

**Heiser**  
Trinken • Feiern

# GETRÄNKE



## Getränkemenu



Bitte fragen Sie nach unseren Weinempfehlungen

<b>Biere vom Faß</b>	
Reissdorf Kölsch 0,2l	1,90
Jever Pils 0,3l	3,50
Budweiser 0,3l	4,00
<b>Flaschenbiere</b>	
Jever Fun (alkoholfrei) 0,33l	3,50
Reissdorf (alkoholfrei) 0,33l	3,50
Paulaner 0,5l (Hefe-, Kristallweizen) mit und ohne Umdrehungen	4,50
<b>Softgetränke 0,3l</b>	
Wasser, Cola, Fanta, Sprite	2,50
Fassbrause	3,50
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2,60
verschiedene Limonaden	3,50
<b>Säfte 0,3l</b>	
Apfelsaft	3,50
Orangensaft	3,50
<b>Heißgetränke</b>	
Kaffee/Espresso	2,50
Latte Macchiato	2,80
Milchkaffee	2,80
Tee (Beutel)	2,40
Tee mit frischer Minze/Ingwer	2,80
<b>Weissweine, Rosé 0,2l</b>	
Grauburgunder, Baden	6,20
Riesling, Pfalz	5,80
Wein Schorle	4,50
Rosé Montredon	5,50
Prosecco, 0,1l	3,50
<b>Rotweine 0,2l</b>	
Primitivo, Italien	5,80
Tempranillo, Spanien	6,50
<b>Gekühlte Schnäpse 0,2 cl</b>	
Korn	3,00
Malteser	3,00
Linie Aquavit	3,50
Jubiläums-Aquavit	3,50
Kümmerling	3,00
Jägermeister	3,00
Wodka	4,00
Kabänes	3,00
Stüsser	3,00
Akrobat	3,00

<b>Obstbrände</b>	
<b>aus dem Schwarzwald 0,2 cl</b>	
Mirabelle	4,00
Kirsch	4,00
Quitte	4,00
Zwetschge	4,00
Waldhimbeere	4,00
Apfelbrand aus dem Eichenfaß	4,00
Obstbrand (Apfel & Birne)	4,00
<b>Brandy, Whisky</b>	
Osborne Veterano 0,2 cl	4,00
Paddy Whisky 0,4 cl	6,00
Jim Beam 0,4 cl	6,00
Jack Daniels 0,4 cl	6,00
<b>Liköre &amp; Magenschnäpse</b>	
Ramazotti	3,50
Averna	3,50
Fernet-Branca	3,00
<b>Sonstiges</b>	
Martini bianco, rosso, d'oro	3,00
Sherry	2,50
Tequila Silver, Braun	2,50
Baileys	4,00
43er	4,00
Hennessy Cognac	6,00
Grappa	3,50
<b>Longdrinks &amp; Co.</b>	
Aperol Spritz	6,80
Hugo	6,80
Campari Orange	8,00
Wodka Tonic	8,00
Wodka Lemon	8,00



**Hahn**  
Essen •

# SPEISEN &



### Wok nach Wahl mit

Huhn vom Grill	16,80
Garnelen mit Kräutern	17,50
Rind vom Grill	17,50
Gemüse (vegan) <sup>4</sup>	15,80

und dazu – je nach Lust und Laune – wählen Sie eine unserer leckeren Marinaden (alle vegan):

- Ingwer – Knoblauch (mild)
- Kokos – Curry (scharf)
- Limette – Kokos (mild)

Alle Wok-Gerichte werden mit thailändischem Duftreis serviert.

