



Herzlich Willkommen im Landhotel & Gaststuben ZUM HASEN.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Wir verwöhnen Sie mit einer frischen, ehrlichen, oberschwäbischen Küche für die wir vorwiegend regionale Produkte verwenden. So kaufen wir Gemüse und Obst vom Keltenhof in Filderstadt sowie bei der Firma Früchte Herr aus Pfullendorf. Unsere Weizenbiere kommen von der Brauerei Farny aus Kißlegg, unser Export von der Meckatzer Brauerei aus dem Allgäu. Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie zum Essen ein gutes Bier oder ein Viertele Wein.

Wählen Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung: Dorfstube (ca. 50 Personen), Hasenstube (ca. 30 Personen), Raum Oberschwaben (ca. 20 Personen) oder unser rustikaler Gewölbe-Bierkeller (ca. 20 Personen). Egal ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder Vereins- und Firmenfeier – wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Sprechen Sie uns an!

In charmant und gemütlich eingerichteten Hotelzimmern sowie unseren Appartements mit Küchenzeile und Essecke oder dem Maisonette-Studio über zwei Etagen haben Sie die Möglichkeit länger bei uns zu verweilen und die Region Oberschwaben mit ihren Sehenswürdigkeiten näher kennen zu lernen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
Ihre Gastgeber

Silvia Dölker und Tobias Kretschmar
mit dem gesamten Hasen-Team

P.S. Kennen Sie schon unser Schwesterhaus, das Hotel & Restaurant ENGEL in Herbertingen.
Nur 12 km in Richtung Sigmaringen entfernt, empfangen wir Sie gerne auch dort mit unserer gewohnten Gastfreundschaft. Das ENGEL-Team freut sich bereits heute, Sie auch dort begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Gerne können Sie auch hier im HASEN einen Tisch im ENGEL reservieren – Sprechen Sie uns einfach an.



Salate:

Kleiner gemischter Salat	4,20
Großer gemischter Salat	7,80
Großer gemischter Salat mit Maishähnchenbrust (140g)	11,90
mit gebratenem Saibling	13,00
mit Rumpsteak (120g) und hausgemachter Kräuterbutter	13,90
In Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen (5 Stück) an bunten Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen und Croutons	14,00

Vorspeisen:

In Cocktailsoße garnierte Garnelen mit Chicorée und getrockneten Tomaten ^{1,2}	6,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobelten Parmesan	10,90
Tomaten-Brotsalat mit Olivenöl-Balsamico-Dressing und Gartenkräutern	5,90

Suppen:

Kraftbrühe vom Rind mit Flädle, Gemüse und Gartenkräutern	3,80
Tomatensuppe mit frittiertem Rucola	3,80
Brotsuppe ZUM HASEN in der Löwenkopfterrine mit gebackenen Schwarzwursträdle, Zwiebelschmelze und Gemüse	4,70



Hauptgänge:

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g) mit hausgemachten Spätzle	17,90
Rumpsteak (200g) mit frischem Marktgemüse, Kroketten und hausgemachter Kräuterbutter	17,90
Surf & Turf: Rinderfilet und Riesengarnelen auf Portweinsauce mit glasierten Zuckerschoten, gebackener Rucola und Herzoginkartoffeln	23,00
Wiener- oder Dorfstubenschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat, dazu reichen wir Preiselbeeren	13,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit frischen Champignons, hausgemachten Nudeln und gemischtem Salat	13,50
Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat	13,50
Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und frischem Marktgemüse	16,90
Streifen vom Schweinefilet in Sherryrahm mit Paprika und Zucchini, dazu servieren wir Basmatireis	15,00
Kross gebratener Saibling auf Trüffel-parfümierten Bandnudeln mit Mandelbutter und Staudensellerie-Karotten-Gemüse	16,90
Knusprige Brust vom Maishähnchen auf Rosmarinjus mit Zuckerschoten und Karotten, dazu Mandelbällchen	
mit 1 Brust (140g)	15,50
mit 2 Brüsten (280g)	18,80



Pasta & Co:

Wir produzieren alle Nudeln selber im Hause und verwenden die traditionellen Zutaten Hartweizengries, Wasser und Eier. Wir verzichten bei der Herstellung auf künstliche Farbstoffe sowie jegliche Art von Konservierungsstoffen.

