, 2021 vom Weingut Willems, Saar frische Aromen von Birne, Pfirsich, Zitronenzesten und einen Hauch zerriebener Steine, präsentiert sich präzise und frisch am Gaumen und bietet ein großes Maß an Trinkfreude	0,75l 23,90€
Sommertraum, Weingut Ziegler, Pfalz halbtrocken, leicht und anregend	0,75l 24,50€
Schwarzriesling 2022 vom Weingut Ries, Rheingau weißgekeltert aus roten Trauben, ein fantastischer weicher, trockener Wein, der absolut begeistert	0,75l 23,90€
Riesling, 2020, feinfruchtig, Eltviller Taubenberg vom Weingut Ries, Rheingau Absolut süffiger, fruchtiger Wein mit der passenden Restsüße. Aromen von Pfirsich, getrockneten Aprikosen, saftigen Äpfeln und reifer Ananas machen diesen sanften Riesling zum Sommerwein schlechthin.	0,75l 24,00€
Müller-Thurgau vom Löss, 2021 vom Weingut Peter Wagner, Kaiserstuhl schmeichelhafter, auf Löss-Boden gewachsener Müller-Thurgau, frische Aromatik, feine Struktur, eleganter Trinkfluss	0,75l 26,00€
Grauburgunder vom Löss, 2021 vom Weingut Peter Wagner, Kaiserstuhl mittleres, klares Sonnengelb, in der Nase feine Aromen von grüner Birne, Mandel, Holunder und Wildkräutern sowie frischen Aprikosen, saftig und knackig zugleich, unbeschwerte, filigrane Leichtigkeit, leichter mineralischer Druck, mit animierendem Säurespiel	0,75l 27,50€

ROSÉ

Spätburgunder Rosé, Kloster Eberbach 0,75l 26,00€
tieferes Altrosa, Duft nach reifem Kernobst, gemischten roten Beeren, dezente pflanzliche Töne, sehr passende, harmonische Säure, guter Abgang

ROTWEIN

Primitivo vom Weingut Fantini, Italien 0,75l 23,90€
süffig mit Cassisnoten und etwas Pfeffer

Reserve Rouge, Rhone 0,75l 25,00€
Weingut Les Dauphins
tiefes Rubinrot, verführerisches Bouquet von roten und schwarzen Früchten, unterlegt mit feinen Anklängen von Gewürzen, samtweiche Tannine

Matura vom Weingut Studier, Pfalz 0,75l 26,00€
Cuvée in Barrique Fass gereift, samtig, Kirschnoten

Philipp Bassler Merlot, Großes Gewächs 0,75l 30,00€
Weingut Weinbiet, Pfalz
feinfruchtige Aromatik, erinnert an süße Kirschen und rote Beeren, gut eingebundene Tannine

Dreisatz – Weingut Kitzer, Rheinhessen 0,75l 24,50€
Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent
mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille am Gaumen reife Früchte, begleitet von Aromen von Schokolade

Spätburgunder vom Löss, 2021 0,75l 33,50€
vom Weingut Wagner, Kaiserstuhl
kraftvoll, dunkle Kirsche und schwarze Brombeere, Tabak, Leder, knackige Säure einer der kargen, aber gleichzeitig elegantesten Rotweine, des Kaiserstuhls von Eichelmann ausgezeichnete Winzer Peter Wagner

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

	2cl	
Alt Fuldaer Kornbrand	2,20 €	
Lauterbacher Kümmel	2,20 €	
Lauterbacher Feinbitter	2,20 €	
Maschine - Kümmel und Feinbitter	2,20 €	
Jägermeister	2,80 €	
Fernet Branca	2,80 €	
Ramazotti	2,80 €	
Bio Wildkirsche Likör, Schlitzer Destillerie	3,70 €	
Williams Christ-Birne Likör, Schlitzer Destillerie	3,70 €	
Whiskeylikör mit Vanille, Schlitzer Destillerie	4,20 €	
Mandel Rose Likör, Schlitzer Destillerie	4,20 €	
Roter Weinbergpfirsich Likör, Weingut Hess-Becker, Mosel	3,70 €	
Marillenlikör, Roner	3,70 €	
Noisetto, Likör aus Südtirol, Walcher	3,70 €	
Baileys auf Eis	3,70 €	
milde Zwetschge, Brand, Schlitzer Destillerie	3,70 €	
milde Haselnuss, Brand, Schlitzer Destillerie	3,70 €	
milde Himbeere, Brand, Schlitzer Destillerie	3,70 €	
milde Williams Birne, Schlitzer Destillerie	3,70 €	
Prinz Alte Marille, Fein-Brennerei Prinz	3,80 €	
Südtiroler Obstler, Roner	3,50 €	
Südtiroler Grappa, Roner Gold	3,50 €	
Lauterbacher Vogelsberggeist	3,20 €	
Malteser Aquavit	2,80 €	
Single Wheat Malt Whiskey, Schlitzer Destillerie	5,50 €	
Whiskey, Jack Daniels	3,20 €	
Wodka Gorbatschow	2,80 €	
Weißer Rum, Bacardi	2,80 €	
"Apfelstrudel"	4cl	4,10 €
Grasovka Wodka mit naturtrübem Apfelsaft		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,75l
Förstina Mineralwasser classic, medium oder naturell	2,10 €	5,50 €
	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{3,11}	2,00 €	3,80 €
Coca Cola light ^{3,4,5,11}	2,00 €	3,80 €
Sinalco Zitrone	2,00 €	3,80 €
Sinalco Orange ³	2,00 €	3,80 €
Rapp's Apfelsaft, naturtrüb	2,50 €	4,30 €
Rapp's Apfelsaftschorle, naturtrüb	2,00 €	3,80 €
Rapp's Streuobstwiese Apfelschorle, klar	2,00 €	3,80 €
Förstina „Oma Elli“ schwarze Johannisbeerschorle	2,00 €	3,80 €
Förstina „Oma Elli“ naturtrübe Zitronenlimonade	2,00 €	3,80 €
Rapp's Orangensaft	2,50 €	4,30 €
Rapp's Maracuja Saft	2,50 €	4,30 €
Rapp's Maracujasaft Schorle	2,00 €	3,80 €
Rapp's Multivitaminsaft	2,50 €	4,30 €
Bitter Lemon (chininhaltig)	2,30 €	3,90 €
Glas Leitungswasser mit Zitrone	1,50 €	
Almdudler – Kräuterlimonade	0,35l	3,90 €

