

Aperitif

aperitive

Sarti Lemon Sarti Schweppes Bitter Lemon	7,5
sarti schweppes bitter lemon	
Hugo Sekt Holunderblüte Soda	7
sparkling wine elderflower soda	
Aperol Spritz Aperol Sekt Soda	7,5
aperol sparkling wine soda	
Lillet Berry Lillet Blanc Schweppes Wild Berry	7,5
lillet blanc schweppes wild berry	

Alkoholfrei

non-alcoholic

Fantasy Blossom Rhabarbersaft Wild Berry Grenadine Minze	7
rhubarb schweppes wild berry grenadine mint	
Virgin Hugo Schweppes Ginger Ale Holunderblüte Soda	7
schweppes ginger ale elderflower soda	
NoPerol Spritz Franz Wild Fine Spritz Schweppes Tonic	7,5
franz wild fine spritz schweppes tonic	

Klassisch

classic

Martini bianco rosato	5cl	5
Sherry fino medium	5cl	5
Campari mit Orangensaft		7
Sekt Hausmarke „Fuchsbachtal“ weiß rosé	0,1l	3,5
Prosecco Piccolo	0,2l	7,5

Spargelzeit

Vorspeise

starter

Salat vom weißen & grünen Spargel Gebackene Garnele Kirschtomaten Frühlingslauch Erdnuss-Tomaten- Vinigrette Basilikumsorbet salad of white & green asparagus baked shrimp cherry tomatoes spring onion peanut tomato vinaigrette basil sorbet	16,5
Spargelcremesuppe Kresse Croûton cream of asparagus soup cress croutons	7

Hauptgang

main course

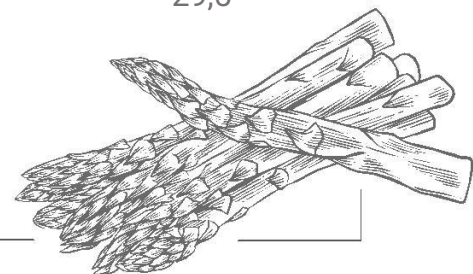
Spargel 500g asparagus 500g	19,5
---------------------------------------	------

Wahlweise mit:
optional with:

Schnitzel young pork schnitzel	27
Serrano- & gekochtem Schinken serrano & cooked ham	28
Zanderfilet Kerbel-Haselnusskruste pike-perch fillet chervil-hazelnut crust	29
Rumpsteak rumpsteak	34

Alle oben genannten Hauptgerichte servieren wir mit
Kartoffeln | Sauce Hollandaise | geklärter Butter
all the main dishes listed above are served with
potatoes | hollandaise sauce | clarified butter

Schweinefilet Pumpernickel-Haselnussmantel Spargel Trüffel-Hollandaise Bärlauchkartoffeln pork fillet pumpernickel-hazelnut crust asparagus truffle hollandaise wild garlic potatoes	29,5
--	------



Vorspeise

starter

Carpaccio vom Rind Pesto Parmesan getrocknete Tomaten Rucola Balsamico beef carpaccio pesto parmesan sun-dried tomatoes rocket balsamic vinegar	14
Antipasti 🌿 Zucchini Paprika Aubergine Pickle Gemüse Oliven Fenchel Rosmarin Thymian antipasti zucchini peppers eggplant pickle vegetables olive fennel rosemary thyme	12
Rinderkraftbrühe Einlage beef boullion garnish	8

Bowl

Bowl Knackiger Blattsalat Gemüsesprossen Couscous Tomate Gurke Avocado Apfel karamellisierte Haselnüsse crisp leaf salad vegetable sprouts couscous tomato cucumber avocado apple caramelized hazelnuts	18,5
--	------

Wahlweise mit:
optionally with:

Burrata
burrata

oder | or

Gebeizter Lachs
cured salmon

oder | or

karamellisierter Ziegenkäse
caramelized goat cheese

&

Feigensenf-Joghurt-Sauce oder Balsamicodressing
fig mustard yogurt sauce or balsamic dressing

Pizza

Pizza

Tomaten Sauce | Mozzarella | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan 17,5
tomato sauce | mozzarella | rocket | cherry tomatoes | parmesan cheese

Wahlweise mit:
optionally with:

Burrata | Pesto | Balsamico
burrata | pesto | balsamic vinegar

oder | or

Parmaschinken
parma ham

oder | or

Antipasti | Pesto
antipasti | pesto

Veggie & Vegan

Steinpilz Ravioli 18,5
Parmesan Sauce | geschmolzene Kirschtomaten | Rucola
porcini mushroom ravioli
parmesan sauce | melted cherry tomatoes | arugula

