

Aperitif

/ €

La Ronca Prosecco Frizzante

0,10l 4,00

Der Klassiker, der einzig wahre Frizzante, stammend von den Hügeln der Provinz Treviso; jung, frisch fruchtig.

Scavi & Ray Prestige Spumante

0,10l 4,50

Noten von Birne, Apfel und Zitrus mit floralen Nuancen verzaubern die Sinne. Am Gaumen sauber, saftig und dezent süß mit feiner Perlage.

Amalfi Sunset Spritz

0,20l 7,90

Ralfy Gin Rosa trifft Prosecco & Blutorange – ein Spritz für einen schönen Abend –

"Italian Spritz" alkoholfrei

0,20l 7,50

Der bitter-süße Aperitif aus Orangen und Kräutern mit der Spritzigkeit von frischem alkoholfreiem Prosecco. La Dolce Vita Gefühl – nur alkoholfrei –

Aperol Spritz

0,20l 7,50

Ein lecker - spritziges Getränk, um einen schönen Abend einzuläuten.

"Hugo"

0,20l 7,50

Unser fruchtiger Holunderblütenlikör St. Germain mit dem frischen Prosecco und einem Hauch Minze auf Eis.

Campari Orange

0,20l 7,90

Die leichte Süße und die explosive Kombination dieses Cocktails sorgen für ein wahres Geschmackesfeuerwerk.

Lillet Berry

0,20l 7,90

Die perfekte Balance zwischen Früchten und aromatischen Weinen.

Limoncino Spritz

0,20l 7,50

Der perfekte Drink, wenn Ihnen der Sinn nach einer leichten Erfrischung steht.

Martini Bianco

5 d 5,00

Der wohl weltweit bekannteste italienische Wermut, ein Klassiker.

Sherry

/€

Emilio Lustau, Jerez de la Frontera

Das Haus Emilio Lustau mit seinen 20 ha Rebfläche wurde 1896 gegründet und zählt zu den wenigen noch in Familienbesitz befindlichen Produzenten in Jerez. In der alten Bodega reifen bei besten Bedingungen in mehr als 20.000 Fässern Sherrys von höchster Qualität heran.

Sherry Fino "Jarana" 15,5 %

5 cl 5,60

Zarter Duft von Nüssen, leicht, erfrischend

Medium Dry Amontillado "Los Arcos" 18,5 %

5 cl 5,80

Duft von Pflaumen und Karamel, ausgewogen

Deluxe Cream Sherry Capataz Andrés 20 %

5 cl 6,40

Duft nach Dörripflaumen, Mokka und Nüssen

Portweine

Niepoort Dry White Vinho do Porto DOC trocken

5 cl 5,00

Feine goldene Farbe. Starke und ausgeprägte Nase mit Aromen von Mandeln und Nuss. Gut strukturierter Körper mit einem vollen und ausbalancierten Geschmack, mit Noten von trockenen Früchten. Lang anhaltender Nachklang.

Taylor's Tawny 10 Jahre

5 cl 7,50

Süßlich aromatisch und erinnert mit Noten von eingelegten Pflaumen an Honig und viele Kräuter. Die Aromen des Bouquets sind am Gaumen gut nachvollziehbar, dicht und traumhaft ausgewogen, durchzogen von fruchtiger Säure, nussig und ist sehr lang im Abgang.

Warre's O.T.M.A 10 Jahre

5 cl 7,50

Otima 10 reift zehn Jahre lang in abgelagerten Eichenfässern, lange genug, um eine schön abgerundete, weiche Textur mit angenehmen Noten von Honig, Nüssen und getrockneten Früchten zu entwickeln, während er gleichzeitig seine jugendliche Frische in seinen reichen Fruchtaromen bewahrt. Vielseitig und lecker.

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant!