Hausgemachte Bandnudeln

mit Olivenöl und Gartenkräutern	6,90
mit Tomaten-Kräutersoße, gebratenen Paprika und Zucchini	8,20
mit Bärlauchpesto und gebratenen Champignons und frittiertem Ruccola	9,20
mit Eismeergarnelen, Olivenöl und Crema di Balsamico	9,90
mit gebratenen Riesengarnelen (5 Stück) und Staudensellerie	15,80
in Sherryrahm mit Rinderfiletstreifen und frischem Gemüse	14,80

Zu allen Nudelgerichten servieren wir Ihnen **frisch vom Laib gehobelten Parmesan**.

Serviettenknödel mit Zwiebelschmelze in Rahmsoße mit frischen Champignons, dazu gemischter Salat	8,80
--	------

Dessert:

Apfelkühle mit Vanillesoße und Walnusseis	4,80
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	4,20
Frischer Obstsalat mit Sahne	3,50
Gemischtes Eis 3 Kugeln	3,30
mit Schlagsahne	3,80

Folgende Eissorten haben wir für Sie im Angebot. Bitte wählen sie:

Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Stracciatella oder Zitrone

Weitere süße Verführungen finden Sie in unserer Eiskarte.



Schwäbische Vesperleckereien:

Wurstsalat von Lyoner Wurst (250g)	
mit Brot	7,20
als kleine Portion (180g)	6,70
mit Bratkartoffel	8,80
als kleine Portion	8,30
Schwäbischer ^{2,3} , Schweizer oder „Internationaler“ ^{2,3} Wurstsalat (250g)	
mit Brot	7,70
als kleine Portion (180g)	7,20
mit Bratkartoffeln	9,20
als kleine Portion	8,70
Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstle ³ und hausgemachten Spätzle	9,20
Strammer Max	6,50
Käs´spätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	9,50
Bauernbrot mit Schinken ³ oder Käse, reich garniert	4,70



Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel	
mit Pommes	5,90
mit Spätzle und Rahmsoße	6,60
„Halb und Halb“ (Pommes und Spätzle) mit Rahmsoße	7,00
Hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensoße	4,80
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	4,50
Portion Pommes	3,30
Fischstäbchen mit Pommes	5,20



Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser

Teinacher medium / still

0,25l	2,30
0,5l	3,30
0,75l	4,20

Limonaden

0,2l	0,4l
Coca Cola ⁴	2,30
Coca Cola light ⁴	2,30
Fanta	2,30
Spezi ⁴	2,30
Zitronenlimonade	1,90
Schweppes Bitter Lemon ⁵	2,30

Säfte und Schorlen

0,2l	0,4l
Apfelsaft klar oder naturtrüb	2,40
Apfelsaftschorle	2,30
Orangensaft	2,50
Orangensaftschorle	2,40
Traubensaft	2,60
Traubensaftschorle	2,50
Kirschnektar	2,60
Kirschschorle	2,50
Johannisbeernektar	2,60
Johannisbeerschorle	2,50
Multivitaminsaft	2,60
Multivitaminsaftschorle	2,50



Alkoholische Getränke:

Aperitiv:

Sandemann Sherry dry oder medium	5cl	3,00
Martini bianco	5cl	3,00
Delaforce fine ruby Portwein rot	5cl	3,50
Delaforce white Portwein weiß	5cl	3,50
Campari ⁶	4cl	2,90
Campari ⁶ Orange	4cl	3,70
Campari ⁶ Soda	4cl	3,50
Kir		4,20
Kir Royal		4,50
Aperol Sprizz 0,2l		4,50

Biere:

<i>Vom Faß:</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Meckatzer Weissgold	2,60	3,30
Farny Oskar Pils	2,80	
Farny helles Hefeweizen	2,60	3,30

Aus der Flasche:

Farny Kristall Weizen	0,5l	3,30
Farny helles Hefeweizen leicht	0,5l	3,30
Farny Alt-Dürrener-Weisse	0,5l	3,30
Paulaner helles Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,30
Meckatzer Alkoholfrei	0,3l	2,60



