

# Pizza

Dienstag bis Freitag erst ab 17.30 Uhr

24 cm

**klein**

30 cm

**gross**

01	<b>Margherita</b>	Tomaten und Käse	<sup>2</sup> A,L,G	5,00	6,00
02	<b>Funghi</b>	Tomaten, Käse und Champignons	<sup>2</sup> A,L,G	5,00	6,30
03	<b>Salami</b>	Tomaten, Käse und Salami	<sup>2,3,5</sup> A,L,G	5,00	6,50
04	<b>Prosciutto</b>	Tomaten, Käse und Hinterschinken	<sup>2,3,12,13</sup> A,L,G	5,00	6,50
05	<b>Tonno e Cipolle</b>	Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	<sup>2</sup> A,L,F,G	5,00	6,90
06	<b>Inferno</b>	Tomaten, Käse, Salami, Peperoni	<sup>2,3,5</sup> A,L,G	5,00	6,90
07	<b>Capricciosa</b>	Tomaten, Käse, Hinterschinken, Champignons	<sup>2,3,5,12,13</sup> A,L,G	5,00	7,20
08	<b>Hawaii</b>	Tomaten, Käse, Hinterschinken, Ananas	<sup>2,3,5,7,12,13</sup> A,L,G	5,00	7,30
09	<b>Vesuvio</b>	Tomaten, Käse, Hinterschinken, Peperoni, Oliven	<sup>2,3,4,5,12,13</sup> A,L,G	5,00	7,30
10	<b>4 Stagioni</b>	Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons, Oliven	<sup>2,3,4,5,12,13</sup> A,L,G	5,50	7,50
11	<b>Napolitano</b>	Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	<sup>4</sup> A,L,G	5,50	7,40
12	<b>Diavolo</b>	Tomaten, Käse, Zwiebeln, Salami, Oliven und scharfe Peperoni	<sup>2,3,4,5,12,13</sup> A,L,G	5,50	7,40
13	<b>Saloniki</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Paprika, Schafskäse	<sup>2,3,5,12,13</sup> A,L,G	5,50	7,50
14	<b>Frutti di Mare</b>	Tomaten, Käse und Meeresfrüchte	<sup>2</sup> A,B,F,L,G,R	5,50	7,90
15	<b>Speciale</b>	Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons, Oliven, Schafskäse	<sup>2,3,4,5,12,13</sup> A,L,G	5,50	7,90
16	<b>Chef</b>	Tomaten, Käse, Salami, Gyros, Schafskäse	<sup>2,3,5</sup> A,L,G	5,50	7,90
17	<b>Nach Wahl</b>	Tomaten, Käse und 3 Zutaten nach Wahl (ausser Meeresfrüchte/Gyros)	<sup>2</sup> A,L,G	5,50	7,60
18	<b>A´la Hasi</b>	„Lassen Sie sich überraschen“	<sup>2</sup> A,L,G	5,50	8,00
19	<b>L.C.S. Pizza</b>	Tomaten, Käse, Peperoni, Gyros, Schafskäse	<sup>2</sup> A,L,G	5,50	8,00

