



HOPFEREI WIRTSHAUS



KLEINIGKEITEN / TRIFLES

Onionrings¹

7,50 €

- Frittierte Zwiebelringe | Dip nach Wahl
- deep fried onion rings | one dip of choice

Mozzarella Sticks

8,00 €

- Frittierte Mozzarella Sticks | Dip nach Wahl
- fried mozzarella sticks | dip of your choice

- Dips

- **Ajvar | House**^{1,3,16} | **Curry**³ - **Limette | Yuzu | Aioli**³
- + Extra Dip 1,50 €

Hopferei Wraps

15,90 €

- Wahl aus Beef oder Chicken | Zwiebeln | Paprika | Knoblauchsauce
- choice of beef or chicken | onions | bell peppers | garlic sauce

FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBEE

Classic^{2,3,7}

10,50 €

- Crème Fraîche | Speck | Rote Zwiebeln
- crème fraîche | bacon | red onions

Greco^{3,6}

12,50 €

- Crème Fraîche | Oliven | Feta | Rote Zwiebeln | Getrocknete Tomaten | Knoblauch
- crème fraîche | olives | feta | red onions | dried tomatoes | garlic

Räucherlachs

13,50 €

- Crème Fraîche | Räucherlachs | Lauchzwiebeln | Tomatenwürfel
- crème fraîche | smoked salmon | spring onions | diced tomatoes

Hähnchen

13,90 €

- Hähnchen | Zwiebeln | Pilze | Mozzarella
- chicken | onions | mushrooms | mozzarella



VORSPEISEN / STARTER

<u>Gemischte Oliven</u> ^{3,6}	5,90 €
- Schwarze & Grüne Oliven Knoblauch Kräuter - black & green olives garlic herbs	
<u>Gebackener Feta</u> ^{3,6}	10,90 €
- Feta Tomatenwürfel Knoblauch Frühlingszwiebeln Olivenöl Brot - feta diced tomatoes garlic spring onions olive oil bread	
<u>Gebratene Garnelen</u>	12,90 €
- Garnelen Knoblauchbutter Frühlingslauch Tomatenwürfel Olivenöl Brot - prawns garlic butter spring onions diced tomatoes olive oil bread	
<u>Carpaccio</u> ⁵	12,50 €
- Rindercarpaccio Limetten-Olivenöl Grana Padano geschroteter Pfeffer Salatbouquet - beef carpaccio lime - olive oil grana padano black pepper salad bouquet	
<u>Burrata auf Tomatencarpaccio</u> ^{1,5}	12,80 €
- Burrata (cremiger Mozzarella) Tomaten Olivenöl Balsamico Schwarzer Pfeffer Basilikumpesto - burrata (creamy mozzarella) tomatoes olive oil balsamico black pepper basil pesto	
<u>Räucherlachs Rösti</u> ^{1,5}	13,50 €
- Großer Kartoffelrösti Räucherlachs Yuzucreme Salatspitzen - fried grated potatoes smoked salmon yuzu cream lettuce	



SALAT

Gemischter Salat...

10,90 €

- Bunter Saisonsalat | Tomaten | Gurken | Paprika | Schnittlauch
- seasonal mixed lettuce | tomatoes | cucumber | paprika | chives

Caesar Salat...

12,00 €

- Römersalat | Tomaten | Croutons | Grana Padano | Bacon
- romain lettuce | tomatoes | croutons | grana padano | bacon

Beilagensalat

6,00 €

- Bunter Saisonsalat | Tomaten | Gurken | Paprika | Schnittlauch
- seasonal mixed lettuce | tomatoes | cucumber | paprika | chives

... mit / with

- | | |
|--|---------|
| - Gebratene Streifen vom Roastbeef / roast beef strips | 10,90 € |
| - Auf der Haut gebratene Lachstranche / salmon fillet fried on the skin | 10,90 € |
| - Rosa Entenbrust / pink duck breast | 10,90 € |
| - Gebratenen Garnelen mit Knoblauch / grilled prawns with garlic | 9,20 € |
| - Gebratener Hähnchenbrust / grilled chicken breast | 8,90 € |
| - Feta & marinierten Oliven / feta & marinated olives | 7,90 € |
| - Gebratener Ziegenkäse / grilled goat cheese | 6,90 € |
| - Gebratenen Pilzen mit Tomaten & Frühlingszwiebeln /
roasted mushrooms with tomatoes & spring onions | 5,50 € |
| - Portion Pommes / portion of french fries | 5,00 € |
| - Rosmarin Kartoffeln / rosemary potatoes | 6,00 € |
| - Portion Gemüse / portion of vegetables | 8,00 € |