*Wie schön, dass Ihr Weg Sie zu uns geführt hat.
Wir möchten Sie mit einheimischen
und internationalen Spezialitäten à la carte aus unserer
bekannt guten und vielseitigen Küche verwöhnen.*

*Lassen Sie sich in unserem gemütlichen Restaurant
von unserem variantenreichen Angebot begeistern und
genießen Sie den zuvorkommenden Service in der
besonderen Atmosphäre unseres Hauses.*

*Einen schönen Aufenthalt bei uns und einen
gesunden Appetit wünscht Ihnen*

*Familie Lütjen
und das Team vom Grasberger Hof*

Herzlich Willkommen



Nicht daheim - und doch zuhause -

Hotel Grasberger Hof



... gepflegte Gastronomie am Rande des Teufelsmoores ...

**HOTEL
RESTAURANT**

Inh. Familie Lütjen
Speckmannstraße 58 · 28879 Grasberg



„Kück's Gasthof“ Grasberg b. Bremen



Grasberg.

Fulf's Gasthaus.

Vorspeisen

- 2 *Gebratener Ziegenkäse umwickelt mit Bacon*
auf frischem Blattsalat an Honig – Senf – Vinaigrette (8,13) 13,90 €
- 3 *Gemischte Antipasti-Platte (kalt) (8,5,1,7,6,11)* 16,90 €
- 4 *Carpaccio vom Thunfisch*
an Balsamico-Sauce und Salatbouquet (13,5) 17,30 €

Suppen

- 7 *Curry - Kokos - Suppe*
mit einer Sahnehaube (8,12,1) 7,50 €
- 8 *Grasberger Hochzeitssuppe (8,1,4,12)* 7,20 €
- 9 *Pikante Tomatensuppe*
mit Croutons und Sahnehaube (8,1,12) 7,20 €

Neu vom Fass

Moorbier ein dunkles Spezialbier süffig, malzbetont

Guinness ein irisches Stout

Für den kleinen Appetit

- 12 Currywurst
mit hausgemachter Sauce und Pommes—Frites (1,12) 10,50 €
- 24 Kleines Filetsteak mit Kräuterbutter, gebratenen Champignons,
und Baguette (8,1) 17,90 €
- 25 Zwei Schweinemedallions an Rösti Taler
mit Pfeffersauce und kleinem Salat (1,13) 15,50 €
- Ofenkartoffel
- 27 mit Sour Creme und Räucherlachs an Salatbouquet (8,13,12) 15,50 €
- 28 mit Sour Creme und Zwei gebratene Hähnchenbrustfilets
an Salatbouquet (8,13,12) 19,50 €

Geflügel

- 29 Hähnchenbrustfilet auf gebratenem Gemüse
an Creme Fraiche Sauce dazu Kartoffelstampf (8) 21,90 €
- 30 Hähnchenstreifen in Gemüsecurry
mit Reis und frischem Salat (1,8,13) 21,90 €
- 31 Hähnchenbrustfilet umwickelt mit Serrano-Schinken
an Käse - Basilikum - Sauce, dazu Röstinchen
und frischer Salat (8,13,4,1) 21,90 €

Wild

- 34 *Hirschrückenmedaillons mit Butterspätzle
an Steinpilzsauce dazu frischer Salat (1,4,8,13)* 32,50 €

Fisch

- 35 *Medaillons vom Kabeljau an Senfsauce
mit Salzkartoffeln und frischem Salat (5,13)* 26,50 €
- 36 *Zanderfilet auf gebratenem Gemüse
an Dillsauce mit Kartoffelstampf (1,5,8)* 26,80 €
- 38 *„Matjestyopf nach Hausfrauenart“
Matjesfilet in Sahne-Mayonnaise-Sauce mit Zwiebeln,
Gurken und Apfelstücken, dazu Bratkartoffeln
Dieses Gericht ist auch als Seniorgericht erhältlich (5,8,13)* 17,80 €
- 39 *Rotbarschfilet mit Bratkartoffeln, Senfsauce
und frischer Salat (5,13)* 24,50 €

Knackiger Spaß an Glas -Empfehlung-
WEINGUT LORENZ, DETZEM/MOSEL TRITTENHEIMER APOTHEKE RIESLING QBA
TROCKEN „AM HORIZONT“

