



Aperitif

Winterwiesen - Eleganz

Glas 0,2l 9,80

Likör vereint fruchtige Noten von Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere und Ringelblume, ergänzt durch Gin und Holunderblütenaromen. Abgerundet mit frischem Zitronen- und Apfelsaft.

Winterwiesen-Zauber

Glas 0,2l 7,50

Likör von Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere & Ringelblume aufgefüllt mit Rieslingsekt

Rieslingsekt

Glas 0,1l 6,20

Flasche 0,75l 38.-

Champagne Moët & Chandon Imperial

Flasche 0,75l 95.-

Champagne Moët & Chandon Imperial Rosé

Flasche 0,75l 105.-

Aperol Sprizz

0,2l 7,80

Limoncello Sprizz - Limoncello aufgegossen mit Rieslingsekt

0,2l 7,80

Hugo - Rieslingsekt, Holunderblütensirup, Minze, Eis

0,2l 7,80

Lillet BesenART - aufgefüllt mit Schweppes Wildberry, Himbeeren und Minze

0,2l 7,80

Campari Orange

0,2l 6,80

Gin Tonic

0,3l 8,60

Gin Wildberry

0,3l 8,60

Alkoholfreie Erfrischer

Ananas-Holunder Mocktail mit Zimtnote

Glas 0,2l 5,60

leckere Saftschorlen finden Sie in der Getränkekarte.

Willkommen in der BesenART!

LIEBE GÄSTE,

mit großer Freude heißen wir Sie in unserem Hause herzlich willkommen und laden Sie ein, die kulinarischen Genüsse der Wintersaison in vollen Zügen zu genießen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und erleben Sie gemütliche Stunden voller Genuss und Herzlichkeit.

Sollten Sie besondere Wünsche, Anregungen oder gar eine feine Nuance an Kritik haben, scheuen Sie sich nicht, uns dies mitzuteilen. Es sind oft die kleinen Details, die einen großen Unterschied machen – und Ihre Zufriedenheit ist der Maßstab unseres Schaffens.

Mit dem Blick auf die kommenden Monate möchten wir Ihnen schon heute einen genussvollen Ausblick auf die Spargelsaison 2025 geben: Ab dem 1. März servieren wir Ihnen den ersten Spargel des Jahres. Um Ihnen den Spargelgenuss besonders früh bieten zu können, arbeiten wir mit einem erfahrenen Spargelbauer zusammen, der seine Felder beheizt – so können Sie sich bereits jetzt auf das frische, köstliche Gemüse freuen, das wir bis zur Ernte unseres eigenen Spargels anbieten werden.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Treue. Genießen Sie den Augenblick und lassen Sie sich von unserem Team umsorgen!



Vorspeisen

	EUR
<i>Kürbiscremesuppe vom Hokkaido & Butternut (veggie)</i>	9,80
mit gebratener Garnele	13,-
<i>frischer Ackersalat mit Croutons und unserem Hausdressing (veggie)</i>	11,80
...dazu gebratener Speck	12,80
...mit Knoblauchgarnelen	20,-
...mit gebratener Blutwurst - Chef's choice-	17,80
...mit gratiniertem Ziegenkäse an Ahornvinaigrette (veggie)	17,80
<i>Vitello Tonnato</i>	
Zarte Kalbsbeischscheiben an Thunfischcreme mit Kapern und Zitronenabrieb	18,50
Zartes Lachstatar mit cremiger Avocado und feinem Wasabi	19,50
Feines Rote-Bete-Tatar mit warmem Ziegenkäse und einem Hauch von Honig	18,50
Knoblauchgarnelen mit Baguette (ohne Schale)	21,-
Räucherlachsmousse mit frisch aufgebackenem Pane Maggiore	11,50

*Zur Vorspeise servieren wir Ihnen ein Brotkörbchen sowie unsere selbstgemachte Butter.
Nachbestellungen sind gegen einen Aufpreis von 2,80€ erhältlich.*



Hauptgerichte

	EUR
Käsespätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln und Salat	17,50
Linguine (dünne Bandnudeln) in Kokos-Currysauce (veggie)	16.-
kleine Portion	14.-
Linguine und Garnelen in Kokos-Currysauce	30.-
Linguine und Filet vom Lachs in Kokos-Currysauce	30.-

Genießen Sie den vollen Geschmack des Winters!

