

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	6,70	
Secco Rosé, Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	6,70	
Aperol Spritz	7,90	
Hugo	7,90	
Beeren Spritz	7,90	
Beeren, Weißer Burgunder, Tonic, Minze		
Twenty two wild Botanicals	9,40	
The Botanist Islay Gin mit Martini Rosso		
Wassermelone, Tonic und Thymian		

Alkoholfrei

Martini Floreale, kann bis zu 0,5 % Alkohol enthalten	5 cl	5,80
Traubensecco – Muskateller Fläschle	0,25ltr	9,50
Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach		
Virgin Bitter		6,00
SanBitter mit Soda, Lime, Zitrone und Rosmarin		
Virgin Bitter Orange		6,50
SanBitter mit Orangensaft, Lime, Zitrone und Rosmarin		
Shatlers Cocktail		6,70
Havanna Juicer		
Fruchtig und süß. Der rote Cocktail schmeckt nach Cassis		
Maracuja und Orange sowie Zitrone, Pfirsich und Grenadine..		
Exotic Ipanema		
Intensive Maracujanote in Kombination mit spritziger Limette		
und prickelnder Kohlensäure, angenehme Säure.		

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Menü

Sülze von der Maispoularde
mit Spargelsalat und Radiesle Vinaigrette

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Behringer

Cremesüpple vom jungen Bärlauch
mit Hechtklößle

2024er Spätburgunder Rosé Kabinett feinherb

9 Monate gereift im Eichenfass

Weingut Bernhard Schätzle

Rosa gebratene Lammhüfte an einer Rosmarinjus
mit Ratatouille und Kartoffelgratin

2022er Blanc de Noir

Qualitätswein trocken

Weingut Graf Wolff Metternich Durbach

Zitrus-Topfencreme im Schokoei
mit frischen Erdbeeren
und Rhabarbereis

2018er Sauvignon blanc Auslese

Weingut Graf Wolff Metternich Durbach

4 - Gang - Menü Euro 66,00

incl. Weinbegleitung Euro 86,00

als 3 – Gang – Menü

mit Vorspeise Euro 57,00

incl. Weinbegleitung Euro 72,00

mit Suppe Euro 54,00

incl. Weinbegleitung Euro 69,00

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 MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Vorspeisen

Knackige Blatt - und Rohkostsalate mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und süßen Granatapfelkernen		9,50
Rote Beete Carpaccio mit Apfel, Meerrettich gerösteten Nüssen und Chicorée		12,80
Räucherlachsterrine mit Kräuterfrischkäsefüllung auf Rote Beete Carpaccio mit Apfel, Meerrettich gerösteten Nüssen und Chicorée		16,80
Sülze von der Maispoularde mit Spargelsalat und Radiesle Vinaigrette		15,80
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Nüssen und kleinem Salatbukett		14,80
Vitello Tonnato Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce Kapern, Oliven und Zwiebeln		16,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Oliven, gerösteten Pinienkernen und Rucola		19,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		8,20
Cremesuppe vom jungen Bärlauch		8,80
Cremesuppe vom jungen Bärlauch mit Hechtklößle		9,90

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Hauptgerichte

Teigtaschen mit grünem und weißem Spargel gefüllt geschmolzenen Tomaten, Spargelstücke, Lauchzwiebeln und Nüssen		23,00
Rotes Gemüsecurry mit Cashewkernen Koriander und Kräuterreis		19,00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und grünem Salat		21,80
Freiburger Leberle sauer oder geröstet mit Brägele und grünem Salat		21,80
Rinderfiletspitzen mit Single Malt Whisky Rosa Pfeffer, Broccoli und Butternudeln		29,80
Medaillons vom Rind und Schweinefilet mit gebratenen Pilzen an zwei Saucen Gemüse und hausgemachten Spätzle		34,00
Rumpsteak mit hausgemachter Bärlauchbutter Speck-Bohnen und Pommes frites		34,00
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise Gemüse und Kroketten		48,00
Duo von Lachs und Kabeljau an einer leichten Weißburgunder-Sauce, Blattspinat und Butternudeln		39,00
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons Butternudeln und grünem Salat		29,80
Rahmschnitzel vom Kalb „Badische Art“ mit hausgemachten Spätzle und grünem Salat		32,00
Sauce extra		3,00
Pilzrahmsauce extra		5,00*
Hauptgerichte als kleinere Portion		-3,00