*Aus einer der renommiertesten Lagen der Mittelmosel stammt dieser trockene Riesling.
Gewachsen auf verwittertem Blauschiefer, überzeugt er bereits in der Nase mit seinen eleganten,
kräutrigen Noten. Am Gaumen ist er verspielt, mit einer Breite an gelben Früchten
und einem feinen, mineralischen Biss. Fl. 38,50 €*

BLAUSCHIEFER RIESLING KABINETT FEINHERB

*Blauschiefer - eine, in steilen Parzellen oft anzutreffende Bodenformation verleiht
diesem Wein seinen Namen. Der Blauschiefer Riesling Kabinett ist vom Typus her ein
klassischer Moselkabinett: Große Frucht in Verbindung mit einer klar ausgeprägten Mineralität und einem
hervorragend ausbalancierten Süße-Säure Verhältnis bei moderatem Alkoholgehalt.
Glas 0,2l 7,90 € Fl. 29,50 €*

Fleischiges in charmanter Begleitung

vom Schwein

- 41 Schlemmerpfanne „Grasberger Hof“
Drei Medaillons vom Schwein mit buntem Gemüse und
frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln, Spiegelei und
Sauce Hollandaise (4,8,12)
Dieses Gericht ist auch als Seniorgericht erhältlich
- 23,90 €
- 42 Drei Medaillons auf Steinpilzrahm,
dazu Macairekartoffeln und frischer Salat (1,8,13)
- 24,50 €
- 45 Drei Schweinemedallions
mit gebratenem Gemüse, Rösti Taler und Wodkasauce (1,8,13)
- 23,90 €

vom Rind

- 46 Argentinisches Rumpsteak mit Sherry-Pfeffer-Butter, (8,13)
dazu Bratkartoffeln und frischer Salat
- | | | |
|----|------|---------|
| | 220g | 27,50 € |
| 47 | 250g | 31,90 € |
- 48 Argentinisches Rumpsteak mit Riesengarnelen (1,4,8,13)
an leichter Knoblauchsauce, dazu Dauphine Kartoffeln
und frischer Salat
- | | | |
|----|------|---------|
| | 220g | 30,80 € |
| 49 | 250g | 33,90 € |

vom Rind

- 50 Grillteller „Grasberger Hof“
Schweinefilet, Rinderfilet und Hähnchenbrustfilet
mit Sauce Béarnaise sowie Ofenkartoffel mit Sour Creme,
dazu frische Champignons und Salat (4,8,13) 27,90 €
- 51 Rip Eye Steak (ca. 320g) mit Kräuterbutter,
dazu Ofenkartoffel mit Sour Creme und frischer Salat (8,13) 31,90 €
- 53 Rinderroulade vom Premiumrind,
dazu Kartoffelstampf und Apfelrotkohl (8) 21,90 €
- 54 Filetsteak 220g mit Kräuterbutter
dazu frische Champignons, Bratkartoffeln
und frischer Salat (8,13) 34,50 €
- 55 „Steak & Salat“
Entrecote 300g mit frischen gebratenen Champignons,
verschiedene Blattsalate, Tomate, Radieschen, Paprika, Gurke
dazu Kräuterbaguette und Honig-Senf-Dressing (1,13) 31,50 €

Vegetarisch

- 80 Paniertes Gemüseschnitzel (hausgemacht)
an Kartoffelstampf mit Champignons à la Creme
dazu frischer Salat (4,8,13) 18,90 €
- 84 Penne mit gebratenem Gemüse
in pikanter Sahnesauce dazu frischer Salat (8,13) 18,50 €

