

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.



MICHELIN
2025

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.

Hierfür beziehen wir unser Rindfleisch
von der Metzgerei Axel Hornung aus Bermuthshain .
Färsenrind vom Biohof Ziegenhain in Dirlammen.
Schweinefleisch vom Metzger Lind aus Crainfeld und
Geflügel und Kaninchen von Geflügel Petersen aus Hünfeld
Kalb- und Lammfleisch in Bio-Qualität
vom WernerGut in Mittelkalbach
Wild von den Revier-Jägern aus Freiensteinau und Grebenhain
Kalbfleisch in Bio-Qualität vom Biohof Wahl's in Metzlos
Kartoffeln in Demeter Qualität vom Hof Lorenzen in Schlitz
Frische Süßwasserfische von der Teichmühle Engelroth
und Fischzucht Groß in Gersfeld
Störfilet von Desietra in Fulda
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
Ziegenkäse und Lammfleisch von Thassilo Görden, Hopfmansfeld
Linsen, Kichererbsen 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



Wir wünschen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt.

Ihre Familie Heil

Feierlichkeiten
Biergarten
Wirtschaft
Gästezimmer
Ferienwohnung

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Hugo	– auch alkoholfrei möglich –	0,2l	7,50€
Sekt, Mineralwasser, Minze, Limette und hausgemachter Holunderblütensirup aus selbstgesammelten Vogelsberger Holunderblüten			
Aperol Spritz	– auch alkoholfrei möglich –	0,2l	7,50€
original italienischer Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange			
Martini bianco mit Eis und Zitrone		5cl	5,40€
Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021		0,1l	5,70€
weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck			

SPEZIAL

Glüh-Sekt		0,1l	5,50€
hausgemachte Glühweinessenz mit Sekt aufgefüllt – kalt –			
hausgemachte Holunderblütenschorle		0,4l	4,50€
mit Sirup aus selbstgesammelten Holunderblüten, Eis und Zitrone			
Gin Tonic	– auch alkoholfrei möglich –		7,50€
Gordon's London Dry Gin, Schweppes Tonic Water			
Moscow Mule			7,50€
Gorbatschow Wodka, Schweppes Ginger Beer, Limette			

MENÜ

hausgemachte, getrüffelte Terrine von Reh und Frischling
mit eingelegten eigenen Brombeeren, Wacholderschmand,
Staudensellerie-Vinaigrette, hausgebackenen Kartoffelfocaccia und Feldsalat

feines Maronen-Waldpilz-Süppchen mit Gewürz-Pflaumen-Crème,
hausgemachter Frühlingsrolle vom Wildschwein aus heimischer Jagd,
Schnittlauchöl und Gewürz-Croutons

Deckelsteak vom Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel Hornung in
Bermuthshain -mindestens 5 Wochen gereift- mit Hokkaido-Kürbis-Gemüse
hausgemachten Kartoffel-Topinambur-Terrine und Zitronenthymiansauce

hausgemachtes Zimtblütenmousse mit warmem Orangenkuchen,
Zwetschgenröster, Marzipansauce und
selbstgemachtem Zwetschgen-Zimt-Sorbet

3 Gänge (ohne Suppe) 49,50€
4 Gänge 56,50€

dieser Wein passt dazu:

Dreisatz – Weingut Kitzer, Rheinhessen 0,1l 4,30€ 0,2l 7,50€
Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent
mit dunkler Waldfrucht, Kirsche und Vanille am Gaumen reife Früchte,
begleitet von Aromen von Schokolade

VORSPEISEN UND SUPPEN

gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons	5,30€
Ziegenfrischkäse-Crème aus Gompfritzer Ziegenkäse mit Salbei aromatisiert, Ofen-Hokkaido-Kürbis, eingelegten Trockenfrüchten und Roten Zwiebeln dazu hausgebackenem Kartoffelfocaccia	14,50€
hausgemachte, getrüffelte Terrine von Reh und Frischling mit eingelegten eigenen Brombeeren, Wacholderschmand, Feldsalat Staudensellerie-Vinaigrette und hausgebackenen Kartoffelfocaccia	15,50€
feines Maronen-Waldpilz-Süppchen mit Gewürz-Pflaumen-Crème, hausgemachter Frühlingsrolle vom Wildschwein aus heimischer Jagd Schnittlauchöl und Gewürz-Croutons	7,90€
kräftige Wildbrühe aus Vogelsberger Wild aus heimischer Jagd mit hausgemachten Griesnockerln, frischen Flädle, Gemüsewürfel und Schnittlauch	6,70€

