

KARLSON

TAGESBAR & RESTAURANT



UNSER'M



BÄCKEREI HOFMANN

Eberstadt, Hessen



KAFFEERÖSTEREI ILLY

Triest, Italien



HERRNBÜHLER HOF

Griesheim, Hessen



WASEM DOPPELSTÜCK

Ingelheim, Rheinland-Pfalz

HOF BODENGUT

Gernsheim, Hessen

ERWIN DIETZ

Osterburken, Baden-Württemberg



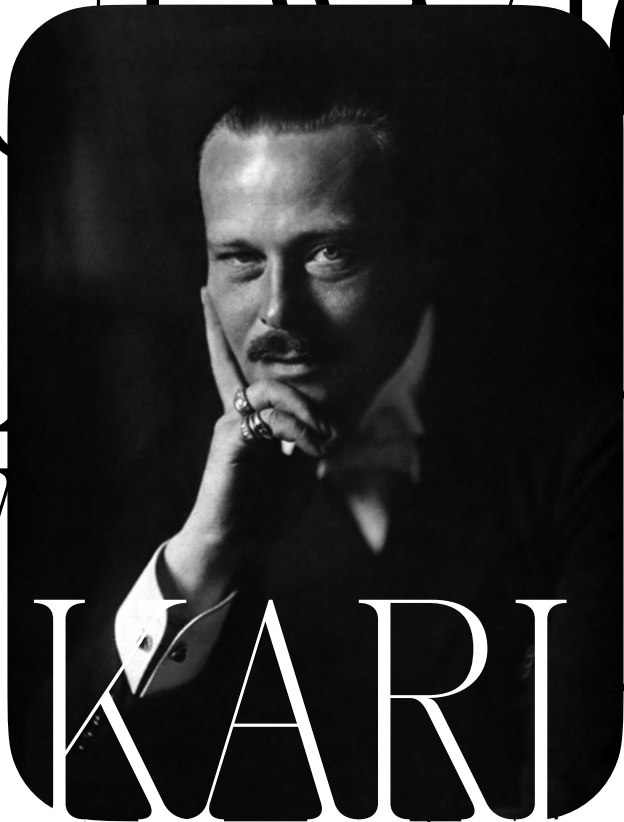
BIO TRANSNATURA

Griesheim, Hessen

BIO

Unsere Devise ist, dass unsere Produkte stets frisch und fair gehandelt sowie bestenfalls das Bio-Siegel tragen. Wir kochen **frisch**, daher kann es auch passieren, dass Produkte aus sind!

ERNST
LUDWIG
ALBERT
WILHELM
VON
DARMSTADT



MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 – 15.00

(nicht gültig an Sonn- und Feiertagen)

MARKTSALÄT'CHEN 5.5

Blattsalat mit Kraut, Tomaten, Gurken und Karotten *leaf salad with cabbage, tomatoes, cucumbers and carrots*

TOMATENSUPPE vegan & glutenfrei 7.0

mit Tomaten, Petersilie und Thymian *tomatoes, parsley and thyme*

FÜRSTENLAGERSCHMAUS 10

Weichkäse gebraten in einer Keramikschale mit Tomatensoße, Kapern, Oliven, Peperoni und Paprika *soft cheese in a ceramic bowl fried in tomato sauce with capers, olives, chili peppers and bell pepper*

GNOCCHI HOFRAGOUT ○ 9.5

Gnocchi in Bolognese-Sahne-Soße und Schmelzkäse überbacken *baked gnocchi in Bolognese cream sauce with melted cheese*

GNOCCHI SPINATSCHÖNHEIT ○ 9.5

Gnocchi in einer samtigen Sahne-Soße mit Kirschtomaten und Spinat *creamy spinach Gnocchi glazed with cherry tomatoes and spinach*

OMA'S GARTEN SALAT 15.0

Blattsalat mit Mais, Karotten, Gurken, Paprika und Tomaten, veredelt mit gekochtem Ei, Kraut, feinen Zwiebeln sowie Schinken-Käse-Duo *lettuce, corn, carrots, cucumbers, peppers, tomatoes, boiled egg, onions, Cabbage, ham and cheese*

FLAZZA FUNGHATI 9.5

Tomatensoße | Mozzarella | Pilzen | Schinken *tomato sauce | mozzarella | mushrooms | ham*

FLAZZA LUISE 9.0

Mozzarella | Pilzen | roten Zwiebeln | Rucola *mozzarella | mushrooms | red onions | arugula*