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Spargelgerichte

Portion Frischer Badischer Stangenspargel

mit gemischtem Schinken	36,00
paniertem Schweineschnitzel	36,00
Kalbschnitzel natur oder paniert	41,00
Rinderfilet (150gr)	54,00
Gebratener Kabeljau mit Parmesan-Pankokruste	43,00

Zu den Spargelgerichten servieren wir Ihnen

Kratzete oder Kartoffeln

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Weinempfehlung zum Spargel

2024er Rivaner Kabinett feinherb	0,25	8,80
Weingut Bernhard Schätzle		

Hauptgerichte ab zwei Personen

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Chateau Briand

Rinderfilet am Stück gebraten Preis pro Person	49,00
450 gr für zwei Personen	
mit gebratenen Pilzen, Sauce Bearnaise	
Gemüse vom Markt mit zwei Beilagen	
(hausgemachten Krokette, Nudeln, Brätele, hausgemachte Spätzle oder Pommes frites)	

“Magnum” Genuss-Erlebnis

Magnum Chateau Briand	Preis pro Person	66,00
900 g. Rinderfilet am Stück gebraten für vier Personen		
Magnum Flasche (1,5ltr)		
2022er Laufener Altenberg Grauer Burgunder Edition No.5		
Qualitätswein trocken		
Winzergenossenschaft Laufen		
oder		
2022er Merlot		
Qualitätswein trocken. Aus ökologischem Anbau		
Weingut Abril, Bischoffingen		

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Vesper

Knackige Blatt - und Rohkostsalate mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und süßen Granatapfelkernen	9,50
Wurstsalat [Ⓢ] mit Bauernbrot	13,80
Wurstsalat [Ⓢ] mit Brägele	17,80
Wurstsalat [Ⓢ] mit Käse und Bauernbrot	14,80
Wurstsalat [Ⓢ] mit Käse und Brägele	18,80
Bauernbrot mit gekochtem Hinterschinken [Ⓢ]	11,50
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	18,00
Vesperbrette [Ⓢ] nach Art des Hauses	18,00

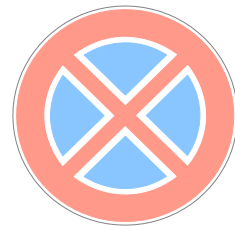
Unsere Allergenliste

zum Download als pdf Datei



Parkverbot

Beachten Sie bitte das Parkverbot auf der Breisgauerstraße.
Falsch geparkte Fahrzeuge werden abgeschleppt.
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 MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Aperitif's

Ein Glas Hausmarke, Jahrgangssekt, Flaschengärung

Sasbacher Weißburgunder Brut, Winzergenossenschaft Sasbach		6,70
Secco Rosé, Weingut Graf Wolff Metternich Durbach		6,70
Aperol Spritz ^{①②}		7,90
Hugo		7,90
Beeren Spritz		7,90
Beeren, Weißer Burgunder, Tonic, Minze		
Twenty two wild Botanicals		9,40
The Botanist Islay Gin mit Martini Rosso, Sekt		
Wassermelone, Tonic und Thymian		
Kir Royal		6,80
Martini bianco	5 cl	5,50
Martini rosso	5 cl	5,50
Campari -Soda ^①	4 cl	6,40
Campari - Orange ^①	4 cl	6,90
Sherry Tio Pepe	5 cl	5,80
Sherry Medium dry Amontillado	5cl	5,80
Portwein Santa Martha Twany Port	5 cl	5,80
Pernod ^①	2 cl	5,50

Alkoholfrei

Martini Floreale, kann bis zu 0,5 % Alkohol enthalten	5 cl	5,80
Traubensecco – Muskateller Fläschle 0,25ltr		9,50
Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach		
Virgin Bitter		6,00
SanBitter mit Soda, Lime, Zitrone und Rosmarin		
Virgin Bitter Orange		6,50
SanBitter mit Orangensaft, Lime, Zitrone und Rosmarin		
Shatler's Cocktail		6,70
Havana Juicer		
Fruchtig und süß. Der rote Cocktail schmeckt nach Cassis		
Maracuja und Orange sowie Zitrone, Pfirsich und Grenadine.		
Exotic Ipanema		
Intensive Maracujanote in Kombination mit spritziger Limette		
und prickelnder Kohlensäure, angenehme Säure.		