## *Vorspeisen und Krone Leckereien*

21	<b>Tzatziki</b>	4,00
	griechischer Joghurt mit Olivenöl, <sup>L,N</sup> Gurken, Dill und frischem Knoblauch	
22	<b>Tarama</b>	4,30
	hausgemachte Kaviarmousse <sup>1,2 F</sup>	
23	<b>Dolmadakia</b>	5,20
	hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Reis, <sup>L,N</sup> dazu Tzatziki	
24	<b>Chtipiti</b> nach hauseigenem Rezept <sup>L</sup>	4,20
	Schafskäsecreme, mit pikanten erlesenen Zutaten,	
25	<b>Oliven</b> aus Griechenland <sup>7</sup>	3,70
26	<b>Peperoni</b> aus Griechenland	3,80
27	<b>Gegrillte Peperoni</b>	4,90
	mit Knoblauch und Olivenöl	
28	<b>Feta - Portion griechischer Schafskäse</b> <sup>A,L</sup>	5,90
	original griechischer Feta, in Olivenöl - Oregano Vinaigrette	
29	<b>Peinerli</b>	6,70
	Tomaten mit überbackenem Schafskäse, in Olivenöl <sup>A,L</sup>	
30	<b>Saganaki</b>	6,90
	original, gebackener griechischer Schafskäse <sup>A,L</sup>	
31	<b>Plaki</b>	5,30
	weisse Riesenbohnen aus dem Backofen, in pikanter Tomatensauce, - für Feinschmecker	
32	<b>Grillata</b>	6,00
	gebratene Auberginen- und Zucchinis Scheiben <sup>L,N</sup> und Tzatziki	
33	<b>Gegrillter Oktopus</b> <sup>R</sup>	9,00
	in einer feinen Olivenöl - Balsamico Vinaigrette	
34	<b>Vorspeisenteller</b> <sup>A,C,F,L,N</sup>	9,50
	Variationen köstlicher, warmer und kalter Vorspeisen -besonders zu empfehlen-	

Auf Wunsch servieren wir unsere Vorspeisen auch mit knusprigem Knoblauchbrot,

36 Aufpreis pro Portion Euro 1,50

# Salate

Frische Salate, vitaminreich und lecker

Auf Wunsch, anstelle von Joghurt-Dressing auch Essig-Öl möglich

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 40 | <b>Choriatiki</b> (griechischer Bauernsalat) <sup>4 A,H,L</sup><br>in einer Vinaigrette aus Olivenöl, Essig und Oregano,<br>ein Salat, wie ihn die Griechen mögen | 7,60 |
| 41 | <b>Caesar - Salat</b><br>Salatvariationen mit Putenfleisch, <sup>C</sup><br>in feinem Joghurt - Dressing  | 8,50 |
| 42 | <b>Gourmet - Salat</b><br>Salatvariationen mit würzigem Gyros, frisch vom Drehspieß,<br>in leckerem Olivenöl-Dressing   | 8,50 |
| 43 | <b>Meeresfrüchte - Salat</b> <sup>B,F,H,R</sup><br>in einer Vinaigrette aus Olivenöl, Essig und Knoblauch   | 8,30 |
| 44 | <b>Kleiner gemischter Salat</b><br>bunte Salate, mit Tomaten, Gurken, Karotten-und Krautsalat,<br>in weissem Dressing   | 4,10 |
| 45 | <b>Grosser gemischter Salat</b><br>bunte Salate, mit Tomaten, Gurken, Karotten-und Krautsalat,<br>in weissem Dressing   | 5,90 |
| 46 | <b>Maultaschensalat</b> <sup>C</sup><br>bunte Salate, mit gebratenen Maultaschen und Joghurt - Dressing,<br>wie ihn die Schwaben mögen                            | 7,50 |

# Suppen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 47 | <b>Grießklößchensuppe</b> <sup>2 G,H,O</sup> | 4,30 |
| 48 | <b>Maultaschensuppe</b> <sup>2 H,O</sup>     | 4,30 |
| 49 | <b>Tomatencremesuppe</b> <sup>2 H,O</sup>    | 4,30 |

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- |                   |                            |                                |
|-------------------|----------------------------|--------------------------------|
| A) Ei             | F) Fisch                   | N) Sesam                       |
| B) Krebstiere     | G) Glutenhaltiges Getreide | O) Sulphite                    |
| C) Schalenfrüchte | H) Sellerie                | P) Lupine                      |
| D) Soja           | L) Laktose/Milch           | R) Weichtiere                  |
| E) Erdnuss        | M) Senf                    | (deren Stoffe und Erzeugnisse) |

