

Viehweide

Das Terrassenrestaurant
mit Panoramablick



Food & Drinks





Guten Appetit

Vorspeisen & Salate

Es kann bei allen Salaten zwischen unserem hausgemachten Dressing und Balsamico-Dressing gewählt werden.

10.	Gemischter Vorspeisenteller Geräucherter Lachs, gegrillte Scampi ² , Tomate-Mozzarella, Vitello Tonnato, gegrilltes Gemüse, Rucola und Parmesan	17.90
11.	Hofheimer Zupfsalat Blattsalat der Saison mit Tomaten in Zwiebeln, Gurken und Senf-Joghurt Dressing	5.90
12.	Salat der Saison mit paniertem Schafskäse ^{A,J,F} Bunter Salat der Saison mit Gurken und paniertem Schafskäse	15.90
13.	Viehweide Fitness Salat mit Hähnchenbrustfilet ^{H,L,J,F} Mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Sonnenblumenkernen, Gurken, roten Zwiebeln, Karotten, Tomaten und hausgemachtem Dressing	16.90
15.	Rucolasalat mit gehobelten Parmesan ^{D,F} Mit Cherrytomaten und altem Balsamico	11.90
16.	Rucola mit gebratenem Ziegenkäse ^{D,F} Mit Salbei, Parmaschinken ¹⁰ , Rucolasalat und Balsamico-Dressing	14.90
17.	Rindercarpaccio ^F Hauchdünne geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan und Rucola	14.90
18.	Vitello Tonnato ^F Hauchdünne geschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Soße	14.90
20.	Lauwarmer Salat ^F Vom Ofengemüse, Ziegenkäse	15.90



WARME KÜCHE

Täglich 11:30– 22:00 Uhr
Montag Ruhetag

Kuchen



Täglich frisch und hausgemacht

Suppen

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen Baguette.

Kraftbrühe ^{A,J,F} // 6.90

Vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Flädle

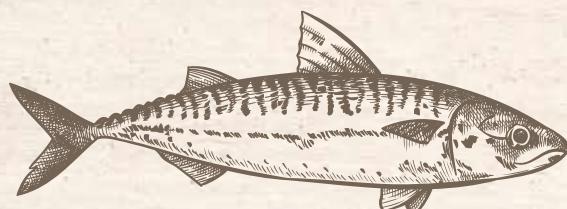
Tagessuppe // 7.90





Pasta

-
- | | | |
|-----|--|-------|
| 28. | Tagliatella mit Lachs <small>A,F,J,K</small> | 16.90 |
| | In Sahnesoße | |
| 29. | Penne Arrabiata <small>A,F,J,K</small> | 13.90 |
| | Mit Oliven ⁶ , Knoblauch, Kapern und Tomatensoße - pikant | |
| 30. | Tortellini gefüllt mit Spinat-Ricotta <small>A,F,J,K</small> | 15.90 |
| 31. | Penne mit Pfannengemüse <small>A,F,J,K</small> | 14.90 |
| | Mit Paprika, Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch | |



Fisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 34. | Zanderfilet auf Blattspinat <small>A,B,F</small> | 22.90 |
| | Mit Limonenschaum und Salzkartoffeln | |
| 35. | Riesengarnelen alla Griglia <small>A,B,F</small> | 24.90 |
| | Mit Knoblauch, Olivenöl und kleinem Salatteller | |
| 36. | Gebratenes Lachsfilet <small>A,B,F</small> | 22.90 |
| | Auf Blattspinat, mit Salzkartoffeln und Pommery-Senfsoße | |



KIDS

- | | | |
|-----|---|------|
| 90. | Kleines Schweineschnitzel
Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup ⁸ | 8.90 |
| 91. | Fischstäbchen
Mit Pommes frites | 7.90 |
| 92. | Hähnchen-Nuggets
Mit Pommes frites und Ketchup ⁸ | 7.90 |
| 93. | Pommes frites mit Ketchup ⁸ | 5.90 |
| 94. | Spätzle <small>A,F</small> mit Champignonsoße | 6.90 |