<i>Mixgetränke:</i>	0,3l	0,5l
Radler	2,60	3,30
Weizen Radler	2,60	3,30
Cola ⁴ Weizen	2,60	3,30
 <i>Sekt & Prosecco:</i>		
Piccolo Sekt Cuvee Gold	0,2l	5,80
Flasche Sekt Cuvee Gold	0,75l	17,00
Piccolo Prosecco	0,2l	5,80
Flasche Prosecco	0,75l	17,00
 <i>Warme Getränke:</i>		
Tasse Kaffee		
Groß		3,30
Klein		2,30
Milchkaffee		
Groß		3,60
Klein		2,60
Espresso		2,00
Espresso doppelt		3,00
Cappuccino		
Groß		3,60
Klein		2,60
Latte Macchiato		3,60
Heiße Schokolade		3,00
Glas Tee		2,90
wählen Sie aus:		
Darjeeling, Earl Grey, China Gunpowder (grüner Tee), Früchte,		
Kamille, Pfefferminz oder Kräuter		



Spirituosen:

Ramazotti	2cl	2,50
Fernet Branca	2cl	2,50
Malteser Kreuz	2cl	2,20
Jägermeister	2cl	2,50
Remy Martin VSOP Cognac	2cl	4,80
Eierlikör	2cl	2,70
Obstler	2cl	2,00
Williams	2cl	2,80
Williams Schladerer	2cl	3,50
Marille	2cl	2,60
Grappa	2cl	3,00
Grassl's Blutwurz	2cl	2,70
Asbach 8 Jahre	2cl	2,60
Osborne Veterano Brandy	2cl	3,00
Rum – „der gute Pott“	2cl	2,60
Bacardi Silver	2cl	2,60
Sambuca	2cl	2,50



Offene Weine:

<i>Weinschorle:</i>	<i>0,1l</i>	<i>0,25l</i>
Weiß süß oder sauer	2,30	3,20
Rot süß oder sauer	2,30	3,20
Rosé süß oder sauer	2,30	3,20
 <i>Weißweine und Rosé:</i>	 <i>0,1l</i>	 <i>0,25l</i>
Müller Thurgau QbA „Stoffel“		
Remstalkellerei, Württemberg	2,60	4,40
Grüner Veltliner		
Winzer Kreams, Kremstal, Österreich	2,80	4,70
Riesling QbA, trocken		
Bottwartaler Winzer, Württemberg	3,20	5,40
Schwarzriesling Weißherbst		
Weinkellerei Hohenlohe, Württemberg	2,90	5,10
 <i>Rotweine:</i>	 <i>0,1l</i>	 <i>0,25l</i>
Dornfelder		
Weingut Krieger, Pfalz	2,90	4,90
Trollinger „Schiefer“		
Fellbacher Weingärtner, Württemberg	3,30	5,60
Chianti Vernale DOCG		
Rocca delle Macie, Italien	3,20	5,50

Flaschenweine

Weißweine und Rosé

Chablis, appellation controlée, Domain Doudet-Naudin	0,75l	31,00
Weißer Burgunder, Meersburger Jungfernstieg, trocken	0,75l	29,00
Grüner Veltliner, Weinmanufaktur Kreams	0,75l	25,00
Tavel rosé, appellation controlée, Chateau d’Aqueria	0,75l	29,00

Rotwein

Blauer Zweigelt, Weinmanufaktur Kreams	0,75l	25,00
Nero d’Avola – I.G.T. – „Terre Sicilliane“, Corte dei Mori, Italien	1,0l	22,00



Sehr geehrte Gäste,

wir halten eine separate Allergikerkarte für Sie bereit. Diese gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Wir bitten Sie, uns zu informieren, sollten sie diese speziellen Informationen wünschen. Sehr gerne werden wir Ihnen dann unsere Allergikerkarte vorlegen.

Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe in der Ihnen vorliegenden Karte finden Sie am Ende dieser Seite.

Ihre Gastgeber

Silvia Dölker und Tobias Kretschmar
mit dem gesamten Hasen-Team

Erklärung der Fußnoten

1 – mit Süßungsmittel

2 – mit Antioxidationsmittel

3 – mit Konservierungsstoff,

4 – Koffeinhaltig

5 – Chininhaltig

6 – mit Farbstoff