## *Griechische Spezialitäten*

50	<b>Souvlaki</b> <sup>C,L,N</sup> saftig gegrillte Fleischspiesse vom Schwein, mit hausgemachtem Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	10,80
51	<b>Gyros</b> <sup>C,L,N</sup> -fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß- mit Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	10,50
52	<b>Bifteki</b> <sup>2 C,L,N</sup> original griechisches Hacksteak vom Rind und Schwein, mit pikanter Käsefüllung, dazu Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	11,50
53	<b>Maria - Platte</b> <sup>C,L,N</sup> 1 Schweinesteak, 1 Souvlaki, Gyros dazu Tzatziki, Reis und gemischter Salat	11,50
54	<b>Lammkoteletts</b> <sup>C,L,N</sup> saftig gegrillt, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	14,90
55	<b>Lammkarree</b> <sup>C,L,N</sup> das Lamm-Edelteil vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	17,50
56	<b>Saloniki - Spieß</b> <sup>2 C,L,N</sup> zarter Fleischspieß mit gegrilltem Paprika, belegt mit Käse und Tomatenscheiben, dazu Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	11,90
57	<b>Saloniki - Teller</b> <sup>C,L,N</sup> Hacksteak, Souvlaki, Lammkotelette und Gyros, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	13,90
58	<b>Saloniki - Platte</b> <sup>C,L,N</sup> gemischte Grillplatte für 2-4 Personen oder mehr	pro Person 14,50
59	<b>Greek - Teller</b> <sup>C,L,N,R</sup> Gyros und zart gegrillte frische Kalamares, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	13,50
60	<b>Hochdorfer - Teller</b> <sup>C,L,N</sup> Fleischspieß, Hacksteak und Gyros mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	11,50

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne andere Beilagen:  
Schwäbische Eierspätzle, Pommes frites, Reis oder wilde Kartoffeln**

# Fleischgerichte

## vom Schwein

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 61 | <b>Schnitzel</b> <sup>G</sup><br>2 große panierte Schnitzel, mit Pommes frites und gemischtem Salat,<br>auf Wunsch auch mit Bratensauce  | 11,20 |
| 62 | <b>Jägerschnitzel</b> <sup>A,L</sup><br>an Champignonsauce, mit schwäbischen Eierspätzle<br>und gemischtem Salat   | 11,90 |
| 63 | <b>Zigeunerschnitzel</b> <sup>2</sup><br>in Bratensauce, mit frischen Paprika, Zwiebeln und Champignons,<br>dazu Pommes frites und gemischter Salat  | 11,90 |
| 64 | <b>Cordon Bleu</b> <sup>2,56 L</sup><br>mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel,<br>dazu Pommes frites und gemischter Salat  | 12,90 |
| 65 | <b>Schweinesteak</b><br>vom Schweinerücken, mit Kräuterbutter,<br>serviert mit wilden Kartoffeln und gemischtem Salat  | 11,90 |
| 66 | <b>Pfeffersteak</b> <sup>A,L</sup><br>Schmetterlingssteak vom Schweinrücken, in Pfefferrahmsauce,<br>schwäbische Eierspätzle, gemahlene Pfefferstückchen<br>und gemischtem Salat               | 11,90 |
| 67 | <b>Pfifferlingsteak</b> <sup>L,O</sup><br>in fein abgeschmeckter Weinrahmsauce,<br>mit etwas Weißwein verfeinert, dazu köstliche Pfifferlinge,<br>schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat | 12,90 |
| 68 | <b>Hawaiisteak</b> <sup>L</sup><br>mit Ananas und Käse überbacken,<br>mit Pommes frites und gemischtem Salat   | 12,90 |
| 69 | <b>Schweinemedallions</b> <sup>L</sup><br>4 saftig gebratene Schweinefilet, mit Kräuterbutter,<br>Pommes frites und gemischtem Salat   | 14,50 |
| 70 | <b>Kronenteller</b> <sup>A,L,O</sup><br>Schweinefiletmedallions in leckerer Champignonrahm-Weinsauce,<br>dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat                                     | 14,90 |
| 71 | <b>Takis´ Geschnetzeltes</b> <sup>A,L,O</sup><br>mit frischen Paprika und Champignons, serviert mit Weißwein-Rahmsauce,<br>dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat                   | 12,90 |

