

Unsere großen Frühstücke - für Sie zusammengestellt

Der Große Herrgott - der große Genuß 19,50

1 helles Brötchen & 1 Vollkornbrötchen aus der hauseigenen Backstube, würzige Aufschnittauswahl, feine Käseauswahl, luftig aufgeschlagene Butter, 2 hausgemachte Marmeladen, cremiger Frischkäse in natur und Frischkäse mit Gartenkräutern und frisches Obst

Der Süße Herrgott - wer's lieber süß mag 17,50

1 französische Brioche aus der hauseigenen Backstube, 1 Buttercroissant, luftig aufgeschlagene Butter, Blütenhonig, 2 hausgemachte Marmeladen, hausgemachte Schokoladencreme in weiss und feinherb mit original belgischer Schokolade, selbstgekochte Karamellcreme, frisches Obst

Der Grüne Herrgott - vital und vegetarisch 17,50

1 helles Brötchen & 1 Vollkornbrötchen aus der hauseigenen Backstube, feine Käseauswahl, luftig aufgeschlagene Butter, cremiger Frischkäse in natur, körniger Frischkäsedip mit Gemüse und frischen Kräutern, frisches Obst und Gemüse, dazu 1 Orangensaft

Der kleine Franzose - einfach gut! 9,90

*1 ofenfrisches Buttercroissant **oder** 1 französische Brioche aus der hauseigenen Backstube, luftig aufgeschlagene Butter, 1 hausgemachte Marmelade, 1 hausgemachte Schokoladencreme in weiss **oder** feinherb mit original belgischer Schokolade, 1 Orangensaft*

Der Große Herrgott deluxe - Schwelgen im Genuß für 2 39,90

Croissant und Brötchen aus der hauseigenen Backstube, würzige Aufschnittauswahl, feine Käseauswahl, luftig aufgeschlagene Butter, 2 hausgemachte Marmeladen, cremiger Frischkäse in natur und Frischkäse mit Gartenkräutern, Räucherlachs, kleines Müsli mit Joghurt, frisches Obst und 2x Secco

Müsli und Porridge

Unser Zimt - Porridge - zum Wohlfühlen 6,50

Wohlig-warmer Haferflockenbrei, in Milch gekocht, mit Zimtzucker und Butterflöckchen

Chocolate - Porridge - dunkel und schokoladig 7,50

Wohlig-warmer Haferflockenbrei, in Milch gekocht, mit 70%iger belgischer Schokolade und Bio - Ahornsirup

Bio-Müsli mit Obst und Joghurt 7,50

Unser hauseigenes Bio - Müsli mit Nüssen und Samen, mit Naturjoghurt und Früchten, passend zur Jahreszeit

Bio-Müsli mit Obst, die vegane Variante 7,90

Unser hauseigenes Bio - Müsli mit Nüssen und Samen, mit Kokosjoghurt und Früchten, passend zur Jahreszeit

Frische Früchte nach Saison 7,00

Eine Mischung aus jahreszeitlich passendem frischen Obst

DER SCHWARZE
HERGOTT

Rund ums Ei

Gekochtes Ei in Bio - Qualität **2,50**

Glückliche Eier von glücklichen Zellertaler Hühnern - weich, mittel oder hart

Rührei natur **5,50**

2 Zellertaler Eier, etwas frische Sahne, Himalayasalz, bunter Pfeffer. In Butter gebraten. Mehr braucht es nicht.

Rührei Tomate & Kräuter **5,90**

2 Zellertaler Eier, etwas frische Sahne, Cherrytomaten, frische Kräuter, Muskat. In Butter gebraten.

Rührei mit Schinken **5,90**

2 Zellertaler Eier, etwas frische Sahne, fein geräucherter Schinken, Pfeffer, Muskat. In Butter gebraten.

Unser heissgeliebtes Käse - Omelett **7,50**

2 Zellertaler Eier, etwas frische Sahne und 4 Sorten Käse. In Butter gebraten. Ein Hochgenuss!

1 Spiegelei **3,50**

1 Zellertaler Ei, in Butter gebraten mit weichem Dotter. So, wie es sein soll.

2 Spiegeleier **5,90**

2 Zellertaler Eier, in Butter gebraten mit weichem Dotter. Die doppelte Freude!

Wer die Wahl hat ... Ihr Frühstück zum Selbst-Zusammenstellen

Aufschnittauswahl 7,50

Von unserem Feinkostspezialisten. Eine feine Auswahl von zartem Schinken bis würziger Salami.

