

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 Michelin
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, Sommer 2022
und Juni 2024 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.

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, Kleinluder
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

Wirtschaft
Biergarten
CATERING
Gästezimmer
Ferienwohnung

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Hugo Sekt, Mineralwasser, Minze, Limette und hausgemachter Holunderblütensirup aus selbstgesammelten Vogelsberger Holunderblüten	0,2l	7,20€
Aperol Spritz original italienischer Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,2l	7,20€
Martini bianco mit Eis und Zitrone	5cl	5,30€
Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021 weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck	0,1l	5,50€

SPEZIAL

hausgemachter Orangen-Sekt mit Schlitzer Orangenlikör und Sekt	0,1l	5,50€
„Maibowle“- Sekt mit hausgemachtem Waldmeistersirup	0,1l	5,50€
hausgemachte Holunderblütenschorle mit Sirup aus selbstgesammelten Holunderblüten, Eis und Zitrone	0,4l	4,50€
Gin Tonic Gin, Tonic Water		7,20€
Moscow Mule Wodka, Ginger Beer, Limette		7,20€

MENÜ

hausgemachte Ziegenfrischkäsecrème aus Gomfritzer Ziegenfrischkäse
mit confierten Kirschtomaten, gerösteten Pistazien, Blattsalaten und
Kartoffelfocaccia

Spargelsüppchen mit hausgemachtem, knusprigem Würfel aus Bio-Kalb,
Petersilien-Mandel-Pesto, Radicchio-Marmelade und Croutons

langsam geschmortes, saftiges Kalbsragout aus Bio-Fleisch vom BioHof
WernerGut mit buntem Frühlingsgemüse,
hausgemachten Spätzle und Trüffelschaum

Aperol-Schmandcrème mit eingelegtem Rhabarber, grünem Pfeffer-Baiser,
hausgemachtem weißen Schokoladeneis und Vollmilch-Schokoladen-Kuchen

3 Gänge (ohne Suppe) 46,00€

4 Gänge 53,60€

dieser Wein passt dazu:

Spätburgunder vom Weingut Weinbiet 0,1l 3,40€ 0,2l 5,90€
Pfalz

fruchtintensiv und samtig, leicht nussige Noten

VORSPEISEN UND SUPPEN

gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing,
verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons 5,10€

feines Tatar vom Vogelsberger Bio-Kalb mit Bärlauchschand, Salatbouquet,
buntem Spargelsalat und hausgebackenem Kartoffelfocaccia 16,90€

hausgemachte Ziegenfrischkäsecrème aus Gomfritzer Ziegenfrischkäse
mit confierten Kirschtomaten, gerösteten Pistazien, klein 13,90€
Blattsalaten und Kartoffelfocaccia groß 21,00€

Spargelsüppchen mit hausgemachtem, knusprigem Würfel aus Bio-Kalb,
Petersilien-Mandel-Pesto, Radicchio-Marmelade und Croutons 7,90€

kräftige Rinderbrühe aus Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel Hornung
in Bermuthshain mit hausgemachten Markklößchen, Flädle,
Gemüsewürfel und Schnittlauch 6,50€

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

PORTIONS-SPARGEL

frischer hessischer Spargel, Klasse I mit Pellkartoffeln,
Bärlauch-Tomaten-Vinaigrette 23,00€

und kleinem Schweineschnitzel von der Metzgerei Lind 29,50€

und kleinem Kalbsschnitzel vom BioHof WernerGut 33,00€

wir kochen unseren Spargel bissfest

HAUPTGERICHTE

hausgemachte Kartoffelgnocchi mit gebratenen Romanasalatherzen,
frischen Pilzen, Gomfritzer Ziegenkäse und Bärlauchsauce 21,00€

gebratenes Lachsforellenfilet aus Lautertal mit Romanasalatherzen,
Vogelsberger Graupenrisotto und Safranschaum 28,90€

langsam geschmortes, saftiges Kalbsragout aus Bio-Fleisch vom BioHof
WernerGut mit buntem Frühlingsgemüse, hausgemachten Spätzle
und Trüffelschaum 25,90€

knusprig gebratene Brust vom Kikok-Hähnchen mit gebratenem weißem
Spargel, Bärlauch-Kartoffelstampf und Zitronenthymiansauce 26,50€