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Offene Weißweine 0,25 ltr

Gutedel

Laufener Altenberg trocken, WG Laufen 5,70

Müller-Thurgau

Lehener Bergle trocken, Weingut Schätzle 5,70

Lehener Bergle, Weingut Schätzle 5,70

Weißer Burgunder

Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher 6,20

Burkheimer trocken, Weingut Bercher 8,00

Grauer Burgunder

Sasbacher trocken, Winzergenossenschaft Sasbach 8,00

Riesling

Durbacher Klingelberg "Edition Bierhäusle" aus der 0,75 ltr Flasche
Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Durbach 8,80

Kabinett lieblich Winzergenossenschaft Durbach 8,80

Muskateller

Waltershofener Steinmauer aus der 0,75 ltr Flasche 8,80
Qualitätswein, Weingut Hercher

Sauvignon blanc

Laufener Altenberg aus der 0,75 ltr Flasche 8,80
Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Laufen

Rosé

Waltershofener Rosé feinherb, Weingut Hercher 6,20

Laufener Altenberg aus der 0,75 ltr Flasche 8,80
Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Laufen

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

*Offene Rotweine 0,25 ltr
aus Baden*

Lehener Bergle Spätburgunder Rotwein trocken	7,70
Waltershofener Steinmauer Spätburgunder Rotwein Weingut Hercher	7,60
Kirchhofener Spätburgunder Rotwein feinherb Weingut Herbster	7,60
Bierhäusle Hauswein Spätburgunder Rotwein trocken „Holzfassausbau“ Nimburg Bottinger Steingrube, Weingut Fischer/Heger	8,00
Camenot “Edition Bierhäusle” aus der Magnum Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Pinot Noir “Holzfaßausbau” Weingut Franz Herbster	8,80

Frankreich

2021er Château Bréjou 17% Cabernet Franc, 23% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot Bordeaux AOC	9,00
---	------

Weinschorle

Weißweinschorle vom “Müller-Thurgau”	4,20
Rotweinschorle vom Spätburgunder	4,60

Sekt 0,75 ltr.

Bierhäusle Hausmarke, Jahrgangssekt, Flaschengärung Sasbacher Weißburgunder Brut	35,00
Sekt vom Lehener Bergle Weingut Bernhard Schätzle Weißburgunder Brut	38,00
Pinot Rose Brut	38,00
2016er Baron de Bulach, Pinot & Chardonnay Brut Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	39,00
Secco Rosé Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	35,00
Crémant Rose Brut Weingut Abril	39,00

Champagner 0,75 ltr

Jacquart Mosaïque Brut	72,00
------------------------	-------

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Flaschenweine

Magnumflaschen 1,5 ltr

2022er Laufener Altenberg Grauer Burgunder Edition No.5 Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	56,00
2020er Burkheimer Feuerberg Grauer Burgunder Großes Gewächs, trocken Weingut Bercher Burkheim	112,00
2020er Bischoffinger Enselberg Chardonnay „Zeit“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril Bischoffingen	96,00
2023er Weissburgunder Kirchenacker 23 Monate Holzfassreife, über 50 % Neuholz unfiltriert, ungeschönt; trocken Weingut Bernhard Schätzle Lehen	93,00
2023er Grauburgunder Steingrüble Vergoren im neuen Eichenfass anschließend 20 Monate Holzfassreife, trocken Weingut Bernhard Schätzle Lehen	95,00
2023er Grauer Burgunder ***Lösswand Qualitätswein trocken, im großen Eichenfass ausgebaut Weingut Arndt Köbelin Eichstetten	89,00
2021er Grauer Burgunder Kaltenbrunnen Reserve trocken 58 Jahre alte Reben, Ertragsreduziert In eigener Eichstetter Eiche ausgebaut Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten	130,00

