

Beachten Sie auch
unsere Aktionstage!

Speise- und Getränkekarte



Getränke

¼ l	Most ^① , Mostschorle ^① , Mostbowle ^①	2,50
1 l	Most ^①	8,50
½ l	Mostbrett mit 5 verschiedenen Mostsorten ^①	5,50
0,2l	Glühmost ^①	2,50
0,2l	Glühmost ^① "spezial" (mit Calvagosch oder Grand Marnier)	3,50
0,2l	Gommele ^①	3,50
	Aperol Spritz^①, Limoncello Spritz^①	5,50
0,1l	GoSecco ^① - spritziger Apfelsecco	2,50
0,75l	GoSecco ^① - spritziger Apfelsecco	12,00
4 cl	Gommelino ^① - Apfel-Sherry	2,00
2 cl	Apfelbrand, Birnenbrand	2,00
2 cl	Willi - Birnenbrand mit Frucht	2,50
2 cl	Kirschwasser	2,50
2 cl	Calvagosch - Heimerdinger Calvados	2,50
¼ l	Cola ^② , Fanta ^② , Apfelsaft	2,50
0,7l	Sprudel (classic, medium, still, süß)	2,50
	Kaffee, Espresso	2,00

Speisen

Besenteller ^{③⑤}	8,50
(Salzfleisch, 1 Maultasche, 1 Bauernbratwurst, mit Brot)	
Salzfleisch ^⑤ mit Brot	6,50
1 Paar Bauernbratwürste ^{③⑤} mit Brot	5,00
1 Portion Sauerkraut ^{①④}	2,50
1 Portion hausgemachter Kartoffelsalat ^{④⑤}	3,00
Maultaschen ^{③④⑤} überbacken	5,50
(mit feiner Tomatensoße ^⑥ und mit Käse ^③ überbacken)	
vegetarische Maultaschen mit Zucchini-Käse-Sauce ^④	5,50
Maultaschen ^④ in der Brühe	5,00
Besentost ^{③⑤⑧}	4,00
Limburger in saurer Zwiebelsoße mit Brot	4,50
Käsebrötchen ^③ oder Käsewürfel ^③	4,50
Kräuterkäsebrötchen, Schmalzbrötchen ^⑥ ,	2,50
Honigbrötchen, G'sälzbrötchen	2,00

① enthält Sulfite

② koffeinhaltig

③ mit Farbstoff

④ Geschmacksverstärker

⑤ Konservierungsstoff

⑥ Antioxidationsmittel

⑦ Phosphat

⑧ Nitritpökelsalz

- Bitte fragen Sie uns nach unserer Allergenkennzeichnung -

Wir empfehlen Ihnen . . .

Classic ^①	reifer, gut abgestimmter Apfelwein aus verschiedene Mostapfelsorten, - unser Lieblingsmost
Classic mit Birne ^①	reifer, gut abgestimmter Apfelwein aus verschiedenen Mostapfelsorten, veredelt mit speziellen Birnensorten, der Traditionsmost
Brettacher ^①	sortenreiner Apfelwein aus dem „Brettacher Apfel“, mild und bekömmlich - der Leichte
Maunzen ^①	sortenreiner Apfelwein aus bester Rosswager Südhanglage, fruchtig - der Neue
Rheinischer Bohnapfel ^①	sortenreiner Apfelwein aus dem „Rheinischen Bohnapfel“, einer alten Apfelsorte, trocken und gehaltvoll - der Urige
Trierer Weinapfel ^①	sortenreiner Apfelwein aus dem kleinen „Trierer Weinapfel“ fruchtig und trocken - der Besondere
Bittenfelder „Kabinett“ ^①	sortenreiner Apfelwein aus dem „Bittenfelder Apfel“, späte Ernte, mit fast 80° Öchsle würde dieses einmalige Spitzenprodukt dem Weinprädiat „Kabinett“ entsprechen, reif und trocken - der Most für Kenner
Birne ^①	reiner Birnenwein aus verschiedenen alten Mostbirnensorten, je nach erhaltener Ernte bauen wir milde Birne, Birne Auslese oder auch sortenrein Schweizer Wasserbirne, Jagdbirne (Gellert's Grüne Jagdbirne) und Holzbirne aus

... und immer was Feines

„Sportler“-Schorle	vitalisierend , leichtes Mostschorle ^① mit einem Schuss Holunderblütensirup
Mostbowle	frisch, leicht - Most ^① mit Zitrone und süßem Sprudel
Glühmost	heiß, süß - Most ^① heiß serviert mit Zucker, Gewürzen und Orangen
Glühmost „spezial“	Glühmost ^① mit einem Schuss Calvagosch oder Grand Marnier
Gommele	prickelnd, belebend - Most ^① mit Sekt und einer Kreation verschiedener Fruchtsäfte
Calvagosch	in Eiche gelagerter Apfelbrand nach „Calvados“-Art
Gommelino	süß-herber Apfel-Sherry ^①
GoSecco	spritziger Apfelsecco von außergewöhnlicher Qualität
Aperol Spritz	das Kult-Getränk mit Aperol, GoSecco , Sprudel und Eiswürfel
Limoncello Spritz	das Urlaubs-Getränk aus Italien mit Limoncello , GoSecco , Sprudel & Eiswürfel

Zum Wohl!
Ihre Familie Gommel



Alle Sorten, solange Vorrat reicht!