Vegan

- 85 Gemüsecurry mit Reis
dazu frischer Salat mit Himbeervinaigrette 18,50 €

Schnitzelkarte

- 60 „Huxfelder Art“
Paniertes Schweineschnitzel mit Birne und Camembert gratiert,
dazu Rösti Taler und frischer Salat (1,4,8,13) 21,50 €
- 61 „Meinershauser Art“
Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und krossem
Bacon, dazu Bratkartoffeln und frischer Salat (1,4,13) 21,50 €
- 62 „Schmalenbecker Art“
Paniertes Schweineschnitzel „Caprese“ mit Tomate, Mozzarella
überbacken dazu Käsebasilikumsauce, Rösti Taler
und frischer Salat (1,4,13) 21,50 €
- 63 „Dannenberger Art“
Paniertes Schweineschnitzel „Athen“ mit mediterranem Gemüse
und Schafskäse dazu Rösti Taler (1,4,13) 22,00 €
- 64 „Rautendorfer Art“
Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen frischen Champignons
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und
gemischter Salat (1,4)
Dieses Gericht ist auch als Seniorgericht erhältlich 21,50 €
- 65 „Adolphsdorfer Art“
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons à la creme,
dazu Pommes Frites und gemischter Salat (1,4,8) 21,50 €
Dieses Gericht ist auch als Seniorgericht erhältlich

Schnitzelkarte

- 66 „Seehauser Art“
Paniertes Schweineschnitzel belegt mit Krabben
und Spiegelei an Senfsauce, dazu Rösti-Taler
und frischer Salat (1,4,5,8,13) 24,50 €
- 67 „Grasberger Art“
Paniertes Schweineschnitzel mit Schinkenrührei
und Käse - Basilikum - Sauce, dazu Bratkartoffeln
und frischer Salat (1,4,8,13) 21,50 €
Dieses Gericht ist auch als Seniorgericht erhältlich
- 69 „Tüschendorfer Art“
Kalbsschnitzel paniert mit Bratkartoffeln
und frischem Salat (4,8,13) 26,50 €

Burger

- 2900 „Schnitzel Burger“ à la Grasberger Hof
Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter würziger Soße
Überbacken mit Tomate, Käse, krossem Bacon
dazu Pommes Frites und frischem Salat (1,4,8,13) 22,90 €
- 2905 Burger à la „Grasberger Hof“
mit saftigem Rindfleischpatty, Coleslaw Salat, Tomate,
Cheddar, krossem Bacon, krosse Zwiebeln und einer leckeren
Burgersauce dazu Kartoffelwedges oder Pommes Frites (1,4,8,13) 19,80 €
- 2913 Veggie Burger à la Grasberger Hof
mit Kartoffel – Gemüsepatty, Tomate, Zwiebel, Fetakäse,
Basilikumcreme dazu Süßkartoffelpommes (1,8) 19,80 €

Salate

56 Chef-Salat

Verschiedene frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Champignons, Paprika, Streifen vom Kochschinken, Käse und Ei, dazu Baguette und Dressing (1,4,13)

Dieses Gericht ist auch als Seniorgericht erhältlich

17,50 €

57 Salat „Korfu“

Verschiedene frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und gebackenem Schafskäse in Nusspanade, dazu Honig-Senf-Dressing und Olivenbaguette (1,4,6,13)

18,90 €

58 Fitness-Salat „Madeleine“

Verschiedene frische Blattsalate mit Tomaten, frischen Wurzeln, Apfelspalten, Walnüssen, Sojasprossen und gebratener Hähnchenbrust, dazu Baguette und Dressing (1,4,8,13)

18,90 €

59 Salat „Norway“

Verschiedene frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Avocado, Ei, geräuchertem Lachs und Kartoffelrösti, dazu Honig-Senf-Dressing (1,4,5,13)

19,50 €

Dressingauswahl

Honig-Senf-Dressing (13)

Himbeer - Vinigrette

Kräuter-Dressing (8)

Knoblauch-Dressing (8)

Kennzeichnung allergener Zutaten und Lebensmittelzusatzstoffen

- (1) *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder*
- (2) *Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse,*
- (3) *Krebstiere und Krebserzeugnisse,*
- (4) *Eier und Eierzeugnisse,*
- (5) *Fisch und Fischerzeugnisse,*
- (6) *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,*
- (7) *Soja und Sojaerzeugnisse,*
- (8) *Milch und Milcherzeugnisse,*
- (9) *Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss,*
- (10) *Pecannuss, Paranuss, Pistazie,*
- (11) *Macadamia- und Queenslandnuss),*
- (12) *Sellerie und Sellerieerzeugnisse,*
- (13) *Senf und Senferzeugnisse,*
- (14) *Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse,*
- (15) *Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO₂).*

