Warme Getränke

Kaffeespezialitäten 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

Seeberger
KAFFEERÖSTEREI 1946

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

Herzhafte Flammkuchen

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

Herzhafte Speisen

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

Süße Speisen

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