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

HAUPTGERICHTE

buntes Linsengemüse aus Vogelsberger Demeter Linsen mit gebratenem Hokkaidokürbis, Petersilien-Pesto, eingelegtem Radicchio, Ziegenkäse von Thassilo Görden und Kernöl-Sauce	20,90€
hausgemachte Semmelknödel mit Rauchmandel-Crunch, geröstetem Rosenkohl, Stein-Champignons, eingelegten Trockenfrüchten, Petersilien-Pesto und Gewürz-Kakao-Schaum	22,50€
gebratenes Fuldaer Störfilet mit Curry-Crunch, karamellisiertem Chicorée, Kartoffel-Schnittlauch-Stampf und Hummerschaum	28,50€
rosa gebratene, weibliche französische Barbarie-Entenbrust mit karamellisiertem Chicorée, Kartoffel-Schnittlauch-Stampf und Röstkoriandersaat-Sauce	29,50€
langsam geschmortes, saftiges Ragout vom Reh aus heimischer Jagd mit geschmorter Rote Beete, eingelegten Trockenfrüchten hausgemachten Semmelknödeln und Gewürz-Kakao-Schaum	26,50€
Wildschweinschnitzel „Jägerschnitzel de Luxe“ aus heimischer Jagd mit Waldpilzen, Wildsauce, Speck, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln aus Bio-Kartoffeln vom Hof Lorenzen	26,90€

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Deckelsteak vom Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel Hornung in Bermuthshain -mindestens 5 Wochen gereift- mit Hokkaido-Kürbis-Gemüse hausgemachter Kartoffel-Topinambur-Terrine und Zitronenthymiansauce 32,90€

rosa gebratene Vogelsberger Rehhüfte aus heimischer Jagd mit geröstetem Rosenkohl, eingelegten Trockenfrüchten, feinem Selleriepüree, Kartoffel-Topinambur-Terrine und Molejus 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 28,50€
oder mit Bratkartoffeln aus Bio-Kartoffeln vom Hof Lorenzen + 2,00€

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

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 Semmelknödel 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.

hausgemachte Lebkuchen-Crème Brûlée
mit eingelegten Rumtopf Früchten, selbstgemachten Waldfrucht-Sorbet
und Mandel-Crumble 8,50€

hausgemachtes Zimtblütenmousse mit warmem Orangenkuchen,
Zwetschgenröster, Marzipansauce und
selbstgemachtem Zwetschgen-Zimt-Sorbet 8,50€

Sorbetvariation 7,80€
3 verschiedene Sorten hausgemachtes Fruchtsorbet mit
Zwetschgenröster und Honighippe

Peanutbecher 7,20€
hausgemachtes Vanilleeis, geröstete Erdnüsse, selbstgemachte Salzkaramellsauce
und Schokosauce, Sahne

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 6,50€
mit Sahne 6,90€

Eiszwerg 5,30€
hausgemachtes Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Schokosauce

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
Wunderbarer & **S**chonend – 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	7,50€
Hugo -alkoholfrei- alkoholfreier Ohlig Sekt „Zero“, hausgemachter Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2l	7,50€
Aperol Sprizz Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,2l	7,50€
Martini bianco mit Eis und Zitrone	5cl	5,40€
Martini dry mit Olive	5cl	5,40€
Sherry, medium, Sandeman	5cl	5,40€
Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021 weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck, ein Klassiker für Liebhaber	0,1l	5,70€
Ohlig Zero, alkoholfreier Sekt prickelnder, anregender Genuss, ohne Alkohol, leicht und lange fein sprudelnd	0,1l	5,50€

LONGDRINKS

Gin Tonic Gin, Tonic Water	7,50€
Moscow Mule Wodka, Ginger Beer, Limette	7,50€
Campari Orange Campari, Orangensaft	7,50€
Screw Driver Wodka, Orangensaft	7,50€
Whiskey Cola Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Coca Cola	7,50€
Wodka Lemon Wodka, Bitter Lemon	7,50€

