

Hofgartenkarte

Schön, dass Sie unsere Gäste sind!
Gerne bedienen wir Sie an Ihrem Tisch.

Spundekäs'

mit Zwiebelwürfeln, Schnittlauch
und frischer Ditsch Brezel
€ 8,50

Handkäs' mit Musik

mit frischem Bauernbrot und Butter
€ 8,50

Portion Pommes frites

mit Ketchup und Mayo
€ 4,50

Herzhafte Muffins

Tomate-Paprika & Kartoffel-Sour Cream
mit zweierlei Dips, Rucolasalat und gerösteten Mandeln
€ 14,50

Knackiger Blattsalat mit Balsamicodressing,

allerlei Rohkost und Croûtons
...mit Hähnchenbrust € 16,50
...oder mit Feta € 14,50

Rheinessischer Wurstsalat

mit Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Kräutern
sowie frischem Bauernbrot und Butter
€ 9,50

1 Paar Original Münchner Weißwurst

mit süßem Senf und frischer Brezel
€ 9,50

Obatzter-Crostini

mit cremigen Schinkenkroketten
€ 13,50



Hofgut

LAUBENHEIMER HÖHE

genießen · feiern · reiten

Kartoffelrösti

mit geräuchertem Lachs, Kräuter Creme fraîche
und frischem Meerrettich
€ 17,50

Hofgartens Schinkenbrett

Schwarzwälder Schinken, San Daniele, Pastrami und Pfefferbeißer
sowie Cornichons, Rettich, Butter und Brotvariation
€ 18,50

Hofgartens Käsebrett

Münster, Ziegenkäse, Brie und Roquefort
dazu Feigensenf, Trauben und karamellierte Walnüsse
€ 18,50

Meenzer Schalk trifft italienische Leidenschaft - „Die Brizza®“

Brizza® „Rheinhesse“

mit Schmand, Handkäse, Speck, Zwiebeln, Schlotten und Kümmel
€ 12,90

Brizza® "Gemüsegarten"

mit Schmand, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Käse und Rucola
€ 12,50

Brizza® "Münchner"

mit süßem Senf-Schmand, Weißwurst, Zwiebeln und Käse
€ 12,90

Gebratener Pizzafleischkäse

mit mariniertem Rettichsalat und Laugenstange
€ 12,50

„E Ähmer Knoche“

Spare ribs in haus eigener Marinade
mit Cole Slaw und Pommes frites
€ 19,50

Saftiges Schnitzel vom Schweinerücken

mit Kartoffelsalat oder Pommes frites
Wiener Art € 18,50
mit Schmorzwiebeln € 19,50

Zwei Bauernbratwürste vom Grill

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
€ 16,00

Hunsrücker Spießbraten

mit kräftiger Röstzwiebelsauce und Kartoffelsalat
€ 16,50

Zartes Rumpsteak (200g)

mit kleinem buntem Salat, Ofenkartoffel und Kräuterschmand
€ 34,00

Hofguts Skyline Smashburger

Doppelter Cheeseburger vom Eifler Rind
mit würziger Burgerrelish, Gewürzgurken,
Tomaten, roten Zwiebeln und Salat
sowie Black Pepper Waves
€ 18,50

Halbes Grillhähnchen mit würziger Paprikamarinade

mit Brötchen € 14,50
mit Kartoffelsalat € 16,50

Biere vom Fass:

Bitburger Pils	0,5l	€ 5,50
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	€ 5,50
Paulaner Hell im Steinkrug	0,5l	€ 5,50
Paulaner Hefeweizen	0,5l	€ 5,50
Radler oder Russ	0,5l	€ 5,50

Flaschenbiere:

Bitburger alkoholfrei	0,3l	€ 3,90
Bitburger Radler alkoholfrei	0,3l	€ 3,90
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 5,00
Paulaner Kristallweizen	0,5l	€ 5,00
Paulaner Weizen Dunkel	0,5l	€ 5,00

Ausschankweine: je 0,2l € 5,00

Scheurebe & Silvaner lieblich, Fleischer
Riesling halbtrocken, Möhn
Riesling trocken, Kühling-Gillot
Grauburgunder trocken, Hedesheimer Hof
Rose trocken, Fleischer
Spätburgunder trocken, Wasem
Rheingau Riesling trocken,

Robert Weil	0,2l	€ 7,00
Weinschorle	0,2l	€ 3,20
Weinschorle	0,4l	€ 4,50


HLH Schorle Spezial

Flasche 1,0l Riesling trocken Weingut Kühling Gillot
dazu Flasche 0,75l Wasser im Eiskühler serviert
€ 20,00

Kukki Cocktails:


in der 0,275l Flasche	€ 7,50
Red Berry El Presidente Pink Grapefruit Mojito	
Wild Passion Fruit Sex on the beach,	

Sekt und Sommerdrinks:

Henkell Sekt	0,1l	€ 5,00
Aperol Spritz / Hugo	0,2l	€ 6,90
Lillet Wild Berry	0,2l	€ 6,90
Rhabarberspritz	0,2l	€ 6,90
Rhabarbernektar, Holundersirup und Sekt (wahlweise auch alkoholfrei)		
Batida de Coco	0,2l	€ 6,90
mit Kirsch- oder Maracujasaft und Minze		
Bergamottenspritz		
Bergamotte, Limette und Sekt	0,2l	€ 6,90
Moët Ice Impérial mit Limone, Orangenscheiben und Eis 	0,1l	€ 22,50

Flaschenweine (im Kühler mit Eis):

Qvinterra Riesling, halbtrocken,		
Weingut Kühling Gillot	0,75l	€ 25,00
Weißer Burgunder trocken,		
Weingut Möhn	0,75l	€ 22,00
Grüner Silvaner trocken,		
Weingut Alte Schmiede	0,75l	€ 25,00
Chardonnay trocken,		
Weingut Fleischer	0,75l	€ 24,00
Riesling trocken,		
Weingut Battenfeld-Spanier	0,75l	€ 29,00
Sauvignon Blanc trocken,		
Weingut Hoffmann	0,75l	€ 31,00

Dornfelder & Portugieser mild		
Weingut Fleischer	0,75l	€ 26,00
Merlot trocken,		
Weingut Fleischer	0,75l	€ 37,00
Rosé „Hase“,		
Weingut Kühling Gillot	0,75l	€ 24,00
Riesling „HLH“ trocken,		
Weingut Kühling Gillot	0,75l	€ 30,00
Le Rosé,		
Chateau Saint Roche	0,75l	€ 30,00
Rosé Prestige		
Chateau Minuty	0,75l	€ 55,00
Moët Ice Impérial 	0,75l	€ 135,00

Erfrischungen:

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda,		
Schwip Schwap	0,33l	€ 3,90
Gerolsteiner Mineralwasser		
Sprudel, Medium und Still	0,5l	€ 4,80
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft,		
Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,2l	€ 3,90
als Saftschorle	0,2l	€ 3,50
als Saftschorle	0,4l	€ 5,00

Spirituosen:

Ramazotti / William mit Frucht	2cl	€ 3,50
Kümmerling / Jägermeister	2cl	€ 3,50

Kaffee im Haferl:

Café Crème	€ 3,50
Milchkaffee / Cappuccino	€ 4,00
Espresso / Dallmayr Tee	€ 3,00