Original Wiener Schnitzel, paniert, aus Kalbsfleisch vom BioHof WernerGut
mit frischen Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln 24,90€

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

„Rumpsteak-Bärlauch“ vom Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel Hornung in Bermuthshain -mindestens 5 Wochen gereift- mit Bärlauch-Kruste, buntem Frühlingsgemüse, hausgemachtem Kartoffelrösti und Thymian-Sauce 32,90€

rosa gebratene Hüfte vom Bio-Lamm vom BioHof WernerGut mit Bärlauchkruste, gebratenem weißen Spargel und hausgemachten Gnocchi 34,00€

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 27,90€
oder mit Bratkartoffeln aus Bio-Kartoffeln vom Hof Lorenzen + 2,00€

hausgemachter Burger aus Vogelsberger Rindfleisch im selbst gebackenen Kartoffel-Brioche-Burgerbrötchen, mit unserer Burger-Sauce, Hungener Gewölbekeller-Käse und knusprigem Speck, TSG, Zwiebel-Relish, dazu Pommes Frites 19,80€

Rahmschnitzel mit Kroketten **und** gemischtem Salat 21,90€
vom Vogelsberger Landschwein von der Metzgerei Lind in Crainfeld, paniert, mit hausgemachter Rahmsauce und gemischtem Blattsalat mit hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons

Jägerschnitzel mit Kroketten **und** gemischtem Salat 21,90€
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

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 2,00€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

nur für Kinder

kleines paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes 13,50€

hausgemachte Tagliatelle mit Rahmsauce 9,50€

Portion Pommes oder Kroketten 5,90€

DESSERTS

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

Aperol-Schmandcrème mit eingelegtem Rhabarber, hausgemachtem weißen Schokoladeneis, grünem Pfefferbaiser und Vollmilch-Schokoladen-Kuchen	8,50€
Waldmeister-Erdbeer-Tumbler Waldmeisterschaum, marinierte deutsche Erdbeeren, Mandelcrunch und hausgemachtes Zitronensorbet	8,50€
Peanutbecher hausgemachtes Vanilleeis, geröstete Erdnüsse, Salzkaramellsauce, Schokosauce, Sahne	7,20€
Erdbeerbecher hausgemachtes Vanilleeis und Erdbeersorbet, frische deutsche Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne	7,80€
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	6,50€ 6,90€
Eiszwerg hausgemachtes Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Schokosauce	5,30€
hausgemachtes Zitronensorbet mit Ohlig-Sekt	7,80€
hausgemachter Eierlikör oder Baileys auf hausgemachtem Vanilleeis	5,50€
Espresso auf hausgemachtem Vanilleeis	5,50€
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.

APERITIF

Hugo Sekt, Mineralwasser, hausgemachter Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2l	7,20€
Hugo -alkoholfrei- alkoholfreier Ohlig Sekt „Zero“, hausgemachter Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2l	7,20€
Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,2l	7,20€
Martini bianco mit Eis und Zitrone	5cl	5,30€
Martini dry mit Olive	5cl	5,30€
Sherry, medium, Sandeman	5cl	5,30€
Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021 weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck, ein Klassiker für Liebhaber	0,1l	5,50€
Ohlig Zero, alkoholfreier Sekt prickelnder, anregender Genuss, ohne Alkohol, leicht und lange fein sprudelnd	0,1l	5,20€

LONGDRINKS

Gin Tonic Gin, Tonic Water		7,20€
Moscow Mule Wodka, Ginger Beer, Limette		7,20€
Campari Orange Campari, Orangensaft		7,20€
Screw Driver Wodka, Orangensaft		7,20€
Whiskey Cola Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Coca Cola		7,20€
Wodka Lemon Wodka, Bitter Lemon		7,20€