FLAZZA MARGARETE 9.5

Tomatensauce | Mozzarella | Basilikum *tomato sauce | mozzarella | basil*

WALDGEISTER-KRONE 13

Schnitzel vom Freilandschwein mit Pilz-Rahm-Soße, Kartoffelstiften & Krautsalat *pork Schnitzel | mushroom cream sauce | fries & coleslaw*

DAS BOLOGNESE 13

Schnitzel vom Freilandschwein mit Bolognese-Sahne-Soße, Schmelzkäse überbacken & Kartoffelstiften *pork Schnitzel | Bolognese cream sauce | baked with cheese | fries & coleslaw*

THE *Signature* LUNCH-MENU

Mittag wie bei Großherzogin Luise

17€

Vorspeise: Suppe **oder** Marktsalat

Hauptgang: Hauptgericht nach Wahl

Dessert: Stück Kuchen **oder** Espresso



SPECIALS SPECIALS SPECIALS

DAILY

11 - 15 Uhr

Kalte und warme Küche, Mittagstisch

17 - 21.30 Uhr

Kalte und warme Küche

Kein Frühstück

Samstags & Sonntags

Frühstück bis 17 Uhr

Kalte und warme Küche 10-21:30 Uhr

○ GLUTENFREE MÖGLICH

○ VEGAN MÖGLICH

DOG&DRINK

Hunde sind willkommen!

Frauchen oder Herrchen bekommen auf den 2. Drink

50% Rabatt

VERANSTALTUNG, GEBURTSTAG ODER FIRMENFEIER?!

Sprechen sie uns gerne an!
mailto: grossherzog@krlsn.de



Dein Wochenplan kann lecker sein:
Täglich ein neuer Favorit, zum Teilen,
Genießen oder einfach nur fürs gute
Gewissen – yes, you can have it all.

Deals zum fairen Preis. *Unsere Angebote sind fix & fair – keine Änderungen, Rabatte oder Kombinationen möglich. Angebote beziehen sich auf ausgewählte Artikel. Artikel können ausgenommen sein.*

MONTAG

ALLE SCHNITZEL & FRENCH FRIES

Knusprig, klassisch, kann was.

14.0

DIENSTAG

ALLE OFENBROTE

Brot kann mehr. Und das ist es.

12.0

MITTWOCH

ALLE BURGER & FRENCH FRIES

Midweek, Mood up. Fleisch oder Veggie – dein Ding.

12.0

DONNERSTAG

ALLE SPRITZ


Spritz-Time – Cheers to almost weekend.


6.0




HOPFEN & MALZ

FASSBIER

PILS 0.3l | 3.9 · 0.5l | 4.7
Herb, frisch, spritzig 

HEFEWEIZEN 0.3l | 3.9 · 0.5l | 4.7
Fruchtig, cremig 

HELLES 0.3l | 3.9 · 0.5l | 4.7
Mild, malzig, leicht hopfig 

BIER SPRITZ 0.5l | 8.0
*Helles Fassbier mit Holunderblütensirup,
Zitrone, Eis und Minze*

VOLL-SCHWARZBIER 0.5l | 4.7
Malzig, leicht süß, mild bitter 

ALKOHOLFREI

PILS 0.3l | 3.9

HEFEWEIZEN 0.5l | 4.7

HELLES 0.5l | 4.7

10 Helle Schnelle

10 Helle 0.5l in einer Runde bestellt, nur
8 bezahlt

37.6

KOCHKÄß & HOPFEN

Kochkäse, rote Zwiebeln, Butter &
Brot
+ 0.5l Fassbier im Krug

10.0

KOCHKÄß & EBBELWOI

Kochkäse, rote Zwiebeln, Butter &
Brot
+ 0.5l Apfelwein Naturtrüb

10.0

SCHNITZEL & HOPFEN

Hofgutschnitzel + Marktsalat
+ 0.5l Fassbier im Krug

22.0

BREZN & HOPFEN

Mini-Brezel mit Obazda-Tupfer
+ 0.5l Fassbier im Krug

7.9



ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

Cappuccino mit Croissant
5.0

Aperitivo Spritz

APEROL SPRITZ <i>made by Aperol</i>	8.0
LUISE SPRITZ <i>made by Sarti</i>	8.0
LILLET WILDBERRY <i>made by Lillet</i>	8.0
TANQUERAY SPRITZ mit Gin, Holunder und Rosmarin	8.0
HIBISKUS-ROSÉ SPRITZ floral, frisch, verspielt	8.0
WEIßWEIN-BASILIKUM SPRITZ mit Pfirsichlikör & Basilikum	8.0
BRAMBLE <i>Selection</i> SPRITZ mit Brombeerlikör und Minze	8.0