Käseauswahl 6,50

Von unserem Feinkostspezialisten. Eine vielfältige Auswahl von mild bis kräftig, zart bis cremig

Räucherlachs mit hauseigener Apfel - Meerrettichcreme 7,50

Zartwürziger Räucherlachs im Zusammenspiel mit fruchtig mild - scharfer Meerrettichcreme

Die ganz besondere Butter 2,50

Mit feinem Rapsöl luftig aufgeschlagene Sauerrahmbutter. Streichart gekühlt

Frischkäsecreme 2,50

Unsere selbstgemachte Frischkäsemischung in natur oder mit frischen Gartenkräutern

Unsere selbstgekochten Fruchtkonfitüren 2,50

Aus besten Früchten liebevoll selbstgekochte Konfitüre in verschiedenen Sorten, nach Angebot

Unsere Schokocreme 2,90

Mit feinsten belgischer Schokolade zubereitete Schokoladencreme in weiss oder feinherb

Unsere Karamellcreme 2,50

Selbstgekocht aus Sahne, Butter und Demerarazucker - ein unvergleichlich cremiger Genuss

Rund ums Brötchen

Helles Weizenbrötchen **1,50**

(Weizenmehl, Wasser, Hefe, Olivenöl, Salz, Zeit)

Dunkles Vollkornbrötchen **1,70**

(Weizenmehl, Weizen - oder Dinkelvollkornmehl, Joghurt und Sauerteig (je nach Sorte), Wasser, Hefe, Olivenöl oder Butter, Salz, Zeit)

Französische Brioche **3,50**

(Weizenmehl, Butter, Eier, Zucker, Sahne, Hefe, Salz, Zitronen - und Orangenschale)

Buttercroissant **3,50**

(Mehl, Butter, Zucker, Hefe)

Brotkorb **6,50**

(Auswahl an Brot und Brötchen)

Selbstgemacht!

Unsere Brötchen und unser Brot backen wir selbst. Aus Überzeugung. Nebst sorgfältig ausgewählten Zutaten braucht es Zeit. Viel Zeit, den unsere Teige bekommen. So sind unsere Backwaren außergewöhnlich gut verdaulich. Probieren Sie es selbst!

Übrigens: Auch Kuchen, Torten und Gebäck werden von uns selbst hergestellt. So gibt es auch immer wieder Neues, das Sie so vielleicht noch nicht kennen. Qualität und Hingabe, die man schmeckt.

Kaffee und Schokolade

Kaffee Crema **3,20**
LAVAZZA

Kaffee Crema mit Milch **3,50**
LAVAZZA

Milchkaffee **3,80**
LAVAZZA

Espresso **3,00**
LAVAZZA

Doppelter Espresso **4,30**
LAVAZZA

Espresso Macchiato **3,50**
LAVAZZA

Cappuccino **4,50**
LAVAZZA

Latte Macchiato **4,90**
LAVAZZA

Unsere Spezialitäten

Kleiner Donnersberger **3,80**
Herrgotts Kaffee Special - gezuckerte Kondensmilch, Espresso, Milchschaum

Großer Donnersberger **5,50**
Herrgotts Kaffee Special - gezuckerte Kondensmilch, doppelter Espresso, Weinbrand, Milchschaum

Maria Theresia **5,50**
Original Wiener Spezialität - Doppelter Espresso mit Orangenlikör und Sahne

Einspänner **5,00**
Original Wiener Spezialität - Doppelter Espresso mit Schlagsahne 1:1

Bicerin (sprich: Bitscheriin) **5,50**
Kaffeespezialität aus Turin - frisch gekochte Schokolade (70% Kakaoanteil, Espresso, Sahne)

Unser Heiße Schokolade mit cremiger Sahne **5,50**
Frisch gekocht nach eigener Rezeptur

Unsere Teesorten

Schwarz

Ceylon „St. James“ FP Kännchen **4,20**
EDELTEE

Assam „Koomsong“ TGFOP im Kännchen **4,20**
EDELTEE

Bio Darjeeling „Soom“ FTGFOP₁“ im Kännchen **4,70**
EDELTEE

Earl Grey im Kännchen **4,20**
EDELTEE

Kashmir Tchai Bio **4,70**
Schwarzer Tee mit Gewürzen im Kännchen, KUSMI TEA

Grün

Grüntee Jasmin **4,70**
im Kännchen, KUSMI TEE

Bio - Mischung aus grünem Tee Chun Mee **4,70**
Zimt, Kardamom, Orangenschalen und Süßholz im Kännchen, KUSMI TEE, Imperial Label