Tomaten-Linsen-Curry 🌱 16,5
Falafel | gebackene Aubergine | Harissa-Dip
tomato lentil curry
falafel | baked eggplant | harissa dip

Unsere Weinempfehlung

Rotling
VDP.Gutswein
QbA | halbtrocken semidry | Juliusspital | Franken
0,2l 6,5
0,75l 24

Fisch

fish

Doradenfilet Weißweinsauce grünes Spargelrisotto gilthead fillet white wine sauce green asparagus risotto	29,5
---	------

Fleisch

meat

Rumpsteak vom australischen Weiderind Jus Grillgemüse La Ratte Kartoffeln rump steak of australian pasture-raised beef jus grilled vegetable potato gratin	32
Riesencurrywurst Currysauce Pommes frites Beilagensalat currywurst curry sauce french fries side salad	14,5
Paniertes Schnitzel vom Jungschwein Bratkartoffeln kleiner Beilagensalat Balsamico Dressing Gemüsesprossen schnitzel roasted potatoes side salad balsamic dressing vegetable sprouts	24

Zusätze | werden separat gereicht
in addition | served separately

Champignonrahm mushroom cream sauce	3,5
Pfeffersauce pepper sauce	4
Bratkartoffeln im Austausch einer Beilage Bratkartoffeln Speck Zwiebeln roasted potatoes in exchange for a side dish roasted potatoes bacon onions	2,5
Bratkartoffeln extra Portion roasted potatoes extra portion	4,5

Dessert

Erdbeer-Panna-Cotta & Tonkabohnen-Crème-brûlée 10,5
Früchte | Baiser
strawberry panna cotta & tonka bean crème brûlée
fruits | baisier

Frische Erdbeeren 8
Vanilleeis | Sahne
fresh strawberries
vanilla ice cream | whipped cream

Eiscreme

ice cream

Amarena-Kirsch | Vanille
Schokolade | Walnuss
amarena cherry | vanilla
chocolate | walnut

Himbeersorbet 🌱
Passionsfruchtsorbet 🌱
raspberry sorbet
passion fruit sorbet

je Kugel 2,5
each scoop

Sahne 1,5
whipped cream

Wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und
Inhaltsstoffen gerne an unser Team.
if you have any questions about allergens and ingredients,
please contact our staff.

UNSERE PREISE GELTEN IN EURO
our prices are in euro

🌱 = Vegan

Alkoholfrei

Vilsa Gourmet 0,25l 3
still | medium 0,75l 6,5

Coca Cola | Fanta
Sprite | Coca Cola Zero 0,3l 3,5

Ginger Ale | Bitter Lemon
Tonic Water | Wild Berry 0,3l 3,7

Vita Malz 0,33l 3,5

Vaihinger Fruchtsäfte 0,2l 3
Apfel | Johannisbeere | Maracuja
Orange | Rhabarber
als Schorle 0,3l 3,5

Fassbier

Krombacher Pils 0,3l 3,5
Krombacher Pils 0,5l 5,5
Krombacher Hefe Weizen 0,3l 3,5
Krombacher Hefe Weizen 0,5l 5,5
Alster 0,3l 3,5
Alster 0,5l 5,5

Flaschenbier

Krombacher Dunkel 0,33l 3,5
Krombacher Pils free 0,33l 3,5
Krombacher Weizen free 0,5l 5,5

Weißwein

Loriini 🌱 0,2l 7,5
QbA | feinherb | Schott | Nahe 0,75l 26,5

„Hauptsache“ Riesling 0,2l 7,5
QbA | trocken | Josef Rosch | Mosel 0,75l 26,5

Grauburgunder „Pfandturm“ 0,2l 7,5
QbA | trocken | Dr. Köhler | Rheinhessen 0,75l 26,5

Rotwein

Spätburgunder 0,2l 7,5
QbA | feinherb | Lergenmüller | Pfalz 0,75l 26,5

CabMerlo 0,2l 7,5
QbA | trocken | Dr.Koehler | Rheinhess. 0,75l 26,5

Primitivo 0,2l 7,5
IGT | trocken | Centurio Minor | Apulien 0,75l 26,5

Rotling & Rosé

Rotling | VDP.Gutswein 0,2l 6,5
QbA | halbtrocken | Juliusspital | Franken 0,75l 24

Natureo Rosé 0,0 alkoholfrei 🌱 0,2l 7,2
trocken | Miguel Torres | Spanien 0,75l 27,5