Magnumflaschen 1,5 ltr

2023er Camenot "Edition Bierhäusle" Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Pinot Noir "Holzfaßausbau" Weingut Franz Herbster	56,00
2022er Merlot Qualitätswein trocken. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril, Bischoffingen	56,00
2020er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder „Edition Orchidea“ Spätlese trocken Winzergenossenschaft Sasbach	73,00

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Flaschenweine

Magnumflaschen 1,5 ltr

2023er Spätburgunder Rotwein Kirchenacker 23 Monate Holzfass, unfiltriert, ungeschönt, trocken Weingut Bernhard Schätzle Lehen		99,00
2020er Sasbacher Rote Halde Cabernet Sauvignon 2017er Doppel Magnum Qualitätswein trocken Barrique Winzer-genossenschaft Sasbach	3 ltr	89,00 170,00
2022er Spätburgunder Lösswand *** Selektion Barrique, trocken Weingut Arndt Köbelin Eichstetten		94,00
2021er Spätburgunder Reserve „Eichenlaub“ Barrique, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten		138,00
2018er Laufener Altenberg Nebbiolo Edition No. 5 Qualitätswein trocken Winzer-genossenschaft Laufen		79,00
2016er LIMBERG XVI Rotwein Cuvée trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder. Weingut Bercher, Burkheim		99,00
2018er Cabernet&Merlot Cuvée „Zeit“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril, Bischoffingen		108,00
2022er Le Volte dell' Ornellaia 2022er Doppel Magnum Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese Ornellaia, Toscana, Italien,	3,0 ltr	115,00 205,00
2019er Barón de Ley Reserva Rioja DOCa Graciano, Tempranillo, Maturana Bodegas Barón de Ley Logrono / La Rioja		76,00
2019er Barón de Ley Grand Reserva Vina Imas Gold Edition Rioja Tempranillo, Cabernet Sauvignon, 24 Monate Barrique Bodegas Barón de Ley Logrono / La Rioja		99,00

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.



Die Einzigartigkeit des „Lehener Bergle“ liegt tief im Boden: Geformt durch den Ausbruch des Kaiserstuhlvulkans, treffen hier Jahrmillionen alter Muschelkalk aus dem Jura Meer und schwerer Lehm- Lössboden aufeinander – ein ideales Fundament für unsere alten Burgunderreben.

Dieses Wissen um die besondere Qualität des Bodens reicht weit zurück.

Nicht ohne Grund zierte ein rotes Rebmesser das Ortswappen von Lehen.

Als einziger Anbieter der Lage „Lehener Bergle“ arbeiten wir stets daran, das Potenzial dieser Einzellage unverfälscht in die Flasche zu füllen.

2023er Weissburgunder Kabinett trocken	26,00
11 Monate gereift im Eichenfass	
Erfrischender Burgunder, leicht in seiner Art, fruchtbetont und unkompliziert	
2023er Kirchenacker - Müller-Thurgau Kabinett trocken	29,00
11 Monate gereift im Eichenfass - ungefiltert	
Ein lebendiger Wein mit leichtem Schmelz	
2024er Spätburgunder Rosé Kabinett feinherb	26,00
9 Monate gereift im Eichenfass	
Fruchtbetonter und einladender Rosé mit Trinkfluss	
Ausgewogenes Zusammenspiel zwischen Süße und Säure	
2023er Cuvée Rococo trocken (Weissburgunder & Gewürztraminer)	29,00
11 Monate gereift im neuen Eichenfass, Harmonisch, weich	
und Vollmundig. Überraschender Tiefe und Komplexität mit reifer Frucht	
2020er Spätburgunder Spätlese trocken	27,00
23 Monate gereift im Eichenfass - ungefiltert	
Reife dunkle Frucht mit erdigen Noten im Duft	
Ausbalanciert zwischen Kraftvoll und elegant	
2020er Pinot Noir trocken	32,00
23 Monate gereift im Eichenfass - ungefiltert	
Fasselektion der besten Barriques des Jahrgangs	
Präzise und elegant mit feiner Frucht	
2020er Kirchenacker - Pinot Noir	44,00
23 Monate gereift im Eichenfass - ungefiltert	
Gewannwein - limitiert auf 200 Flaschen	
Komplexer Wein mit lebendiger, facettenreicher Frucht	
2003er Spätburgunder Rotwein Auslese trocken	0,5 ltr 25,00
7 Jahre Barrique-Reife, Tannin perfekt eingebunden	
dezente mediterrane Anmutungen, kraftvoll und ausdrucksstark	