- (a) *koffeinhaltig*
- (b) *Gerstenmalz*
- (c) *Weizenmalz*
- (d) *Phenylalaninquelle*
- (e) *koffeinhaltig*
- (f) *Farbstoffe*
- (g) *Chininhaltig*
- (h) *Antioxydationsmittel*

*Sollten sich weitere Fragen ergeben
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Fassbiere

	0,2l	0,3l	0,4l	0,5l
König Pilsener				
<i>Premium Pilsener (b)</i>	2,60 €	4,00 €	5,00 €	
<i>Alsterwasser (b,d)</i>	2,60 €	4,00 €	5,00 €	
Köstritzer Kellerbier				
<i>unfiltrierte, untergärige Bierspezialität (b)</i>		4,20 €	5,50 €	
Guinness				
<i>dunkelbraunes irisches Stout, Schaumkrone (b)</i>		4,50 €		6,80 €
Moorbier				
<i>dunkles Vollbier, würziges, malzbetonte Bierspezialität (b)</i>		4,20 €		6,50 €
König Ludwig dunkel				
<i>mild, süffig (b)</i>		4,20 €		6,50 €
Köstritzer Schwarzbier				
<i>Deutschlands beliebtestes Schwarzbier (b)</i>		4,20 €	5,50 €	
Haake Kräusen Pils				
<i>Die naturtrübe, nordische Bierspezialität (b)</i>		4,20 €	5,50 €	6,50 €
Benediktiner Weissbier				
<i>ausgewogenes, fruchtiges Hefeweissbier (b,c)</i>		4,10 €		5,80 €

Flaschenbiere / Zwickl

König Pilsener (b)	0,33l	4,00 €
König Pilsener Radler (b)	0,33l	4,00 €
König Pilsener alkoholfrei (b)	0,33l	4,00 €
Moorbier (b)	0,33l	4,20 €
Bitburger 0,0 %		
Radler alkoholfrei (b)	0,33l	4,00 €
Pils alkoholfrei (b)	0,33l	4,00 €
Malzbier alkoholfrei (b,h)	0,33l	4,00 €
Zwickl Kellerbier		
<i>„bernsteinfarben“ (b)</i>	0,50l	5,50 €

Weizenbierkarte

	€/Fl. 0,5l		€/Fl. 0,5l
Kloster Ettal		Kloster Andechs	
Benediktiner Hefeweißbier dunkel (b,c)	5,30	Hefeweißbier hell (b,c)	5,30
Benediktiner Alkoholfrei (b,c)	5,30	Hefeweißbier dunkel (b,c)	5,30
		Doppelbock dunkel (b,c)	5,80
Paulaner			
Hefeweißbier hell (b,c)	5,30	Weißbierspezialitäten	
Hefeweißbier Zitrone Alkoholfrei (b,c,d)	5,30	Ayingger Weißbier Brauweisse (b,c)	5,30
		Bayreuther Hefe Weissbier (b,c)	5,30
Franziskaner Weissbier		Algäuer Büble Edel Weissbier (b,c)	5,30
Hefeweißbier hell (b,c)	5,30	Rothaus Weizenäpfle (b,c)	5,30
Hefeweißbier Alkoholfrei (b,c)	5,30		
		Alkoholfreie Getränke	
Erdinger Weißbier		Fassbrause	
Hefeweißbier hell (b,c)	5,30	Holunder, Apfel-Kräuter, Zitrone	
Hefeweißbier dunkel (b,c)	5,30	Isotonisch, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe,	
Hefeweißbier Alkoholfrei (b,c)	5,30	ohne künstliche Aromen, alkoholfrei 0,33l (b)	4,50 €
Hefeweißbier kristallklar (b,c)	5,30		
Pikantus „Starkbiereigenschaften“ (b,c)	5,80		

„Schnitzel Burger“ à la Grasberger Hof



*Paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter würziger Soße
überbacken mit Tomate, Käse, krossem Bacon
dazu Pommes Frites und frischem Salat (1,4,8,13)
22,90 €*