Merlot Rosé 0,2l 7,5
Qualitätswein | trocken | Pfaffmann | Pfalz 0,75l 26,5

Weinschorle 0,2l 5,5

Happy Hour

19:00 - 21:00 Uhr

Cocktails in **Jumbo**-Größe
zum Normal-Preis

Caipirinha
Long Island Ice Tea
Mai Tai
Mojito
Pina Colada
Planters Punch
Sex on the Beach
Touch Down

Agnavit 2cl

Malteser	3
Jubiläumsaquavit	3
Linie	4

Amaro 4cl

Averna	5
Ramazotti	5

Brandy & Cognac 2cl

Osborne Veterano	4
Calvados Pâpidoux	4
Remy Martin	4,5
Calvados du Breuil	5

Bitter 2cl

Jägermeister	3
Meyers Bitter	3
Fernet Branca	3,5
Underberg	4

Grappa 2cl

Zanin Grappa	4
Marzardo Prosecco	4,5
Nonino Merlot	5

Klar 2cl

Fürst Bismarck	3
Ouzo	3
Wodka	3

Liqueur 2cl

Sambuca	3,5
Grand Marnier	3,5
Baileys ^{4cl}	5

Longdrink 0.2l

Wodka Schweppes Bitter Lemon	7
Havana Club Coca Cola	7,5
Gordons Gin Schweppes Tonic	8
Jack Daniels Coca Cola	7,5
Osborne Veterano Coca Cola	7,5

Whiskey 4cl

Jack Daniels	6,5
Tullamore Dew	6,5
Chivas Regal	7,5
Dimple de Luxe	7,5

Obstbrand 2cl

Prinz ^{34%}	
Birnela Kirscherla	
Himbeerla Pfirserla	
Alte Marille Nusserla	
Alte Haus Zwetschge ^{41%}	4

Morand ^{43%}	
verschiedene Sorten	5,5

Ziegler ^{43%}	
Obstler	6,5
Williamsbirne	7
Alte Zwetschge	7,5
Walnuss	8
Sauerkirsch Mirabelle	8,5
Waldhimbeere	9
No. 1 Wildkirsch	14,5

Heißgetränke

Café Crème	3,5
Entkoffeinierter Kaffee	3
Cappuccino	3,5
Espresso	2,8
Espresso Macchiato	3,1
Espresso doppelt	4,8
Espresso Macchiato doppelt	5,1
Latte Macchiato	4
Milchkaffee	4
Heiße Schokolade	4
Glas Tee	3,5

Ronnefeldt "100% Sorten"

English Breakfast Schwarzer Tee	
Early Grey Aromatisierter schwarzer Tee	
Green Dream Grüner Tee	
Charming Camomile Kräuter Tee mit Kamille	
Mindful Mint Kräuter Tee mit Minze	
Spice of Life Kräuter Tee mit Ingwer-Zitrone	
Magic Africa Kräuter Tee mit Kakao-Zimt	
Fruits of Joy Früchte Tee mit Papaya-Hibiskus	

Mehrwegpflicht für Take-away-Verpackungen

Liebe Gäste,

Wir setzen auf Nachhaltigkeit und bieten Ihnen umweltfreundliche Mehrwegbehälter für Speisen und Getränke zum Mitnehmen.

Unsere Mehrwegoptionen:

- Alle Take-away-Gerichte und Getränke auf Wunsch in Mehrwegbehältern.
- Keine Zusatzkosten, nur eine kleine Pfandgebühr.
- Eigene saubere Behälter willkommen – wir befüllen sie gerne!

So funktioniert es:

- Bestellen Sie und wählen Sie die Mehrwegoption.
- Zahlen Sie einen kleinen Pfandbetrag, den Sie bei Rückgabe zurückerhalten.
- Geben Sie die Behälter einfach bei uns oder Partnern zurück.

Danke, dass Sie mit uns die Umwelt unterstützen!
Ihr Sporthotel Fuchsbachtal-Team

Mandatory Reusable Packaging for Take-away

Dear guests,

We are committed to sustainability and offer eco-friendly reusable containers for takeaway food and drinks.

Our reusable options:

- All takeaway food and drinks available in reusable containers upon request.
- No extra charge, just a small deposit fee.
- Feel free to bring your own clean containers – we'll fill them for you!

How it works:

- Order and choose the reusable option.
- Pay a small deposit, which you'll get back when you return the container.
- Simply return the containers to us or participating partners.

Thank you for supporting the environment with us!
Your Sporthotel Fuchsbachtal Team