



## Speisekarte

### Speisenauswahl: (nur vor der Veranstaltung)

#### Flammkuchen :

„Der Elsässer“  
mit Speck und Zwiebeln € 10

„Der Hesse“  
mit Handkäse und Frühlingszwiebeln € 10

„Der Grieche“  
mit Schafskäse, Oliven, rote Zwiebeln, Peperoni und Tomate € 10

„Der Italiener“  
mit Tomate, Mozzarella, Rucola und Pinienkerne € 10

„Der Norweger“  
mit hausgeräuchertem Lachs und Frühlingszwiebel € 12

Odenwälder Bauernbratwurst oder Rindswurst  
mit Senf und Brötchen € 4,5

als Currywurst mit hausgemachter Sauce und Brötchen € 5

#### Für den kleinen Hunger:

Laugenbrezel € 2  
Knusperstange / Mexicostange (veg) € 2,5  
Käsewürfel mit /ohne Oliven € 6,5

Solange Vorrat reicht!



## Getränkemkarte

#### Softgetränke:

Coca Cola, Cola zero	0,33 l	€ 3
VIO Apfelsaftschorle	0,3 l	€ 3
VIO BIO Limette-Zitrone	0,3 l	€ 3,5
VIO Johannisbeerschorle	0,3 l	€ 3,5
Mineralwasser oder stilles Wasser	0,25 l	€ 2,5
Mineralwasser oder stilles Wasser	1,00 l	€ 5

#### Sekt/Aperitif:

Hausmarke Jahrgangssekt	0,1 l	€ 4,5
Hausmarke Jahrgangssekt	0,75 l	€ 27
Aperol Spritz	0,2 l	€ 8
Hugo	0,2 l	€ 8
Maybe Baby (alkoholfrei)	0,2 l	€ 5

#### Wein:

Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	€ 5
Pinot Grigio, trocken	0,2 l	€ 5
Rosé, halbtrocken	0,2 l	€ 5
Dornfelder, trocken	0,2 l	€ 5
Montepulciano D`Abruzzo, trocken	0,2 l	€ 5
Flasche Wein	1,0 l	€ 24

#### Apfelwein

Alter Hochstädter	0,25 l	€ 2,5
Alter Hochstädter	0,5 l	€ 4,5

#### Bier: Brauerei Schlappeseppel

Pilsener/Radler	0,33 l	€ 3
Seppel'sche -Schlappeseppel spezial-	0,33 l	€ 3
Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 3
Hefeweizen, hell	0,5 l	€ 5
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5

Keine Kartenzahlung möglich!