Weiß

Weisser Tee „Schneekönigin“ **4,70**
mit Zimt und Karamell im Kännchen, EDELTEE

Rot

Aquarosa Bio **4,70**
Früchtetee (Hibiskus, rote Früchte) im Kännchen, KUSMI Tee

Unsere Teesorten

Kräuter BIO

Zitrone, Ingwer und Manuka Honig 3,50
PUKKA

Holunder und Echinacea 3,50
PUKKA

„Peace“ Kamille, Lavendel, Grüne Minze, Ashwaganda 3,50
PUKKA

„Love“ Rose, Kamille, Lavendel 3,50
PUKKA

„Drei Minze“ Grüne Minze, Pfefferminze, Ackermanze 3,50
PUKKA

„Feel New“ Anis, Fenchel, Kardamom 3,50
PUKKA

„Night Time“ Haferblüte, Lavendel, Lindenblüte 3,50
PUKKA

Ganz frisch und BIO

Ingwer und Zitrone 4,70
Frischer BIO - Ingwer und BIO - Zitrone mit Honig

Ingwer und Kurkuma 5,00
Frisch gepresster Ingwer- und Kurkumasaft mit Zitrone und Honig

Pfefferminze und Zitronenmelisse 3,50
Aus dem Garten (je nach Verfügbarkeit und Jahreszeit)

Unsere Sonntagskarte für März und April ab 12.00

Klassiker

Flammkuchen Classic **12,00**
Schmand, Speck, Zwiebeln

Flammkuchen Veggie **13,00**
Schmand, Zucchini, Belugalinse, Zitrone

Quiche & Salat **15,00**
Mürbeteigquiche mit Wirsing, Chorizo und Creme fraiche, dazu bunter Salat

Veggie

Beilagensalat **7,50**
Grüner Salat, Gemüse, Rohkost, Sprossen mit Balsamicodressing

Großer Herrgottssalat **13,00**
Grüner Salat, Gemüse, Rohkost, Sprossen mit Balsamicodressing

Mit Feta **16,00**

Mit gebratenem Hühnchen **18,00**

Geröstetes Karottensüppchen **13,00**
mit Gemüseknödeln und Kräuteröl

Rote-Beete-Spaghetti **16,00**
Spaghetti mit Rote-Beete-Sauce, Feta und Orangen-Pangrattato

Fleisch

Currywurst **12,00**
mit selbstgemachter Pflaumen-Currysauce, selbstgebackenem Brot und kleinem Salat

Mini-Filet-Schnitzel **23,00**
mit Röstkartoffeln, selbstgemachtem Kochkäse und kleinem Salat

Geschmorte Ibericobäckchen **29,00**
mit Linguine, Karotten- und Zucchiniastreifen

Danach

Kaffee³ **10,00**
Wunschkaffee mit 3 kleinen Köstlichkeiten aus der Herrgottspatisserie

Selbstgemachtes Eis oder Sorbet pro Kugel **3,00**
verschiedene Sorten

Unsere Gin Tonic Auswahl

Der Allrounder

Finsbury Gin Schweppes Tonic, Eis, Zitrone **8,00**

Specials - Komplex & blumig

The Botanist Fever Tree Mediterranean Tonic, Eis, Zitrone, Rosmarin **9,90**

Aus 22 handgepflückten Islay-Botanicals destilliert, verbindet THE Botanist pure Natur mit außergewöhnlicher, komplexer Tiefe. Entdecken Sie den Geist der schottischen Hebriden!

Ferdinand's Saar Dry Thomas Henry Tonic Water, Eis, Traube **10,50**

Handverlesene Mosel-Botanicals und ein Hauch feinsten Riesling verleihen diesem Gin seine einzigartige Eleganz. Florale Noten, fruchtige Frische, edle Würze. Perfekt für Genießer mit Anspruch!

Specials - Blumig & süß

Berliner Brandstifter Fever Tree Elderflower Tonic, Eis, Gurke, Lavendel **9,90**

Siebenfach gefiltert, mit handgepflückten Berliner Botanicals wie Holunderblüte und Malve. Hier treffen sich feine Eleganz und urbane Leichtigkeit. So unverwechselbar und charakterstark wie die Hauptstadt.

