Hotel Restaurant
Bierhäusle
Für die kleine Auszeit vom Alltag

Änderungen vorbehalten.
Beachten Sie bitte, dass aus verschiedenen Gründen das eine oder andere Gericht nicht verfügbar ist.
Es gilt immer die gedruckte Speisekarte im Restaurant

Willkommen liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Aperitif Empfehlung:

Ein Glas Hausmarke, Jahrgangssekt, Flaschengärung

Sasbacher Weißburgunder Brut, Winzergenossenschaft Sasbach	6,40
Oberrotweiler Muskateller Extra trocken	7,00
Secco Rosé, Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	6,40

Aperol Spritz 7,50

Hugo 7,50

WINTONIC 6,00
Fruchtiger Sauvignon blanc mit Tonic, Grapefruit und Minze

Beeren Spritz 7,50
Beeren, Weißer Burgunder, Tonic, Minze

Twenty two wild Botanicals 9,00
The Botanist Islay Gin mit Martini Rosso
Wassermelone, Tonic und Thymian

Alkoholfrei

Traubensecco – Muskateller Fläschle 0,25ltr 9,50
Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach

Virgin Bitter 5,80
SanBitter mit Soda, Lime, Zitrone und Rosmarin

Virgin Bitter Orange 6,20
SanBitter mit Orangensaft, Lime, Zitrone und Rosmarin

Shatlers Cocktail 6,50
Havanna Juicer
Fruchtig und süß. Der rote Cocktail schmeckt nach Cassis
Maracuja und Orange sowie Zitrone, Pfirsich und Grenadine..

Mango Fizz
Fruchtig-frische Mango mit einer leicht scharfen Ingwer-Note
und prickelnder Kohlensäure, angenehme Schärfe.

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,-- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Menü

Hausgebeizter Lachs
in Roter Beete mariniert
mit Meerrettich und Spargel
2022er Limburg Müller Thurgau
Kabinett feinherb
Winzergenossenschaft Sasbach

***

Cremesüpple vom frischen Bärlauch
mit Crôutons
2021er Britzinger Rose
Qualitätswein trocken
Weingut Behringer

***

Kalbsrückensteak an Morchelrahm
mit grünem und weißem gebratenen Spargel
auf Kräutercrepe
2021er Achkarrer Schloßberg Chardonnay
„Bestes Fass“ Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Achkarren

***

Weißes Mousse au chocolate
mit Tequila-Wassermeloneneis
Ananas-Blaubeer-Ragout und Bitterschokolade
2018er Sauvignon blanc Auslese
Weingut Graf Wolff Metternich Durbach

4 - Gang - Menü 65,00
incl. Weinbegleitung 85,00
als 3 – Gang – Menü
mit Vorspeise 58,00
incl. Weinbegleitung 72,00
mit Suppe 49,00
incl. Weinbegleitung 64,00

Überraschungsmenü

Lassen Sie sich von uns verwöhnen
Überraschungsmenü mit 6 Gängen
Euro 92,00
incl. Weinbegleitung Euro 122,00
Menübestellung bis 20:45 Uhr möglich

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,-- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Vorspeisen

Knackige Blatt - und Rohkostsalate 9,50
mit Kirschtomaten, feiner Balsamicocreme
gerösteten Sonnenblumenkernen und süßen Granatapfelkernen

Gratinierter Ziegenkäse 14,80
mit Honig-Senf-Sauce an kleinem Salatbukett

Zweierlei Spargelmousse mit buntem Spargelsalat 16,00
Walnüssen, und Parmaschinken

Carpaccio vom Rinderfilet 19,00
an Balsamico - Honig – Marinade
mit Parmesan, Oliven und gerösteten Pinienkernen

Hausgebeizter Lachs in Roter Beete mariniert 18,00
mit Meerrettich und Spargel

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 8,00

Spargelcremesüpple mit Spargelstückle 8,80
Schnittlauch und Crôutons

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,-- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Hauptgerichte