Vollwertiges

- | | |
|--|-------|
| 71. Rösti Lachs
Räucherlachs ² mit Sahne-Meerrettich-Creme,
serviert mit Blattsalat und Kartoffelrösti | 16.90 |
| 72. Kartoffelecken in der Schale gebacken ^{A,F}
Mit pikant gewürzt, mit Kräuterquark
und großer Salatgarnitur serviert | 13.90 |
| 73. Gebackener Camembert
Mit kleiner Salatgarnitur ^{A,F,J,L} , Preiselbeeren,
Baguette und Butter | 12.90 |
| 76. Gebratener Leberkäse ^{B,J}
Mit zwei Spiegeleier ^J und Bratkartoffeln | 13.90 |

Regionales



Indische Gerichte

- | | |
|---|-------|
| 80. Murg Tikka Masala <small>F,H</small> | 18.90 |
| Im traditionellen Tandoor gegrilltes, zartes Hähnchenfleisch, das in einer reichhaltigen, indisch gewürzten Tomaten-Zwiebel-Masala vollendet wird | |
| 81. Chicken Curry <small>F,H</small> | 18.90 |
| Saftiges, gegrilltes Hähnchenfleisch, eingelegt in unserer hausgemachten, pikanten indischen Currysoße | |
| 82. Chicken Nawabi Korma <small>F,H</small> | 18.90 |
| Zartes Hähnchenfleisch in einer cremigen Cashewnuss-Soße, raffiniert abgestimmt mit erlesenen indischen Gewürzen | |
| 83. Lammcurry <small>F,H</small> | 21.90 |
| Gebratenes, mageres Lammfleisch, das durch die Harmonie von warmem Kardamom, frischem Ingwer und authentischen Kashmiri Chilis in einer pikanten Currysoße besticht | |
| 84. Saag Lamm <small>F,H</small> | 21.90 |
| Gebratenes Lammfleisch mit Zwiebeln und Tomaten serviert in traditionell aromatischen Spinat | |
| 85. Lammkorma <small>F,H</small> | 21.90 |
| Mürbes Lammfleisch in einer samtig-weichen Cashewnuss-Soße, kunstvoll verfeinert mit einer geheimen Mischung indischer Gewürze | |
| 86. Vegetables Mix <small>F,H</small> | 15.90 |
| Mischung aus marktfrischem Gemüse, zubereitet nach traditioneller indischer Art | |
| 87. Dal Makhani <small>F,H</small> | 14.90 |
| Ein cremiges Nordindien-Spezial: Über Stunden geschmorte schwarze Linsen, in Butter geröstet mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und feinsten Gewürzen | |
| 88. Palak Paneer <small>F,H</small> | 16.90 |
| Unser hausgemachter, weicher Frischkäse, serviert in einem würzigen Bad aus traditionell aromatischem Spinat | |

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BASMATIREIS SERVIERT.



Fleischgerichte



40.	Wiener Schnitzel <small>A,F,J</small>	25.90
	„DAS ORIGINAL“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	
41.	Viehweideschnitzel <small>A,F,J</small>	16.90
	Mit geschmorten Zwiebeln, Pommes frites und Salatteller	
42.	Jägerschnitzel <small>A,F,J,I,L</small> mit Pommes frites und Salatteller	16.90
43.	Paprikaschnitzel <small>A,F,J,I,L</small> mit Pommes frites und Salatteller	16.90
44.	Schnitzel Feinschmecker-Art <small>A,F,J,I,L</small>	17.90
	Mit Käse ^{2,10} , Schinken ^{9,10,12} und Champignonsoße überbacken, Pommes frites und Salatteller	
45.	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet <small>F</small>	18.90
	Mit Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Gemüse	
46.	Medaillons von der Schweinelende <small>A,F</small>	19.90
	Mit Champignonrahmsoße, Gemüse und Butterspätzle	
47.	Medaillons von der Schweinelende <small>A,F</small>	19.90
	Mit Pfefferrahmsoße, Gemüse und Butterspätzle	
48.	Holzfällersteak <small>A,F,L</small>	17.90
	Mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterquark	
50.	Argentinisches Rumpsteak <small>F,J,L</small> 250g	26.90
	Mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salatteller	
51.	Argentinisches Rumpsteak <small>F,J,L</small> 250g	27.90
	Mit geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salatteller	
52.	Argentinisches Rumpsteak <small>F,J,L</small> 250g	27.90
	Mit Pfefferrahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Salatteller	