Hendricks Fever Tree Indian Tonic, Eis, Rose, Gurke **9,50**

Mit Rosen- und Gurkenessenzen verfeinert, bricht Hendrick's Gin mit Konventionen und begeistert mit floraler Frische und subtiler Würze. Ein besonderes Special - erfrischend anders.

Unsere Gin Tonic Auswahl

Specials - Aromatisch & würzig

Elephant Gin Fever Tree Indian Tonic, Eis, Zitrone, Kardamom **10,50**

Inspiziert von Afrika, veredelt mit seltenen Botanicals wie Buchu und Baobab. Elephant Gin überzeugt mit weicher Würze, aromatischer Tiefe und einer Mission: 15 % des Gewinns fließen in den Elefantenschutz.

Monkey 47 Thomas Henry Tonic Water, Eis, Limette, Apfel **11,50**

Mit 47 handverlesenen Botanicals vereint dieser Gin Schwarzwälder Tradition mit exotischer Finesse. Komplex, fruchtig, würzig - ein Gin für Entdecker. Ein Schluck, unendliche Nuancen.

Specials - Frisch & zitrusbetont

Kaiza 5 Gin Fever Tree Indian Tonic, Eis, Grapefruit, Himbeere **12,50**

Der New Western Dry Gin aus Kapstadt wurde 2023 bei den World Gin Awards als der beste südafrikanische Gin goldprämiert. Aufregende Noten von schwarzer Johannisbeere, Wacholder, Grapefruit, Angelikawurzel und Koriander. Frisch, weich und exotisch - unvergleichlich.

G'Vine Nouaison Gin Fever Tree Mediterranean Tonic, Eis, Zitrone, Traube **11,00**

Anders als andere Gins wird dieses Special auf Basis von Traubenkorn hergestellt. Zu den botanischen Zutaten gehören unter anderem Veilchen, Zitronenblüten und natürlich Trauben. Sanft, ausgewogen, zitrusbetont. Elegant und besonders.

Unsere Weine

Weiß

0,1 0,2 Fl.

Der Schwarze Herrgott Der König des Zellertals

Riesling, trocken, 2019: 14 % vol.

6,50

8,90

29,00



Springinsfeld Der Edle mit Kick

70 % Chardonnay, 30 % Weißburgunder
feine Barriquenote, trocken, 13 % vol.

6,00

8,00

27,50



Hakenschläger Der Raffinierte mit Bodenhaftung

Leichte Cuvée aus Riesling, Rivaner und Weißburgunder
trocken, 11 % vol.

5,50

7,50

25,00



Der Düstere Chef Unser Liebling für jeden Tag

Riesling. Klassisch, geradlinig, mineralisch.
unser Allrounder, trocken, 12 % vol.

4,00

6,50

17,00



Schögeist Der Gekonnte zum Genießen

Cuvée Weißburgunder und Chardonnay
dezente Säure, trocken, 12 % vol.

4,50

6,90

20,50



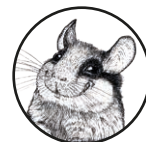
Leichtsinn Der Leichte mit Würze

Grauburgunder. Intensiv und elegant.
trocken, 13 % vol.

4,90

7,50

22,50



Zeller Flaneur Der leichte Wanderwein

Riesling. Mineralisch. Kräuterig, leicht.
feinherb, 12 % vol.

4,50

6,90

20,50



Unsere Weine und Prickelndes

Rosé **0,1** **0,2** **Fl.**

Schlauberger *Der Verschmitzte* **5,50** **7,50** **25,00**
Leichte Rosécuvée aus Frühburgunder, Spätburgunder und Portugieser trocken, 11 % vol.



Rot **0,1** **0,2** **Fl.**

Durchblick *Der milde Wilde mit Kraft* **6,00** **8,00** **27,50**
Cuvée Pinotin und Cabertin, elegant und weich trocken, 12 % vol.



Entschleuniger *Der gemütlich Intensive* **6,50** **8,50** **28,00**
Leichte Cuvée aus Riesling, Rivaner und Weißburgunder trocken, 11 % vol.



Secco und Sekt **0,1** **Fl.**

Secco BWG **6,00** **22,50**
Leichter, fruchtiger Secco. Scheurebe. Feinperlig trocken, 11 % vol.