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	5,70€
weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt	0,75l	27,90€
knackig-rassiger Ausdruck, ein Klassiker für Liebhaber		
Rheingau Riesling Rurale, Sekt, trocken, 2021	0,75	27,90€
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	35,00€
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		

KEIN ALKOHOL – 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	5,50€
prickelnder, anregender Genuss, ohne Alkohol, leicht und lange fein sprudelnd	0,75l	25,00€

APFELWEIN

	0,25l	0,5l
Uhl Apfelwein	2,70€	4,60€
Uhl Apfelwein, sauer gespritzt	2,70€	4,60€
Uhl Apfelwein, süß gespritzt	2,70€	4,60€

Offene Weine

WEISSWEIN

Weißburgunder vom Weingut Weinbiet, Pfalz	0,2l	6,00€
frisch mit angenehmer Säure, schmeckt nach Apfel und Limone	0,1l	3,50€
Grauburgunder vom Weingut Schott, Nahe	0,2l	7,30€
trocken, schmeckt nach Quitte, ausbalanciert, feine Würze	0,1l	4,20€
Sommertraum, Weingut Ziegler, Pfalz	0,2l	7,40€
halbtrocken, leicht und anregend	0,1l	4,30€
Blanc de Noir, 2022, Weingut Burggarten, Ahr	0,2l	8,40€
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	4,90€
Riesling, trocken, 2025	0,2l	6,10€
vom Weingut Kisselbach, Rheingau	0,1l	3,60€
typischer Rheingau Riesling, elegant, fruchtig, mit belebender Säure, idealer Wein für das tägliche Trinkvergnügen		

ROSÉ

Spätburgunder Rosé, Kloster Eberbach	0,2l	7,90€
tieferes Altrosa, Duft nach reifem Kernobst, gemischten roten Beeren, dezente pflanzliche Töne, sehr passende, harmonische Säure, guter Abgang	0,1l	4,60€

ROTWEIN

Spätburgunder vom Weingut Weinbiet, Pfalz	0,2l	6,00€
fruchtintensiv und samtig, leicht nussige Noten	0,1l	3,50€
Le Grande Rêve Réserve	0,2l	8,00€
Saint-Guilhem-le-Désert IGP	0,1l	4,60€
Südfrankreich / Languedoc-Roussillon		
kraftvoll, fruchtgeladen, mit saftiger Fülle und einnehmender Restsüße, angenehm geschmeidig und erfrischend unkompliziert		
Primitivo – Terre die Montelusa	0,2l	7,60€
Italien – Apulien, Puglia IGP	0,1l	4,40€
feine Aromen nach getrockneten Aprikosen, reifer Pflaume und einem Hauch Zimt, weich, rund und harmonisch		
Dreisatz – Weingut Kitzer, Rheinhessen	0,2l	7,50€
Dreisatz aus Regent, Spätburgunder und St. Laurent	0,1l	4,30€
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

0,75l 25,50€

trocken, schmeckt nach Quitte, ausbalanciert, feine Würze

Weißburgunder, 2021

vom Weingut Willems, Saar

0,75l 25,50€

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

Sommertraum, Weingut Ziegler, Pfalz

0,75l 26,00€

halbtrocken, leicht und anregend

Blanc de Noir, 2022

0,75l 29,50€

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

Sauvignon Blanc, 2021

0,75l 27,50€

vom Weingut F.E. Schott, Nahe

Harmonie zwischen grüner und gelber Aromatik, mineralisch wie ein Riesling, fruchtig wie eine Scheurebe

Müller-Thurgau vom Löss, 2021

0,75l 27,50€

vom Weingut Peter Wagner, Kaiserstuhl

schmeichelhafter, auf Löss-Boden gewachsener Müller-Thurgau, frische Aromatik, feine Struktur, eleganter Trinkfluss

Grauburgunder vom Löss, 2021

0,75l 28,50€

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

Riesling Urknall, 2023

0,75l 33,00€

vom Weingut Kisselbach, Rheingau

Kombination von feinem Holz, klarer Riesling-Frucht und ansprechender Säure, einzigartige Aromenexplosion, elegantes Gleichgewicht von Frucht und Mineralität mit einer feinen Würze, gelbe Früchte wie Birne und Melone