## vorneweg ... mittendrin

<b>Kesselgulaschsuppe</b> <sup>1 3</sup>	8,00	<b>Salat „Nem“</b> <sup>1 3</sup>	12,50
Krustenbrot mit mittelaltem Gouda oder Schinkenspeck		nemlich mit frittierten Fleisch gefüllten Frühlingsrollen auf Salat, pikantem Dressing und Erdnüssen	
<b>Brotzeit „Veedel Hahn“</b> <sup>1 3</sup>	9,00	<b>Salat „Hennes“</b> <sup>1 2 3</sup>	13,50
mit Satespießen und hausgemachten Frühlingsrollen, Käseballchen, Garnelen im Filoteig, Honigchili-Erdnußdip		mit gratiniertem Ziegenkäse und Walnüssen	
<b>Vorspeisenteller</b> <sup>1 2 3 6</sup>	11,50	<b>Salat „Surf &amp; Turf“</b> <sup>3 5</sup>	15,50
gefüllte Reisteigtaschen mit verschiedenen Dips – vegetarisch		mit Garnelen und Rinderfiletstreifen	
<b>Dim-Sum</b> <sup>1 2 3</sup>	9,50	<b>Currywurst „mit ohne Pelle“</b> <sup>3</sup>	9,80
		mit Pommes Frites und Zwiebeln (Schärfe auf Wunsch)	
		<b>Käseplatte</b> <sup>1</sup>	9,50
		mit 5 verschiedenen Käsesorten und Feigensenfsoße	

## einerseits ... andererseits

<b>Schnitzel vom Eifler Landschwein</b> <sup>1 3</sup>	16,80	<b>Röstipfanne</b> <sup>1 3 6</sup>	14,80
paniert, mit fischen Creme-Champignons und Pommes		Kartoffeln und Möhren mit Appenzeller Käse überbacken und Creme fraîche	
<b>Rinderfilet „Sansibar“</b> <sup>1 3</sup>	25,50	<b>„Dickes Ding“</b> <sup>1</sup>	14,80
mit Pfefferkruste und Pfeffersoße, Pommes und Salat		mit Appenzeller überbackene Ofenkartoffel, gefüllt mit mediterranem Gemüse und Sour-Creme	
<b>Argentinisches Hüftsteak</b>	21,50	<b>Pasta olé!</b> <sup>1 3 6</sup>	17,80
(ca. 200 gr.) mit karamelierten Zwiebeln, Pommes Frites und Salatbouquet		hausgemachte Pasta mit Manchego Käsesoße, im Käselaiab am Tisch serviert, dazu Pesto der Saison und getrüffelte Champignons	
<b>Spare-Ribs vom Grill</b>	18,80		
mit Hoisin- oder BBQ-Soße mariniert, Kartoffelwedges, Sour-Cream und Salatbouquet (begrenzte Anzahl oder auf Reservierung)			

### Pfannenfrische Dienstags-Reibekuchen mit:

<b>Rinderfilet-Tatar</b> <sup>6</sup>	16,80
zum selber anmachen	
<b>geräuchertem Lachs</b>	15,80
<b>Apfelmus</b>	10,80

### Ciabatta-Burger

mit hausgemachtem Coleslaw, verschiedenen Dips und wahlweise Pommes Frites oder Kartoffelwedges

<b>Chrispy Chicken</b> <sup>3</sup>	13,80
knuspriges Hähnchenfilet	
<b>Rinderfilet-Burger</b> <sup>3</sup>	13,80
mit Rinderfilet vom Grill	
<b>Veggi-Zupf-BBQ-Burger</b> <sup>3</sup>	12,80
auf Erbsenbasis – pikant kombiniert	

Schon einen Blick auf die Tageskarte geworfen?

### Die Welt in Nippes.

Unsere Gäste haben Lust auf Neues und sind neugierig auf ungewohnte Kombinationen, lieben aber auch lokale Spezialitäten.

Wir freuen uns auf unsere Gäste. Darum stehen im Hahnheiser lokale Tradition und internationale Küche Seite an Seite.

Geniessen Sie unsere Gerichte, unsere Getränke - und unsere Gastfreundschaft!

Hani Hahnheiser

und sein Team



Sie möchten im **Hahnheiser** feiern oder unseren Catering-Service nutzen? Eine hervorragende Idee! Sprechen Sie uns an. Weitere Infos unter: [www.hahnheiser.com](http://www.hahnheiser.com)

## und außerdem ...

1 Milchprodukte 2 Nüsse 3 Gluten 4 vegan 5 Schalentiere 6 Eier

Auf Wunsch zeigen wir Ihnen gerne eine Aufstellung der Allergene und Zusatzstoffe in den bei uns verwendeten Lebensmitteln.