Riesling Brut **8,50** **49,00**
*Weingut Korrell
 Jahrgangssekt, 20 Monate Feinhefelager.
 Prickelnde Frische, kristallklar, Zitrus & Minze trocken, 11 % vol.*

Brut nature **9,00** **59,00**
*Weingut Korrell
 Sektcuvée, 36 Monate Hefelager. Traditionelle Flaschengärung.
 Auszeichnung Gault Millaut 2022. 2. Platz
 Puristisch, raffiniert, elegant trocken, 11 % vol.*

DER HERRGOTT RZE

Aperitifs & Cocktails

Spritz

Limoncello Spritz <i>Limoncello, Secco, Mineralwasser, Eis, Zitrone</i>	8,50
Aperol Spritz <i>Aperol, Secco, Mineralwasser, Eis, Orange</i>	8,50
Sarti Rosé Spritz <i>Sarti Rosé, Secco, Mineralwasser, Eis, Limette</i>	8,50

Cocktails

Déjà - Vu Grape Tonic <i>Déjà - Vu, Secco, Tonic, Eis, Grapefruit</i>	8,50
Lillet Wild Berry <i>Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Eis, Waldbeeren</i>	8,50
Lillet White Peach <i>Lillet Blanc, Schweppes White Peach, Eis, Pfirsich</i>	8,50
Negroni <i>Finsbury Gin, Campari, Wermut Rosso, Eis, Orange</i>	9,90
Campari Orange <i>Campari, Orangensaft, Eis</i>	8,50

Aperitifs & Cocktails alkoholfrei

Aperol Sprizz alkoholfrei <i>Fine Spritz, Tonic Water, Eis, Orange</i>	8,50
Gin Tonic alkoholfrei <i>Siegfried Wonderleaf, Tonic Water, Eis, Zitrone</i>	8,50
Gin Tonic Rosé alkoholfrei <i>Siegfried Rosé Wonderleaf, Tonic Water, Eis, rosa Grapefruit</i>	8,50
Golden Ginger Oak <i>Siegfried Wonderoak, Ginger Ale, Zitrone, Eis</i>	8,50
Apple Moscow Mule Mocktail , <i>Naturtrüber Apfelsaft, Ginger Ale, Apfel, Zimt, Eis</i>	7,50

Digestifs oder auch: hinterher

Sherry

Moscatel Emilin <i>Lustau, dulce, 17 % vol., 2 cl, serviert auf Eis</i>	6,50
Los Arcos - Blend of Amontillado <i>Lustau, medium, 18,5 % vol., 2 cl, serviert auf Eis</i>	6,50
Oloroso Don Nuno <i>Lustau, dry, 20 % vol., 2 cl, serviert auf Eis</i>	6,50
Fino Jarana <i>Lustau, dry, 15 % vol., 2 cl, serviert auf Eis</i>	6,50

Brände

Tresterbrand <i>Weingut Schwedhelm, 40%, 2cl</i>	6,00
Weinbrand <i>Weingut Schwedhelm, 27 Jahre alt, 38%, 2cl</i>	8,50
Quittenbrand <i>Weingut Bremer, 40 %, 2 cl</i>	5,50

Liköre

Túnel <i>Mallorcinischer Kräuterlikör, 30 % vol., 4 cl, serviert auf Eis mit Zitrone</i>	5,50
Likör 43 <i>Spanischer Likör mit Vanille- und Zitrusnoten, 31 % vol., 4 cl, serviert auf Eis</i>	5,50
Leche 43 <i>Likör 43, 31 % vol., 4 cl, serviert auf Eis mit Milch</i>	6,50

Special Gin

Ferdinands Saar Quince Gin <i>Gin mit Riesling und Quitte, 30 % vol., 2 cl, serviert auf Eis</i>	6,50
---	-------------

Getränke alkoholfrei

0,25 0,5 Fl.

Hassia Sprudel oder Still	3,00	4,50	6,50
Traubensaft Scheurebe (weiß)	3,50	5,00	9,00
Traubenschorle Scheurebe (weiß)	3,50	4,50	
Fassbrause			4,00

Schorle

Rieslingschorle	4,00	5,00	
Roséschorle	4,00	5,00	

Biere

Pils mit / ohne Alkohol			4,00
Radler mit / ohne Alkohol			4,00
Hefeweizen mit / ohne Alkohol			5,00

