



VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | <i>Avocado-Pommes mit Mango-Curry-Dip</i> ^(1/4/9) | 8,90 € |
| 2 | <i>Gebackene Zwiebelringe im Bierteig
mit BBQ-Sauce</i> ^(1/4/9) | 8,90 € |
| 3 | <i>Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln,
Parmesan, Rucola, Pesto, geröstetem
Kerne-Mix an ofenfrischem Baguette</i> ^(1/4/7/9/13) | 8,90 € |
| 4 | <i>Kleiner gemischter Salat mit frischen
Kräutern</i> ^(1/4/13) | 7,90 € |
| 5 | <i>Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein
überbacken mit Gouda, dazu Zitrone
und ofenfrisches Baguette</i> ^(1/4/5/9/13) | 8,90 € |

SUPPEN

- | | | |
|----|---|--------|
| 10 | <i>Flädlesuppe mit kräftiger Brühe und
Kräutern</i> ^(1/9) | 7,90 € |
| 11 | <i>Feine Knoblauch-Suppe an
ofenfrischem Baguette</i> ^(4/5/9/13) | 8,90 € |



VEGETARISCH/VEGAN

- | | | |
|----|---|---------|
| 16 | <i>“Farmer-Teller”
Gegrillte Tomaten an Mozzarella,
geröstetem Kerne-Mix und
hausgemachtem Pesto an Grillgemüse
und ofenfrischem Baguette ^(1/4/7/9/13)</i> | 16,90 € |
| 17 | <i>Bandnudeln mit frischen Champignons
in Rahm mit geriebenem Parmesan
und Kräutern ^(1/4/7/9/13)</i> | 15,90 € |
| 18 | <i>Ofenkartoffel an knackigen Blatt-
Rohkost-Salaten, Kräuterquark und
ofenfrischem Baguette ^(1/4/7/9/13)</i> | 15,90 € |
| 19 | <i>Planted Pfeffersteak an Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln ^(5/7/11/13)</i> | 23,90 € |
| 20 | <i>Planted Pulled Pork an Coleslaw
und Rosmarinkartoffeln ^(5/7/11/13)</i> | 17,90 € |



VEGETARISCH/VEGAN

- 24 *Planted Pulled-Burger* ^(5/7/11/13)
*Burger Bun, Planted Pulled, Tomate, rote
Zwiebeln, Burgersauce, Gurke & Wedges* 19,90 €
- 25 *Black Beans Burger* ^(5/7/11/13)
*Burger Bun, Planted Patty, Coleslaw,
Tomate, rote Zwiebeln, Burgersauce,
Gurke, Planted Cheddar & Süßkartoffel-
Pommes Frites* 19,90 €

SCHNITZEL

- 26 *Schnitzel "Jäger Art"* ^(1/4/7/9)
mit Champignonsauce und Pommes Frites 20,90 €
- 27 *Schnitzel Camembert an
Wildpreiselbeeren und Kroketten* ^(1/4/7/9) 21,90 €
- 28 *Schnitzel "Würzfleisch" überbacken mit
Gouda an Pommes Frites* ^(1/4/7/9/13) 22,90 €



SCHNITZEL

- 29 *Schnitzel “Bacon Bomb”
mit Champignons, Röstzwiebeln, Bacon
& Cheddar gratiniert an Kartoffel-
Wedges ^(1/4/7/9/13)* 24,90 €
- 30 *Schnitzel “Fleischliebhaber” mit Pulled
Pork und BBQ-Sauce, dazu Wedges ^(1/4/7/9/13)* 23,90 €
- 31 *Schnitzel “Mailänder Art”
in einer Pamesankruste an
tomatisierten Spaghetti ^(1/4/7/9/13)* 21,90 €
- 32 *Schnitzel “BBQ” mit Röstzwiebeln
an Kartoffel-Wedges ^(1/4/7/9/13)* 20,90 €
- 33 *Schnitzel mit Gnocchi in einer Bärlauch-
Sauce an gegrillten Tomaten, einem Mix
aus Kernen und frischem Parmesan ^(1/4/7/9/13)* 24,90 €



GEFLÜGEL

- 51 *Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit
Kräuterbutter an knackigen Blatt- und
Rohkostsalaten* ^(4/12/13) 17,90 €
- 52 *Gnocchi in einer Bärlauchsauce, gegrillte
Tomaten, Kerne-Mix, frischer Parmesan
und sautierte Hähnchenstreifen* ^(1/4/5/7/9/13) 23,90 €
- 53 *Saftiges Hähnchenbrustfilet mit
Kräuterbutter auf Rahmwirsing an
Ofenkartoffel* ^(1/4/5/7/9/13) 22,90 €