Mineralwasser

Original Selters

Bieten wir Ihnen in drei verschiedenen Genusswünschen an. *Selters Classic* mit Kohlensäure, *Selters Medium* wenig Kohlensäure und *Selters Naturell*, ohne Kohlensäure

0,25l = 3,00 € 0,75l = 6,50 €

Pilsa Gourmet

Pilsa Gourmet medium ist natürlich, rein, gesund und aufgrund seiner leichten Mineralisierung hervorragend im Geschmack. Es ist zudem besonders natriumarm.

0,75l = 6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (f,h,e), *Coca Cola light* (f,h,e,d), *Coca Cola Zero* (f,h,e,d), *Fanta* (f,h), *Sprite* (d),

Pilsa Apfelschorle, *Spezi* (f,h,e,d)

0,2l = 3,00 € | 0,3l = 4,00 € | 0,4l = 4,90 €

Schweppes

Bitter Lemon (e), *Ginger Ale* (h), *Tonic Water* (e)

0,2l = 3,00 € | 0,3l = 4,00 € | 0,4l = 4,90 €

Schorlen

Rhabarberschorle 0,30l = 4,50 € | 0,4l = 5,80 €

Maracujasaftschorle 0,30l = 4,10 € | 0,4l = 5,20 €

Traubensaftschorle 0,30l = 4,10 € | 0,4l = 5,20 €

Johannisbeersaftschorle (h) 0,30l = 4,10 € | 0,4l = 5,20 €

Obstsäfte/Nektar

Orangensaft, *Apfelsaft* 0,2l = 3,80 €

Kirsch - Bananennektar „Kiba“ (h) 0,30l = 4,50 € | 0,4l = 5,80 €

Warme Getränke

Kaffeespezialitäten

Cappuccino (e,8) Espresso, Milch und Milchschaum 3,40 €

Milchkaffee (e,8) Café au lait serviert in einer großen Tasse 4,10 €

Latte Macchiato (e,8) 4,10 €

Espresso Macchiato (e,8) 3,10 €

Espresso (e)

Kleiner Brauner 2,90 €

Großer Brauner (Doppelter Espresso) 5,20 €

Tasse Kaffee (e) 3,00 €

Kännchen Kaffee (e) 5,80 €

Heiße Schokolade (8) 4,10 €

Kräuterspirituosen	2cl	
Underberg 44%	3,50 €	
Averna 32%	3,00 €	
Fernet Branca 40%	3,00 €	
Fernet Menta 40%	3,00 €	
Ramazotti 32% ^(H)	3,00 €	
Jägermeister 35%	2,50 €	
Kümmerling 35%	2,50 €	

Wodka

Gorbatschow 37,5%	2,90 €
Moskovskaya 40%	3,50 €
Wodka Smirnoff 40%	3,50 €

Whiskey / Bourbon

Ballantines 40% ^(P)	3,00 €
Johnny Walker 40% ^(P)	3,00 €
Jim Beam 40%	3,00 €
Jack Daniels 43%	3,50 €

Spirituosen

	2cl	
Mackenedter Korn 32%	2,50 €	
Mackenedter Sagenhafter		
Roter Hengst 42% ^(P)	4,50 €	
Mackenedter Kirsch 15% ^(P)	2,50 €	
Mackenedter Waldmeister 15% ^(P)	2,50 €	
Mackenedter Maracuja 15% ^(P)	2,50 €	
Steinhäger 38%	2,50 €	
Bommerlunder 38%	3,00 €	
Bombay Sapphire Dry Gin 47%	3,50 €	
Gordon's Gin 37,5%	3,00 €	
Malteser Kreuz Aquavit 40%	3,00 €	
Jubiläums Akevavit 42%	3,40 €	
Linie Aquavit 41,5%	3,40 €	
Sambuca Molinari 42%	3,00 €	
Ouzo No. 12 ⁽¹⁵⁾ 38%	3,00 €	
Tequila 38%	3,00 €	
Bacardi Rum 37,5%	3,00 €	
Heidegeist 50%	3,50 €	
Balle Rum 54% ^(P)	2,50 €	

