

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 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 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 Görgen, Hopfmansfeld
Linsen, Kichererbsen 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



Wir wünschen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt.

Ihre Familie Heil

Feierlichkeiten
Biergarten
Wirtschaft
Gästezimmer
Ferienwohnung

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Hugo	– auch alkoholfrei möglich – Sekt, Mineralwasser, Minze, Limette und hausgemachter Holunderblüten sirup aus selbstgesammelten Vogelsberger Holunderblüten	0,2l	7,50€
Aperol Spritz	– auch alkoholfrei möglich – original italienischer Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange	0,2l	7,50€
Ohlig Rheingau Riesling Sekt, trocken, 2021	weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck	0,1l	5,70€
Glüh-Sekt	hausgemachte Glühweinessenz mit Sekt aufgefüllt – kalt –	0,1l	5,50€
hausgemachte Holunderblütenchorle	mit Sirup aus selbstgesammelten Holunderblüten, Eis und Zitrone	0,4l	4,50€
Gin Tonic	– auch alkoholfrei möglich – Gordon's London Dry Gin, Schweppes Tonic Water		7,50€

MENÜ

Ziegenfrischkäse-Crème aus Gomfritzer Ziegenkäse mit Salbei aromatisiert,
geschmorter Rote Beete, eingelegten Trockenfrüchten und Roten Zwiebeln,
Salatbouquet, Nusspesto, dazu hausgebackenes Kartoffelfocaccia

*****	feines Maronen-Waldpilz-Süppchen mit Gewürz-Pflaumen-Crème, hausgemachter Frühlingsrolle vom Wildschwein aus heimischer Jagd, Schnittlauch-Öl und Gewürz-Croutons	feines Maronen-Waldpilz-Süppchen mit Gewürz-Pflaumen-Crème, hausgemachter Frühlingsrolle von Marone und Rosenkohl, Schnittlauch-Öl und Gewürz-Croutons
-------	---	--

*****	rosa gebratene, weibliche französische Barbarie-Entenbrust mit karamellisiertem Chicorée, Kartoffel-Petersilien-Stampf eingelegten Mirabellen und Röstkoriandersaat-Sauce	cremiges Ein-Stunden-Ei von Gläsjes Freilandhennen mit karamellisiertem Chicorée, gebratenen Waldpilzen, Kartoffel-Stampf und Petersiliensauce
-------	--	---

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

3 Gänge (ohne Suppe)	49,50€	vegetarisch 43,50€
4 Gänge	56,50€	vegetarisch 51,00€

dieser Wein passt dazu:

Müller-Thurgau vom Löss, 2021 vom Weingut Peter Wagner, Kaiserstuhl schmeichelhafter, auf Löss-Boden gewachsener Müller-Thurgau, frische Aromatik, feine Struktur, eleganter Trinkfluss	0,1l 4,60€	0,2l 7,90€
		0,75l 27,50€

Alle Preise sind Inklusivpreise

VORSPEISEN UND SUPPEN

gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons	5,30€
Ziegenfrischkäse-Crème aus Gomfritzer Ziegenkäse mit Salbei aromatisiert, geschmorter Rote Beete, eingelegten Trockenfrüchten und Roten Zwiebeln, Salatbouquet, Nusspesto, dazu hausgebackenes Kartoffelfocaccia	14,50€
hausgemachte, geträufelte Terrine von Reh und Frischling mit eingelegten eigenen Brombeeren, Wacholderschmand, Feldsalat Staudensellerie-Vinaigrette und hausgebackenen Kartoffelfocaccia	15,90€
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

cremiges Ein-Stunden-Ei von Gläsjes Freilandhennen mit karamellisiertem Chicorée, gebratenen Waldpilzen, Kartoffel-Stampf, und Petersiliensauce	22,50€
hausgemachte Semmelknödel mit Rauchmandel-Crunch, geröstetem Rosenkohl, Stein-Champignons, eingelegten Trockenfrüchten, Petersilien-Pesto und Gewürz-Kakao-Schaum	21,50€
gebratenes Fuldaer Störfillet mit Buchweizen-Schnittlauch-Crunch, geschmorter Rote Beete, Kartoffel-Petersilien-Stampf und Meerrettichsauce	28,50€
rosa gebratene, weibliche französische Barbarie-Entenbrust mit karamellisiertem Chicorée, Kartoffel-Petersilien-Stampf eingelegten Mirabellen und Röstkoriandersaat-Sauce	28,50€
langsam geschmortes, saftiges Ragout vom Reh aus heimischer Jagd mit Rote-Beete-Gemüse, hausgemachten Semmelknödeln, Kakao-Gewürz-Schaum und glasierten Trockenfrüchten	26,50€

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Deckelsteak vom Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel Hornung in Bermuthshain -mindestens 5 Wochen gereift- mit geröstetem Rosenkohl und Stein-Champignons, hausgemachter Kartoffel-Topinambur-Terrine und Zitronenthymiansauce 32,90€

rosa gebratene Vogelsberger Rehhüfte aus heimischer Jagd mit hausgemachtem Blaukraut, eingelegten Trockenfrüchten, feinem Selleriepüree, Kartoffel-Topinambur-Terrine und Molejus 34,00€

UNSERE KLASSEK

Rumpsteak vom Vogelsberger Rind von der Metzgerei Axel Hornung in Bermuthshain -mindestens 5 Wochen gereift- mit frischem Meerrettich, hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 28,90€ oder mit Bratkartoffeln aus Bio-Kartoffeln vom Hof Lorenzen + 2,00€

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

Spezial-Cordon Bleu mit Pommes Frites **und** gemischtem Salat 26,90€ gefüllt mit Wildschinken von der Metzgerei Bönsel in Crainfeld und Hungener Gewölbekellerkäse, Preiselbeeren dazu gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Saure-Sahne-Dressing, verschiedenen Rohkostsalaten und Croutons