FISCH & KRUSTENTIERE

- 61 *Duett vom Lachsfilet und Zanderfilet an
geschwenktem Gemüse in Zitronensauce
an Kräuterreis* ^(1/4/5/9) 25,90 €
- 62 *Marinierte Black Tiger Garnelen
mit Fenchelstreifen, dazu Spaghetti mit
hausgemachtem Basilikumpesto* ^(5/6/9/13) 18,90 €
- 63 *“Smutja, unser Obermaat”
Zanderfilet vom Grill mit mediterranem
Kartoffel-Gemüse-Ragout* ^(4/5/9/13) 24,90 €



BBQ-TIME

- 81 *Black Label Spareribs an hausgemachtem
Coleslaw und Wedges* ^(1/4/5/9/13) 19,90 €
- 82 *Hausgemachtes Pulled Pork mit BBQ-
Sauce und Coleslaw an
Rosmarinkartoffeln* ^(1/4/5/9/13) 17,90 €
- 83 *Dry-Aged Beef Burger* ^(1/4/5/9/13)
*Rustikal Bun, Beef Pattie, Tomate,
rote Zwiebeln, knackiger Salat,
Coleslaw, Burgersauce, Gurke,
Cheddar, Bacon mit Kartoffelwedges* 19,90 €
- 84 *Pulled Burger* ^(1/4/5/9/13)
*Rustikal Bun, Coleslaw, Tomate, rote
Zwiebeln, knackiger Salat, Burgersauce,
Gurke, hausgemachtes Pulled Pork,
BBQ-Sauce, dazu Kartoffel Wedges* 19,90 €
- 85 *Brotloser Burger* ^(1/4/5/9/13)
*Coleslaw, Tomate, rote Zwiebeln,
Burgersauce, Gurke, knackiger Salat
an Süßkartoffel-Pommes* 19,90 €



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

110	<i>Pommes Frites mit Ketchup und Mayo</i> ^(4/5/8/13)	4,50 €
111	<i>Thüringer Klöße mit Sauce</i> ^(1/9/10)	4,50 €
112	<i>Spätzle mit Rahmsauce</i> ^(4/5/8/9/13)	6,90 €
113	<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i> ^(1/9/10)	5,20 €
114	<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i> ^(1/4/9/12)	6,90 €
115	<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i> ^(1/7/8)	8,90 €
116	<i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup & Mayo</i> ^(1/4/5/7/8/12)	8,90 €



NASCHEREIEN FÜR GROSS & KLEIN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 120 | <i>“Heiße Liebe”</i> ^(1/4/7/8/9)
Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen
Himbeeren | 8,90 € |
| 121 | <i>“Apfelkränzchen”</i> ^(1/4/7/8/9)
Drei gebackene Apfeltaler mit Vanilleeis | 8,90 € |
| 123 | <i>“Pariser Törtchen”</i> ^(1/4/7/8/9)
Fluffiges Schokotörtchen mit
hausgemachtem Vanilleeis und Eierlikör | 8,90 € |
| 124 | <i>“Hart-Haus-Spezial”</i> ^(1/4/7/8/9/11)
Eine süße Überraschung | 10,90 € |
| 126 | Tiramisu mit einer Kugel hausgemachtem
Eis, Sahne und Kaffeesauce ^(1/4/7/8/9/11) | 8,90 € |



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Staatl. Fachingen</i>	0,25 l	3,40 €
<i>medium / naturell</i>	0,75 l	6,80 €
<i>Pepsi^{F/S/K} / Pepsi light^{F/S/K/KO}</i>	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,40 €
<i>Vita Cola^{F/S/K}</i>	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,40 €
<i>Mirinda^{A/E/S} / 7Up^S / Spezi^{A/E/S/K}</i>	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,40 €
<i>Bitter Lemon^{A/C/S} / Tonic^{C/S} / Ginger Ale^{F/S}</i>	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,40 €
<i>Himbeer-Brause^{F/S} /</i>	0,2 l	3,30 €
<i>Waldmeister-Brause^{F/S}</i>	0,4 l	4,40 €
<i>Eistee Pfirsich^S</i>	0,4 l	4,90 €

SÄFTE

<i>Apfel / Orange / Kirsch / Banane /</i>	0,2 l	3,40 €
<i>KiBa / Schwarze Johannisbeere</i>	0,4 l	4,80 €
<i>alle Säfte auch als Schorle</i>	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	4,60 €



BIER VOM FASS

<i>Haus-Bier / Pils</i> ⁹	0,4 l	4,80 €
	1,0 l	12,90 €
<i>Hacker Pschorr</i>	0,4 l	4,90 €
<i>Kellerbier</i> ⁹	1,0 l	12,90 €
<i>Paulaner Weißbier naturtrüb</i> ⁹	0,5 l	5,90 €
<i>Radler</i> ^{9/S}	0,4 l	4,60 €
<i>Diesel</i> ^{9/E/S/K}	0,4 l	4,60 €
<i>Hefe Banane</i> ⁹ oder		
<i>Radler</i> ^S	0,5 l	5,90 €