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
 Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Flaschenweine 0,75 ltr

Riesling

2024er Edition Bierhäusle Durbacher Plauelrain Klingelberger Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach	26,00
2024er Edition Bierhäusle Durbacher Plauelrain Klingelberger Kabinett Winzergenossenschaft Durbach	26,00
2024er Burkheimer VDP. Ortswein Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim	30,00

Weißer Burgunder

2023er Lehener Bergle Kabinett trocken 11 Monate Holzfaßlagerung Weingut Bernhard Schätzle, Freiburg-Lehen	26,00
2024er Sasbach Limburg Kabinett halbtrocken Winzergenossenschaft Sasbach	26,00
2023er Sasbach Limburg Edition Orchidea Spätlese trocken Winzergenossenschaft Sasbach	30,00
2024er Burkheimer VDP Ortswein trocken Weingut Bercher Burkheim	30,00

Chardonnay

2023er Durbacher Schloßberg Spätlese trocken Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	29,00
2022er Burkheimer –SE- Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim	46,00
2022er Bischoffinger Enselberg „Zeit“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril Bischoffingen	45,00

Chardonnay & Weißburgunder

2023 Bischoffinger Magmatit „Stein“ Qualitätswein trocken. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril Bischoffingen	38,00
---	-------

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Flaschenweine 0,75 ltr

Grauer Burgunder

2023er Laufener Altenberg Edition No.5 Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	27,00
2023er Durbacher Schlossberg Geheimrat Haeuser Qualitätswein trocken Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	27,00
2023er Eichstetter Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten	30,00
2023er Eichstetter Löswand *** trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten	40,00
2021er Kaltenbrunnen Reserve trocken 58 Jahre alte Reben, Ertragsreduziert In eigener Eichstetter Eiche angebaut Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten	81,00

Sauvignon blanc

2024er Laufener Altenberg Edition Terroir Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	26,00
2018er Sauvignon blanc Auslese Weingut Graf Wolff von Metternich, Durbach	0,5 ltr 28,00

Blanc de Noir

2022er Blanc de Noir Qualitätswein trocken Weingut Graf Wolff Metternich Durbach	28,00
--	-------

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Flaschenweine 0,75 ltr

Gewürztraminer

2022er Freiburger Steinmauer Kabinett Weingut Hercher, Waltershofen		26,00
2012er Achkarrer Schloßberg Beerenauslese im Barrique ausgebaut Winzergenossenschaft Achkarren	0,375 l	50,00

Muskateller

2024er Waltershofener Steinmauer Qualitätswein Weingut Hercher		26,00
2023er Burkheimer Feuerberg Erste Lage Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim		40,00

Rosé

2025er Laufener Altenberg Edition Terroir Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen		26,00
2022er Burkheimer Schlossgarten Erste Lage Spätburgunder Rose trocken Weingut Bercher, Burkheim		39,00

Rotwein aus Baden

2020er Lehener Bergle Spätburgunder Spätlese trocken, 23 Monate Holzfaßlagerung Weingut Bernhard Schätzle, Freiburg-Lehen		27,00
2020er Lehener Bergle Pinot Noir Spätlese trocken Unfiltriert & ungeschönt, 23 Monate Eichenfasslager Weingut Bernhard Schätzle, Freiburg-Lehen		32,00
2022er Merlot Qualitätswein trocken. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril, Bischoffingen		30,00