Bunter Getreidemix aus Zartweizen, Linsen und Quinoa mit Lauchzwiebeln, Paprika und gebratenem Blumenkohl	Vegan	19,80
Bärlauchteigtäschle mit Spargelgemüse	Vegi	22,00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und grünem Salat		21,50
Freiburger Leberle sauer oder geröstet mit Brägele und grünem Salat		20,80
Ragout von Hirsch und Reh mit gebratenen Pilzen Serviettenknödel und grünem Salat		29,00
Schweinefilet im Speckmantel an einer groben Senfsauce mit Gemüse und Kroketten		29,00
Rumpsteak mit Rotwein-Zwiebeljus Bohnen im Speckmantel und Pommes frites		32,00
Rinderfiletsteak mit Bärlauchbutter Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln		43,00
Trio von Lachs, Wolfsbarsch und Kabeljau an Grauburgundersauce Blattspinat und Butternudeln		36,00
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Champignons Butternudeln und grünem Salat		26,80
Rahmschnitzel vom Kalbsrücken „Badische Art“ mit hausgemachten Spätzle und grünem Salat		29,00
Sauce extra		3,00
Sauce extra mit Pilzen		5,00
* Hauptgerichte als kleinere Portion		-3,00

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,-- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Spargelgerichte

Portion Frischer Badischer Stangenspargel

mit gemischtem Schinken	34,00
paniertem Schweineschnitzel	34,00
Kalbschnitzel natur oder paniert	38,00
mit gebratenem Lachs	38,00
Rinderfilet (150gr)	49,00

Zu den Spargelgerichten servieren wir Ihnen

Kratzete oder Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Chateau Briand

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Rinderfilet am Stück gebraten — Preis pro Person 48,00
450 gr für zwei Personen
mit gebratenen Pilzen und Sauce Bernaise
Gemüse vom Markt mit zwei Beilagen
(Kartoffelkroketten,Nudeln, Brägele, hausgemachte Spätzle oder Pommes frites)

"Magnum" Genuss-Erlebnis

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Magnum Chateau Briand — Preis pro Person 62,00
900 g. Rinderfilet am Stück gebraten für vier Personen
Magnum Flasche (1,5ltr)
2020er Kirchhofener Vogelsang Grauburgunder
Spätlese trocken
Weingut Franz Herbster
oder
2012er Pinot Noir Römerberg
Qualitätswein trocken im Barrique gereift
Weingut Behringer

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,-- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Vesper

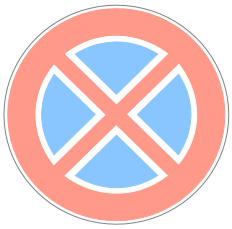
Knackige Blatt - und Rohkostsalate mit Kirschtomaten, feiner Balsamicocreme und gerösteten Sonnenblumenkernen und süßen Granatapfelkernen	9,50
Wurstsalat ②④⑤⑥mit Bauernbrot	12,20
Wurstsalat ②④⑤⑥mit Brägele	16,60
Wurstsalat②④⑤⑥ mit Käse und Bauernbrot	13,30
Wurstsalat ②④⑤⑥ mit Käse und Brägele	17,80
Bauernbrot mit gekochtem Hinterschinken②④⑤⑥	11,00
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	17,80
Vesperbrettle ②④⑤⑥ nach Art des Hauses	17,80

Unsere Allergenliste

zum Download als pdf Datei

Parkverbot

Beachten Sie bitte das Parkverbot auf der Breisgauerstraße. Falsch geparkte Fahrzeuge werden abgeschleppt. Parkverbot ist zwischen Hirschen und dem Bierhäusle.
Sollte kein Parkplatz im Hof mehr frei sein, wenden Sie sich bitte an die Rezeption



Geschenkgutschein

Unsere Gutscheine sind das passende Geschenk für jeden Anlass.
Bereiten Sie Freude mit einem Hotel oder Restaurant Gutschein vom Bierhäusle und verschenken Sie so kostbare Zeit und unvergessliche Momente.
Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.