CHAMPAGNER UND SEKT

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

SEKTE VON DER OHLIG PRIVAT – SEKTKELLEREI

RHEINGAU SEKT

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

EDITION 1919

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

0.00% ALKOHOLOL – 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		

ALKOHOLFREIER SEKT

Ohlig Zero, alkoholfreier Sekt	0,1l	5,20€
prickelnder, anregender Genuss, ohne Alkohol, leicht und lange fein sprudelnd	0,75l	24,00€
Ohlig, Rosé, alkoholfrei	0,75l	24,00€
alkoholfreie Alternative zu Rosé Sekt, harmonische Säure, dezente Gerbstoffe, fruchtig mit einem Hauch Himbeeren und Erdbeeren		

APFELWEIN

	0,25l	0,5l
Uhl Apfelwein	2,70€	4,50€
Uhl Apfelwein, sauer gespritzt	2,70€	4,50€
Uhl Apfelwein, süß gespritzt	2,70€	4,50€

Offene Weine

WEISSWEIN

Weißburgunder vom Weingut Weinbiet, Pfalz	0,2l	5,90€
frisch mit angenehmer Säure, schmeckt nach Apfel und Limone	0,1l	3,40€
Grauburgunder vom Weingut Schott, Nahe	0,2l	6,70€
trocken, schmeckt nach Quitte, ausbalanciert, feine Würze	0,1l	3,80€
Sommertraum, Weingut Ziegler, Pfalz	0,2l	6,80€
halbtrocken, leicht und anregend	0,1l	3,90€
Blanc de Noir, 2022, Weingut Burggarten, Ahr	0,2l	7,80€
angenehm spritzig mit Anklängen von Litschi, Wiesenheu und im Abgang etwas Grapefruit, begeistert durch ein schönes Spiel zwischen filigraner Art, angenehm animierende Frucht und herrlich präziser Säure	0,1l	4,50€
Müller-Thurgau vom Löss, 2021	0,2l	7,30€
vom Weingut Peter Wagner, Kaiserstuhl	0,1l	4,20€
schmeichelhafter, auf Löss-Boden gewachsener Müller-Thurgau, frische Aromatik, feine Struktur, eleganter Trinkfluss		

ROSÉ

Spätburgunder Rosé, Kloster Eberbach	0,2l	7,20€
tiefere Altrosa, Duft nach reifem Kernobst, gemischten roten Beeren, dezente pflanzliche Töne, sehr passende, harmonische Säure, guter Abgang	0,1l	4,20€

ROTWEIN

Spätburgunder vom Weingut Weinbiet, Pfalz	0,2l	5,90€
fruchtintensiv und samtig, leicht nussige Noten	0,1l	3,40€
Le Grande Rêve Réserve	0,2l	7,30€
Saint-Guilhem-le-Désert IGP	0,1l	4,30€
Südfrankreich / Languedoc-Roussillon		
kraftvoll, fruchtgeladen, mit saftiger Fülle und einnehmender Restsüße, angenehm geschmeidig und erfrischend unkompliziert		
Primitivo – Terre die Montelusa	0,2l	6,80€
Italien – Apulien, Puglia IGP	0,1l	3,90€
feine Aromen nach getrockneten Aprikosen, reifer Pflaume und einem Hauch Zimt, weich, rund und harmonisch		
Dreisatz – Weingut Kitzer, Rheinhessen	0,2l	6,80€
Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent	0,1l	3,90€
mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille am Gaumen reife Früchte, begleitet von Aromen von Schokolade		