Cocktails

ESPRESSO MARTINI „Einmal wach, bitte - aber sexy.“	12.0
LEMON CHEESECAKE MARTINI Sahne Limoncello Lemon Licor 43	12.0
CAIPIRINHA Cachaça Limetten Rohrzucker Soda	9.0
MOJITO Rum Limette Minze Zucker Soda	9.0
TINTO DE VERANO Rotwein Vermuth Limettensaft Soda	9.0
CUBA LIBRE Rum Cola Limetten	9.0

Disestif

• 2cl | 3.5•

Willi | Vermouth | Ramazzotti | Wodka | Baileys | Grappa |
Limoncello | Haselnuss | Obstler | Sambuca | Whiskey | Tequila

Weißer Tropfen

RIESLING trocken, fruchtbetont & rassig - trocken	0.2l 8.0	0.7l 27.0
<i>Weingut Wasem Doppelstück aus Ingelheim, Deutschland</i>		
GRAUBURGUNDER trocken	0.2l 8.0	0.7l 27.0
<i>Der Liebling unserer Gäste - läuft wie ein Sommerabend</i>		
ROSÉ Venetien, Italien - trocken	0.2l 7.0	0.7l 23.5
CHARDONNAY Friaul, Italien - trocken	0.2l 7.0	0.7l 23.5
LUGANA Lombardei, Italien - trocken	0.2l 9.0	0.7l 31.0
WEINSCHORLE	0.2l	6.0
PROSECCO trocken	0.2l	5.0

Äpfelwoi

Apfelwein wird vor allem in Hessen produziert und genossen – insbesondere in Frankfurt, der Wetterau und dem Odenwald. Hier gilt er als echtes „Stöffche“ und beinahe als inoffizielles Staatsgetränk – tief verwurzelt in der regionalen Kultur.

Frankfurter Apfelwein 0.25l | 0.5l 3.5 | 5.0
naturtrüb | süß gespritzt | sauer gespritzt | Cola



LAMBRUSCO Milano, Italien - trocken	0.2l 6.0	
MONTEPULCIANO Abruzzen, Italien - trocken	0.2l 7.0	0.7l 23.5
PRIMITIVO Apulien, Italien - trocken	0.2l 8.0	0.7l 27.0
MERLOT Ingelheim, Deutschland - trocken	0.2l 8.0	0.7l 27.0

COFFEE LAB *illy*

ESPRESSO	kurzer kräftiger Kaffee & Aroma	2.5
CAFÉ AFFOGATO	Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5.0
FLAT WHITE	doppelter Espresso mit cremiger Milch	4.6
CAPPUCCINO	Espresso mit wenig Milch und feinem Schaum	3.9
LATTE MACCHIATO	Samtige Milch, elegant mit einem Espresso	4.5
TASSE CAFE	klassischer Kaffee, mild und aromatisch	3.0



ICED MATCHA LATTE

6.0

MATCHA LATTE

6.0

Matcha (japanisch: 抹茶 *mattea* für „gemahlener Tee“)

ICED CARAMEL LATTE	kalter Latte mit feinem Karamell	5.5
CHAI LATTE	würziger Gewürztee mit heißer Milch	5.5
CAFÉ PISTACCHIO LATTE	cremiger Latte mit feiner Pistaziennote	6.5
LOTUS BISCOFF LATTE	cremiger Latte mit Biscoff-Geschmack	6.5

+ wahlweise mit Hafer- oder Kokosmilch 0.0€ oder Karamell- oder Vanille-Sirup 0.5€

DAMMANN FRÈRES

PARIS 1692

THÉ NOIR DARJEELING	Schwarztee - Feinherb und blumig, ein Klassiker	6.0
TISANE CAMOMILLE	Kamillentee - Sanft und beruhigend, mit Blütennote	6.0
THÉ VERT	Grüntee - Frisch und leicht, mit zart herbem Aroma	6.0
TISANE DU BERGER	Kräuteraufguss - Aromatische Kräutermischung	6.0
TISANE MENTHE POIVRÉE	Pfefferminztee - Erfrischend und klar	6.0
CARCADET NUIT D'ÉTÉ	Früchtetee - Fruchtig und lebendig	6.0
ROOIBOS VANILLE	Rooibos-Vanillé Tee - Weich und rund, mit Vanillenote	6.0
FRISCHER TEE	- wahlweise mit entweder Ingwer, Minze oder Zitrone	6.0