Preise incl. Bedienung und 19 % MwSt.
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,-- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Aperitif´s

Ein Glas Hausmarke, Jahrgangssekt, Flaschengärung

Sasbacher Weißburgunder Brut, Winzergenossenschaft Sasbach		6,30
Oberrotweiler Muskateller Extra trocken		7,00
Secco Rosé, Weingut Graf Wolff Metternich Durbach		6,30

Aperol Spritz ①②		7,50
Hugo		7,50
Beeren Spritz Beeren, Weißer Burgunder, Tonic, Minze		7,50
Twenty two wild Botanicals The Botanist Islay Gin mit Martini Rosso Wassermelone, Tonic und Thymian		9,00
Kir Royal		6,30
Martini bianco	5 cl	5,00
Martini rosso	5 cl	5,00
Campari -Soda①	4 cl	5,90
Campari - Orange①	4 cl	6,40
Sherry Tio Pepe	5 cl	5,60
Sherry Medium dry Amontillado	5cl	5,60
Portwein Santa Martha Twany Port	5 cl	5,50
Pernod①	2 cl	5,50

Alkoholfrei

Virgin Bitter SanBitter mit Soda, Lime, Zitrone und Rosmarin	5,80
Virgin Bitter Orange SanBitter mit Orangensaft, Lime, Zitrone und Rosmarin	6,20
Shatlers Cocktail	6,50

Havanna Juicer
Fruchtig und süß. Der rote Cocktail schmeckt nach Cassis
Maracuja und Orange sowie Zitrone, Pfirsich und Grenadine..

Mango Fizz
Fruchtig-frische Mango mit einer leicht scharfen Ingwer-Note
und prickelnder Kohlensäure, angenehme Schärfe.

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Offene Weißweine 0,25 ltr

Gutedel

Laufener Altenberg trocken, WG Laufen 5,00

Müller Thurgau

Lehener Bergle trocken, Weingut Schätzle 5,00

Lehener Bergle, Weingut Schätzle 5,00

Weißer Burgunder

Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher 5,50

Burkheimer trocken, Weingut Bercher 7,40

Grauer Burgunder

Achkarren trocken, Winzergenossenschaft Achkarren 7,40

Riesling

Durbacher Klingelberg "Edition Bierhäusle" aus der 0,75 ltr Flasche
Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Durbach 8,00
Kabinett lieblich, Winzergenossenschaft Durbach 8,00

Muskateller

Waltershofener Steinmauer aus der 0,75 ltr Flasche 8,00
Qualitätswein, Weingut Hercher

Sauvignon blanc

Laufener Altenberg aus der 0,75 ltr Flasche 8,00
Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Laufen

Blanc de Noir

2022er Blanc de noir 8,00
Qualitätswein trocken
Weingut Graf Wolff Metternich Durbach

Rosé

Waltershofener Rosé feinherb, Weingut Hercher 5,50

Britzinger Rosé trocken, aus der 0,75 ltr Flasche 8,00
Weingut Behringer

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Offene Rotweine 0,25 ltr
aus Baden

Lehener Bergle Spätburgunder Rotwein trocken	7,20
Waltershofener Steinmauer Spätburgunder Rotwein Weingut Hercher	7,20
Kirchhofener Spätburgunder Rotwein feinherb Weingut Herbster	7,20
Bierhäusle Hauswein Spätburgunder Rotwein trocken „Holzfassausbau“ Nimburg Bottinger Steingrube, Weingut Fischer/Heger	7,40
Camenot “Edition Bierhäusle” aus der Magnum Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot &Pinot Noir “Holzfaßausbau” Weingut Franz Herbster	8,80
La Promessa Rossa Cuvee aus Spätburgunder & Regent “Barriqueausbau” Weingut Behringer Britzingen	8,80

Italien

Nero D`Avola Vino Biologico aus der 0,75 ltr Flasche Abbazia Santa Anstasia /Sizilien	8,50

Weinschorle

Weißweinschorle vom “Müller-Thurgau”	3,80
Rotweinschorle vom Spätburgunder	4,40

Sekt 0,75 ltr.