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€
Blanc de Noir, 2022 Weingut Burggarten, Ahr angenehm spritzig mit Anklängen von Litschi, Wiesenheu und im Abgang, etwas Grapefruit, begeistert durch ein schönes Spiel zwischen filigraner Art, angenehm animierender Frucht und herrlich präziser Säure	0,75l 28,00€
Sauvignon Blanc, 2021 vom Weingut F.E. Schott, Nahe Harmonie zwischen grüner und gelber Aromatik, mineralisch wie ein Riesling, fruchtig wie eine Scheurebe	0,75l 26,00€
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 tieferes Altrosa, Duft nach reifem Kernobst, gemischten roten Beeren, dezente pflanzliche Töne, sehr passende, harmonische Säure, guter Abgang	0,75l 26,00€
--	--------------

ROTWEIN

Geisenheimer Mäuerchen, Spätburgunder Q.b.A. - trocken Weingut Graf-Müller, Rheingau im Barrique gereift, kräftig, großes Potential, kräftiger Spätburgunder Lagerung in kleinen Holzfässern (225 ltr.), wunderbare Aromen, die typisch für einen Spätburgunder sind, dezente Säure, opulenter Geschmack	0,75l	32,50€
Reserve Rouge, Rhone Weingut Les Dauphins tiefes Rubinrot, verführerisches Bouquet von roten und schwarzen Früchten, unterlegt mit feinen Anklängen von Gewürzen, samtweiche Tannine	0,75l	25,00€
aómani familiae Primitivo die Manduria DOP Italien, Apulien Drei Frauen, sechs Hände und eine Passion – das ist aómani, Bukett von reifen Kirschen und Pflaumen, feine Noten von Kakao und Vanille, samtig-weiche Textur	0,75l	28,00€
Primitivo – Terre die Montelusa Italien – Apulien, Puglia IGP feine Aromen nach getrockneten Aprikosen, reifer Pflaume und einem Hauch Zimt, weich, rund und harmonisch	0,75l	24,50€
Barbera, Villa Pani, Appassimento Piemonte DOC Italien – Piemont, Piemonte DOC Appassimento-Verfahren: Trauben werden von Hand gelesen und in Kisten 5 – 6 Wochen gelagert und dadurch angetrocknet, um das Aroma der Beeren zu konzentrieren rubinrote Farbe, Noten von Brombeere, Veilchen, Vanille, Feigen und Mandeln, frisch und elegant	0,75l	29,00€
Le Grande Rêve Réserve Saint-Guilhem-le-Désert IGP Südfrankreich / Languedoc-Roussillon kraftvoll, fruchtgeladen, mit saftiger Fülle und einnehmender Restsüße, angenehm geschmeidig und erfrischend unkompliziert	0,75l	26,50€
Philipp Bassler Merlot, Großes Gewächs Weingut Weinbiet, Pfalz feinfruchtige Aromatik, erinnert an süße Kirschen und rote Beeren, gut eingebundene Tannine	0,75l	30,00€
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	0,75l	24,50€
Spätburgunder vom Löss, 2021 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	0,75l	36,00€

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

VON DER SCHLITZER DESTILLERIE

WHISKY	2cl
Single Malt Whisky, Schlitzer Destillerie	5,90€
Single Wheat Malt Whisky, Schlitzer Destillerie	5,90€
Single Malt Whisky Woody, Schlitzer Destillerie	6,50€
LIKÖRE	
Bio Waldbeeren Likör, Schlitzer Destillerie	4,20€
Williams Christ-Birne Likör, Schlitzer Destillerie	4,20€
Whiskylikör mit Vanille, Schlitzer Destillerie	4,50€
Mandel Rose Likör, Schlitzer Destillerie	4,50€
BRÄNDE	
milde Zwetschge, Schlitzer Destillerie	4,20€
milde Himbeere, Schlitzer Destillerie	4,20€
milde Marille, Schlitzer Destillerie	4,20€
milde Williams Birne, Schlitzer Destillerie	4,20€
milde Haselnuss, Schlitzer Destillerie	4,20€
Burgen Nussler, Schlitzer Destillerie	4,20€
Obstler, Schlitzer Destillerie	4,20€
Alter Orangenbitter, Schlitzer Destillerie	5,90€
Alter Zwetschgenbrandy, Schlitzer Destillerie	5,90€