Dressing

Balsamicodressing ^{1,5} | Caesardressing ⁵



PASTA...BASTA

Käseknöpfe Veggie 13,90 €

- Knöpfe | Emmentaler & Bergkäse | Geschmolzene Zwiebeln | Frische Petersilie
- Knöpfe (kind of Spätzle) | emmentaler & mountain cheese | melted onions | fresh parsley

Gnocchi Pesto Veggie 13,90 €

- Gebratene Gnocchi | Pesto-Rahmsauce | Frühlingslauch | Tomatenwürfel
- fried gnocchi | pesto cream sauce | diced tomatoes | spring onions

Tagliarini Garnelen 20,00 €

- Tagliarini | Gebratene Garnelen | Knoblauch | Kirschtomaten | Frühlingslauch | Grana Padano
- tagliarini | grilled prawns | garlic | cherry tomatoes | spring onions | grana padano

+ Rindercarpaccio 5,90 €

Tagliarini Rind 20,00 €

- Tagliarini | Gebratene Streifen vom Rind | Champignons | Pfefferrahmsauce | Frühlingslauch | Tomatenwürfel
- tagliarini | grilled beef strips | pepper cream sauce | diced tomatoes | spring onions

Tagliarini Trüffel Veggie 19,00 €

- Tagliarini | Trüffelrahm | Babyspinat | Grana Padano Chip
- tagliarini | truffle cream sauce | baby spinach | grana padano chip

Lasagne (100% Rind) 18,00 €

- Hausgemachte klassische Lasagne | gratiniert mit Mozzarella
- homemade classic lasagna | au gratin with mozzarella

Grünes Gemüse-Curry (scharf) 13,90 €

- Grünes Thai-Curry | verschiedene Gemüse | Basmatireis
- green thaicurry | mixed vegetables | basmati rice

... mit / with

- Gebratene Streifen vom Roastbeef / roast beef strips 10,90 €
- Auf der Haut gebratene Lachstranche / salmon fillet fried on the skin 10,90 €
- Rosa Entenbrust / pink duck breast 10,90 €
- Gebratenen Garnelen mit Knoblauch / grilled prawns with garlic 9,20 €
- Gebratener Hähnchenbrust / grilled chicken breast 8,90 €
- Feta & marinierten Oliven / feta & marinated olives 7,90 €
- Gebratener Ziegenkäse / grilled goat cheese 6,90 €
- Gebratenen Pilzen mit Tomaten & Frühlingszwiebeln / roasted mushrooms with tomatoes & spring onions 5,50 €
- Portion Pommes / portion of french fries 5,00 €
- Rosmarin Kartoffeln / rosemary potatoes 6,00 €
- Portion Gemüse / portion of vegetables 8,00 €



MEAT & FISH

<u>Schnitzel Wiener Art</u>	14,90 €
- paniertes Schweineschnitzel Preiselbeeren Zitrone Pommes - Schnitzel (crumbed pork cutlet) lingonberries lemon steakhouse fries	
<u>Hähnchen Schnitzel</u>	14,90 €
- paniertes Hähnchenschnitzel Preiselbeeren Zitrone Pommes - Schnitzel (crumbed chicken cutlet) lingonberries lemon steakhouse fries	
<u>Cordon Bleu</u>	22,90 €
- Gefülltes Schweineschnitzel mit Kochschinken & Käse Pommes frites - breaded pork escalope stuffed with ham & cheese french fries	
<u>Hähnchenbrust-Geschnetzeltes</u>	15,50 €
- Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust Champignon-Rahmsauce Knöpfle - chicken strips white mushroom cream sauce Knöpfle (kind of Spätzle)	
<u>Schweinefilet vom Landschwein</u>	21,50 €
- Medallions vom Landschwein Rosmarin-Kartoffeln Sauce nach Wahl - pork medallions rosemary-potatoes sauce of choice	
<u>Rinderschmorbraten</u> ¹¹	22,90 €
- Niedertemperatur gegarte Rindersemmerrolle Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße Barolojus - low-temperature braised beef red cabbage potato dumplings barolo sauce	
<u>Geschmorte Kalbsbacken</u> ¹¹	36,00 €
- Geschmorte Kalbsbäckchen glasiertes Gemüse der Saison getrüffelter Kartoffelstampf - braised veal cheeks seasonal glazed vegetables truffled mashed potatoes	
<u>Asia-Ente</u> ^{1,2,4}	23,90 €
- Gebratene Barbarie Entenbrust verschiedene Gemüse asiatische Jus Basmatireis - roasted barbarie duck breast mixed vegetables asian gravy basmati rice	
<u>Gebratener Lachs</u>	27,50 €
- Auf der Haut gebratener Lachs Sautierter Spinat Pestosauce Butter-Tagliatelle - salmon grilled on skin sauteed spinach basil pesto sauce tagliatelle with butter	



RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND

Steaks servieren wir mit Steakhouse Pommes, hausgemachter Aioli & Kräuterbutter

steaks are served with steakhouse fries, homemade aioli & herb butter

- | | |
|--------------------------|---------|
| - Lady's Cut (200g) | 27,50 € |
| - Gentleman's Cut (350g) | 37,50 € |
| - Monster Cut (500g) | 47,50 € |

Add Ons

- | | |
|--|--------|
| - Surf to the Turf (3 Riesengarnelen / 3 prawns) | 8,50 € |
| - Pilzrahmsauce / mushroom cream sauce | 6,00 € |
| - Gorgonzolasauce | 6,00 € |
| - Gebratene Pilze / roasted mushrooms | 5,00 € |
| - Jus oder Rahmsauce / gravy or creamsauce | 5,00 € |
| - Pfefferrahm / pepper cream sauce | 5,00 € |
| - Tomaten - Frühlingslauch Salsa / tomato - & spring onion salsa | 4,00 € |
| - Schmorzwiebeln / melted onions | 4,00 € |

BURGER

Beef Burger ^{2,3,16} 18,80 €

- Beef Patty | Bun | Salat | Tomate | Cornichons | hausgemachte Burgersauce | geschmorte Zwiebeln | Bacon | Cheddar
- beef patty | bun | lettuce | tomatoes | gherkins | homemade burger sauce | melted onions | bacon | cheddar

Chicken Burger ^{2,3,16} 17,80 €

- Knusprig panierte Hähnchen Teile | Bun | Salat | Tomate | Curry-Limettensauce | geschmorte Zwiebeln | Cheddar
- crispy (crumbed) chicken pieces | | bun | lettuce | tomatoes | curry-lime-sauce | melted onions | cheddar

Veggie Burger ^{1,2,3,16} 17,50 €

- Gebratener Ziegenkäsetaler | Bun | Salat | gegrillte Zucchini | Ajvarsauce | gebackene Zwiebelringe
- grilled goat cheese | bun | lettuce | grilled zucchini | ajvar sauce | baked onion rings |

Burger servieren wir mit Steakhouse Pommes, hausgemachter Aioli
burgers are served with steakhouse fries & homemade aioli



DESSERT

American Cheesecake

9,90 €

- mit Blaubeer-Joghurteis
- with blueberry yoghurt ice cream

Mousse au Chocolat

9,90 €

- Mousse au Chocolat verfeinert mit Jack Daniels Honey | Beerenkompott | Vanilleeis
- mousse au chocolate flavored with Jack Daniel's Honey | red fruit jelly | vanilla ice cream

Crumble der Saison

9,90 €

- mit korrespondierendem Eis
- with corresponding ice cream

Schokoladensoufflé

10,90 €

- Von dunkler Schokolade | mit weißem Kern | Vanillespiegel | Blaubeer-Joghurteis
- souffle of dark chocolate with white center | vanilla sauce | blueberry yoghurt ice cream

Drei Kugeln Eis nach Wahl

8,20 €

- Mit Beerensauce und Crumble
- three ice balls of choice | berry sauce | crumble



