

Beachten Sie auch
unsere Aktionstage!

Speise- und Getränkekarte



Getränke

¼ l	Most ^① , Mostschorle ^① , Mostbowle ^①	3,00
1 l	Most ^①	11,00
½ l	Mostbrett mit 5 verschiedenen Mostsorten ^①	7,00
0,2l	Glühmost ^①	3,00
0,2l	Glühmost ^① "spezial" (mit Calvagosch oder Grand Marnier)	5,00
0,2l	Gommele ^①	5,00
	Aperol Spritz ^① , Limoncello Spritz ^①	6,50
0,1l	GoSecco ^① - spritziger Apfelsecco	3,00
0,75l	GoSecco ^① - spritziger Apfelsecco	13,00
2 cl	Apfelbrand, Birnenbrand	3,00
2 cl	Willi - Birnenbrand mit Frucht	3,50
2 cl	Kirschwasser	3,50
2 cl	Calvagosch - Heimerdinger Calvados	3,50
¼ l	Cola ^② , Fanta ^② , Apfelsaft	3,00
0,75l	Sprudel (classic, medium, still, süß)	3,50
	Kaffee, Espresso	2,50

Speisen

Besenteller ^{④⑤⑥}	11,00
(Salzfleisch, 1 Maultasche, 1 Bauernbratwurst, mit Brot)	
Salzfleisch ^⑥ mit Brot	8,50
1 Bauernbratwurst ^{⑥⑦⑧} mit Brot	4,00
1 Paar Bauernbratwürste ^{④⑤⑧} mit Brot	7,00
1 Portion Sauerkraut ^{④①}	3,00
1 Portion hausgemachter Kartoffelsalat ^{④②}	3,80
Maultaschen ^{③④⑤} überbacken	7,00
(mit feiner Tomatensoße ^⑥ und mit Käse ^③ überbacken)	
vegetarische Spinatmaultaschen mit Zucchini-Käse-Sauce ^④	7,00
Maultaschen ^④ in der Brühe	6,50
Besentoast ^{③⑤⑥}	5,50
Limburger in saurer Zwiebelsoße mit Brot	5,50
Käsebröt ^⑥ oder Käsewürfel ^⑥	5,50
Kräuterkäsebröt, Schmalzbröt ^⑥ ,	3,50
Honigbröt, G'sälzbröt	2,50

① enthält Sulfite

② koffeinhaltig

③ mit Farbstoff

④ Geschmacksverstärker

⑤ Konservierungsstoff

⑥ Antioxidationsmittel

⑦ Phosphat

⑧ Nitritpökelsalz

Wir empfehlen Ihnen . . .

Classic ^①	reifer, gut abgestimmter Apfelwein aus verschiedene Mostapfelsorten, - unser Lieblingsmost
Classic mit Birne ^①	reifer, gut abgestimmter Apfelwein aus verschiedenen Mostapfelsorten, veredelt mit speziellen Birnensorten, der Traditionsmost
Brettacher ^①	sortenreiner Apfelwein aus dem „Brettacher Apfel“, mild und bekömmlich - der Leichte
Schweizer Glockenapfel ^①	NEU: sortenreiner Apfelwein aus der Tafelapfelsorte „Schweizer Glockenapfel“ - frisch und mild
Boskop ^①	NEU: sortenreiner Apfelwein aus der Tafelapfelsorte „Boskop“ - fruchtig
Rheinischer Bohnapfel ^①	sortenreiner Apfelwein aus dem „Rheinischen Bohnapfel“ einer alten Apfelsorte, trocken und gehaltvoll - der Urige
Bittenfelder „Kabinett“ ^①	sortenreiner Apfelwein aus dem „Bittenfelder Apfel“, späte Ernte, mit fast 80° Öchsle würde dieses einmalige Spitzenprodukt dem Weinprädikat „Kabinett“ entsprechen, reif und trocken - der Most für Kenner
Birne ^①	reiner Birnenwein aus verschiedenen alten Mostbirnensorten, je nach erhaltener Ernte bauen wir milde Birne, Birne Auslese oder auch sortenrein Jagdbirne (Gellert's Grüne Jagdbirne) und Holzbirne aus

... und immer was Feines

„roter“-Most	Most mit einem Schuss Kirschsafft
„Sportler“-Schorle (rot/weiß)...	vitalisierend , leichtes Mostschorle ^① mit einem Schuss Holunderblütensirup oder Kirschsafft
Mostbowle	frisch, leicht - Most ^① mit Zitrone und süßem Sprudel
Glühmost	heiß, süß - Most ^① heiß serviert mit Zucker, Gewürzen und Orangen
Glühmost „spezial“	Glühmost ^① mit einem Schuss Calvagosch oder Grand Marnier
Gommele	prickelnd, belebend - Most ^① mit Sekt und einer Kreation verschiedener Fruchtsäfte
Calvagosch	in Eiche gelagerter Apfelbrand nach „Calvados“-Art
GoSecco	spritziger Apfelsecco von außergewöhnlicher Qualität
Aperol Spritz	das Kult-Getränk mit Aperol, GoSecco , Sprudel und Eiswürfel
Limoncello Spritz	das Urlaubs-Getränk aus Italien mit Limoncello , GoSecco , Sprudel & Eiswürfel

Zum Wohl!
Ihre Familie Gommel



Alle Sorten, solange Vorrat reicht!