Dessert

60. Crème Brûlée F,J

7.90

61. Hausgemachtes Tiramisu F,J
6.90

Kuchen

Täglich frisch & hausgemacht

Unsere Eissorten von Nestlé Schöller
pro Kugel 2.20 € / pro Sahne 0.80 €
Fragen Sie unser Servicepersonal nach der Eiskarte



Espresso ¹	2.70	Cappuccino ¹	3.50
Espresso Macchiato ¹	2.90	Milchkaffee	4.10
Doppelter Espresso ¹	3.60	Latte Macchiato ¹	4.10
Doppelter Espresso Macchiato	3,90	Heiße Schokolade ¹	3.80
Affogato	4,50	Tee, große Tasse Assam / Darjeeling / Waldbeere / Grüner Tee / Kamille / Pfefferminze / Rooibos Vanille	3.20
Café Crème	2.90		

Wasser

S. Pellegrino	0,25 l	2.90
	0,75 l	6.90
Acqua Panna	0,25 l	2.90
	0,75 l	6.90
Hassia Mineralwasser	0,75 l	5.20

Fruchtiges

Apfelsaft	3.40	0,3 l	0,4 l
Orangensaft	3.40	4.40	
Rhabarbernektar	3.40	4.40	
Johannisbeernektar	3.40	4.40	
Maracujanektar	3.40	4.40	

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

Softdrinks

Coca-Cola Original taste ^{1,2}	3.40	0,3 l	0,4 l
Coca-Cola zero sugar ^{1,2,8}	3.40	4.40	
Fanta ²	3.40	4.40	
Mezzo Mix ^{1,2}	3.40	4.40	
Sprite	3.40	4.40	
Schweppes Bitter Lemon ^{3,9} / Ginger Ale ² / Tonic Water ³	3.40	4.40	
Hausgemachter Eistee Verschiedene Sorten	0,4 l	4.40	



ORIGINAL TASTE
Coca-Cola®

light taste
Coca-Cola®

ZERO SUGAR
Coca-Cola®

FANTA® Orange

mezzo
MIX

Sprite®

Bier

Frisches vom Fass

Hacker Pschorr Kellerbier im Steinkrug	0,5 l	4.90
Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	3.50
	0,4 l	4.50
Krombacher Radler	0,3 l	3.50
	0,4 l	4.50
Paulaner Hefeweizen Hell vom Fass	0,5 l	4.90
Paulaner Dunkelbier vom Fass	0,5 l	4.90
Paulaner Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4.90
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	4.90

Alkoholfreies Bier

Alkoholfreies Bier	0,3 l	3.50
Alkoholfreies Radler	0,5 l	4.90
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4.90

Apfelwein

Apfelwein Pur / Süß / Sauer	0,25 l	2.70
	0,5 l	4.80
Bembel	1,0 l	9.60

Aperitifs Longdrinks

Glas Prosecco	0,1 l	5.50
Aperol Spritz ^{2,3} Prosecco, Aperol, Soda, Orange		7.90
Hugo Holunderblütsirup, Prosecco, Minze, Limette		7.90
Campari ² Orange oder Soda		7.50
Sherry Dry oder Medium		4.90
Martini Bianco oder Rosso ²		5.50
Vodka Absolut Vodka, Lemon ^{3,9} oder Orange		7.50
Whiskey Cola ^{1,2} oder Soda		7.50
Gin Tonic ³ Bombay Sapphire Gin		7.50
Lillet ⁹ Wild Berry / Fizz / Vive		7.90