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne andere Beilagen:  
Schwäbische Eierspätzle, Pommes frites, Reis oder wilde Kartoffeln

# *Fleischgerichte*

## vom Rind

- 72 **Zwiebelrostbraten** nach schwäbischer Art <sup>AL</sup> 16,90  
französisches Charoluxe-Rindfleisch ca. 300 gr.  
mit frischen Zwiebeln aus der Pfanne,  
dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat
- 73 **Rumpsteak** 16,90  
Charoluxe-Steak für Feinschmecker,  
dazu Pommes frites und gemischter Salat
- 74 **Rindersteak** ca. 300 gr. 16,90  
nach original amerikanischer Art zubereitet,  
mit spezieller Pfeffer- und  
Kräutermischung, dazu wilde Kartoffeln  
und gemischter Salat



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- |                   |                            |                                |
|-------------------|----------------------------|--------------------------------|
| A) Ei             | F) Fisch                   | N) Sesam                       |
| B) Krebstiere     | G) Glutenhaltiges Getreide | O) Sulphite                    |
| C) Schalenfrüchte | H) Sellerie                | P) Lupine                      |
| D) Soja           | L) Laktose/Milch           | R) Weichtiere                  |
| E) Erdnuss        | M) Senf                    | (deren Stoffe und Erzeugnisse) |

## *Fischspezialitäten*

- 80 **Kalamaria** <sup>C,L,NR</sup> 13,50  
zarter Tintenfisch aus der Pfanne,  
mit Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat
- 81 **Garides** <sup>B</sup> 16,90  
saftig gegrillte Riesengarnelen, mit einer Knoblauch-Oliven-Vinaigrette  
und frischer Zitrone, dazu Reis und gemischter Salat
- 82 **Lachsfilet** vom Grill <sup>F</sup> 13,90  
mit Reis, Remouladensauce und gemischter Salat
- 83 **Doradefilet** vom Grill <sup>F</sup> 13,90  
in Oliven-Zitronenöl, dazu Reis und gemischter Salat

## *Nur für unsere kleinen Gäste*

- 90 **Gyros** 7,50  
mit Pommes frites, garniert mit Salat
- 91 **Schnitzel** paniert <sup>G</sup> 7,50  
mit Pommes frites, garniert mit Salat
- 92 **Chicken Nuggets** 6,40  
mit Pommes frites, garniert mit Salat
- 93 **Gyros Pita** 4,30  
Gyros im Fladenbrot, mit Tzatziki
- 94 **Pommes frites** klein <sup>2,6 DM</sup> 3,20  
mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce
- 95 **Pommes frites** gross <sup>2,6 DM</sup> 4,50  
mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce

## *Für den kleinen Appetit*

- 99 **Schnitzel** paniert, 1 Stück <sup>G</sup> 8,50  
mit Pommes frites und Salat
- 100 **Schnitzel** paniert, 2 Stück <sup>G</sup> 9,50  
mit Brot oder Beilage, auf Wunsch mit Sauce (ohne 'Salat)
- 101 **Wurstsalat** klein <sup>2,3,10</sup> 4,90  
nach Straßburger Art
- 102 **Wurstsalat** gross <sup>2,3,10</sup> 6,90  
nach Straßburger Art

Möchten Sie noch gerne einen Nachtisch, bitte fragen Sie nach unserer **Dessertkarte**

## Warme Getränke

110	Tasse Kaffee	2,00
111	große Tasse Kaffee	2,50
112	Espresso	1,90
113	Griechischer Mokka	2,50
114	Cappuccino <sup>L</sup>	2,50
115	Latte Macchiato <sup>L</sup>	2,80
116	Tasse Tee (schwarz, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille)	2,00