BIER

	0,2l	0,4l
Lauterbacher Pils vom Faß	2,10 €	3,80 €
Radler vom Lauterbacher Pils	2,10 €	3,80 €
	0,5l	4,60 €
Pilgerstoff, vom Faß, im Steinkrug	0,5l	4,60 €
Pilgerstoff, vom Faß	0,3l	3,30 €
Franziskaner Hefe, hell, Flasche	0,5l	4,60 €
Franziskaner Hefe, dunkel, Flasche	0,5l	4,60 €
Erdinger, alkoholfreies Weizen Flasche	0,5l	4,60 €
	0,33l	3,30 €
Lauterbacher alkoholfrei, Flasche	0,33l	3,30 €
	0,33l	3,20 €
Malzbier	0,33l	3,20 €

Alle Preise sind Inklusivpreise

HEIßE GETRÄNKE

Glas Tee, schwarz		2,40 €
Glas Tee, verschiedene Kräuter		2,40 €
Glas Tee mit Rum		4,50 €
Glas Grog		4,50 €
Glas heißer Rapp's Orangensaft		2,80 €
Glas heißer Rapp's Apfelsaft, naturtrüb		2,80 €
Glas heißer Uhl Apfelwein		2,80 €
Tasse Kaffee	W&S Café Crème	2,70 €
Kännchen Kaffee	W&S Café Crème	4,50 €
Milchkaffee	W&S Café Crème	4,20 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch		3,30 €
	W&S Café Crème	
Espresso	W&S Espresso Intenso	2,70 €
Espresso doppio	W&S Espresso Intenso	4,20 €
Tasse Kakao mit Sahne		3,20 €
Kännchen Kakao		4,50 €
Latte Macchiato		4,20 €

**Wir verwenden Bohnen von W&S Kaffee aus Linsengericht.
Die Bohnen werden dort schonend langsam geröstet
und so zu wohlschmeckenden
Kaffee- oder Espresso-Kreationen veredelt.**

Zusatzstoffe:

2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Farbstoff, 4 mit Süßungsmittel, 9 mit Milcheiweiß, 10 mit Geflügelfleischanteil, 11 koffeinhaltig, 14 mit Stärke, 15 enthält Sulfide

Liebe Gäste, alle unsere Speisen können Allergene beinhalten.

Bei jeglichen Allergien wenden Sie sich bitte an uns!



Wirtschaft
Biergarten
CATERING
Gästezimmer
Ferienwohnung

Fühlt Ihr Euch einmal überzwerch,
so kommt doch in den **VOGELSBERG**.
SEIDS vielleicht schmal wie eine Flunder,
Luft, Kost und Schlaf hier oben tun **WUNDER**.
Ihr braucht kein Nauheim, Schwarzwald, Spa,
im **VOGELSBERG** gefällt's Euch aa.



**SIE HABEN WAS ZU
FEIERN**

wir sind Ihr Partner!
im Haus Platz für
75 Personen,
Menü oder Buffet
Sie feiern Zuhause?
wir liefern gerne! bis 10 km
kreative Küche mit regionalen
Produkten
Sie haben einen Wunsch,
wir kümmern uns!



**MICHELIN
2024**

**SIE SUCHEN EIN
ZIMMER**

gerne bieten
wir Ihnen eines unserer
renovierten, schönen Zimmer
mit neuen Bädern
im Landhausstil an;
ruhige Lage zum Innenhof
und mit herrlichem
Blick über Nieder-Moos;
oder unsere großzügige
Ferienwohnung