Bierhäusle Hausmarke, Jahrgangssekt, Flaschengärung	
Sasbacher Weißburgunder Brut	34,00
Oberrotweiler Muskateller Extra trocken	39,00
Sekt vom Lehener Bergle Weingut Bernhard Schätzle	
Weißburgunder Brut	34,00
Pinot Rose Brut	34,00
Sasbacher Pinot Sekt Extra Brut „ Orchidea“ Cuvée aus hellgekeltertem Spät- und Weissburgunder Winzergenossenschaft Sasbach	39,00
2016er Baron de Bulach, Pinot & Chardonay Brut Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	39,00

Champagner 0,75 ltr

Jacquart Mosaique Brut	68,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Flaschenweine

Magnumflaschen 1,5 ltr

2021er Laufener Altenberg Grauer Burgunder Edition No.5 56,00
Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Laufen

2012er Burkheimer Feuerberg Grauer Burgunder 98,00
Großes Gewächs, trocken
Weingut Bercher, Burkheim

2020er Kirchhofener Vogelsang Grauburgunder 56,00
Spätlese trocken
Weingut Franz Herbster

2020er Bischoffinger Enselberg Chardonnay „Zeit“ 92,00
Qualitätswein trocken im Barrique gereift.
Aus ökologischem Anbau
Weingut Abril Bischoffingen

2022er Camenot “Edition Bierhäusle” 56,00
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot &Pinot Noir “Holzfaßausbau”
Weingut Franz Herbster

2016er La Promessa Rossa, Rotwein Cuvee 56,00
Spätburgunder &Regent “Barriqueausbau”
Weingut Behringer Britzingen

2016er Laufener Altenberg Reserve Cuvée Edition No. 5 82,00
Spätburgunder & Nebbiolo, Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Laufen

2020er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder „Edition Orchidea“ 88,00
Spätlese trocken
Winzergenossenschaft Sasbach

2018er Sasbacher Rote Halde Cabernet Sauvignon 94,00
Qualitätswein trocken Barrique 2017er 3 ltr 190,00
Winzergenossenschaft Sasbach

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Flaschenweine

Magnumflaschen 1,5 ltr

2022er Spätburgunder Lösswand *** Selektion Barrique, trocken Weingut Arnd Köbelin, Eichstetten	92,00
2016er LIMBERG XV Rotwein Cuvée trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder. Weingut Bercher, Burkheim	98,00
2018er Cabernet&Merlot Cuvée „Zeit“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril/Bischoffingen	120,00
2017er Sélection Prestige Barons de Rothschild Lafite Bordeaux	89,00

.

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Flaschenweine 0,75 ltr

Riesling

2022er Edition Bierhäusle 24,00
Durbacher Plauelrain Klingelberger Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Durbach

2021er Edition Bierhäusle 24,00
Durbacher Plauelrain Klingelberger Kabinett
Winzergenossenschaft Durbach

2020er Burkheimer VDP. Ortswein 31,00
Qualitätswein trocken
Weingut Bercher, Burkheim

2019er Bollschweiler Steinberg 26,00
Kabinett trocken
Weingut Franz Herbster, Kirchhofen

Weißer Burgunder

2019er Lehener Bergle Kabinett trocken 24,00
Weingut Bernhard Schätzle, Freiburg-Lehen

2022er Sasbach Limburg Kabinett halbtrocken 25,00
Winzergenossenschaft Sasbach

2021er Sasbach Limburg Edition Orchidea 36,00
Spätlese trocken
Winzergenossenschaft Sasbach

2021er Burkheimer VDP Ortswein trocken 33,00
Weingut Bercher Burkheim

Chardonnay

2021er Achkarrer Schloßberg „Bestes Fass“ 28,00
Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Achkarren