ALLE IM KÄNNCHEN 0.6L

SOFTE DRINKS

COCA-COLA <i>Classics</i>	0.2l 0.4l	3.0 4.5
Cola Zero Fanta Sprite Mezzo Mix		
MIXER <i>Bitters</i>	0.2l 0.4l	3.0 4.5
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Beer		
SUPER BOTANICAL EISTEE	0.33l	4.0
Signature Blend Roibostee-Maracuja		
CUCUMIS LIMONADE	0.33l	4.0
Signature Blend LAVENDEL-BERGAMOTTE		

Natural Refreshments

DETOX <i>Lila</i> SMOOTHIE	0.2l	4.9
Streuobst-Apfel, FairTrade Mango, Acerola, Goji & Bio-Orangenschalen		
DETOX <i>Gelb</i> SMOOTHIE	0.2l	4.9
Apfel, FairTrade Banane, Johannisbeere, Heidelbeere, Orangensaft & Himbeeren		
ORANGE <i>Juice</i>	0.2l	4.9
Frisch gepresst - fresh pressed		
NEKTAR <i>Nectar</i> SÄFTE	0.2l 0.4l	3.0 5.0
Apfel Johannisbeere Maracujá Cranberry Rhabarber oder auch als SCHORLE		
WATER <i>Detox</i> INFUSION	0.4l	5.0
Zitrone & Gurke Zitrone, Ingwer & Minze		

Homemades & Quellwasser

GARTENFRISCH		6.0
Limetten Minze Zitrone Bitter Lemon Zitronensaft Sucre de canne		
DUNKELROTE BEGIERDE		6.0
Moosbeeren & Früchte des Waldes Johannisbeeren Cranberry Wildberry		
ROSENHÖHE		6.0
Rosenwasser Lavendel Ingwer Limetten Ginger Beer		



SAN PELLEGRINO	0.25l 0.75l	3.0 7.0
AQUA PANNA	0.25l 0.75l	3.0 7.0

BREAK

FAST

BREAK

FAST

10.00 bis 17.00 Samstags und Sonntags
täglich 11.00 - 15.00

SAUERTEIGSTULLE

AVOCADOSTULLE

12

SAUERTEIGBROT | 5HERBS AVOCADOCREME | RUCOLA | AVOCADO | ROTE ZWIEBELN | FLEUR DE SEL | MUNGOBOHNEN | SESAM | BIO-KIRSCHTOMATEN | HIBISKUS-CHILI-BALSAMICO

Sourdough bread with avocado slices, homemade five-herb avocado cream, red onions, fleur de sel, sprouts, organic vine-ripened tomatoes & hibiscus-chili balsamic ○○

FEIGENSTULLE

12

SAUERTEIGBROT | ZIEGENKÄSE | RUCOLA | FEIGENSCHNEIBEN | WALNÜSSE | PHACELIA HONIG | HIBISKUS-CHILI-BALSAMICO | SESAM - VARIATION

Sourdough bread with fig slices, rocket, sesame, honey, walnuts, cress, gratinated goat cheese & hibiscus & chili balsamic vinegar ○

LACHSSTULLE

15

SAUERTEIGBROT | 5HERBS AVOCADOCREME | RUCOLA | ROTE ZWIEBELN | SESAM | MUNGOBOHNEN | BIO-KIRSCHTOMATEN | RADIESCHEN | MEERETTICH | HIBISKUS-CHILI-BALSAMICO

Smoked salmon with five-herb avocado cream, red onions, sprouts, herbs, chia seeds, organic vine-ripened tomatoes, horseradish, pink radishes, and hibiscus-chili balsamic ○

BURRATASTULLE

15

SAUERTEIGBROT | 5HERBS AVOCADOCREME | RUCOLA | BIO-KIRSCHTOMATEN | BURRATA | WALNÜSSE | PREISELBEEREN | SESAM-VARIATION

Sourdough bread with five-herb avocado cream, organic vine-ripened tomatoes, rocket, beetroot, burrata, walnuts, lingonberries and sesame ○

