

# Getränke

## Lecker & Spritzig vorweg

Glas Sekt <sup>s</sup>	0.1l	4.50€
Hugo <sup>6,8</sup>	0.2l	6.90€
Black Hugo <sup>6,8</sup>	0.2l	6.90€
Leo <sup>s</sup>	0.2l	6.90€
Aperol <sup>1,3,6,8</sup>	0.2l	6.90€
„Zeitlos“ Pimm´s No.1 <sup>1,3,6,8</sup>	0.2l	6.90€

## Alkoholfreie Durstlöcher

Selters classic/naturell	0.25l	2.10€
	0.75l	5.90€
Spritziges Tafelwasser	0.4l	3.20€
	1.0l	5.50€

## Rapps Fruchtsäfte

	0.2l	0.4l
Apfelsaft klar/naturtrüb	2.30€	4.40€
Orangensaft		
Johannisbeere		
Ananas		
Maracuja		
Kirsche		
Banane		
Multivitamin		

## Soft-Getränke

	0.33l	0.5l
Pepsi	2.50€	4.20€
Pepsi Max		
Mirinda		
Seven UP		
Schwip Schwap		

Hausgemachte Limonade	0.4l	4.40€
Hausgemachter Eistee		

## Fassbier

Radeberger Pilsner	0.3l	2.70€
/Radler	0.5l	4.20€
Hövels Original	0.3l	2.90€
	0.5l	4.90€
Sion Kölsch	0.2l	1.90€
Büble Edelweissbier	0.5l	4.40€

## Aus der Flasche

Schöffelhofer	0.5l	4.00€
Dunkel/Kristall		
Büble Edelweissbier (alkoholfrei)		
Jever Fun alkoholfrei	0.33l	2.50€


# Vorweg

<b>Handkäs' im Äppelwoi'</b> Sud mit gerösteten Walnüssen & Bauernbrot <sup>b,i,f</sup>	6.90€
<b>Handkäs' Türmchen</b> mit Grie' Soß' , Radieschen & Bauernbrot <sup>b,i</sup>	8.90€
<b>Tatar</b> vom argentinischen Rinderfilet mit frischem Meerrettich, roten Zwiebeln, Kapern & Sauerteigbrot	13.90€

## Suppen

<b>Kürbis-Kokos-Suppe</b> mit Curry-Croûtons 	Klein 4.50€	Groß 7.50€
<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Speck, Majoran & Rindswurstspieß <sup>h</sup>	4.50€	7.50€


## Salate

<b>Beilagensalat</b> mit Tomaten, Gurken & Karottenstreifen 	3.90€
<b>Salat zum Statt werden</b> mit unserem leckeren Hausdressing, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen & Croutons	9.90€
<b>Gerne mit...</b>	
...Kräuterhähnchenstreifen, Honig & Nüssen	13.50€
...Black Angus Rumpsteakstreifen mit Ahornsirup & Cashewkernen	15.20€
...4 gegrillten Garnelen & Mangochutney <sup>k</sup>	14.90€
Babyspinatsalat mit gratiniertem Ziegenkäse <sup>i,j,k</sup> mit Honig, Thymian & Blaubeerkompott	14.90€

## Flammkuchen

<b>„Veggi Life“</b> mit Tomatensauce, Gartengemüse & Mandelsplitter 	9.50€
<b>„Elsässer Art“</b> mit Schmand, Zwiebeln & Speck <sup>i,j,k</sup>	9.50€
<b>„Stockholm“</b> mit Babyspinat, Räucherlachs & frischem Meerrettich <sup>i,j,k</sup>	9.50€
<b>„Zeitlos“</b> mit Rinderhack, Champignons, Paprika, BBQ-Sauce & Gouda <sup>i,j,k</sup>	10.50€
<b>„Griechischer Art“</b> mit Peperoni, Oliven & Schafskäse <sup>i,j,k</sup>	9.50€

## Fleisch und Geflügel


<b>Sauerbraten „Zeitlos“</b> Rinderrippe Sous-vide gegart auf Blaukraut, Kartoffelkloßscheiben & Rosinen-Jus	18.50€
<b>Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Champignons in Rahm & Spätzle <sup>i,k</sup>	13.50€
<b>Schnitzel „Grie' Soß“</b> Schweineschnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln gerne auch mit Zwiebel- oder Champignonrahm anstatt Grie'Soß <sup>k</sup>	12.90€
<b>Rinderroulade „Zeitlos“</b> mit Wurzelwerk, Bacon, Gewürzgurke, hausgemachtes Rotkraut & Kartoffel-Senfpuree <sup>i,k</sup>	15.90€
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> , dazu Schwenkkartoffeln mit Rosmarin, Preiselbeeren & Beilagensalat <sup>i,d,k</sup>	17.90€
<b>Edel-Wildgulasch</b> mit Rotkohl, Butterspätzle und Preiselbeeren 	17.90€

alle Preise inkl. MwSt.



**Käsespätzle** mit Gouda und Bergkäse, dazu Zwiebel-Birnenschmelze <sup>b,d,i,k</sup> 10.90€

**Hausgemachte Grie'Soß'** mit zwei Eiern, Salzkartoffeln & Gartenkresse <sup>i,k</sup> 11.90€

**Gnocchi** mit Tomatensoße, Hokkaido Kürbis, Erdnüsse & Babyspinat  12.90€  
...gerne auch mit 3 Garnelen +6.00€

**gebratenes Lachsfilet** auf Tomaten-Gemüseragout & Rosmarinkartoffeln 17.50€




**Cheeseburger**  
saftiger irischer Angus Burger ca. 300 Gramm mit Salat, Zwiebel, Tomate & Cheddar 14.80€

**BBQ Burger** saftiger irischer Angus Burger ca. 300 Gramm mit rauchiger BBQ Sauce, Cheddar, Salat, Zwiebel, Gewürzgurke & Bacon 15.80€

**„Idsteiner Hexenturm Burger“** – Unser 600 Gramm Angus-Doppeldecker wird mit BBQ Sauce und Cheddar überbacken. Das saftige Rinderhack wird begleitet von frischen Tomaten, Gewürzgurke & Röstzwiebel. Eine mehr als leckere Herausforderung! 21.90€

**Pulled Pork Burger**  
saftiges Pulled Pork vom Duroc-Schwein mit hausgemachter BBQ-Sauce, Cole Slaw & Bacon 13.80€

**Veggie Burger**   
Pikanter Süßkartoffelpatty mit Mangochutney, Salat, Zwiebel, Tomate & Gurke 13.90€  
Alle Burger werden mit Schalenfritten serviert, gerne mit Süßkartoffelfritten +1.00€

**Rumpsteak** vom irischen Herford Rind, 300g 21.90€

**Rib Eye Steak** vom Neuseeländischen Prime Steer Rind, 300g 27.50€

**Rinderfilet** vom argentinischen Black Angus, 300g 36.50€  
...oder auch als **Ladys Cut**, 150g 21.90€

**Beilagen Wahl**  
Schwenkkartoffeln mit Rosmarin <sup>k</sup> hausgemachte BBQ-Sauce <sup>a,b,f,i</sup>  
Schalen-Fritten <sup>i,k</sup> Trüffelmayo <sup>a,i,m</sup>  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln <sup>i,j,k</sup> Kräuterbutter  
Je 3.50€ Schmorzwiebeln  
Süßkartoffel-Fritten <sup>j,k</sup> Zwiebel - oder Champignonrahm <sup>k</sup>  
kurzgebratener Babyspinat Je 3.00€  
Je 4.50€