

# O'zapft is!

## Oktoberfestwochen Erweiterte Speisekarte

### Bayrische Kleinigkeiten



- |   |                         |
|---|-------------------------|
| Laugenbrezel mit Butter   | 2,90                    |
| Obatzter mit Zwiebeln & Bauernbrot  | klein 3,90<br>groß 6,20 |
| Weißwürstl mit süßem Senf & Laugenknoten  | 8,70                    |
| Wurstsalat nach Hausrezept mit Rettich, Laugenbrezel und Butter                   | 9,90                    |
| Leberknödel-Suppe<br>Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Kräutern in der Terrine | 7,20                    |
| Käse-Lauchsuppe<br>mit gerösteten Pumpernickel-Würfeln in der Terrine             | 7,00                    |
| Lauwarmer Zwiebelkuchen<br>mit Feldsalat und Kräutercreme                         | 8,90                    |

### HAUSGEMACHTE BURGER

- |  |       |
|--|-------|
| Wildschwein-Hamburger<br>vom heimischen Wild im Laugenbrötchen mit Rucola, Camembert, Preiselbeeren, Birnenspalten & Senfcreme | 13,90 |
| Veggi-Burger<br>Kichererbsen-Sesam-Bratling im Laugenbrötchen mit Salat, Gouda, Tomate, Gurke, Senfcreme                       | 12,90 |
| Leberkäs-Burger<br>Leberkäse im Laugenbrötchen mit Rucola, süßer Senfcreme, Obatzter, Essiggurken und Radieschen               | 11,90 |

Bitte haben Sie Verständnis, dass die gebratenen Speisen bei hohem Gästeaufkommen ein wenig Wartezeit erfordern!

täglich 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr sowie an Sonn- & Feiertagen von 12:00 bis 21:30 Uhr

- |  |       |
|--|-------|
| Bayern-Brett'l<br>mit warmen Weißwürsten, süßem Senf, Pfefferbeißer, Wurstsalat, Obatzter, mittelaltem Gouda, Griebenschmalz; dazu Rettich & Brot<br><b>Unser Tip:</b> Ideal auch als Vorspeise für zwei Personen! | 15,40 |
| Wild-Bratwürstchen<br>mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree  | 17,90 |
| Semmelknödel mit Schwammerlsauce<br>(Waldpilzrahmsauce) vegetarisch  | 12,80 |
| Ländlicher Salatteller „Bayrisch“<br>Blattsalate mit Radieschen, Kraut, Rettichsalat, Kräuterdressing, dazu Laugenbrezel und Obatzter  | 12,90 |
| Knusprige Schweinshaxe<br>an kräftiger Biersauce, dazu Semmelknödel und Bayrisch Kraut   | 19,50 |

### Schnitzel, Steaks & mehr

- |   |       |
|---|-------|
| Schnitzel Wiener Art<br>dazu Pommes frites & kleiner Salat                | 16,40 |
| Schnitzel mit Waldpilzsauce<br>dazu Pommes frites & kleiner Salat         | 17,40 |
| Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter<br>dazu Pommes frites & kleiner Salat    | 25,20 |
| Rumpsteak 200g mit Pfefferrahmsauce<br>dazu Pommes frites & kleiner Salat | 26,30 |
| Mariniertes Holzfällersteak 250g<br>dazu Pommes frites & kleiner Salat    | 18,50 |



*Deftig · Herzhaft  
Hausgemacht*

# Süße Schmankerl

## Waffeln, Eis & Kuchen

<b>Frische Flürchen-Waffel pur</b>	<b>4,50</b>
unsere leckere, extradicke Waffel mit Puderzucker mit heißen Kirschen, Vanilleeis & Sahne	<b>7,30</b>
mit Schokoladensauce, Vanilleeis & Sahne	<b>7,10</b>
mit Eierlikör, Schokoladeneis & Sahne	<b>7,40</b>
<b>Bayern-Waffel</b>	<b>7,30</b>
unsere leckere, extradicke Waffel mit Puderzucker, Zwetschgen, Vanilleeis & Sahne	
<b>Buchteln hausgemacht</b>	<b>6,20</b>
mit Zwetschgen und Vanillesauce	
<b>Apfelstrudel</b>	<b>6,20</b>
mit Vanilleeis & Sahne	
<b>Vanilleeis</b>	
mit heißen Kirschen & Sahne	<b>6,20</b>
mit heißer Schokoladensauce & Sahne	<b>5,60</b>
<b>Walnusseis</b>	<b>6,20</b>
mit heißer Schokoladensauce & Sahne	
<b>Gemischter Eisbecher - drei Bällchen</b>	<b>4,50</b>
wahlweise Schokolade, Erdbeere, Vanille, Walnuss	
<b>Eis am Stiel - verschiedene Sorten</b>	
<b>Hausgemachte Kuchen aus der „Süßen Werkstatt“</b>	
<b>Blechkuchen</b>	<b>3,90</b>
nach Tagesangebot	
<b>Portion Sahne</b>	<b>0,60</b>

# Auszug aus der Getränkekarte

Afri Cola <sup>1</sup> , Bluna Orange <sup>3</sup> , Zitrone	0,2l	<b>2,70</b>
Rhodium Gourmet Classic / still	0,2l	<b>2,70</b>
Rhodium Gourmet	0,75l	<b>5,80</b>
Apfelsaftschorle Rhodium naturtrüb	0,2l	<b>3,00</b>
Tasse Kaffee		<b>2,90</b>
Cappuccino		<b>3,30</b>
Espresso		<b>2,60</b>
Hachenburger Pils gezapft	0,2l	<b>2,70</b>
Hachenburger Weizen vom Fass	0,3l	<b>3,30</b>
Hachenburger Radler / alkoholfrei / Schwarze	0,33l	<b>3,30</b>

# Unsere Weinempfehlungen

<b>Weißweine</b>		
2022 Weißburgunder Q.b.A.	0,2l	<b>6,90</b>
aus den Weinbergen der Fam. Heinz Weingut Knobloch, Klotten, Mosel	0,7l	<b>23,00</b>
2022 Riesling Q.b.A.	0,2l	<b>6,90</b>
aus den Weinbergen der Fam. Heinz Weingut Knobloch, Klotten, Mosel	0,7l	<b>23,00</b>
2022 Grauer Burgunder, Q.b.A. trocken	0,2l	<b>6,50</b>
Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden	1,0l	<b>28,50</b>
<b>Weißherbst/Rosé</b>		
2023 Spätburgunder Weißherbst, feinherb	0,2l	<b>6,00</b>
Weingut Kiefer, Eichstetten, Baden	1,0l	<b>26,00</b>
<b>Rotweine</b>		
2021 Caliterra Reserva Cabernet Sauvignon	0,2l	<b>7,10</b>
Eduardo Chadwick	0,75l	<b>26,00</b>
2021 Rosso Piceno Sangiovese/Montepulciano	0,75l	<b>26,00</b>
Saladini, Spinetoli		

# Hachenburger Festbier vom Fass!

Eine Maß	1,0l	<b>9,00</b>
Ein Flürchen-Humpen	0,4l	<b>5,00</b>
Flürchen Kräuterhirsch		<b>2,30</b>



Alle Preise  
in Euro

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Gerne reichen wir Ihnen eine Karte mit Allergen-Kennzeichnung.

<sup>\*1</sup> Farbstoff E 150, <sup>\*2</sup> Farbstoff Zuckercouleur, <sup>\*3</sup> Farbstoff Beta-Carotin, <sup>\*4</sup> Chitin