Unsere ganzen, deutschen Gänse aus der Region werden traditionell mit köstlichen Beilagen serviert: zarte Kartoffelklöße, würziges Apfelrotkraut, Maronen und einer fruchtigen Orangensauce.

Perfekt für 4 Personen - ideal für ein festliches Winteressen in gemütlicher Runde.

Eine ganze Gans inkl. Beilagen kostet 200 EUR.

Bitte beachten Sie: Die Gans muss eine Woche im Voraus bestellt sein.

Lassen Sie sich dieses besondere Winterhighlight nicht entgehen!



Hauptgänge-jetzt sind Sie dran:

Stellen Sie sich bei uns Ihren Hauptgang ganz nach Ihren Wünschen zusammen!
Wählen Sie aus einer Vielzahl an köstlichen Beilagen, die wir Ihnen gerne auch als Tischbuffet servieren – so kann jeder von allem probieren und gemeinsam genießen.
Ihr Geschmack, Ihre Entscheidung!

Grundlagen schaffen:

EUR

Rehrücken mit Rotweinreduktion	28.-
Hirschrücken mit Portweinsauce	26.-
Edelgulasch vom Wild	22.-
Schnitzel Wiener Art mit Zitrone	18.-
Rinderroulade nach Oma's Rezept	18.-
Medaillons vom Kalb an einer Champignonrahmsauce	20.-

zum satt werden:

Hausgemachte Spätzle	4,50
Serviettenknödel	4,50
Kartoffelklöße	4,50
Kartoffelgratin	4,50

für die Vitamine:

Pilzragout von Edelpilzen	5.-
karamellierte Maronen	5.-
hausgemachtes Apfelrotkraut	4.-
Rotweibirne mit Preiselbeeren	4.-



Für unsere kleinen Gäste

	EUR
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Spätzle und Bratensauce	12,80
Spätzle mit Bratensauce	7,50
Pasta mit Tomatensauce	6,50
kleine Portion Käsespätzle	9,-

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Kindergerichte nur für Kinder bis 14 Jahren zubereiten. Gerne können Sie bestimmte Gerichte aus unserer Karte für einen Abschlag auch als kleine Portion bestellen.
Fragen Sie unseren Service.*

*Warme Küche Mittwoch bis Samstag von 17 bis 20:30 Uhr.
Sonntags durchgehend von 12 bis 20 Uhr.*



Getränke

<i>Weißwein</i>	0,75l	0,25l	0,1l
<i>Rivaner</i> , Weingut Fritz Waßmer, trocken	19.-	6,50	3,30
<i>Weißer Burgunder</i> , Weingut Fritz Waßmer, trocken	25.-	8,50	4,30
<i>Muskateller</i> , Weingut Fritz Waßmer, lieblich	24.-	8.-	4.-
<i>Riesling</i> , Nägelsförst, feinherb	23.-	7,80	3,90
<i>Grauburgunder</i> , Nägelsförst, trocken	30.-	10.-	5.-
<i>Sauvignac</i> , Weingut Wohlgemuth-Schnürr, trocken	21.-	7.-	3,50
<i>Rosé</i>			
<i>Spätburgunder rosé</i> , Weingut Fritz Waßmer, trocken	25.-	8,50	4,30
<i>Trinkstorch</i> , Nägelsförst, trocken	26.-	8,70	4,40
<i>Roséus</i> , Wohlgemuth-Schnürr, trocken	21.-	7.-	3,50
<i>Rotwein</i>			
<i>Frühburgunder</i> , Fritz Waßmer, trocken	42.-	x	x
<i>Pinot & Syrah</i> , Fritz Waßmer, trocken	35.-	x	x
<i>Qvinum</i> , Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauv., Lemberger, Nägelsförst, trocken	28.-	9,50	4,80
<i>Talblick</i> , Pinot Noir, Nägelsförst, trocken	43.-	x	x
<i>Prior</i> , Weingut Wohlgemuth-Schnürr, trocken	24.-	8.-	4.-
<i>Primitivo</i> , Fantini, trocken			