Weine

Weiße Weine | 0,2l

Weiße Weinschorle	5.70
Grauer Burgunder trocken Baden, Kiechlingsberger Vulkanfelsen	6.50
Weißenburgunder trocken Rheinhessen, Weingut Bossert	6.50
Lugana D.O.C trocken Venetien, San Benedetto Zenato	7.50
Pinot Grigio trocken Venetien, Vigne Verdi	6.50
Riesling trocken Rheingau, Familie Allendorf	6.50

Roséwein 0,2l

Domaine Montrose Rosé trocken Frankreich, Côtes de Thongue	6,50
---	------

Rotweine 0,2l

Merlot Pays d'oc trocken Côtes de Thongue, Les Jamelles	6.50
Rioja Crianza trocken VIVanco DOC	6.90
Primitivo Puglia IGP trocken Apulien I Muri	6.50
Chianti trocken Toskana I Ruffino	6.50

*Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten. Für Allergiker-Informationen sprechen Sie uns bitte an.

Flaschenweine | rot | Fl. 0,75l



Marques de Murrieta 52,00

Reserva | Spanien

Marques de Murrieta

Der Marqués de Murrieta Finca Ygay Reserva zeigt sich in dichtem Purpur mit zart schimmernden violetten Reflexen. Eine wunderschöne Frucht bietet sich der Nase. Kirsche, Pflaume und Brombeere zeigen sich im Duft. Filigrane Holzanklänge, Kaffee, Tabak, Graphit und feine Würze geben einen Ausblick auf die Kraft. Am Gaumen ist er brillant, voller Würde und Eleganz. Vom Stil her ist es ein moderner Reserva mit guter Konzentration und Fruchtfülle.



Black Print 47,00

Rotwein Cuvée

Deutschland

Weingut Markus Schneider

Dunkle Frucht und viel Konzentration ist dem perfekten Zusammenschluss von hoch reifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken. Der optimale Erntezeitpunkt der sehr unterschiedlichen Rebsorten ist die größte Herausforderung hierbei. Aus einer fixen Idee ist ganz ungeplant eine wunderbare Erfolgsstory geworden, ohne die unser Winzerleben wohl ein wenig anders aussehen würde.



I Muri Primitivo 27,00

IGT | Italien

Vignetti del Salento | Apulien

Er glänzt mit würziger Kirsch- und Plaumenfrucht und verfügt über eine angenehme Frische, die für einen passenden Kontrast zum üppigen Körper sorgt.



Tenuta dell'Ornellaia 52,00

Le Volte

IGT | Italien

Toscana

Le Volte zeigt sich purpurrot mit intensiver Nase von roten Früchten, Gewürzen, etwas Kaffee sowie Aromen von Holunder und dunkler Schokolade. Gut ausbalanciert, mit harmonischem Tannin.



PURO Malbec 62,00

Argentinien

Weingut Dieter Meier | Argentinien

Sehr schön offenes, duftig aromatisches Bouquet mit viel frischer Beerenfrucht neben Noten von reifen Schattenmorellen und einem Hauch Kaffee. Am Gaumen kraftvoll und zugleich angenehm zugänglich, deutlich Rebsorten geprägt, mit viel saftiger Frucht und sanft gereiftem Tannin.



Koonunga Hill 38,00

Shiraz Cabernet

Australien

Penfolds Australien

Mit einem Shiraz Cabernet ging 1976 Penfolds erster Koonunga Hill an den Start. Der Wein wurde ein Riesenerfolg, der Verschnitt der Powerreben ein Klassiker unter den australischen Rotweinblends. Sehr saftig, kraftvoll, elegant und vielschichtig, mit dichter dunkler Frucht, süß-pikanter Würze und langem Nachhall von Schokolade.