GETRÄNKE / DRINKS

Erfrischungsgetränke / softdrinks

- Coca Cola ^{1,9,13}	0,33 l	4,20 €
- Coca Cola Zero ^{1,9,11,13}	0,33 l	4,20 €
- Sprite ^{4,13}	0,33 l	4,20 €
- Fanta ^{4,13}	0,33 l	4,20 €
- Mezzo Mix ^{1,4,9, 13}	0,33 l	4,20 €
- Mineralwasser classic still	0,2 l	3,00 €
- Mineralwasser classic still	0,75 l	7,00 €
- Schweppes	0,2 l	3,80 €
o Indian Tonic Water ¹³ Ginger Ale ¹³ Bitter Lemon ^{12,13}		

Eistee / ice tea

- Richard Sun ³	0,33 l	4,80 €
o Peach Lemon Blueberry Pomegranate		

Proviant

- Proviant BIO SCHORLE ³	0,33 l	4,00 €
o Apfel		
- Proviant BIO LIMONADE ³	0,33 l	4,00 €
o Rhabarber		

Säfte

- Orangensaft	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,00 €
- Apfelsaft	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,00 €
- Maracujasaft	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,00 €
- Kirschsaft	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,00 €
- Bananensaft	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,00 €
- KiBa	0,2 l	3,40 €	0,4 l	5,00 €
* Auch als Saftschorle erhältlich	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,60 €



Sekt / Champagner ⁵

- Scavi & Ray Secco	0,1 l	4,20 €
- Scavi & Ray Ice Prestige	0,75 l	32,00 €
- Moët & Chandon	0,75 l	99,00 €

Aperitif

- Aperol Spritz ^{1,13}	8,00 €
- Hugo ^{13,16}	8,00 €
- Lillet Wildberry ³	8,00 €
- Lillet Wild Peach ³	8,00 €
- Campari Orange ^{5,13}	8,00 €
- DÉJÀ-VU	8,50 €
Oriental DÉJÀ-VU Wild Berry	
alternativ auch als alkoholfreie DÉJÀ-VU	
- Sarti Spritz	8,50 €
Prosecco Sarti Rosa Soda	

Heiße Getränke & hotdrinks

- Café Crema ⁹	3,20 €
- Cappuccino ^{8,9}	3,80 €
- Milchkaffee ^{8,9}	4,20 €
- Latte Macchiato ^{8,9}	4,40 €
- Espresso ⁹	2,60 €
- Doppelter Espresso ⁹	4,00 €
- Espresso Macchiato ^{8,9}	3,20 €
- Heiße Schoki ⁸	4,00 €
- Chocciato ^{8,9}	4,50 €
- PURE Tea	3,80 €
o Grüner Tee Schwarzer Tee Minze Kamille Waldbeere Feldkräuter	



OFFENE WEINE

0,2 l

Riesling, Weingärtnergenossenschaft Eberstadt 5,50 €

- Trocken - Ein duftig eleganter Wein mit feingliedrigem Bukett und dezentem Säurespiel, begleitet von einem fruchtigen Ausklang.

Grauburgunder, Wachtenburg Winzer 6,60 €

- Trocken - In einem hellgelben Glas präsentiert sich dieser Wein mit Aromen von gelben Birnen und Quitten, die auf der Zunge fruchtig-elegant zur Geltung kommen.

Gewürztraminer, Emile Beyer 6,60 €

- In der Nase zeigen sich typische Noten von Rose und Litschi, am Gaumen überraschend hintergründig und von schöner Mineralität gepuffert. Frisch und facettenreich.

Portugieser Weißherbst, Wachtenburg Wachenheimer 6,00 €

- Feinfruchtig - Dieser Wein zeichnet sich durch Himbeeraromen in der Nase aus und ist frisch, fruchtig und mild mit einer feinen Restsüße.

Dornfelder, Wachtenburg Wachenheimer 6,60 €

- Trocken - Tiefschwarz mit bläulichen Reflexen, verströmt dieser Wein einen Duft nach Sauerkirsche und Brombeere. Er beeindruckt mit viel Kraft und Würze sowie einer guten Struktur.

Primitivo Puglia I.G.T., Botter 6,90 €

- Bio - Imbottigliato da Casa Vinicola Botter; fruchtige Noten von Pflaumen und Kirschmarmelade und etwas Tabak, in Nachhall Kokos, Kaffee und Vanille.