Aufgelesen:

„Es ist mir völlig gleichgültig, wohin das Wasser fließt, solange es
nicht in den Wein läuft.“
(Gilbert Keith Chesterton)



Getränke - Alkoholfrei

		EUR
Teinacher Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,75l	6,80
Teinacher Medium/Naturell	Fl. 0,33l	2,90
Schweppes:	Fl. 0,2l	3,80
Tonic Water		
Russian Wildberry		
Bitter Lemon		
Coca-Cola/zero, Fanta, Sprite, Paulaner Spezi	Fl. 0,33l	3,50
	Fl. 0,33l	3,50

Genuss-Schorlen und Erfrischer

Apfel-Schorle	0,33l	3,80
Limonaden:	0,33l	3,80
Zitrone		
Rhabarber-Mirabelle		
Johannisbeer-Holunder		
Limette-Minze		
Mango-Maracuja		

Weinschorlen

	0,25l	0,5l
Weißweinschorle sauer oder süß	5,30	9,50
Roséschorle sauer oder süß	5,30	9,50
Rotweinschorle sauer oder süß	5,30	9,50

Für unsere Weinschorlen verwenden wir unsere Hausweine. Sollten Sie einen speziellen Wein als Schorle trinken wollen, empfehlen wir Ihnen 0,1l Ihres Lieblingsweines zu bestellen und dann nach Belieben mit Wasser zu ergänzen.

Biere vom Fass von der Brauerei Rothaus

Rothaus Pils	Glas	0,3l	4,20
Rothaus Pils alkoholfrei	Fl.	0,33l	4,20
Rothaus Radler süß oder sauer	Glas	0,5l	5,20
Rothaus Radler süß oder sauer	Glas	0,3l	3,90
Hefeweizen	Glas	0,5l	5,20
Hefeweizen	Glas	0,3l	4,20
Hefeweizen alkoholfrei	Fl.	0,5l	5,20
Cola-Weizen	Glas	0,5l	5,20
Cola-Bier	Glas	0,5l	5,20
Cola-Bier	Glas	0,3l	4,20



Dessert

<i>Crème Brûlée</i> gebrannte Vanille-Crème	EUR 10,80
<i>Mousse au chocolat</i> Mousse von dunkler Schokolade auf Himbeerspiegel und frischen Beeren	11,50
<i>lauwarmer Schokokuchen</i> dazu Zimtkirschen und Vanilleeis	11,50
<i>Spekulatius Panna Cotta</i> dazu Apfelkompott	8,20
<i>Selbstgemachte Waffel -perfekt für zwei-</i> Zimtkirschen Vanilleeis	14,50

Heißgetränke

Kaffee Creme	2,90
Milchkaffee	3,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,90
Espresso	2,80
Espresso doppio	4,80
Espresso Machiato	3,30
Espresso Affogato	5,90
Heiße Schokolade	3,90
Chococcino	4,80
Tasse Tee	3,00



Digestif

	EUR
<i>Scheibel Premium Destillate 43% vol.</i>	5,20
Kirsch	
Williams	
Himbeer	
Mirabelle	
Altes PBümli	
<i>Scheibel Premium plus</i>	5,80
Moorbirne	
<i>Scheibel Alte Zeit</i>	8.-
Apricot Brandy	
Zibärtele Brand	
Cherry Brandy	
<i>Scheibel Edles Fass Haselnuss</i>	7.-
<i>Andreas Männle, Williams Gold Likör</i>	6.-
<i>Grappa Nonino 43°</i>	6.-
<i>Ramazotti mit Eis & Zitrone</i>	4,50
<i>Averna mit Eis & Zitrone</i>	4,50
<i>Selbstgemachter Eierlikör</i>	4,50
<i>Baileys auf Eis</i>	5,50

*In unseren Preisen ist kein Trinkgeld enthalten
dieses bleibt ganz Ihrer Zufriedenheit und Wertschätzung überlassen.*