Weinbrand / Cognac / Calvados	2cl	
Mariacron 36%	3,00 €	
Springer Urvater 28%	2,50 €	
Asbach Uralt 38%	3,00 €	
Remy Martin 40%	4,50 €	
Cognac Lheraud Cuvee 20 43%	5,90 €	
Cognac Lheraud V.S.O.P. 40%	4,00 €	
Calvados 40%	3,50 €	
Calvados 8 Jahre 40%	4,90 €	
Calvados 15 Jahre 41%	5,80 €	

Liköre

Baileys Irish Cream 17% ^(H, S, 4, 8, 20)	3,00 €
Amaretto di Saronno 25% ^(H)	3,00 €
Southern Comfort 40% ^(P)	3,50 €
Pernod 40% ^{3 (P)}	3,50 €

Longdrinks

Cola ^(H, S) / Orangensaft / Bitter Lemon ^(S) / Tonic ^(S)	4cl
mit Bacardi	5,50 €
mit Ballantines od. Jonny Walker ^(S)	5,50 €
mit Wodka Gorbatschow	5,50 €
mit Weinbrand Springer	5,50 €
mit Gin (Hausmarke)	5,50 €

Unterturner, Südtirol

Waldler Himbeergeist 39 Vol%	3,00 €
------------------------------	--------

Tipp

Moorbirne

Würzige Frucht mit torfig-rauchigem Charakter	
Unsere No.1	4,60 €

Beilagenauswahl

Pommes Frites	4,00 €
Kroketten (1,4)	4,00 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Rösti - Taler (1,4)	4,00 €
Salzkartoffeln	4,00 €
Dauphine Kartoffeln (1,4)	4,50 €
Folienkartoffel mit Sour Creme (8)	7,00 €
Gemischter Salat	5,50 €
Frischer Salat (13)	5,50 €
Salat in Rahm (8)	5,00 €
Basmati Reis	4,00 €
Buntes Gemüse (4)	4,50 €
Gebratenes Gemüse	6,00 €
Portion Zwiebeln	4,00 €
Frische Champignons	6,50 €
Champignons à la Creme (8)	5,50 €
Portion Spätzle (4)	5,00 €
Bandnudeln (1,4)	5,00 €
Bratensauce (1)	4,50 €
Sauce Hollandaise (4)	4,50 €
Sauce Bearnaise (4)	4,50 €
Portion Ketchup	0,70 €
Portion Mayonaise (4,13)	0,70 €

Private Lebel Grasberger Hof

MEINE NO. 1 - Spezialität -

Haselnuss 38 %vol. 3,80 €

Frische Haselnüsse werden mild geröstet, zerkleinert und über Gold destilliert. Dieser Haselnuss zeichnet sich durch seine Nuss- und Karamellnoten aus.

Bernstein-Marille 35 %vol. 3,80 €

Frischer, fruchtiger Duft von reifen Marillen, dazu Nuancen von Marzipan und Holunderblüten.

Kräuter-Reich 32 %vol. 3,80 €

Die Kräuterspezialität mit 26 wertvollen Zutaten u.a. Ingwer und Enzianwurzeln, Melissenkraut und Pomeranze





(m/w/d)

*Service / Küche / Küchenhilfe /
Reinigungskraft / Reinigungskraft Hotel*

*Du hast Lust auf Gastro ?
Im besten Fall schon Erfahrung ?
Dann würden wir uns freuen,
wenn Du Lust hast,
Teil unseres Team zu werden!*

Whisky

des Monats



Ein leichter, fruchtiger Single Malt Whisky aus der Schweiz, zunächst gelagert in alten Bierfässern und anschliessend nachgereift in Weinfässern.