Sessantanni 59,00

Primitivo di Manduria

DOP | Italien

Cantine San Marzano

Rubinrot leuchtet der Sessantanni Primitivo im Glas. Sein Bukett ist außerordentlich komplex, ausladend, intensiv, reichhaltig, fruchtig mit feiner Würze. Frische Pflaume, Sauerkirsche, Cassis, Brombeere, Heidelbeere und Feige treffen auf Kirschkonfitüre, Brombeermarmelade, Backpflaume, Rosine und Rumtopf. Hinzu gesellen sich dunkle Schokolade, Mokka, Zimt, Vanille, Anis, Gewürznelke, Muskat, mediterrane Kräuter, heller Tabak, Zedernholz, Sandelholz, Erde und diskrete Röstnoten.

Flaschenweine | weiß | Fl. 0,75l



Weißburgunder 34,00

Löss | trocken

Deutschland

Weingut Eric Manz

Weinolsheim | Reinhessen

Der leichtfüßige Weißburgunder Löss aus dem Hause Weingut Manz kommt mit brillantem Hellgelb ins Glas. Die Nase dieses Weißweins aus Rheinhessen begeistert mit Anklängen von Nashi-Birne, Birne, Quitte und Apfel. Spüren wir der Aromatik weiter nach, kommen Wacholder, mediterrane Kräuter und grüne Paprika hinzu



Weißburgunder 34,00

Nik Weis QbA

trocken | Deutschland

Weingut Nik Weis St. Urbanshof

Leiwen an der Mosel

Mit ausdrucksstarken Aromen von Quitte, Birne und einem Hauch Vanille bringt der Weißwein die klassischen Noten deutscher Weinkultur zum Funkeln. Seine geschmeidige Jugendlichkeit und gut strukturierte Säure überzeugen, nicht zuletzt im langen Abgang.



KAITUI 37,00

Sauvignon Blanc

trocken | Deutschland

Weingut Markus Schneider

Ellerstadt | Pfalz

Schneiders Interpretation des internationalen Trendweins ist gespickt mit aufregenden Fruchtaromen. Dazu kommt noch eine feine Mineralik und ein spannendes Säure-Zucker-Spiel. Der Sauvignon Blanc stammt zwar ursprünglich aus Neuseeland, entwickelt sich bei unserem talentierten Pfälzer Bub aber mindestens genauso prächtig. In der Sprache der Maori bedeutet „Kaitui“ so viel wie „Schneider“.



Cà dei Frati 36,00

Frati Lugana

DOC | Italien

Az. Agr. Cà dei Frati

Lugana di Sirmione | Italien

Dieser Lugana DOC präsentiert sich in sonnigem Strohgelb mit grünen Reflexen. Sein Bukett ist ausdrucksstark, facettenreich, komplex, kraftvoll, intensiv, konzentriert, fruchtbetont, frisch, duftig, zart, fein gezeichnet, sauber und elegant. Freuen Sie sich auf grünen und gelben Apfel, Birne, Quitte, Pfirsich, Aprikose, Zitrone, Limette, Grapefruit, Ananas, Honigmelone, kandierte Citrusfrucht, Bienenhonig, Wiesenblumen, Mandelblüte, Rosenblüte, Minze, Zitronengras.



Schloss Vollrads 29,00

Riesling

trocken | Deutschland

Schloss Vollrads | Rheingau

Vollmundig, facettenreich und rassig-elegant, wunderbares Spiel zwischen den Fruchtaromen und der Süße auf der einen und der rassigen Säure auf der anderen Seite.



Lugana 31,00

San Benedetto

Zenato DOC | Italien

Zenato Azienda Vitivinicola

S.r.l. Peschiera del Garda

Der Zenato Lugana San Benedetto DOC erfrischt mit einem Bukett aus Zitrone, Grapefruit, grünem Apfel, Birne, Pfirsich und Litschi; angenehm unterlegt von feinen Mandelnoten, aromatischem Kräutergarten und blühender Frühlingswiese. Williams-Christ-Birne und Ingwer sorgen für fruchtig-würzige Glücksmomente auf der Zunge. Im langen Nachhall trifft eine dezente Mineralität auf Nuancen von weißer Mandel.