## Alkoholfreie Getränke

	Libella Limonaden	0,2 l	0,4 l
120	Libella Orange <sup>1,5 D</sup>	2,10	3,20
122	Libella Spezi <sup>1,2,5,9 D</sup>	2,10	3,20
124	Libella Zitrone <sup>1 D</sup>	2,10	3,20
126	Cola <sup>1,9 D</sup>	2,10	3,20
128	Libella Apfelsaftschorle	2,00	3,10
130	Libella Iso Sport <sup>1 D</sup>	0,5 l	2,90
131	Libella Apfel - Johannisbeer	0,5 l	2,90
132	Libella Apfel - Holunderblüte	0,5 l	2,90

### Mineral- und Tafelwasser

134	Bergkristall Tafelwasser	0,2 l	1,80
135	Bergkristall Tafelwasser	0,4 l	2,40
136	Liebenzeller Gourmet still/medium	0,25 l	2,20
137	Liebenzeller Gourmet still/medium	0,75 l	3,80
138	Liebenzeller Classic Gourmet	0,7 l	3,80

### Säfte

		0,2 l	0,4 l
140	Apfelsaft	2,30	3,40
142	Orangensaft	2,30	3,40
144	Johannisbeersaft	2,20	3,40
145	Saftschorle	2,00	3,10

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Antioxydationsmittel

3) Konservierungsstoff

4) geschwärzt

5) Geschmacksverstärker

6) geschwefelt

7) gewachst

8) Süßungsmittel

9) mit Coffein

10) mit Phosphat

11) mit Taurin

12) Säuerungsmittel

13) Stabilisator





# Hochdorfer

Ein hochgeschätztes Biererlebnis

## Hochdorfer Fassbiere - frisch gezapft <sup>G</sup>



### 150 Hochdorfer Pilskrone

0,3 l 2,50

Ein glanzfeines hellgelbes Pils mit einer weißen, feinporigen Schaumkrone. Der schlanke Körper dieses hochvergorenen Bieres bringt die feine Hopfenbittere optimal zur Geltung. Verwendung findet ausschließlich feinsten Naturaromahopfen der Sorte „Hallertauer Tradition“, der überwiegend aus dem eigenen Hopfengarten stammt. Die feine Eleganz dieses Bieres passt sich hervorragend allen leichten Gerichten an. Es kann aber auch gut zu kräftigen Speisen kombiniert werden.

Stammwürze 11,5 % Bittereinheiten 32 Alkohol 4,9 % vol.  
Gebraut mit untergäriger Reinzuchthefer.



### 151 Hochdorfer Gold <sup>G</sup>

0,3 l 1,90

### 152 Hochdorfer Gold <sup>G</sup>

0,5 l 2,60

Kräftiges Gelb mit weichem vollem Körper, gekrönt mit einer feinporigen weißen Schaumkrone. So präsentiert sich dieses feinwürzige Bier. Helles Braumalz und kräftiges Münchnermalz, abgerundet mit feinstem Naturhopfen der Sorte „Hallertauer Tradition“ machen es zu einem echten Allrounder zu allen Speisen.

Stammwürze 11,9 % Bittereinheiten 22 Alkohol 5,2 % vol.  
Gebraut mit untergäriger Reinzuchthefer.



### 153 Hochdorfer Keller - Gold <sup>G</sup>

0,3 l 2,10

### 154 Hochdorfer Keller - Gold <sup>G</sup>

0,5 l 2,70

Das Hochdorfer Keller – Gold ist eine kellerfrische, naturtrübe Bierspezialität, die mit ihrer fruchtigen Hefeflume und ihrem samtig milden Geschmack überzeugt. Der verwendete Naturhopfen kommt zurückhaltend aber fein zur Geltung.

Stammwürze 11,9 % Bittereinheiten 22 Alkohol 5,2 % vol.  
Gebraut mit untergäriger Reinzuchthefer.