2020er Burkheimer –SE- 45,00
Qualitätswein trocken
Weingut Bercher, Burkheim

2020er Bischoffinger Enselberg „Zeit“ 46,00
Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau
Weingut Abril Bischoffingen

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Flaschenweine 0,75 ltr

Grauer Burgunder

2022er Laufener Altenberg Edition No.5 — 26,00
Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Laufen

2022er Durbacher Schlossberg — 27,00
Geheimrat Haeuser Qualitätswein trocken
Weingut Graf Wolff Metternich Durbach

2020er „Paul“ Spätgelesen — 28,00
Lagenwein , trocken (88 Punkte Falstaff)
Weingut Reiner Probst Achkarren

2018er Oberrotweiler Riserva — 34,00
Spätlese trocken
Winzergenossenschaft Oberrotweil

2022er Eichstetter Kabinett trocken — 33,00
Weingut Arnd Köbelin, Eichstetten

Sauvignon blanc

2022er Laufener Altenberg — 24,00
Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Laufen

Viognier

2018er Kilian Hunn RESERVE — 36,00
Qualitätswein trocken
Weingut Kilian Hunn, Gottenheim

Chenin Blanc

2022er Scheurebe & Chenin Blanc Cuvée „SE“ — 36,00
Qualitätswein trocken
Weingut Bercher/Burkheim

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Flaschenweine 0,75 ltr

Gewürztraminer

2019er Freiburger Steinmauer Spätlese Weingut Hercher, Waltershofen		25,00
2012er Achkarrer Schloßberg Beerenauslese im Barrique ausgebaut Winzergenossenschaft Achkarren	0,375 l	50,00

Muskateller

2022er Waltershofener Steinmauer Qualitätswein Weingut Hercher		24,00
2020er Burkheimer Feuerberg Erste Lage Qualitätswein trocken Weingut Bercher/Burkheim		38,00

Rosé

2021er Britzinger Rose Qualitätswein trocken Weingut Behringer		24,00
2021er Burkheimer Schlossgarten Erste Lage Spätburgunder Rose trocken Weingut Bercher/Burkheim		36,00

Rotwein aus Baden

2016er Lehener Bergle Spätburgunder Spätlese trocken Weingut Bernhard Schätzle, Freiburg-Lehen		26,00
2019er Durbacher Pinot Noir Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach		28,00
2019er La Promessa Rossa, Rotwein Cuvee Spätburgunder &Regent “Barriqueausbau” Weingut Behringer Britzingen		26,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Flaschenweine 0,75 ltr

Rotwein aus Baden

2020er Spätburgunder Spätgelesen Lagenwein, trocken Weingut Reiner Probst Achkarren	29,00
2022er Merlot Qualitätswein trocken. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril/Bischoffingen	32,00
2021er Spätburgunder Lösswand *** Selektion Barrique, trocken Weingut Arnd Köbelin, Eichstetten	45,00
2018er Pinot Noir Qualitätswein trocken Weingut Kilian Hunn, Gottenheim	39,00
2018er Burkheimer VDP Ortswein Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Bercher, Burkheim	34,00
2018er Syrah Spätgelesen Lagenwein, trocken (93 Punkte Falstaff) Weingut Reiner Probst Achkarren	39,00
2018er LIMBERG XV Rotwein Cuvée trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder Weingut Bercher, Burkheim	48,00
2018er Laufener Altenberg Reserve Cuvée Edition No. 5 Spätburgunder & Nebbiolo, Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	39,00
2020er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder „Edition Orchidea“ Spätlese trocken Winzergenossenschaft Sasbach	44,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Flaschenweine 0,75 ltr

Rotwein aus Baden

2015er Durbacher Schloßberg Barrique 46,00
Auslese trocken
Weingut Graf Wolff Metternich Durbach

2018er Sasbacher Rote Halde Cabernet Sauvignon 46,00
Qualitätswein trocken Barrique
Winzergenossenschaft Sasbach