Flaschenweine | weiß | Fl. 0,75l



St. Michael 42,00
Eppan Fallwind
Sauvignon DOC | Italien

Kellerei St. Michael-Eppan Südtirol
 In glanzheller Farbe mit zart-grünem Schimmer ergießt sich dieser Sauvignon Alto Adige DOC ins Glas. Genießen Sie eine markante Aromatik nach reifer Ananas, Stachelbeere und duftiger Holunderblüte. Zarte Anklänge nach Honig ergänzen. Mit erfrischender Mineralität und perfekter Balance geht es anschließend am Gaumen weiter.



Jermann 46,00
Sauvignon Blanc
IGT | Italien

Jermann di Silvio Jermann
Dolegna del Collio | Italien
 In der Nase präsentiert sich der Sauvignon von Jermann verblüffend würzig. Anstatt der typischen Sauvignon Noten können exotische Früchte, wie Ananas aber auch Gewürze wahrgenommen werden. Der Jermann Sauvignon Blanc ist wunderbar saftig und frisch am Gaumen mit geschmeidigem und weichem Abgang.



La Scolca 59,00
Gavi dei Gavi
del Comune di Gavi
Etichetta Nera DOCG | Italien

Azienda La Scolca 15066
 Gavi Ligure Italia
 Helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Wiesenblumen, Honig, Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen stoffig mit feinfruchtiger Eleganz und mineralischer Note. Weich und geschmeidig, dabei lang anhaltend und mit vitaler Frische. Im anhaltenden Finale mit Nuancen von Feuerstein und Mandel.



Villa Antinori 41,00
Bianco di Toscana
IGT | Italien

Marchesi Antinori
 Hervorgebracht aus einem der besten Pinot Bianco-Weinberge der Tenuta Monteloro präsentiert sich der Villa Antinori in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein Duft ist elegant und erinnert an tropische Früchte wie Ananas und Mango, gepaart mit blumigen Noten von Akazienblüten. Am Gaumen zeigt er eine schöne mineralische Struktur.



Petit Chablis 60,00
AOC | Frankreich

Domaine Louis Michel & Fils
 Nach bis zu achtmonatiger Reife auf den Feinhefen verströmt der „kleine“ Chablis duftige Aromen von Weißdorn, Weinblüten, Zitrusfrüchten und Gewürzen. Deutlich mineralisch geprägt, mit einem Hauch von Jod, viel saftiger Fülle und aromatischer Frische am Gaumen. Macht sofort Lust auf mehr!



Roero Arneis 75,00
Bruno Giácosa
DOCG | Italien

Azienda Agricola Giacosa Piemont
 Der zu 100 % aus der Rebsorte Arneis gewonnene sonnengelbe Wein „Vietti Roero Arneis“ aus dem Piemont erfreut mit den Aromen eines Straußes frisch gepflückter Blumen sowie einem fruchtigen Potpourri aus grünen Äpfeln, Pfirsichen, Aprikosen, Melonen und Zitrusfrüchten. Hinzu gesellen sich leichte Mandelnoten und erfrischende Säure.



Kiechlinsberger 27,90
Grauer Burgunder
Trocken | Deutschland

Baden
 Farbe: helles strohgelb mit grünen Reflexen.
 Geschmack nach feinen, kräuter-würzigen Noten von Mirabellen- und Birnenfrucht bei feingliedriger Fruchtsäure, saftig und eleganter Textur.

Flaschenweine | rosé | Fl. 0,75l



Miraval by Jolie 45,00

Côtes de Provence

Rosé AOP

Frankreich

Pitt & Perrin

Schön rund und weich, Kirsche, frische Waldluft und eine typische Mineralität des Bodens, fast salzig, Länge ausgewogen und fruchtig, mineralische und komplexe Aromen von wilden Kräutern.