### 155 Hochdorfer Hefeweizen <sup>G</sup>

0,3 l 2,10

### 156 Hochdorfer Hefeweizen <sup>G</sup>

0,5 l 2,70

Fruchtig, spritzig mit einer deutlichen Hefetrübung, so präsentiert sich dieses Bier im Glas. Helles Weizenmalz und kräftiges Münchnermalz vereinen sich mit einer dezenten Hopfengabe unseres „Hallertauer Tradition“ zu einem runden harmonischen Bier. Es besticht durch bananig-fruchtige Noten. Im Sommer passt es optimal zu knackigen Salaten.

Stammwürze 11,8 % Bittereinheiten 16 Alkohol 5,0 %  
Gebraut mit obergäriger Reinzuchthefer.

### 157 Hochdorfer Radler süß/sauer <sup>1,2 G</sup>

0,5 l 2,60



# Hochdorfer

Ein hochgeschätztes Biererlebnis

## Hochdorfer Flaschenbiere - gut gekühlt und frisch serviert



159 **Hochdorfer Kristallweizen** <sup>G</sup> 0,5 l 2,70

Maisgelb und glanzfein fließt diese spritzig erfrischende Bierspezialität ins Glas. Begleitet von einem leicht fruchtigen Aroma und einer milden Hopfenbittere. Der etwas höhere Kohlensäuregehalt macht dieses Weizenbier zu einem frischen und rezenten Biererlebnis, insbesondere an warmen Tagen.

Stammwürze 11,9 % Bittereinheiten 16 Alkohol 5,0 % vol.  
Gebraut mit obergäriger Reinzuchtheffe.



160 **Hochdorfer Hefeweizen dunkel** <sup>G</sup> 0,5 l 2,70

Dunkelbraun mit feiner Hefetrübung lässt schon die Optik die Malzaromatik dieses Bieres erkennen. Gepaart mit einer guten Portion Spritzigkeit und einer zurückhaltenden Hopfung mit Naturaromahopfen. Diese kräftige Bierspezialität ist mild und weich im Abgang.

Stammwürze 11,8 % Bittereinheiten 18 Alkohol 5,0 % vol.  
Gebraut mit obergäriger Reinzuchtheffe.



161 **Hochdorfer Pilskrone** <sup>G</sup> 0,33 l 2,40

Ein glanzfeines hellgelbes Pils mit einer weißen, feinporigen Schaumkrone. Der schlanke Körper dieses hochvergorenen Bieres bringt die feine Hopfenbittere optimal zur Geltung. Verwendung findet ausschließlich feinsten Naturaromahopfen der Sorte „Hallertauer Tradition“, der überwiegend aus dem eigenen Hopfengarten stammt. Die feine Eleganz dieses Bieres passt sich hervorragend allen leichten Gerichten an. Es kann aber auch gut zu kräftigen Speisen kombiniert werden.

Stammwürze 11,5 % Bittereinheiten 32 Alkohol 4,9 % vol.  
Gebraut mit untergäriger Reinzuchtheffe.



162 **Hochdorfer Hopfen - Leicht** <sup>G</sup> 0,5 l 2,70

Mit 30 % weniger Alkohol und Kalorien als das normale Hochdorfer Pilskrone ist es eine echte Alternative zu alkoholfreien Bieren und Radlern. Es ist eine selten gewordene spritzig und erfrischende Bierspezialität.

Stammwürze 9,0 % Bittereinheiten 28 Alkohol 3,2 % vol.  
Gebraut mit untergäriger Reinzuchtheffe.

## Hochdorfer Biermischgetränke



163 **Hochdorfer Natur Radler** Naturrein, spritzig, anders! <sup>1,2 G</sup> 0,33 l 2,40

Hier vereinen sich natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier zu einem einzigartigen Genuss. Leicht trüb, durch die natürlichen Fruchtbestandteile der Zitronensaftlimonade, machen dieses Radler bei nur 2% Alkohol zu einem spritzigen Durstlöcher mit einzigartigem Geschmack!