SEKAMMERMAX^{DELUXE}

12

SAUERTEIGBROT | BIO-BUTTER | RUCOLA | GEKOCHTER SCHINKEN | SPIEGELEI | BACON

Sourdough bread with bio-butter, rocket, ham, fried egg and bacon ○



LUOWIGSBLÄTTERKRONE

CROISSANT | SPIEGELEI | BACON | RUCOLA | SAUCE HOLLANDAISE

Croissant, fried egg, bacon, rocket and sauce hollandaise

13

SIDES

3

SPIEGELEI | POCHIERTES EI | AVOCADO | BACON

EGGS CLASSICS

AVOCADO BENEDIKT

12

WEIßBROT | POCHIERTES EI | SAUCE HOLLANDAISE | SALAT | SPINAT | AVOCADO

White bread with avocado slices, sauce hollandaise, poached eggs, sauce hollandaise and spinach ○

SALMON BENEDIKT

15

WEIßBROT | POCHIERTES EI | SAUCE HOLLANDAISE | SALAT | SPINAT | SALMON

White bread with salmon slices, sauce hollandaise, poached eggs, sauce hollandaise and spinach ○

BACON BENEDIKT

12

WEIßBROT | POCHIERTES EI | SAUCE HOLLANDAISE | SALAT | SPINAT | BACON

White bread with bacon slices, sauce hollandaise, poached eggs, sauce hollandaise and spinach ○

SCRAMBLED EGGS

9

RÜHREI AUS ZWEI EIERN | SALAT | SPINAT

Scrambled eggs out of two eggs with salad and spinach

FRIED EGGS

9


SPIEGELEI AUS ZWEI EIERN | SALAT | SPINAT

Fried eggs out of two eggs with salad and spinach

MEIN HESSENLAND BLÜHE

für 2 Personen



Eine feine Auswahl regionaler Wurstwaren aus artgerechter Haltung, Bio-Käse und zart geräucherter Lachs. Spiegeleier, sowie zwei Croissants und ein rustikaler Brotkorb. Dazu eine große Auswahl aus täglich wechselnden Marmeladen Sorten  dazu feine Butter und Imker-Honig, welche Sie sich ganz nach ihrem Geschmack selbst an der Theke aussuchen können. Abgerundet durch zwei Gläser Nektar ihrer Wahl, außerdem Wahlweise zwei Café Crème oder zwei Cappuccino.

A fine selection of regional cold cuts from ethically raised animals, organic cheeses, and delicately smoked salmon. Fried eggs, along with two croissants and a rustic bread basket. Accompanied by a wide selection of daily changing jam varieties, finely butter, and beekeeper's honey, which you can freely choose at the counter. Rounded off with two glasses of nectar of your choice, as well as a choice of two café crèmes or two cappuccinos.

FRENCH FRENCH TOAST

SALZKRISTALL

SALZ-KARAMELL | BEEREN | BANANEN | CRUMBLE

French Toast with salted caramel, berries, banana and crumble

13

GRÜNER FRANZ

PISTAZIEN-SAUCE | BEEREN | BANANEN | CRUMBLE

French Toast with pistachio sauce, berries, banana, honey and crumble

13

WIENER ART

SCHLAGOBERS | BEEREN | PREISELBEEREN | MINZE | HONIG

French Toast with berries, lingonberries, cream, honey and mint

12

GREEK BOWL

GRIECHISCHER JOGHURT | VEGANER VANILLEJOGHURT | ÄPFEL | BANANEN | BEEREN | GRANOLA | CHIA | KOKOS | ZIMT

Greek yogurt & vegan vanilla yogurt, honey, coconut, Chia, homemade granola, berries, bananas, apples & cinnamon

14

AÇAÏ BOWL

AÇAÍ-PÜREE | VEGANER VANILLEJOGHURT | FEIGEN | BANANEN | BEEREN | GRANOLA | CHIA | KOKOS | ZIMT

Açaí puree & vegan vanilla yogurt, honey, coconut, Chia, homemade granola, berries, bananas & figs

16

KÜCHENSCHÄTZE DER PATISSERIE

APFELSTRUDEL

9

Goldbrauner Apfelstrudel mit Vanillesauce
Golden Apple strudel with vanilla sauce

SOUFFLÈ

7

Wechselnde Sorten
Changing varieties

EISBOMBE

7

Wechselnde Sorten
Changing varieties

DAILY ‚KUCHEN‘

in unserer Vitrine verstecken sich
immer wechselnde Genusskuchen
und weitere Süßspeisen
*on a daily basis there's more
to see in the wild. ask us for more*