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 Rumtopffrüchten, selbstgemachten Waldfrucht-Sorbet und Mandel-Crumble	8,50€
hausgemachtes Zimtblütenmousse mit warmem Orangenkuchen, Zwetschgenröster, Marzipansauce und selbstgemachtem Johannisbeer-Sorbet	8,50€
Sorbetvariation 3 verschiedene Sorten hausgemachtes Fruchtsorbet mit Zwetschgenröster und Honighippe	7,80€
Peanutbecher hausgemachtes Vanilleeis, geröstete Erdnüsse, selbstgemachte Salzkaramellsauce und Schokosauce, Sahne	7,20€
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	6,50€ 6,90€
Eiszwerg hausgemachtes Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Schokosauce	5,30€
hausgemachter Eierlikör oder Baileys auf hausgemachtem Vanilleeis	5,50€
Espresso auf hausgemachtem Vanilleeis	5,50€
große Kugel verschiedene hausgemachte Sorbets und Sahneis	je Kugel 2,70€



Wir empfehlen eine leckere Kaffeespezialität aus Bohnen von
Wunderbarer&Schonend – 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.

APÉRITIF

Hugo	0,2l	7,50€
Sekt, Mineralwasser, hausgemachter Holunderblütsirup, Minze, Limette		
Hugo -alkoholfrei-	0,2l	7,50€
alkoholfreier Ohlig Sekt „Zero“, hausgemachter Holunderblütsirup, Minze, Limette		
Aperol Sprizz	0,2l	7,50€
Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange		
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	0,1l	5,70€
weltberühmte Rheingau Rieslinge in diesem Sekt, knackig-rassiger Ausdruck, ein Klassiker für Liebhaber		
Ohlig Zero, alkoholfreier Sekt	0,1l	5,50€
prickelnder, anregender Genuss, ohne Alkohol, leicht und lange fein sprudelnd		

LONGDRINKS

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

CHAMPAGNER UND SEKT

Flasche Champagner	0,375l	45,00€
Champagne Taittinger Réserve	0,75l	78,00€
Brut, Champagne AC		
Réserve Brut mit hohem Anteil perfekt reifer Chardonnay-Trauben, zeigt sich mit finessenreichen, hellen Fruchtaromen, erinnert an Pfirsiche, weiße Blüten und Vanille, Réserve-Weine reifen drei Jahre im Kreidekeller, deshalb sind ihre Aromen voll entwickelt und intensiv. Zur lebendigen Frucht kommt im Geschmack ein leichter Honigzug. Superb!		

Flasche Champagner	0,375l	45,00€
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		

SEKTE VON DER OHLIG PRIVAT – SEKT KELLEREI

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€

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

ROSÉ

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

ROTWEIN

Spätburgunder vom Weingut Weinbiet, Pfalz fruchtintensiv und samtig, leicht nussige Noten	0,2l	6,00€
	0,1l	3,50€
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	0,2l	8,00€
	0,1l	4,60€
Primitivo – Terre die Montelusa Italien – Apulien, Puglia IGP feine Aromen nach getrockneten Aprikosen, reifer Pflaume und einem Hauch Zimt, weich, rund und harmonisch	0,2l	7,60€
	0,1l	4,40€
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	7,50€
	0,1l	4,30€

Flaschenwein

WEISSWEIN

Grauburgunder, 2021 vom Weingut F.E. Schott, Nahe trocken, schmeckt nach Quitte, ausbalanciert, feine Würze	0,75l 25,50€
Weißenburgunder, 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 25,50€
Sommertraum, Weingut Ziegler, Pfalz halb trocken, leicht und anregend	0,75l 26,00€
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 29,50€
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 27,50€
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 27,50€
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, unbeschwerter, filigrane Leichtigkeit, leichter mineralischer Druck	0,75l 28,50€
Riesling Urknall, 2023 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	0,75l 33,00€

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 27,50€
--	--------------

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 34,00€
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 27,00€
a6mani familiae Primitivo die Manduria DOP 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	0,75l 30,00€
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 26,50€
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 32,00€
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 28,00€
Philipp Bassler Merlot, Großes Gewächs Weingut Weinbiet, Pfalz feinfruchtige Aromatik, erinnert an süße Kirschen und rote Beeren, gut eingebundene Tannine	0,75l 32,00€
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 26,00€
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 ausgezeichneter Winzer Peter Wagner	0,75l 38,00€

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

von der Schlitzer Destillerie

WHISKY

Single Malt Whisky, Schlitzer Destillerie	2cl 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 €
Weißen Rum, Bacardi	3,00 €
“Apfelstrudel” Grasovka Wodka mit naturtrübem Apfelsaft 4cl	4,70 €
Roter Weinbergpfirsich Likör, Weingut Hess-Becker, Mosel	4,20€
Mariellenlikör, 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 €
Pilgerstoff, vom Faß, im Steinkrug	0,5l	5,10 €
Pilgerstoff, vom Faß	0,3l	3,40 €
Franziskaner Hefe, hell, Flasche	0,5l	5,10 €
Franziskaner Hefe, dunkel, Flasche	0,5l	5,10 €
Erdinger, alkoholfreies Weizen, Flasche	0,5l	5,10 €
Lauterbacher Naturbursche, Bio alkoholfrei, Flasche	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 Piratengetr�nk	 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 ger stet und so zu wohl schmeckenden Kaffee- oder Espresso-Kreationen veredelt.

Zusatzstoffe:

2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Farbstoff, 4 mit S bungsmittel, 9 mit Milcheiweiß, 10 mit Gefl gelfleischanteil, 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!



Feierlichkeiten
Biergarten
Wirtschaft
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** gefällts 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