BIER AUS DER FLASCHE

<i>Köstritzer Schwarzbier</i> ⁹	0,33 l	3,90 €
<i>Hefe-Weißbier dunkel</i> ⁹	0,5 l	5,90 €
<i>Pils alkoholfrei</i> ⁹	0,33 l	3,80 €
<i>Hefe-Weißbier alkoholfrei</i> ⁹	0,5 l	5,90 €



LONGDRINK / COCKTAILS

mit 4 cl Spirituose

<i>Gin Tonic</i> ^{F/S}	8,50 €
<i>Wodka Bitter Lemon</i> ^{A/C/S}	7,50 €
<i>Batida Kirsch</i> ^{4/13}	7,50 €
<i>Whiskey Cola</i> ^{F/S/K}	7,50 €
<i>Pina Colada</i> ^{4/11}	7,90 €
<i>“Harth-Haus-Frucht-Cocktail” (mit Alkohol)</i> ^{F/S}	8,50 €
<i>“Harth -Haus-Frucht-Cocktail” (alkoholfrei)</i> ^{F/S}	6,90 €

Weitere Cocktails und Longdrinks auf Anfrage

WEIN

0,2 l

<i>Weißwein</i> ⁷	7,90 €
<i>halbtrocken / trocken / lieblich</i>	
<i>Rotwein</i> ⁷	7,90 €
<i>halbtrocken / trocken / lieblich</i>	
<i>Roséwein</i> ⁷	7,90 €
<i>halbtrocken / trocken / lieblich</i>	

Gern beraten wir Sie zu unserer Auswahl an Weinen



BRÄNDE

2 cl

<i>Grappa</i>	4,10 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn⁹</i>	3,50 €
<i>Malteser Aquavit</i>	3,50 €
<i>Obstler Birne</i>	3,50 €
<i>Obstler Mirabelle</i>	3,50 €
<i>Fahner Obstler (nach Angebot)</i>	4,10 €

WHISKEY & KRÄUTER

2 cl

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4,50 €
<i>Jim Beam⁹</i>	4,50 €
<i>Jack Daniel's</i>	4,50 €
<i>Ramazotti</i>	3,60 €
<i>Jägermeister</i>	3,60 €
<i>Kümmerling</i>	3,60 €
<i>Underberg</i>	3,60 €

Für Kenner halten wir eine große Auswahl
ausgezeichneter Grappa-Sorten bereit



WEINBRAND / COGNAC

2 cl

<i>Wilthener Goldkrone</i>	2,90 €
<i>Remy Martin</i>	4,90 €

APERITIF

<i>Prosecco⁷ 0,1 l</i>	5,50 €
<i>Hugo⁷ 0,2 l</i>	7,90 €
<i>Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette</i>	
<i>Ramazotti Rosato Mio^{7/F}</i>	7,90 €
<i>Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	
<i>Ramazotti Rosato Duo^{F/C/S}</i>	7,90 €
<i>Ramazotti Rosato, Indian Tonic Water, Limette</i>	
<i>Ramazotti Rosato Musa^F</i>	7,90 €
<i>Ramazotti Rosato, Vanillesirup, Apfelsaft, Soda</i>	
<i>Lillet Blanc, Russian Wild Berry^{7/S}</i>	7,90 €
<i>Lillet Blanc, Sekt, Wild Berry Schweppes, Minze, Früchte</i>	
<i>Lillet Vive^{7/C/S}</i>	7,90 €
<i>Lillet Blanc, Sekt, Wild Berry Tonic, Minze, Früchte</i>	
<i>Aperol Spritz^{7/C/F}</i>	7,90 €
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	



HEISSE GETRÄNKE

<i>Kaffee^K - Tasse</i>	3,10 €
<i>Espresso^K - Tasse</i>	3,20 €
<i>Espresso doppio^K - Tasse</i>	4,30 €
<i>Cappuccino mit aufgeschäumter Milch^{4/K}</i>	3,60 €
<i>Milchkaffee^{4/K} - Tasse</i>	4,60 €
<i>Latte Macchiato^{4/K} - Glas</i>	4,90 €
<i>Affogato^{4/K}</i>	5,40 €
<i>(Vanilleeis übergossen mit Espresso)</i>	
<i>Heiße Schokolade mit Sahne^{4/K} - Tasse</i>	3,90 €
<i>Tee - Glas (verschiedene Sorten)</i>	3,40 €
<i>Glühwein - Tasse</i>	4,50 €
<i>(November bis Februar)</i>	

Allergene:

*1 Eier / 2 Fisch / 3 Krebstiere / 4 Milch und Milchprodukte / 5 Sellerie /
6 Sesamsamen / 7 Schwefeldioxid und Sulfide über 10mg/kg / 8 Erdnüsse /
9 glutenhaltiges Getreide / 10 Lupine / 11 Schalenfrüchte /
12 Senf / 13 Sojabohnen / 14 Weichtiere*

Inhalts- und Zusatzstoffe:

*A Antioxidationsmittel / C Chinin / F Farbstoffe /
KO Konservierungsstoffe / S Säuerungsmittel*