2018er Freiburger Steinmauer Cabernet Sauvignon Barrique 35,00
Qualitätswein trocken
Weingut Alfred Hercher, Waltershofen

2019er Cabernet&Merlot „Zeit“ 58,00
Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau
Weingut Abril/Bischoffingen

Frankreich

2018er Sélection Prestige 42,00
Barons de Rothschild Lafite
Bordeaux

2019er Châteauneuf du Pape 72,00
Château de la Gardine

Italien

2018er Nero D`Avola Vino Biologico 25,50
Abbazia Santa Anstasia /Sizilien

2021er Primitivo Salento „Ollympus“ 26,00
Castell Argo, Apulien

2022er Lagrain Dunkel 29,00
Madonna delle Vittorie, TeroldegoTrentino DOP

2017er Brunello di Montalcino DOCG 82,00
Camigliano, Toscana

Spanien

2018er Ribera del Duero Crianza 31,00
Vega Real, Castrillo de Duero

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Biere vom Faß

Ganter Pils	0,30 l	3,80
Ganter Pils	0,40 l	4,50
Waldhaus Diplom Pils	0,30 l	3,80
Waldhaus Diplom Pils	0,40 l	4,50
Ganter Weizen hefetrüb	0,30 l	4,00
Ganter Weizen hefetrüb	0,50 l	5,00
Radler	0,40 l	4,50

Flaschenbiere

Ganter Badisch Weizen Kristallklar	0,50 l	5,00
Ganter Badisch Weizen Hefedunkel	0,50 l	5,00
Ganter Urtrunk	0,33 l	4,10
Ganter Badisch Hell	0,50 l	5,00
Freiburger Pilsner	0,33 l	3,80
Ganter Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,80
Maisel Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,00
Waldhaus Jubiläums Dunkel	0,33 l	3,80

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle		0,25 l	3,20
Apfelsaftschorle		0,40 l	4,90
Apfelsaft		0,25 l	3,50
Apfelsaft		0,40 l	5,00
Schwarzer Johannisbeerschorle		0,25 l	3,50
Schwarzer Johannisbeernektar		0,25 l	4,20
Orangensaft		0,25 l	4,20
Tomatensaft		0,20 l	3,60
Paulaner Spezi		0,33	3,60
Coca Cola, Cola Zero, Fanta	BIO	0,33 l	3,60
Proviant Kirsch-Granatapfel-Schorle		0,33 l	3,80
Proviant Rhabarber Limo	BIO	0,33 l	3,80
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water		0,20 l	3,60
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Exclusiv“	bio	0,25 l	2,70
Bad Dürrheimer Mineralwasser „Exclusiv“	bio	0,75 l	6,40
Bierhäusle Tafelwasser		0,75 l	4,50

Karbonisiertes Wasser

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Digestif 2 cl

Obstler	Drescher / Lehen	43%	3,30
Weinhefe	Drescher / Lehen	43%	3,30
Williamsbirne	Drescher / Lehen	40%	3,80
Kirschwasser	Drescher / Lehen	42%	4,00
Mirabell	Drescher / Lehen	41%	4,00
Sauerkirschlikör	Hercher/Waltershofen		4,00
Weißer Pfirsichlikör	Hercher/Waltershofen		4,00
Himbeergeist	Schladerer	42%	4,20
Gurkengeist	Weckerle/Schwaningen	40%	5,00
100% Haselnussgeist	Weckerle/Schwaningen	42%	5,00
Mandarinen Geist	Weckerle/Schwaningen	40%	5,00
Zibärtle	Franz Herbster/Kirchhofen	45%	5,00
Sauerkirsch	Bercher / Burkheim	40%	5,00
Marc 3 Jahre im Holzfaß	Bercher / Burkheim	45%	5,00
Destilleria Mazadro			
Grappa Le Diciotto Lune		41%	5,50
Grappa Giare Amarone		41%	7,00
Grappa 18 Monate im Rumfass nachgereift		42%	7,00
Grappa 18 Monate im Whiskyfass nachgereift		42%	7,00
Grappa Espressioni Futura, Limitierte Auflage Reifung: 4 Jahre in Eichenfässern + 1 Jahr in Fässern, die für Amarone-Wein verwendet werden.		44%	8,00
Amaro Mazadro		30%	5,00
Olia del Garda Liquori Infusioni		40%	5,00
Limoncino Ricetta Tradizionale		35%	4,00
Hennessy Cognac		40%	5,80
Malteserkreuz		40%	4,40
Jubiläumsaquavit		40%	4,40
Fernet Branca		42%	4,20
Jägermeister		35%	4,20
Ramazzotti 4cl		30%	4,80
Baileys		17%	3,80

