

Warme Getränke

Kaffepezialitäten aus dem Hause Seeberger



Kaffee Creme	€ 2,80
Pott Kaffee	€ 4,80
Cappuccino	€ 3,50
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Moccachino (Espresso, Milch, Schoko)	€ 3,80
Vanilloccino (Kaffee, weiße Schoko m. Vanillegeschmack)	€ 3,80
Heiße Schokolade	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Kaffee Amaretto mit Sahne	€ 6,30
Kaffee Baileys mit Sahne	€ 6,30
Kaffee mit Eierlikör und Sahne	€ 6,30

Alle Kaffeevarianten auf Wunsch auch koffeinfrei !

Zu jedem Kaffee reichen wir Quellwasser mit Edelsteinen angereichert, welche Sie auch gerne bei uns erwerben können.

Warme Getränke



BIO Apfelpunsch	€ 3,50
Kurkuma-Ingwer-Latte	€ 3,80
Kurkuma-Vanille-Latte	€ 3,80
Heiße Zitrone	€ 2,80
Tee – aus dem Hause Samova in Bio-Qualität	€ 3,20

- Kräuter
- Darjeeling
- Earl Grey
- Grüner Tee
- Früchte
- Pfefferminze
- Kamille
- Rooibos



Tee lose - BIO-Tees unserer Eigenmarke Wahre Lebenswerte – frisch zubereitet	€ 3,90
---	--------



- Cistus
- Brennessel
- Löwenzahn
- Guten Morgen
- Abend-Tee



HAUSGEMACHTE

BIO - LIMO

**ERFRISCHENDE
BIO-SORTEN:**

-  Himbeer-Zitrone
-  Holunderblüte & Zitronenmelisse
-  Ingwer-Minze-Limette
-  Pfirsich

0,25l € 3,20

0,5l € 5,20



Heiß oder kalt zu genießen!

Getränke alkoholfrei



Wasser (still, medium, Sprudel)	0,2l	€ 2,20	
	0,3l	€ 3,00	
	0,4l	€ 3,80	
	0,75l	€ 5,50	
Apfelsaft naturtrüb			
Orangensaft			
Johannesbeernektar			
Roter Traubensaft	0,2l	€ 2,80	
	0,3l	€ 3,80	
Saftschorle	0,2l	€ 2,50	
	Apfel, Orange, Johannesbeere,	0,3l	€ 3,40
	Rote Traube	0,4l	€ 4,20
Bionade Eistee – Pfirsich oder Zitrone	0,33l	€ 3,80	
Bitter Lemon	0,25l	€ 2,90	
Ginger Ale	0,25l	€ 2,90	
Tonic Water	0,25l	€ 2,90	
Vita Cola / Vita Orange oder Spezi	0,2l	€ 2,20	
	0,3l	€ 3,50	
	0,4l	€ 3,80	
Baba Jaga Kräuterlimonade	0,5l	€ 3,70	

Bier



Rother-Bräu Urtrunk BIO	0,5l	€ 4,50
Rother-Bräu Hefeweizen BIO	0,5l	€ 4,50
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l	€ 3,20
Schwarzer Esel	0,5l	€ 4,20
Gösser Natur-Radler	0,5l	€ 4,20

Bier Alkoholfrei

Neumarkter Lammsbräu	0,5l	€ 4,50
Rother-Bräu Hefeweizen BIO	0,5l	€ 4,50

Spirituosen

Grappa, Sambuca, Williams Birne, Haselnussgeist,
Eierlikör, Kräuterlikör, Obstler, Himbeere, Kirsche,
Baileys, Whisky (Single Malt oder Blended Scotch),

Cognac	2cl/4cl	€ 2,60 / € 4,50
Averna oder Ramazotti sauer	4cl	4,80
Gin Tonic		5,40



Wein weiß/rosé

Weißburgunder* trocken / feine Frucht

0,125 / 0,25l

€ 2,90 / € 5,80

Flasche 0,75l

€ 15,00

Pinot Grigio* feinherb / elegant

0,125 / 0,25l

€ 2,90 / € 5,80

Flasche 0,75l

€ 15,00

Riesling* halbtrocken

0,125 / 0,25l

€ 2,70 / € 5,30

Flasche 1,0l

€ 15,00

BIO – Grauburgunder

*Schöne Frische und Frucht im Mund mit Anklängen
von rotem Apfel, Zitrone und weißem Steinobst*