Biking Rotwein-Cuvée, Bergdolt-Reif 6,60 €

- Feinherb - Dieser tiefschwarze Wein offenbart dunkle Noten von reifen Schattenmorellen und roter Grütze. Süßlich, kirschig, dicht und strukturiert. Ein vielseitiger Begleiter zum Abendbrot, der Körper und Seele wärmt.

Giulietta Secco Frizzante, Valdobbiadene 4,50 €

- Trocken - Dieser fruchtige Wein präsentiert sich in einem zarten Hellgelb und verwöhnt die Sinne mit Aromen von frischem Apfel, Mango und einem Hauch Limette. Feinperlig und erfrischend auf der Zunge.

Weinschorle 0,2 l 4,00 € 0,5 l 6,00 €



FRISCH VOM FASS

Krombacher Pils 0,25 l 3,20 € 0,5 l 5,50 €

- Genießen Sie natürlich frischen Pils-Genuss. Mit Felsquellwasser gebraut.

Krombacher Weizen 0,3 l 3,80 € 0,5 l 6,00 €

- Überzeugen Sie sich von dem spritzig-vollmundigen-fruchtigen Weizen-Genuss.

Naturtrübes Kellerbier 0,3 l 4,20 €

- Das Krombacher Kellerbier schmeckt leicht hefig im Antrunk, überrascht mit kleinsten Kohlensäureblasen und überzeugt durch seinen authentischen Geschmack.

Hopferei Hausbier 0,25 l 3,20 € 0,5 l 5,50 €

- Überzeugen Sie sich von dem spritzig-vollmundigen-fruchtigen Weizen-Genuss.

SONSTIGE BIERE

Krombacher Weizen Dunkel 0,5 l 6,00 €

Probier-Fünfer 5x 0,1 l 7,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Krombacher Pils Alkoholfrei 0,33 l 4,00 €

Krombacher Radler Alkoholfrei 0,33 l 4,00 €

Krombacher Weizen Alkoholfrei 0,5 l 5,50 €

Krombacher's Fassbrause Rharbarber 0,33 l 4,00 €

Krombacher's Fassbrause Holunder 0,33 l 4,00 €



Schnaps

- Prinz Alte Marille 41 %		4,40 €
- Prinz Haselnuss Schnaps 40 %		4,40 €
- Prinz Alter Bodensee-Apfel 40 %		4,40 €
- Prinz Williams-Birnen-Schnaps 40%		4,40 €
- Ramazzotti	4 cl	4,40 €
- Baileys ^{1,8,9}	4 cl	4,40 €
- Jägermeister	2 cl	3,00 €
- Sambuca	2 cl	3,00 €
- Grappa	2 cl	3,60 €
- Vodka	2 cl	3,00 €
- Jameson	2 cl	4,00 €
- Ballantines	2 cl	3,80 €
- Chivas Regal 12 years	2 cl	4,00 €
- Southern Comfort	2 cl	4,00 €
- Aberfeldy 12 years	2 cl	4,20 €
- Glenfiddich 12 years	2 cl	4,20 €
- Johnny Walker Red Label	2 cl	3,80 €
- Hennessy VS	2 cl	4,40 €
- Jack Daniel's Fire ^{1,16}	2 cl	3,50 €
- Jack Daniel's Apple ^{1,16}	2 cl	3,50 €
- Gentleman Jack	2 cl	4,20 €
- Jack Daniel's Honey ^{1,16}	2 cl	3,50 €
- Jack Daniel's	2 cl	3,50 €
- Jack Daniel's Cola ^{1,9,13}	4 cl	8,50 €

1 = mit Farbstoffen | 2 = mit Konservierungsstoffen |

3 = mit Antioxidationsmitteln | 4 = mit Geschmacksverstärker |

5 = geschwefelt | 6 = geschwärzt | 7 = mit Phosphat | 8 = mit Milcheiweiß |

9 = koffeinhaltig | 10 = chininhaltig | 11 = mit Süßungsmittel |

12 = enthält eine Phenylalaninquelle | 13 = gewachst | 14 = mit Taurin |

15 = mit Nitritpökelsalz | 16 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel |

17 = mit gentechnisch veränderter Rohstoff | 18 = mit Nitrat