



Zu allen Frühstücken gibt es einen gemischten Brötchenkorb, ein Glas Orangensaft und ein Heißgetränk nach Wahl – Guten Appetit!

Das Kleine	Butter, Marmelade, Honig und ein Croissant	7,90 €	Das Süße	Drei Pancakes mit Ahornsirup und Naturjoghurt mit Honig – Nuss Müsli, dazu Butter, Marmelade und Nutella	11,50 €
Das Herzhafte	Butter, Wurst- und Käseauswahl, dazu Tomaten- und Gurkenrohkost, Rühr – oder Spiegelei	11,50 €	Zum Genießen	Zwei hauckgemachte Aufstriche, frische Tomaten und Gurken, dazu Joghurt mit Honig – Nuss Müsli sowie Butter, Marmelade und Honig	12,50 €
Für Gourmets	Räucherlachs mit Meerrettich, leckere Brotaufstriche, frische Tomaten und Gurken, dazu eine Wurst- und Käseauswahl, Joghurt mit Honig – Nuss Müsli, Rühr – oder Spiegelei, Butter, Marmelade, Nutella und – ganz wichtig! – dazu ein Glas Crémant.	17,50 €	Ich esse nichts von Tieren	Kein Problem: Zwei vegane hauckgemachte Brotaufstriche, Marmelade, Fenner Harz, Gurken und Tomaten sowie ein frischer Obstsalat warten auf Dich, dazu gibt es vegane Brötchen.	14,00 €

Kann ich zu meinem Frühstück noch Pancakes bekommen – oder die Pancakes einfach nur so? – Klare Antwort: Ja!

• 2 Spiegel- oder Rühreier (BIO)	2,80 €	• Räucherlachs mit Meerrettich	4,90 €	• Kaiserschmarrn mit Apfelmus	5,00 €	• 2 Pancakes mit Ahornsirup	4,00 €
• Gekochtes Ei (BIO)	1,20 €	• Croissant	1,80 €	• 2 Aufstriche (auch vegan)	3,50 €	• Gemischter Brotkorb	3,50 €
• Wurstausswahl	3,50 €	• Honig	1,00 €	• Käseauswahl	3,50 €	• Portion Butter	1,50 €
• Obstsalat	3,50 €	• Omelette	4,50 €	• Rohkostmix	2,90 €	• Kräuterquark	2,50 €

VORWEG, ODER WIE AUCH IMMER

Gesundes Brot¹⁵ in Demeter-Qualität aus der Bäckerei Sander im Nauwieser Viertel

Hausgemachter Knoblauch Dip, verschiedene Oliven und Kräuter-Olivenöl ²¹	8,00	✓
Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Basilikum	13,00	✓
Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	8,50	✓
3 Kartoffelröstis mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich ^{18,21}	14,00	

SUPPE

Unsere Suppe der Woche, frisch für Sie zubereitet	6,50	
---	------	--

PASTA Weizenspaghetti¹⁵

Bolognese (aus gutem Rinderhack) mit Grana Padano ^{21,23}	14,00	f
Aglio Olio mit Chilis, Knoblauch, Tomaten und Grana Padano ²¹	13,00	✓
Gorgonzola ^{21,23} (mit 180 Tagen in Höhlen der Lombardei gereiftem Gorgonzola picante vom Affineur Waltmann)	14,50	✓
Vegane Bolognese pikante Tomatensauce mit Kichererbsen	14,50	✓
Vegane Cashew-Spinatsoße mit gerösteten Kerne	15,00	✓

SALATE DER SAISON

Dressings: Honig-Senf-Dressing/Balsamico

Gemischter Salat, Paprika, Röstkartoffeln, dazu ein Bio-Spiegelei	14,00	✓
Salatkomposition, Paprika, Hähnchenstreifen, garniert mit Grana Padano	14,50	f
Bunter Salat mit Feta, Zwiebeln und gerösteten Cashewkernen	15,00	✓
Schnittlauch-Eier-Salat mit Röstkartoffeln ^{17,21}	14,00	✓

Beachten Sie auch unsere aktuellen Empfehlungen der Küche. Wir bieten Ihnen tagesaktuell leckere Fleisch- und Gemüsegerichte, Besonderheiten und Saisonales.

Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 6 mit Phosphat / 8 mit Süßungsmitteln / 10 chininhaltig / 11 koffeinhaltig / 15 enthält glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon / 16 enthält Krebstiere oder Krebserzeugnisse / 17 enthält Eier oder Eierzeugnisse / 18 enthält Fisch oder Fischerzeugnisse / 19 enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse / 20 enthält Soja oder Sojaerzeugnisse / 21 enthält Milch oder Milchprodukte, einschließlich Laktose / 22 enthält Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss / 23 enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse / 24 enthält Senf oder Senferzeugnisse / 25 enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse / 26 enthält Schwefeldioxid oder Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l / 27 enthält Lupinen oder Lupinenerzeugnisse / 28 enthält Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse

FLAMMKUCHEN

Mit Zwiebeln und Dörrfleisch ^{2,3,15,21}	9,00	f
Mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Reibekäse ^{1,2,3,15,21}	10,00	f
Mit Tomaten, Spinat und mildem Schafskäse ^{15,21}	13,50	✓
Mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse und Honig ^{15,21}	12,50	✓
Mit veganer Crème, Tomaten, Zwiebeln und veganem Geschnetzeltem ^{15,20,23,24}	13,50	✓
Mit Räucherlachs, Tomaten, Zwiebeln und Sahnemeerrettich ^{15,18,21}	14,00	
Mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen ^{15,21,22}	14,00	✓

DESSERT

Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker ^{15,21}	9,00	✓
Flammkuchen mit Birne, Mandeln und Schokolade ^{15,21}	13,00	✓
Henry's Eis von um die Ecke 150 ml Henry kreiert außergewöhnlichen Geschmack aus regionalen Bio-Zutaten.	4,00	✓

KÄSE

Käsespezialitäten²¹ des renommierten Affineur Volker Waltmann, Erlangen
Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt. Mit viel Fingerspitzengefühl und Wissen begleitet Waltmann seit 1983 junge Käse auf ihrer Reise zum geschmacklichen Höhepunkt.

klein	13,00	✓
mittel	17,00	✓
groß	23,00	✓



vegetarisch



vegan



mit Fleisch

MINERALWASSER

Natürlich und ausgewogen mineralisiert für einen unverwechselbaren, harmonischen Geschmack

Teinacher mit Kohlensäure 0,33l / 0,75l	3,00 / 6,00
Teinacher naturell 0,33l / 0,75l	3,00 / 6,00

SOFTDRINKS & SÄFTE

Afri Cola / Afri Cola White ^{1,8,11} zuckerfrei 0,33l	3,00
Hauckgemachte Limonaden 0,425l	4,00
mit Eis und Sprudelwasser aufgefüllt	
Pink Berry Zitronensaft, Cranberry, Grenadine, Himbeeren und frische Minze	
Tropical Fever Maracujasaft, Limettensaft, Zuckersirup und frische Mango	
Green Day Basilikumsirup, Gurkensirup, Zitronensaft und frische Gurke	
Alle Limonaden als Cocktail mit Wodka +3,50	

Teinacher Genuss-Limonade 0,33l	3,00
Zitrone, Orange-Mandarine, Johannisbeer-Holunder	
Niehoffs Vaihinger Säfte / Saftschorle 0,3l / 0,5l	3,00 / 4,50
Orange, Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	
Thomas Henry Limonade 0,2l	3,00
Spicy Ginger, Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	

GEBRAUTES

Karlsberg UrPils vom Fass 0,3l / 0,5l	3,00 / 4,20
Karlsberg alkoholfreies Pils 0,33l	3,00
Karlsberg alkoholfreies Fresh 0,33l	3,00
Paulaner hell / alkoholfrei / Zitrone alk.frei 0,5l	4,50
Bayreuther Hell 0,5l	4,50

HEISSGETRÄNKE¹¹

Wir verwenden Bio-Café Intencion especial von J.J. Darboven

Tasse Kaffee	2,80
Milchkaffee ²¹	3,20
Cappuccino ²¹	3,20
Espresso / doppelt	2,50 / 3,50
Latte Macchiato ²¹	3,80
Heiße Schokolade ²¹	3,80
Eilles Tea Diamonds verschiedene Sorten	2,80



Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff / 8 mit Süßungsmitteln / 11 koffeinhaltig / 21 enthält Milch oder Milchprodukte, einschließlich Laktose

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

SPRITZIGES

Finetime Crémant d'Alsace, Emile Boeckel	4,50 / 24,50
Weiß / Rosé, Brut 0,1l / 0,75l	
Finetime Crémant Aperol	7,00
Finetime Crémant mit Aperol, frische Orange und Eiswürfel	
Tocco Rosso	7,00
Finetime Crémant, Campari, Holunderblütensirup, frische Minze und Eiswürfel	
Hugo	7,00
Finetime Crémant, Holunderblütensirup, frische Minze, Eiswürfel	

GIN

Auf Eis mit Zitrone 4 cl + Thomas Henry Tonic Water

Ferdinand's Saar Dry	9,50
Hendrick's	9,00
Bombay Sapphire	8,00

APÉRITIF SPEZIAL & LONGDRINKS 4cl

Campari Orange/ Soda	6,00
Ricard mit Eiswasser serviert	4,80
Averna pur oder auf Eis mit Zitrone	4,00
Ramazzotti pur oder auf Eis mit Zitrone	4,00
Baileys Irish Cream ^{1,21}	4,00
Fernet Branca	3,50
Martini bianco / rosso auf Eis	3,50
Bacardi Rum Superior	4,50
Absolut Vodka	4,00
Verschiedene Obst-Edelbrände	4,00
Grappa Nonino Tradizione	5,00
Grappa Nonino Chardonnay	6,00
Remy Martin Cognac ¹	6,00
Talisker Whisky 10 years ¹	6,50

HAUCKs offene Hausweine aus Frankreich

Cellier de Marrenon / Provence

Unser Hauswein aus dem – an über 320 Tagen von der Sonne verwöhnten – Anbaugebiet Luberon. Weich, frisch und angenehm. Läuft!

	0,1l	0,2l	0,5l
Chardonnay Les Grains	3,50	6,80	16,00
Merlot Rosé Les Grains	3,50	6,80	16,00
Merlot Rouge Les Grains	3,50	6,80	16,00

HAUCKs offene Spezialitäten, weiß

Deutschland	0,1l	0,2l	0,5l
Grauburgunder	4,50	8,50	19,50
Weingut Schmitt-Weber / vollmundig, gehaltvoll			
Schiefer Riesling	5,00	9,50	22,00
VDP.Weingut van Volxem / verführerische Frucht			
Weißburgunder BIO	4,50	8,50	19,50
VDP.Weingut Dr. Bürklin-Wolf / Finesse und große Fülle			
Oberbergener Bassgeige Chardonnay	5,00	9,50	22,00
VDP.Weingut Franz Keller / vielschichtig mit kraftvollem Körper			
Italien	0,1l	0,2l	0,5l
Pinot Grigio BIO	4,50	8,50	19,50
Az. Agr. Gorgo / Birne, Kräuter, Zitrusfrüchte			
Lugana "Limne"	4,50	8,50	19,50
Tenuta Rovaglia / fruchtige Akzente mit trockenem, feinem Finish			
Spanien	0,1l	0,2l	0,5l
Blanco Semidulce - halbtrocken	4,00	7,50	17,00
Conde de Alicante / weiße Blüten und Mango, vollmundig			
Muga Blanco	5,00	9,50	22,00
Rioja / DOCa / knackig-frisch, intensive Mineralität			

HAUCKs offene Spezialitäten, rosé

Frankreich	0,1l	0,2l	0,5l
Miraval	5,00	9,50	22,00
Provence, Château von Angelina Jolie und Brad Pitt			