0,125 / 0,25l

€ 2,90 / € 5,80

Flasche 1,0l

€ 20,00

Portugieser Rosé* mild / süffig

0,125 / 0,25l

€ 2,70 / € 5,30

Flasche 1,0l

€ 17,50

BIO- Weinschorle – Grauburgunder

0,25l

€ 4,50

**Weine vom Weingut Acuntius / Pfalz*

Wein rot



Spätburgunder* *trocken / vollmundig*

0,125 / 0,25l

€ 2,90 / € 5,80

Flasche 0,75l

€ 15,00

Cabernet Sauvignon* *trocken / fruchtig*

0,125 / 0,25l

€ 2,90 / € 5,80

Flasche 0,75l

€ 15,00

Ital. BIO-Rotwein Ruminat – Primitivo

Demeter-Qualität vollmundig-weich, vielschichtig

0,125 / 0,25l

€ 3,80 / € 7,50

Flasche 0,75l

€ 21,00

Sangiovese – Primitivo „Terre Di Chieti“

Demeter-Qualität vollmundig-weich, kirschtig/brombeeriges

Aroma

0,125 / 0,25l

€ 3,60 / € 7,20

Flasche 0,75l

€ 20,00

**Weine vom Weingut Acuntius / Pfalz*

Sekt



Rotkäppchen trocken	0,2l	€ 4,50
Rotkäppchen trocken rosé	0,2l	€ 4,50
Rotkäppchen Sekt	0,75l	€ 14,90

Prosecco

Aperol-Spritz	€ 6,50
<i>Aperol, Prosecco, Sprudel, Orangenschnitz</i>	
Limoncello-Spritz	€ 6,50
<i>Limoncello, Prosecco, Sprudel, Limette</i>	
Campari-Amalfi	€ 6,90
<i>Campari mit Bitter-Lemon, Grapefruitschnitz</i>	
Campari-Soda	€ 6,50

Herzhafte Flammkuchen



Flammkuchen - Elsass <i>(Crème, Speck, Zwiebeln)</i>	€ 9,90
Flammkuchen – Sizilianer <i>(Crème, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gorgonzola, Knoblauch)</i>	€ 14,50
Flammkuchen – Räucherlachs <i>(Crème, Räucherlachs, Zwiebeln)</i>	€ 13,90
Flammkuchen – Salami <i>(Crème, Peperoni-Salami, Paprika, Zwiebeln)</i>	€ 12,80
Flammkuchen – Hirtenart <i>(Crème, Oliven, Peperoni, Hirtenkäse, Zwiebeln)</i>	€ 12,90
Flammkuchen - Pilze <i>(Crème, Paprika, Champignons, Zwiebeln)</i>	€ 11,70
Flammkuchen – Schwarzwald <i>(Crème, geräucherter Schinken, Kirschtomaten, Zwiebeln, Balsamico)</i>	€ 12,90
Flammkuchen – Vegan <i>(Tomaten-Sauce, Saisongemüse)</i>	€ 11,90
Flammkuchen – Gorgonzola <i>(Crème, Gorgonzola, Birne, mit Parmesankäse überbacken)</i>	€ 14,30
Flammkuchen – Quattro-Formaggi <i>(Crème, 4 verschiedene Käsesorten)</i>	€ 14,50
Flammkuchen – Mozzarella <i>(Crème, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Balsamico)</i>	€ 13,30
Flammkuchen – Ziegenkäse <i>(Crème, Ziegenkäse, Feigenmarmelade)</i>	€ 13,30

Herzhafte Speisen



Räucherlachs mit Kräutersauce <i>und Brötchen</i>	€ 9,50
Rinderbratwurst mit Senf/Brötchen	€ 6,20
Rinderbratwurst mit Rösti <i>wahlweise mit</i>	€ 9,50
Speck Zwiebel Spiegelei Käse jeweils + € 2,00	
Rösti Natur <i>wahlweise mit</i>	€ 4,90
Speck Zwiebel Spiegelei Käse jeweils + € 2,00 Lachs + € 5,00	
Camembert gebacken <i>Zwei Stück Camembert mit Preiselbeeren + Birne</i>	€ 8,40
Fish & Chips garniert	€ 14,90
Käsespätzle mit kleinem Salat	€ 12,90
Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	€ 3,90
Gulasch mit Brötchen <i>wahlweise mit</i>	€ 10,50
Spätzle + 3,40 Rösti + 3,90 Knödeln + 3,90	

Süße Speisen



Flammkuchen – Apfel/Birne <i>(Crème, Apfel & Birne, Zimt, Zucker)</i>	€ 9,90
Waffel mit Zucker*	€ 3,90
Waffel mit frischem Obst <i>zusätzlich mit Sahne + € 1,00</i>	€ 5,40
Palatschinke mit Marmelade <i>jedes weitere Stück + € 2,50</i>	€ 3,90
Schoko Palatschinke mit Sahne	€ 4,50
Eis Palatschinke mit 1 Kugel Eis und Sahne	€ 5,50
Haus Palatschinke <i>Nutella, Früchte, Sahne, Schokosauce</i>	€ 6,50
Kaiserschmarrn Spezial <i>mit Apfelmus oder Zwetschgenröster</i>	€ 14,90