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Flaschenweine 0,75 ltr

Rotwein aus Baden

2023er Spätburgunder Lösswand *** Selektion Barrique, trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten	43,00
2020er Burkheimer VDP Ortswein Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Bercher, Burkheim	30,00
2020er Syrah Spätgelesen Weingut Reiner Probst Achkarren	43,00
2020er LIMBERG XX Rotwein Cuvée trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder Weingut Bercher, Burkheim	49,00
2022er Laufener Altenberg Reserve Cuvée Edition No. 5 Spätburgunder & Nebbiolo, Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	36,00
2022er Laufener Altenberg Nebbiolo Edition No. 5 Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	38,00
2023er Bischoffinger Spätburgunder Magmatit „Stein“ Qualitätswein trocken. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril Bischoffingen	38,00
2022er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder „Edition Orchidea“ Spätlese trocken Winzergenossenschaft Sasbach	40,00
2019er RP1 Spätburgunder Lagenwein, trocken Weingut Reiner Probst Achkarren	52,00
2021er Sasbacher Rote Halde Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken Barrique Winzergenossenschaft Sasbach	42,00
2023er Cabernet&Merlot „Zeit“ Qualitätswein trocken im Barrique gereift. Aus ökologischem Anbau Weingut Abril/Bischoffingen	66,00

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Flaschenweine 0,75 ltr

Frankreich

2021er Château Bréjou 17% Cabernet Franc, 23% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot Bordeaux AOC	27,00
2020er Sélection Prestige Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Barons de Rothschild Lafite Bordeaux	38,00

Italien

2022er Primitivo Salento „Olympus“ Castell Argo, Apulien	28,00
2022er Summolaco Rosso Madonna delle Vittorie, Trentino Arco	36,00
2023er Le Volte dell' Ornellaia Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese Ornellaia, Toscana	68,00
2022er Sito Moresco Langhe DOP Nebbiolo, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon Angelo Gaja, Barbaresco	92,00

Spanien

2021er Barón de Ley Reserva Rioja DOCa Graciano, Tempranillo, Maturana Bodegas Barón de Ley Logrono La Rioja	31,00
2019er Barón de Ley Grand Reserva Vina Imas Gold Edition Rioja Tempranillo, Cabernet Sauvignon, 24 Monate Barrique Bodegas Barón de Ley Logrono / La Rioja	53,00
2020er Miguel Torres Salmos Denominación de Origen Cariñena, Garnacha Tinta, 16 Monate Barrique Miguel Torres Katalonien	51,00

*Unsere Flaschenweine können Sie auch zum Mitnehmen erwerben,
Sie erhalten einen Nachlass von 30 %.*

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Biere vom Faß

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

Flaschenbiere

Ganter Badisch Weizen Kristallklar	0,50	5,50	
Ganter Badisch Weizen Hefedunkel	0,50 l	5,50	
Ganter Urtrunk	0,33 l	4,40	
Ganter Badisch Hell	0,50 l	5,50	
Freiburger Pilsner	0,33 l	4,20	
Freiburger Bierle 0,0% Naturtrübes Pils alkoholfrei	0,33 l	4,30	
Maisel Hefeweizen	alkoholfrei	0,50 l	5,50
Maisel IPA	alkoholfrei	0,33 l	4,70
Waldhaus Jubiläums Dunkel	0,33 l	4,20	

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle	0,25 l	3,30
Apfelsaftschorle	0,40 l	5,00
Apfelsaft	0,25 l	3,70
Apfelsaft	0,40 l	5,20
Schwarzer Johannisbeerschorle	0,25 l	3,70
Schwarzer Johannisbeernektar	0,25 l	4,40
Holunderblütenschorle von Holunder Blüten Wunder	0,25 l	3,80
Holunderblütenschorle von Holunder Blüten Wunder	0,40 l	4,50
Orangensaft	0,25 l	4,40
Tomatensaft	0,20 l	3,60
Paulaner Spezi	0,33 l	3,90
Coca Cola, Cola Zero, Fanta	0,33 l	3,90
Proviant Rhabarber Limo	 0,33 l	4,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	3,80
Bad Dürkheimer Mineralwasser „Exclusiv“	 0,25 l	2,90
Bad Dürkheimer Mineralwasser „Exclusiv“	 0,75 l	6,90
Bierhäusle Tafelwasser	0,75 l	4,50
Karbonisiertes Wasser		