SPEISEN

SPEISEN

SPEISEN

SPEISEN

SPEISEN



Mo - Fr 11.00 - 15.00 & 17.00 - 21.30

Sa & So 10.00 - 21.30

HOF OFEN

OFENBROT WISE

16

OFENBROT | 5HERBS AVOCADOCREME | LACHS | ROTE ZWIEBELN | KAPERN | RUCOLA | HONIG-SENF-DILL SAUCE

Tender salmon on homemade five-herb avocado cream, red onions, capers, and honey mustard vinaigrette, served in warm oven-baked bread

OFENBROT KARL

16

OFENBROT | RUCOLA | SAFTIGE FRIKADELLE | GESCHMORTE ZWIEBELN | KRAUTSALAT | HOMEMADE KOCHKÄSE

Artisan oven bread with a juicy beef patty, caramelized onions, rucola, coleslaw & cheese melt

15 MEDIKERRANER SUKSENLAGER SCHMAUS

GEBACKENER WEICHKÄSE | TOMATENSUGO | KIRSCHTOMATEN | KAPERN | OLIVEN | PEPERONI | PAPRIKA

Soft cheese in a ceramic bowl fried in tomato sauce with cherry tomatoes, capers, olives, chili peppers and bell pepper

SUPPE

SCHMELZE IM ZWIEBELMEER

7

ZWIEBELSUPPE | WEIßBROT | BERGKÄSE | PETERSILIE

typically French onion soup with white bread and gratinated with cheese

glutenfrei

KARTOFFELSUPPE

8

KARTOFFEL | SUPPENGEMÜSE | MUSKAT | **wahlweise ohne WÜRTSCHEN** vegan

with potatoes, soup vegetables, nutmeg & optionally without sausages

vegan & glutenfrei

TOMATENSUPPE

7

TOMATENPOLPA | SUPPENGEMÜSE | PETERSILIE | BASILIKUM

with tomatoes, soup vegetables, parsley and basilikum

KOCHKÄSE MIT MUSIK

KOCHKÄSE | KÜMMEL | BUTTER | BROT | ROTE ZWIEBELN

Cooked cheese with onions, caraway seeds, butter and bread

9

BREZLN

BUČEK BREZEL

GOLDBRAUNE SALZBREZEL AUS DER HOFBACKSTUBE MIT BUTTER

Golden-brown salted pretzel from the royal bakery, served with butter

4

OBAZDA BREZEL

GOLDBRAUNE SALZBREZEL AUS DER HOFBACKSTUBE MIT OBAZDA

Golden-brown salted pretzel from the royal bakery, served with obazda

6

ERLESENE

Begleiter

vegan

KROKETTEN

GOLDBRAUNE ERDAPFELKROKETTEN

Golden-brown potato croquettes

5

vegan & glutenfrei

RUSTIKALE KARTOFFELPOMMES

RUSTIKALE ERDAPFELSTIFTE IN IHRER SCHALE

Rustic potato batons with skin on

4

vegan

KARTOFFELSALAT

KARTOFFELN | BOUILLON | ZWIEBELN | SENF | GÜRKCHEN | ESSIG | ÖL

Potatoes | bouillon | onions | mustard | gherkins | vinegar | oil

6.5

zum Teilen

FÜR 2-3 PERSONEN

GERMANEN TAFEL

FRIKADELLE | SENF | KRAUTSALAT | KOCHKÄSE MIT MUSIK | BREZEL | OBAZDA

Meatball | mustard | coleslaw | cooked cheese | pretzel | Obazda

19

FÜR 2-3 PERSONEN

SÜDWIND PLATTE

BURRATA | TOMATEN | RUCOLA | SALAMI | SCHWARZWÄLDER SCHINKEN | GOUDA

Burrata | tomatoes | argula | salami | german ham | gouda

19

ERDAPFEL

Manufaktur

GNOCCHI SPINATSCHÖNHEIT

15

GRÜNE GNOCCHI IN EINER BRENNKÄSE-SAHNE-GLASUR MIT KIRSCHTOMATEN UND SPINAT
Green Gnocchi with cream cheese glaze, spinach & tomatoes