Frühstück

von 9 - 11 Uhr

Bitte um Anmeldung !

fragen Sie nach unserer Frühstückskarte



*Gerne erstellen wir für Sie ein individuelles Angebot für
Gruppen, Feiern, Geburtstage u.v.m.*

*Wir richten gerne für Sie einen leckeren und frisch für Sie
zubereiteten Brunch oder ein feines Abendmenü aus.*

Bitte sprechen Sie uns an.



Kuchen/Torten

Hausgemachtes aus unserer Vitrine

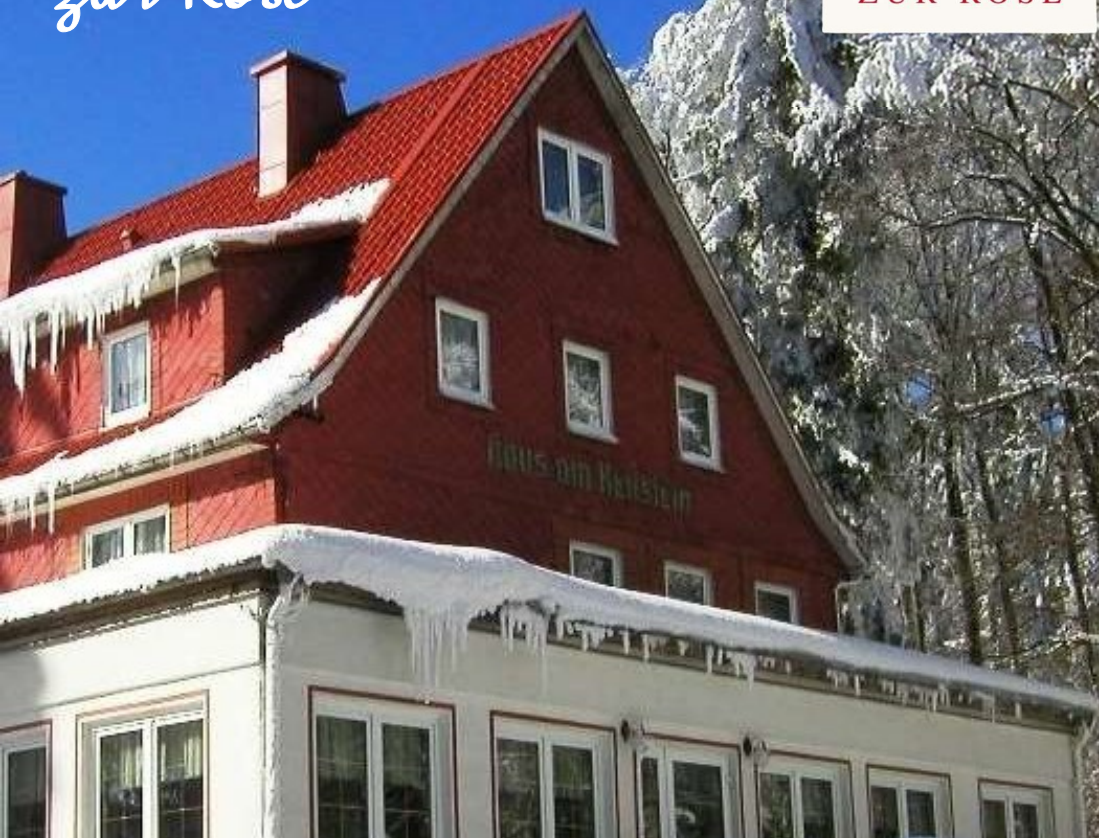
(bitte fragen Sie nach unserem Tagesangebot)

Obstkuchen	€ 3,80
Gebackener Käsekuchen	€ 4,20
Creme-/Sahnetorte	€ 4,80
Portion Sahne	€ 1,00

Eis

Kugel-Eis (Vanille, Schoko, Nuss, Erdbeere)	€ 1,80
Eiskaffee mit Sahne	€ 7,30
Eis-Schokolade mit Sahne	€ 7,30
Bananen-Split	€ 7,90
Eisbecher mit frischem Obst u. Sahne	€ 7,90

Herzlich willkommen
in der Herberge
zur Rose



**Unsere neuen Öffnungszeiten in den
Monaten Oktober – April !**

Wir haben für Sie

Sa., So., Mo. + Feiertagen von

11:30 – 20 Uhr geöffnet !

Warme Küche bis 19 Uhr