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Digestif 2 cl

Obstler	Drescher / Lehen	43%	3,30
Weinhefe	Drescher / Lehen	43%	3,30
Williamsbirne	Drescher / Lehen	40%	4,00
Kirschwasser	Drescher / Lehen	42%	4,00
Mirabell	Drescher / Lehen	41%	4,00
Quitte	Drescher / Lehen	40%	4,00
Schwarzwälder Himbeergeist	Weckerle/Schwanningen	43%	4,50
100% Haselnussgeist	Weckerle/Schwanningen	42%	5,30
Mandarinen Geist	Weckerle/Schwanningen	40%	5,30
Zibärtele	Franz Herbster/Kirchhofen	45%	5,00
Weinbergpfirsichlikör	Franz Herbster/Kirchhofen	20%	4,00
Sauerkirschlikör	Franz Herbster/Kirchhofen	20%	4,00
Sauerkirsch	Bercher / Burkheim	40%	6,00
Marc 3 Jahre im Holzfaß	Bercher / Burkheim	45%	5,00
Destilleria Marzadro			
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		44%	8,80
Reifung: 4 Jahre in Eichenfässern + 1 Jahr in Fässern die für Amarone-Wein verwendet wurden.			
Amaro Mazadro		30%	5,00
Olia del Garda Liquori Infusioni		40%	5,00
Limoncino Ricetta Tradizionale		35%	4,00
Hennessy Cognac		40%	5,80
Dauphin Calvados		40%	4,50
Jubiläumsaquavit		40%	4,50
Fernet Branca		42%	4,40
Jägermeister		35%	4,40
Ramazotti 4cl		30%	5,00
Baileys		17%	3,90

Longdrink 4cl

Bacardi Cola	9,50
Wodka Lemon	9,50
Gin Tonic Gordon Gin	9,50
Gin Tonic The Botanist Islay Dry	9,90
Gin Tonic Monkey 47	11,80
Gin Tonic Somm 16	11,80
Gemeinschaftsproduktion von 16 Edelbrand-Sommeliers	

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Digestif 2 cl

Single Malt

Islay

Bowmore 12 Jahre	40%	4,60
Lagavulin 16 Jahre	43%	6,00
Ardbeg An Oa	46,6%	5,50
Laphroaig Quarter Cask	48%	5,20
Kilchoman PX Sherry Cask	50%	9,00

Highland/ Speyside

Glen Moray Elgin Classic	40%	3,80
Cragganmore 12 Jahre	40%	4,60
Glenmorangie 10 Jahre	40%	4,60
Tamnavulin Tempranillo Cask Edition	40%	4,60
Oban 14 Jahre	43%	6,20
Loch Lomond 18 Jahre	43%	8,00

Lowlands

Glenkinchie 12 Jahre	43%	4,60
----------------------	-----	------

Inseln

Talisker 10 Jahre	Sky	45,8%	4,80
Arran Quarter Cask	Arran	56,2%	5,20
Highland Park 12 Jahre	Orkney	40%	4,80

Rum

Botucal Reserva,	Venezuela	40%	5,20
Don Papa Masskara	Phillipinen	40%	5,20
Plantation XO 20 th 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 incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.

Warme Getränke

Tasse Kaffee		3,00
Portion Kaffee		5,00
Cappuccino		4,20
Espresso		3,00
Doppelter Espresso		5,00
Latte Macchiato	DIE KAFFEE-EXPERTEN	4,80

Tee

Eilles Tee Glas 0,3 ltr 4,00

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



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*



Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar (keine 500,- Euro Scheine), EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Für allergene Zusatzstoffe und kennzeichnungspflichtige Zutaten halten wir eine separate Informationmappe bereit.