ROSÉ

Spätburgunder Rosé, Kloster Eberbach

0,75l 27,50€

tieferes Altrosa, Duft nach reifem Kernobst, gemischten roten Beeren, dezente pflanzliche Töne, sehr passende, harmonische Säure, guter Abgang

ROTWEIN

Geisenheimer Mäuerchen, Spätburgunder Q.b.A. - trocken 0,75l 34,00€
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

Reserve Rouge, Rhone 0,75l 27,00€
Weingut Les Dauphins

tiefes Rubinrot, verführerisches Bouquet von roten und schwarzen Früchten, unterlegt mit feinen Anklängen von Gewürzen, samtweiche Tannine

a6mani familiae Primitivo die Manduria DOP 0,75l 30,00€
Italien, Apulien

Drei Frauen, sechs Hände und eine Passion – das ist a6mani, Bukett von reifen Kirschen und Pflaumen, feine Noten von Kakao und Vanille, samtig-weiche Textur

Primitivo – Terre die Montelusa 0,75l 26,50€
Italien – Apulien, Puglia IGP

feine Aromen nach getrockneten Aprikosen, reifer Pflaume und einem Hauch Zimt, weich, rund und harmonisch

Barbera, Villa Pani, Appassimento Piemonte DOC 0,75l 32,00€
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

Le Grande Rêve Réserve 0,75l 28,00€
Saint-Guilhem-le-Désert IGP Südfrankreich / Languedoc-Roussillon

kraftvoll, fruchtgeladen, mit saftiger Fülle und einnehmender Restsüße, angenehm geschmeidig und erfrischend unkompliziert

Philipp Bassler Merlot, Großes Gewächs 0,75l 32,00€
Weingut Weinbiet, Pfalz

feinfruchtige Aromatik, erinnert an süße Kirschen und rote Beeren, gut eingebundene Tannine

Dreisatz – Weingut Kitzer, Rheinhessen 0,75l 26,00€

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 38,00€
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

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€

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 €	6,20 €
	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{3,11}	2,30 €	4,00 €
Coca Cola light ^{3,4,5,11}	2,30 €	4,00 €
Sinalco Zitrone	2,30 €	4,00 €
Sinalco Orange ³	2,30 €	4,00 €
Rapp's Apfelsaft, naturtrüb	2,80 €	4,50 €
Rapp's Apfelsaftschorle, naturtrüb	2,50 €	4,20 €
Rapp's Streuobstwiese Apfelschorle, klar	2,40 €	4,10 €
Rapp's schwarze Johannisbeere	2,70 €	4,50 €
Rapp's schwarze Johannisbeere Schorle	2,40 €	4,20 €
Rapp's Orangensaft	2,80 €	4,50 €
Rapp's Maracuja Saft	2,80 €	4,50 €
Rapp's Maracujasaft Schorle	2,50 €	4,20 €
Rapp's Multivitaminsaft	2,80 €	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 €	4,20 €
Radler vom Lauterbacher Pils	2,20 €	4,20 €
	0,5l	5,10 €
Pilgerstoff, vom Faß, im Steinkrug	0,3l	3,40 €
Pilgerstoff, vom Faß	0,5l	5,10 €
Franziskaner Hefe, hell, Flasche	0,5l	5,10 €
Franziskaner Hefe, dunkel, Flasche	0,5l	5,10 €
Erdinger, alkoholfreies Weizen, Flasche	0,5l	5,10 €
	0,33l	3,50 €
Lauterbacher Naturbursche, Bio alkoholfrei, Flasche		
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 Piratengetränk		4,70 €
Glas heißer Rapp's Orangensaft		3,30 €
Glas heißer Rapp's Apfelsaft, naturtrüb		3,30 €
Glas heißer Uhl Apfelwein		3,30 €
Tasse Kaffee	W&S Café Crème	2,90 €
Kännchen Kaffee	W&S Café Crème	4,60 €
Milchkaffee	W&S Café Crème	4,30 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	W&S Café Crème	3,40 €
Espresso	W&S Espresso Intenso	2,90 €
Espresso doppio	W&S Espresso Intenso	4,30 €
Tasse Kakao mit Sahne		3,20 €
Kännchen Kakao		4,50 €
Latte Macchiato		4,50 €

Wir verwenden Bohnen von Wunderbarer & Schonend gerösteter 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!



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