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

	2cl	
Lauterbacher Kümmel	2,90 €	
Lauterbacher Feinbitter	2,90 €	
Maschine - Kümmel und Feinbitter	2,90 €	
Jägermeister, Fernet Branca	3,10 €	
Ramazzotti mit Eis oder Zitrone	3,10 €	
Prinz Alte Marille, Fein-Brennerei Prinz	4,20€	
Südtiroler Grappa, Roner Gold	4,20€	
Lauterbacher Vogelsberggeist	4,20€	
Malteser Aquavit	3,10 €	
Whiskey, Jack Daniels	4,00 €	
Wodka Gorbatschow	3,00 €	
Weißer Rum, Bacardi	3,00 €	
"Apfelstrudel" Grasovka Wodka mit naturtrübem Apfelsaft	4,70 €	4cl
Roter Weinbergpfirsich Likör, Weingut Hess-Becker, Mosel	4,20€	
Marillenlikör, Roner	4,20€	
Noisetto, Likör aus Südtirol, Walcher	4,20€	
Baileys auf Eis	4,20€	


ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25l	0,75l
Rhön Sprudel Mineralwasser original, medium oder naturell	2,30 €	5,90 €
	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{3,11}	2,20 €	4,00 €
Coca Cola light ^{3,4,5,11}	2,20 €	4,00 €
Sinalco Zitrone	2,20 €	4,00 €
Sinalco Orange ³	2,20 €	4,00 €
Rapp's Apfelsaft, naturtrüb	2,70 €	4,50 €
Rapp's Apfelsaftschorle, naturtrüb	2,40 €	4,20 €
Rapp's Streuobstwiese Apfelschorle, klar	2,30 €	4,10 €
Rapp's schwarze Johannisbeere	2,70 €	4,50 €
Rapp's schwarze Johannisbeere Schorle	2,40 €	4,20 €
Förstina „Oma Elli“ naturtrübe Zitronenlimonade	2,40 €	4,20 €
Rapp's Orangensaft	2,70 €	4,50 €
Rapp's Maracuja Saft	2,70 €	4,50 €
Rapp's Maracujasaft Schorle	2,40 €	4,20 €
Rapp's Multivitaminsaft	2,70 €	4,50 €
Bitter Lemon (chininhaltig)	2,50 €	4,20 €
Glas Leitungswasser mit Zitrone	2,00 €	
Almdudler – Kräuterlimonade	0,35l	4,20 €

BIER

	0,2l	0,4l
Lauterbacher Pils vom Faß	2,20 €	4,10 €
Radler vom Lauterbacher Pils	2,20 €	4,10 €
Pilgerstoff, vom Faß, im Steinkrug	0,5l	4,90 €
Pilgerstoff, vom Faß	0,3l	3,40 €
Franziskaner Hefe, hell, Flasche	0,5l	4,90 €
Franziskaner Hefe, dunkel, Flasche	0,5l	4,90 €
Erdinger, alkoholfreies Weizen, Flasche	0,5l	4,90 €
Lauterbacher „Naturbursche“ alkoholfreies Bio-Craft Bier	0,33l	3,50 €
Malzbier	0,33l	3,20 €

HEIßE GETRÄNKE

Glas Tee, schwarz		2,60 €
Glas Tee, verschiedene Kräuter		2,60 €
Glas Tee mit Rum		4,70 €
Glas Grog – das Piratengerränk		4,70 €
Glas heißer Rapp's Orangensaft		3,00 €
Glas heißer Rapp's Apfelsaft, naturtrüb		3,00 €
Glas heißer Uhl Apfelwein		3,00 €
Tasse Kaffee	W&S Café Crème	2,80 €
Kännchen Kaffee	W&S Café Crème	4,50 €
Milchkaffee	W&S Café Crème	4,20 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	W&S Café Crème	3,30 €
Espresso	W&S Espresso Intenso	2,80 €
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!



**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