HAUCKs offene Spezialitäten, rot

Deutschland	0,1l	0,2l	0,5l
Ursprung	4,50	8,50	19,50
Markus Schneider / weich, mild, elegant mit Schmelz und Tiefgang			
Cuvée Gaudenz	5,00	9,50	22,00
VDP.Weingut Knipser / würzig, samtig			
Italien	0,1l	0,2l	0,5l
Chianti Colli Senesi	4,50	8,50	19,50
Poggio alla Sala / DOCG / Ein würdiger Vertreter der Toskana. Trocken mit feiner Note von roten Beeren.			
Spanien	0,1l	0,2l	0,5l
Viña Bujanda Reserva	5,00	9,50	22,00
Rioja / DOCa / schwarze Beeren und Tabak			

WEISSWEIN 0,75l

Finetime Riesling	29,25
Schlossgut Liebieg / Mosel / trocken	
Auxerrois	28,50
Weingut Schmitt-Weber / Mosel / QBA / trocken	
Grauburgunder	29,25
Weingut Schmitt-Weber / Mosel / QBA / trocken	
Schiefer Riesling	32,50
Weingut van Volxem / Saar / VDP.Gutswein / trocken	
Weißburgunder	29,25
Weingut Dr. Bürklin-Wolf / Pfalz / VDP.Gutswein / trocken	
Oberbergener Bassgeige Chardonnay	32,50
Weingut Franz Keller / Baden / VDP.Erste Lage / trocken	
HAUCK Pinot blanc	25,00
E. Boeckel / Elsass / AOC / trocken	
Chardonnay Les Grains	22,00
Cellier de Marrenon / Rhône / trocken	
Sancerre Blancs	38,00
Domaine du Carrou / Loire / AOC / trocken	
0,375l Castel la Pèze	19,50
Monbazillac / Bergerac / AOC / halbe Flasche / edelsüß	
Gavi San Pietro BIO	29,25
Tenuta San Pietro / Piemont / DOCG	
Pinot Grigio BIO	29,25
Az. Agr. Gorgo / Venetien / DOC / trocken	
Lugana "Limne"	29,25
Tenuta Rovaglia / Lombardei / DOC / trocken	
Blanco Semidulce	26,00
Conde de Alicante / Alicante / DO / halbtrocken	
Muga Blanco	32,50
Bodegas Muga / Rioja / DOCa / trocken	

ROSÉWEIN 0,75l

Merlot Rosé Les Grains	22,00
Cellier de Marrenon / Rhône / trocken	
Miraval by Angelina Jolie + Brad Pitt	32,50
Château Miraval / Côtes de Provence / AOC / trocken	
Naos Rosé	29,25
Château Ferry Lacombe / Côtes de Provence / AOC / trocken	

ROTWEIN 0,75l

Black Print	38,00
Markus Schneider / Pfalz / QBA / trocken	
Ursprung	29,25
Markus Schneider / Pfalz / QBA / trocken	
Cuvee Gaudenz	32,50
Weingut Knipser / Pfalz / VDP.Gutswein / trocken	
Merlot Rouge Les Grains	22,00
Cellier de Marrenon / Rhône / trocken	
Grand Marrenon Rouge	29,50
Cellier de Marrenon / Luberon AC / trocken	
Château Ségur	38,00
Bordeaux / Haut-Médoc / Cru Bourgeois / trocken	
Chianti Colli Senesi	29,25
Poggio alla Sala / DOCG / trocken	
Barbazul	29,50
Huerta de Albalá / Tierra de Cádiz / trocken	
Viña Bujanda Reserva	32,50
Rioja / DOCa / trocken	
0,375l Muga Reserva	22,00
Rioja / DOCa / halbe Flasche / trocken	

Liebe Gäste, den aktuellen Weinjahrgang erfragt ihr bitte direkt bei eurer Bedienung.

SHERRY/ PORTWEIN/ VERMOUTH 5cl

Piscolabis	5,00
Spanischer Vermouth auf Eis mit frischer Orange, E	
Sherry Fino Pale Dry	3,00
Emilio Hidalgo, Bodegas Panesa, Jerez, E	
Sherry Amontillado	3,00
Medium Dry, Emilio Hidalgo, Bodegas Panesa, Jerez, E	
Sherry Morenita Cream	3,00
Emilio Hidalgo, Bodegas Panesa, Jerez, E	
Fine Ruby Port Quinta do Noval, P	3,00
Fine White Port Quinta do Noval, P	3,00