Aroma: frischer Hopfen und eingemachte Birnen, dazu Brombeeren und etwas Muskat
Aroma: im Geschmack zu Beginn reife Birnen, dann Vanillecreme mit Zimt - dahinter entwickeln sich Noten von würzigem Ingwer und leicht erdige Töne

Abgang: leicht nussig im Abgang mit Anklängen dunkler Schokolade und süßer Gewürze

2cl 5,50 €

Ein Premium-Blend von Johnnie Walker

Aroma: Süß und blumig, leichte Vanille-Aromen, dazu Zitrusfrüchte und Ananas, warmer Blätterteig

Geschmack: zunächst warmes Gebäck, dann Zitrusnoten und deutlich Vanille und rauchige Malznoten - im Hintergrund eine leichte Salznote

Abgang: der Abgang ist leicht, etwas süß, Noten von frischem Holz und buttrige Vanille

2cl 6,80 €





Kein Original Foto

Indian Hibiscus Tonic (g) /

4 cl Amalfi Pink Gin

Erdbeeren

0,2l 9,00 €



Mittelamerika und die Karibik

*- Guatemala, Panama und die Dominikanische Republik
sind magische Wörter für echte Rum Liebhaber.*

*Vom Masterblender aus handverlesenen Destillaten ausgewählt vereinigt
TRES PAÍSES das Beste aus drei Welten in einem einzigartigen Blend.*

Feinste Rum-Qualitäten,

*die eine Fasslagerung bis zu 8 Jahren in Bourbon-Fässern
aus amerikanischer Weisseiche im tropischen Klima erfahren
haben, lassen eine Geschmackserfahrung
entstehen, der man sich nur schwer entziehen kann.*

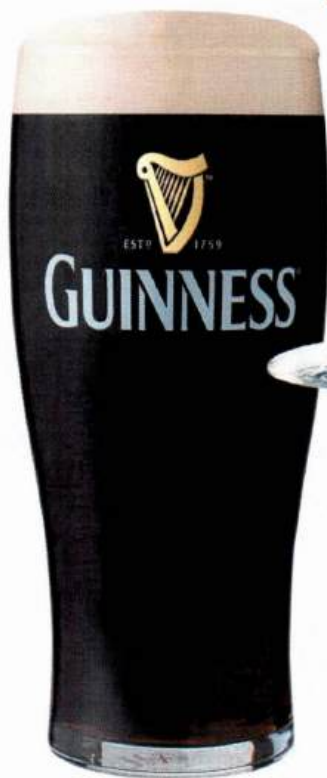
*In der Nase eine fein animierende fruchtige Süsse aus Papaya und Rosinen,
dazu Vanille-, Karamell- und feine Holznoten.*

*Am Gaumen gleich zu Beginn eine Geschmacksexplosion: Vanille und
Butterscotch-Aromen ergänzen sich mit den eleganten
Fruchtnoten ideal zu einem feinen Zungenspiel, dazu Banane
und Schokoladennoten. Im Abgang lang anhaltend, butterweich
und samtig. Ein Festival der Sinne!*

2cl 4,80 €



Frisch vom Fass





BLAUSCHIEFER RIESLING KABINETT FEINHERB

*Blauschiefer - eine, in steilen Parzellen
oft anzutreffende
Bodenformation verleiht
diesem Wein seinen Namen.
Der Blauschiefer Riesling Kabinett
ist vom Typus her ein
klassischer Moselkabinett:
Große Frucht in Verbindung
mit einer klar ausgeprägten
Mineralität und einem
hervorragend ausbalancierten
Süße-Säure Verhältnis
bei moderatem Alkoholgehalt.*

Glas 0,2l 7,90 € Fl. 29,50 €



***Knackiger Spaß an Glas -Empfehlung-
Weingut LORENZ, Detzem / Mosel
TRITTENHEIMER APOTHEKE Riesling QBA
„AM HORIZONT“***

*Aus einer der renommiertesten Lagen
der Mittelmosel stammt dieser trockene Riesling.
Gewachsen auf verwittertem Blauschiefer,
überzeugt er bereits in der Nase mit
seinen eleganten, kräutrigen Noten. Am Gaumen
ist er verspielt, mit einer Breite an
gelben Früchten
und einem feinen, mineralischen Biss.*

Fl. 38,50 €