Naturtrübes Biermischgetränk aus 40 % Bier und 60 % Zitruslimonade mit echtem Zitronensaft.  
Alkoholgehalt 2,0 % Nährwert pro 0,1 ltr. 38 kcal



166 **Hochdorfer Pink Grapefruit Natur Radler -Neu-** <sup>G</sup> 0,33 l 2,40



# Hochdorfer

Ein hochgeschätztes Biererlebnis



## Hochdorfer Frei - Bier

164 **Hochdorfer Hefeweizen Alkoholfrei** <sup>G</sup> 0,5 l 2,70

Auch die Autofahrer-Variante unseres Hefeweizens überzeugt mit seiner fein-perligen Spritzigkeit und seinem typisch fruchtig-bananigem Weizenbieraroma. Im Vergleich zur alkoholhaltigen Variante besitzt es jedoch etwas mehr Restsüße. Gebraut mit obergäriger Reinzuchthefer.



165 **Hochdorfer Alkoholfrei** <sup>G</sup> 0,5 l 2,70

Ein ausgewogener Körper, unterlegt mit einer leichten Hopfennote und einer, für alkoholfreies Bier, typischen Restsüße, machen das Hochdorfer Alkoholfrei zu einem treuen Begleiter für alle Autofahrer. Gebraut mit untergäriger Reinzuchthefer.

## Saisonale Bierspezialitäten - solange Vorrat reicht



167 **Hochdorfer Maibock** (von März bis Mai) <sup>G</sup> 0,33 l 3,00

Der Hochdorfer Maibock ist ein kräftiger Bock mit sattgelber Farbe. Trotz ausgeprägtem Malzaroma ist sein Körper ausgewogen. Dadurch kommt die milde Hopfenbittere schön zur Geltung, jeder Schluck regt zum Weitertrinken an. Mit verantwortlich für diese Harmonie ist die Verwendung von ausgesuchten Karamellmalzen.

Stammwürze 16,5 % Bittereinheiten 26 Alkohol 7,5 % vol.  
Gebraut mit untergäriger Reinzuchthefer,  
ausbalanciert durch eine mehrwöchige Reifung in unseren Lagertanks.

168 **Hochdorfer Barbara Bock** (von Oktober bis Januar) <sup>G</sup> 0,33 l 3,00

Feurig dunkel mit rötlichen Reflexen präsentiert sich dieser malzaromatische Doppelbock mit seiner ganzen Kraft bereits im Glas. Um diese ebenholzbraune Farbe zu erhalten und diese bestechende malzaromatische Vollmundigkeit, verwenden unsere Braumeister feinste Karamell- und Röstmalze. Für die Ausgewogenheit wird er noch mit feinem Naturaromahopfen verfeinert, denn die kräftige Hopfennote harmoniert perfekt mit diesem kraftvollen und dennoch schlanken Körper.

Bierkenner wissen auch einen mehrjährig gelagerten Barbara Bock zu schätzen, da er über die Jahre sehr feine Holztöne und Aromen von Sherry entwickelt.

Stammwürze 18,8 % Bittereinheiten 30 Alkohol 8,5 % vol.  
Gebraut mit untergäriger Reinzuchthefer,  
vollendet durch eine mehrwöchige Reifung im Lagertank.



## *Griechische Weine*

offen

### Rotweine

170	<b>Athos</b>	Tafelwein, trocken	L.O	0,25 l	3,50
171	<b>Demestika</b>	Tafelwein, trocken	L.O	0,25 l	3,50
172	<b>Naousa</b>	Qualitätswein, trocken	L.O	0,25 l	4,00
173	<b>Imiglykos</b>	Tafelwein, lieblich	L.O	0,25 l	3,50
174	<b>Schorle</b>		L.O	0,25 l	2,60