Auch als Magnum!

Spritziges Fl. 0,75l

Prosecco Mionetto 32.00

D.O.C. Treviso

Extra Dry Black Label

Hellgelb, grüne Reflexe, Noten von Blüten, Zitrusfrüchten, Steinobst, Honig und Akazie, fruchtig auch am Gaumen, sehr frisch, feine Perlage, sehr weich, zugleich trocken, gute Länge, feinwürziger Nachhall.

Cremant de Loire 42.00

Diadem Rosé

Frankreich

Vergoren auf der Flasche, verströmt er eine herrlich fruchtbetonte Aromatik. Noten von Himbeere, Nektarine, Preiselbeere, Zitronenzeste und etwas Vanille-Brioche machen seinen Charakter aus. Mit seiner eleganten Perlage und Saftigkeit, gefolgt vom bewegenden und frischen Abgang, ist er ein idealer Aperitif.



Spirituosen

Unsere Gins werden mit Tonic Water³ oder Orangensaft serviert

Jägermeister	4 cl	4.90	Sambuca	2 cl	4.90
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4.90	Grappa	4 cl	4.90
Ramazzotti	4 cl	4.90	Havana Club	4 cl	4.90
Amaretto Disaronno ²	4 cl	4.90	Bacardi White	4 cl	4.90
Baileys ²	4 cl	4.90	Absolut Vodka	4 cl	4.90
Cointreau	4 cl	4.90	Bombay Sapphire Gin	4 cl	4.90
Grand Marnier ²	4 cl	4.50	Tequila	2 cl	3.90
Jubiläums Aquavit	2 cl	3.90	Ouzo 12	4 cl	4.90
Malteser Aquavit	2 cl	3.90	Calvados	4 cl	4.90
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	4.90			



— Cognac | 4Cl —

Hennessy Fine de Cognac	7.50
Rémy Martin V.S.O.P	7.50

— Whisky | 4Cl —

Jack Daniel's	6.50
Johnnie Walker Black Label ²	6.90

— Brandy | 4Cl —

Vecchia Romagna	4.90
Carlos I	5.50
Cardenal Mendoza	5.50

— Edelobstbrände —

Fein-Brennerei Prinz

Williams Birne	4 cl	4.90
Kirschwasser	4 cl	4.90
Himbeergeist	4 cl	4.90
Marille	4 cl	4.90
Obstler	4 cl	4.90



Event & Catering

Ob Hochzeit, Abi- oder Familienfeier

Die Viehweide bietet dazu zahlreiche Möglichkeiten. Sprechen Sie uns einfach an, oder schreiben Sie uns eine Email an:
post@viehweide.de

Allergene

Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

A. Getideprodukte (glutenhaltig) Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc... B. Fisch Betroffen sind alle Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Soßen etc. C. Krebstiere Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse. D. Schwefeldioxide und Sulfite Wie sie in Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchten und bei diversen Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten entstehen oder zugesetzt werden, in Konzentrationen von mehr als 10mg/Kg oder 10 mg/lals insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid. E. Sellerie Als Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Soßen. F. Milch und Laktose Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Soßen. Ausgenommen sind Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten und Lactit. G. Sesam im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus. H. Nüsse Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenlandsnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten. I. Erdnüsse Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und -Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc. J. Eier Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Soßen, Nudeln, Glaesuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt. K. Lupinen Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet. L. Senf Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc. M. Soja Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasoße, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Soßen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl & -Fett. N. Weichtiere Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Soßen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.

Zusatzstoffe: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), ¹⁵kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

RUNDUM- SERVICE

für Ihre private oder geschäftliche Feier
bis 120 Personen
Individuelle Buffets & Menüs

📍 **Restaurant Viehweide**
Viehweide 1
65719 Hofheim

📞 06192 990 90
✉️ post@viehweide.de

⌚ **Öffnungszeiten**

Dienstag - Sonntag
11.00 -22.00 Uhr