+ Gegrillte Hähnchen-Chunks 3.5

GNOCCHI ALPENRUBIN

15

GEFÜLLTE ROTE-BEETE KÄSE-GNOCCHI IN EINER BRENNKÄSE-SAHNE-GLASUR
Beetroot gnocchi filled with alpine cheese in a melted cream cheese glaze

GNOCCHI HOFFRAGOUT

15

GRÜNE SPINAT-GNOCCHI IN EINER BOLOGNESE-TOMATEN-SAHNE SAUCE | ÜBERBACKEN
Green Gnocchi in a creamy Bolognese tomato sauce, baked with cheese

BAKED FOLIENKARTOFFEL

15

BACKKARTOFFEL | KRÄUTERCREME | PETERSILIE | CHILI-FLOCKEN | LACHS | HONIG-SENF
Baked potato topped with lime herb potato crème, garlic, parsley, chili flakes, salmon & honey mustard

KARTEFFEL SPÄTZLE

15

CREMIGE KARTOFFEL EIERSPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN & ÜBERBACKEN MIT BERGKÄSE
fresh bio egg noodles with fried onions and mountain cheese baked

BLATTSPEISE

MARKTSALÄT'CHEN

5.5

BLATTSALAT | KRAUT | TOMATEN | GURKEN | KAROTTEN
Leaf salad with cabbage, tomatoes, cucumbers and carrots

CHÈVRE SALAT

15

BLATTSALAT | HIRTENKÄSE | HONIG | APFEL | FEIGEN | WALNÜSSE | TOMATEN | GURKEN
Salad, Shepherd's cheese, honey, apple, figs, walnuts, tomatoes & cucumbers

OMA'S GARTENSALAT

15

BLATTSALAT | MAIS | KAROTTEN | GURKEN | TOMATEN | EI | ZWIEBELN | SCHINKEN | KÄSE
Salad, corn, carrots, cucumbers, tomatoes, boiled egg, onions, ham and cheese

HERZOGEN SALAT

16

BLATTSALAT | KIRSCH-TOMATEN | PARMESAN | SONNENBLUMENKERNE | KRAUTSALAT | SAUERTEIGBROTCHIPS | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST CHUNKS

Salad, cherry tomatoes, parmesan, grilled chicken breast strips, sourdough bread chips, sunflower seeds and cabbage

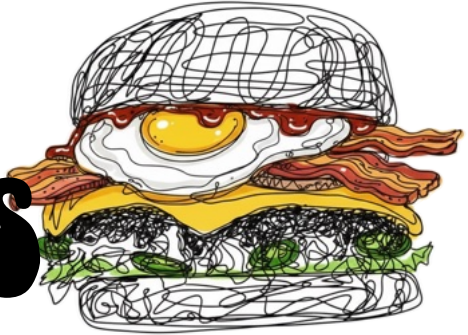


KRLSN

**200G BLACK ANGUS PATTIE | BIO-SESAM-BUN | SCHMELZ-CHEDDAR | TOMATEN | ESSIGGURKEN | SALAT | ZWIEBELN |
HOMEMADE KRLSN-SAUCE** **14**

Black Angus pattie with bio sesame bun, cheddar, tomatoes, pickles, onions, lettuce, homemade KRLSN sauce

auch vegetarisch



Kolumbus

**200G BLACK ANGUS PATTIE | BIO-VOLLKORN-BUN | SCHMELZ-CHEDDAR | TOMATEN | ESSIGGURKEN | SALAT | ZWIEBELN |
JALAPEÑOS | SPIEGELEI | BACON | RÖSTZWIEBELN | BBQ-HOPFENBIER-GLASUR** **18**

Black Angus pattie with bio whole grain bun, cheddar, tomatoes, pickles, onions, fried eggs, bacon, jalapeños, fried onions and BBQ sauce

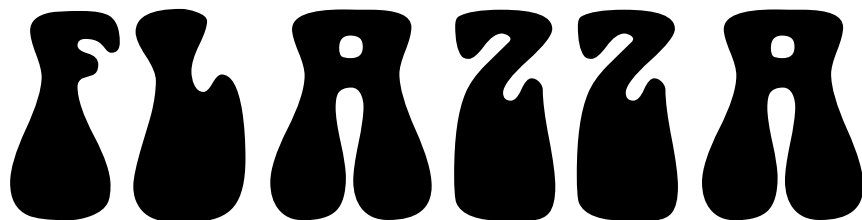


PANKO CHICKEN | BIO-VOLLKORN-BUN | SALAT | TOMATEN | SOUR CREAM **14**

Panko chicken, bio whole grain bun, salad, sour cream, tomato

auch vegetarisch

Knusperfürst



DIE KUNST AUS FLAMMKUCHEN UND PIZZA
EINE EXOTISCHE FUSION AUS PIZZA UND ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