### Weissweine

176	<b>Athos</b>	Tafelwein, trocken	L.O	0,25 l	3,50
177	<b>Demestika</b>	Tafelwein, trocken	L.O	0,25 l	3,50
178	<b>Retsina</b>	geharzter weisser Landwein	L.O	0,25 l	3,50
179	<b>Imiglykos</b>	Tafelwein, lieblich	L.O	0,25 l	3,50
180	<b>Schorle</b>		L.O	0,25 l	2,60

### Roséweine

182	<b>Imiglykos</b>	Tafelwein, lieblich	L.O	0,25 l	3,50
183	<b>Schorle</b>		L.O	0,25 l	2,60

## *Württembergische Weine*

offen

### Rotweine (Qualitätsweine) L.O

183	<b>Hohenhaslacher</b>	Schlosskellerei Affaltrach, Troll.-Lemberger, halbtrocken	L.O	0,25 l	3,50
184	<b>Rotenberg Schlossberg</b>	Collegium Wirtemberg, Trollinger, halbtrocken	L.O	0,25 l	4,50
185	<b>Neipperger Steingrube</b>	Stromberg-Zabergäu, Lemberger, trocken	L.O	0,25 l	4,70

### Weissweine (Qualitätsweine) L.O

186	<b>Stettener Heuchelberg</b>	Schlosskellerei Affaltrach, Riesling, halbtrocken	L.O	0,25 l	3,50
187	<b>Eichstetter Herrenbruck</b>	Grauburgunder, trocken	L.O	0,25 l	4,50

Weingut Kiefer

### Weißherbst (Qualitätswein) L.O

188	<b>Neipperger Steingrube</b>	Spätburgunder, Weißherbst, halbtrocken	L.O	0,25 l	4,50
		Weingärtner Stromberg Zabergäu			
189	<b>Schorle</b>	aus Württembergischer Qualitätswein	L.O	0,25 l	2,60

Bitte Fragen Sie auch nach unserer separaten Weinkarte

## *Sekt*

190	<b>Hausmarke</b>	Piccolo		0,2 l	3,90
191	<b>Hausmarke</b>	Sekt		0,75 l	13,00

## *Aperitifs / Spirituosen*

200	<b>Ouzo</b> griechischer Anisschnaps	2 cl	1,90
201	<b>Tequila</b>	2 cl	1,90
202	<b>Obstwasser</b>	2 cl	1,90
203	<b>Williams</b>	2 cl	1,90
204	<b>Jägermeister</b>	2 cl	1,90
205	<b>Ficken</b>	2 cl	1,90
206	<b>Saurer Apfel</b>	2 cl	1,90
207	<b>Baileys</b>	2 cl	2,80
208	<b>Ramazotti</b>	2 cl	2,50

## *Longdrinks*

209	<b>Martini</b> Bianco	4 cl	4,00
214	<b>Bacardi Cola</b> <sup>1,9</sup>	4 cl	4,00
215	<b>Jack Daniels Cola</b> <sup>1,9</sup>	4 cl	4,00
216	<b>Wodka Bull</b> <sup>1,11</sup>	4 cl	4,00
217	<b>Chivas Regal</b> auf Eis	4 cl	4,00

## *Cognac - Brandy*

220	<b>Metaxa</b> * * * * *	2 cl	2,90
-----	-------------------------	------	------

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	5) Geschmacksverstärker	9) mit Coffein
2) mit Antioxydationsmittel	6) geschwefelt	11) mit Taurin
3) Konservierungsstoff	7) gewachst	12) Säuerungsmittel
4) geschwärzt	8) Süßungsmittel	13) Stabilisator

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A) Ei	F) Fisch	N) Sesam
B) Krebstiere	G) Glutenhaltiges Getreide	O) Sulphite
C) Schalenfrüchte	H) Sellerie	P) Lupine
D) Soja	L) Laktose/Milch	R) Weichtiere
E) Erdnuss	M) Senf	(deren Stoffe und Erzeugnisse)

Alle Preise inkl. Bedienung und Mwst.