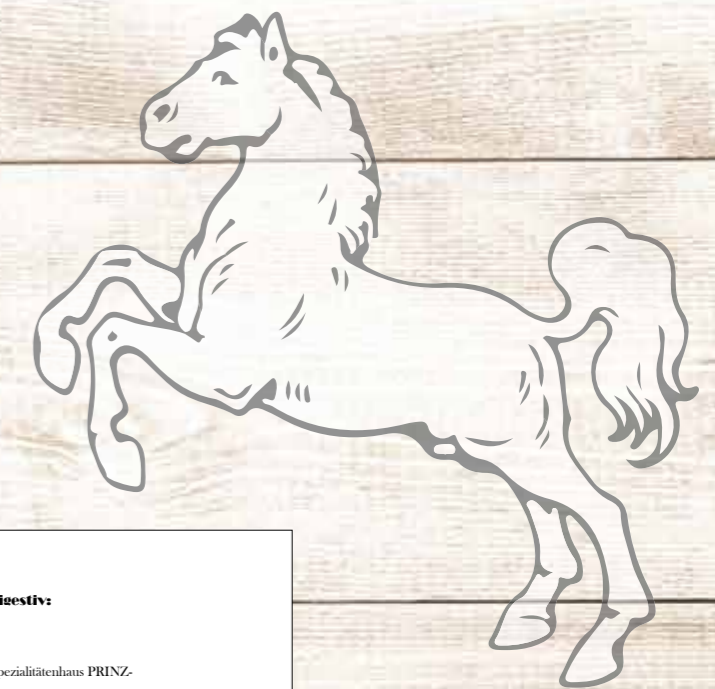


Buchungen und Reservierungen
bitte unter
info@haenigser-stuben.de
oder
Tel. 0172 8486953

Hänigser Stuben



Veranstaltungsräume Hotelzimmer

Eiere und Co		
KÖNIGSPILSENER vom Fass	o,3l	3,50€
	o,4l	4,10€
Königspilsener ALSTER	o,3l	3,50€
	o,4l	4,10€
Benediktiner HEFEWEIZEN , Fl.	o,5l	5,50€
Benediktiner HEFEWEIZEN, alkoholfrei	o,5l	5,50€
KÖPI Alkoholfrei Fl.	o,33l	4,50€
Köpi- ALSTER alkoholfrei, Fl. plus Sprite	o,33l	5,-€

Weißweine		
<u>Franken</u>		
WEIN LUST RIESLING (2022)		
Ein trockener, mit lebendiger Säure ausgestatteter schöner, reifer Riesling, Weingut Lautfler		
0,2l/	5,10€	0,75l/ 18,90€
VOLKACHER SILVANER (2022)		
Weingut zur Schwane, trocken, grifflig, saftig mit einer Note von Birnen und Aprikosen		
0,2l/	6,70€	0,75l/ 21,00€
KL.ROSE, Weingut Kerstin Lautfler (2021)		
Trocken, im Holzfass ausgebaut, mit feiner Dichte und Aromatik		
0,2l/	7,40€	0,75l/ 23,30€
<u>Italien</u>		
Fantini PINOT GRIGIO IGP		
Terre Siciliano		
Ein trockener, aufregend frischer, fruchtiger Weißwein mit leichter Vanillenote		
0,2l/	6,50€	0,75l/ 20,-€

Alkoholfreie Getränke		
COCA COLA,		
COCA COLA zero oder light ,		
FANTA,	o,3l	3,00€
SPRITE	o,4l	3,30€
Gerolsteiner MINERALWASSER , FL.		
Mit Kohlensäure		
Still	o,25l	3,00€
	o,75l	7,50€
ORANGENSAFT, Vaihinger		
APFELSAFT, Vaihinger	o,3l	3,90€
	o,4l	5,00€
APFELSAFTSCHORLE , Vaihinger naturtrüb		
	o,3l	3,90€
	o,4l	5,20€
RHABARBERSAFTSCHORLE Vaihinger		
	o,3l	3,90€
	o,4l	5,20€

Für Sie ausgesuchte Digestiv:		
Aus dem Österreichischen Spezialitätenhaus PRINZ-		
Schnäpse, Brände und Liköre mit ausgeprägtem Sortencharacter		
HIMBEERSCHNAPS 40% vol- mit intensivem Beerengeschmack		
MARILLENSCHNAPS 40% vol- sonnenreife Marillen sorgen für einen langen und fruchtigen Abgang		
HASELNUSS Schnaps 40% vol- Die Röstaromen bester Haselnüsse begeistern Nase und Gaumen		
ROSENMARILLE, Likör 25% vol - Rosenmarillen- eine besondere Aprikosensorte sorgt für den feinen lieblichen Character		
KIRSCHBLÜTENLIKÖR, 17% vol Auf Eis-? Oder gespritzt mit Tonic Water?		
Alle Schnäpse 2cl		4,50€
Alle Liköre 2 cl		3,50€
auf Eis 2 cl		4,50€
Likör, gespritzt auf Eis		6,00€

Gastlichkeit zum Wohlfühlen

Aperitif , Sekt und Champagner		
PROSECCO Frizzaute von Saccetto	0,1 l	4,80€
	0,75 l	27,50€
*		
APEROL Spritz, 0,2l/		7,50€
*		
LILLET Vive oder Wild Berry	0,2l/	7,50€
*		
Chavin PIERRE ZERO Spritz	0,2l/	6,50€
Die Alkoholfreie Variante zum Aperol...		
*		
Piccolo Sekt Alkoholfrei	0,2l/	5,-€
*		
CREMANT de Loire Brut Rose	0,75l/	41,-€
Oder CREMANT blanc, Louis Despas		
*		
LOIS Rose Malbec		
Argentinischer Sekt,	o,1l	5,-€
	0,75l/	30,-€

Unsere
FRISCHEKÜCHE
zaubert passend zur
Jahreszeit wechselnd neue
LECKERE GERICHTE
für Sie!



Vorspeisen und Salate		
Eine Tasse SUPPE DES MONATS mit Emmer Urkornbrot		
		7,- €
*		
STUBENSALAT: Gemischter Salat mit American Dressing		
		€ 6,50
*		
Wildkräutersalat „MESCLUN“		
Senf- Limettendressing, Kirschtomate und Pinienkernen		
Emmer Urkornbrot und Kräuterbutter		
		10,-€
*		
Dazu 5 GEGRILLTE RIESENGARNELEN mit Knoblauch und Zitrone		
		22,50€
*		
Dazu 4 KARAMELLISIERTE ZIEGENKÄSEMEDAILLONS		
		20,-€
*		

Gutes aus unserer Stubenküche....		
*		
SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL „SPEZIAL“ mit einer prima Mischung aus grobem Salz und feinen Pfeffern, StubenSalat und Pommes oder Bratkartoffeln		
		15,50 €
Mit CHAMPIGNONS in feiner Sauce		
		19,50
*		
HÄNIGSER SAUERFLEISCH mit Remouladensauce StubenSalat und Bratkartoffeln		
		15,-€
*		
HÄHNCHENSTEAK „TOMATE - MANGO“ In Sc. Bearnaise StubenSalat und Pommes oder Bratkartoffeln		
		16,90 €
*		
CURRYBOCKWURST mit POMMES FRITES Currysauce „Jaipur“		
		9,-€
*		
200g RUMPSTEAK; gegillt StubenSalat, Pommes oder Bratkartoffeln und Kräuterbutter		
		27,50 €