FLAZZA ELSASS

10.0

WEIßE FLAZZA | CREME FRAÎCHE | SPECK | ZWIEBELN | MUSKAT
white flazza with crème fraîche, bacon, onions and nutmeg

FLAZZA LUISE

12.0

WEIßE FLAZZA | MOZZARELLA | PILZE | ROTE ZWIEBELN | RUCOLA
white flazza with mozzarella, mushrooms, red onions and rocket

FLAZZA KARLSON

13.0

WEIßE FLAZZA | CREME FRAÎCHE | APFEL | BRENNKÄSE | WALNÜSSE
white flazza with cheese, apple, crème fraîche & walnuts

FLAZZA DIABOLISCHE ART

14.0

TOMATENSAUCE | MOZZARELLA | PEPERONIWRURST | PAPRIKA | KNOBLAUCH | OLIVEN | CHILI
red flazza with mozzarella, hot salami, bell pepper, garlic, olives and chili

FLAZZA LUDWIG

13.0

WEIßE FLAZZA | MOZZARELLA | FETA | WALNÜSSE | ROTE ZWIEBELN | KIRSCHTOMATEN
white with mozzarella, shepherd's cheese, walnuts, red onions and tomatoes

FLAZZA KÜNSTLERKOLONIE

15.0

WEIßE FLAZZA | CREME FRAÎCHE | ZIEGENKÄSE | FEIGEN | HONIG
white flazza with crème fraîche, goat cheese, figs and honey

FLAZZA LACHSLASSE

17.0

WEIßE FLAZZA | CREME FRAÎCHE | LACHS | MEERRETTICH | THYMIAN
white flazza with crème fraîche, salmon, horseradish & thyme

FLAZZA CHEF DE RANG

18.0

TOMATENSAUCE | MOZZARELLA | RUCOLA | KIRSCHTOMATEN | BURRATA D.O.P.
red flazza with mozzarella, rocket, cherry tomatoes and burrata D.O.P.

VIENNA IS Calling

UNSERE SCHNITZEL WERDEN TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET



- KOCHKÄS'SCHNITZEL** **16**
vom Freilandschwein mit Kochkäse, Krautsalat & Kartoffelstifte
free-range pork with cooked cheese, fries and coleslaw
- WALDGEISTER-KRONE** **16**
vom Freilandschwein mit Pilz-Rahm-Soße, Krautsalat & Kartoffelstifte
free-range pork with mushroom cream sauce, fries and coleslaw
- Frankfurter Art** **16**
vom Freilandschwein mit traditioneller grüner Soße, Ei, Krautsalat & Bratkartoffeln
free-range pork with green sauce, egg, potatoes and coleslaw
- SCHNITZEL FAUX PARIS** **16**
vom Freilandschwein mit cremiger Butter-Ei-Zitronen-Kräuter-Soße, Preiselbeeren, Krautsalat & Bratkartoffeln
free-range pork with a creamy butter-egg-lemon-herb sauce, lingonberries, potatoes and coleslaw
- HOFGUTSCHNITZEL** **18**
vom Freilandschwein im Zwiebelmantel, mit Schmelzkäse überbacken, Krautsalat & Kartoffelsalat
free-range pork in onion crust, with melted cheese, potato salad and coleslaw
- KAISERSCHNITZEL** **18**
vom Freilandschwein in Bergkäse-Chili-Jalapeños-Soße, BBQ-Hopfenbier-Dip, Krautsalat & Kartoffelsalat
free-range pork in a mountain cheese-chili-jalapeños sauce, served with potato salad, BBQ-beer Sauce, and coleslaw
- DAS BOLOGNESE** **16**
vom Freilandschwein mit Bolognese-Sahne-Soße mit Mozzarella überbacken mit Krautsalat & Kroketten
free-range pork with creamy Bolognese tomato sauce, baked with cheese, coleslaw & croquettes
- DER KOMMISSAR**
vom Freilandschwein paniertes Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Krautsalat & Kartoffelsalat
free-range pork, served with lingonberries, coleslaw and potato salad **15**

ERNST
LUDWIG
ALBERT
WILHELM
VON
DARMSTADT