Longdrink 4cl

Bacardi Cola	8,90
Wodka Lemon	8,90
Gin Tonic Gordon Gin	8,90
Gin Tonic Bombay Sapphire	9,80
Gin Tonic The Botanist Islay Dry	9,90
Gin Tonic Monkey 47	11,80

Cocktails

Shatler´s Mai Tai	7,80
Shatler´s Pina Colada	7,80

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Digestif 2 cl

Islay

Bowmore 12 Jahre	40%	4,60
Caol Ila Distillers Edition	43%	6,20
Ardbeg An Oa	46,6%	5,50
Ardbeg Uigeadail	54,2%	7,00
Laphroiag Quarter Cask	48%	5,20
Laphroaig Triple Wood	48%	8,00
Laphroiag Lore	48%	8,00

Highland/ Speyside

Glen Moray Elgin Classic	40%	3,80
Cragganmore 12 Jahre	40%	4,60
Glenmorangie 10 Jahre	40%	4,60
Edradour 10 Jahre Ballechin	46%	5,00
Tamnavulin Tempranillo Cask Edition	40%	4,60
Aberlour Double Cask 12 Jahre	40%	4,60
Aberlour Triple Cask	40%	5,00
Mortlach 12 Jahre The Wee Witchie	43%	5,00
Oban 14 Jahre	43%	5,00
Oban Littel Bay	43%	5,00

Inseln

Talisker 10 Jahre	45,8%	4,80
Talisker Distillers Edition	45,8%	6,20

Swabian Whisky

Tecker 10 J. Sherry Cask Edition St. Emilion	60,4%	8,50

Rum

Dos Ron 16 Jahre,	Dominikanische Republik	40 %	4,80
Botucal Reserva,	Venezuela	40%	5,20
Don Papa Masskara	Phillipinen	40%	5,20
Plantation XO 20th Anniversary		40%	5,20
Plantation Pineapple	Barbados	40%	4,60
Mount Gay XO	Barbados	43%	5,60
Dos Maderas PX 5+5	Barbados/Gujana/Spanien	40%	5,00

Brandy

Barbadillo B&B Brandy de Jerez	36%	4,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,80
Portion Kaffee	4,60
Cappuccino	3,70
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,80
Latte Macchiato	4,60

DIE KAFFEE-EXPERTEN

Tee

Eilles Tee Glas 0,3 ltr 3,80

Darjeeling, Earl Grey.
Pfefferminz
Bio Früchte Natur
Kamillenblüte
Alpenkräuter Schweizer Art
Rooibos Vanille

seit 1873
Eilles
KAFFEE TEE GOURMET

Hotel und Restaurant Gutscheine

Unsere Gutscheine sind das passende Geschenk für jeden Anlass.
Bereiten Sie Freude mit einem Hotel oder Restaurant Gutschein vom Bierhäusle und verschenken Sie so kostbare Zeit und unvergessliche Momente.
Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich oder online zum versenden oder selbstdrucken auf unserer Webseite. www.bierhaeusle.de

Unsere Speise und Getränkekarte als pdf zum download

Hotel Restaurant Bierhäusle Speisen&Getränkekarte

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten