

## WEIßWEIN

	0.1l	0.2l	0.75l
<b>Weißburgunder trocken</b> Weingut Höhn, Volkach, Franken Grapefruit, Ananas, Zitrus   wenig Säure	€ 4.10	€ 7.90	€ 29.50
<b>Riesling Kabinett trocken</b> Koehler Ruprecht, Kallstadt, Pfalz anschiemgsamer Riesling   wenig Säure	€ 4.50	€ 8.70	€ 32.50
<b>Grauburgunder trocken</b> Weingut Klumpp, Baden Birne, Honigmelone, Quitte, Kräuter   mineralisch	€ 4.90	€ 9.50	€ 35.00
<b>Chardonnay trocken</b> Lorenz & Söhne, Nahe Zitrus & Minze   leichte Säure	€ 3.60	€ 6.90	€ 25.50
<b>Silvaner trocken</b> Bickel-Stumpf, Frickenhausen Kräuter, Apfel   mineralisch	€ 3.70	€ 7.10	€ 26.50
<b>Cuvée trocken</b> Sauvignon Blanc & Viognier Reunis de Cébazan, Languedoc Stachelbeere, Aprikose & würzige Paprikanote	€ 3.80	€ 7.30	€ 27.00
<b>Bacchus halbtrocken</b> Weingut Höhn, Volkach, Franken Maracuja & Pfirsich	€ 3.60	€ 6.90	€ 25.50
<b>Scheurebe halbtrocken</b> „Meine Sache“, Meintzinger, Frickenhausen Exotische Früchte	€ 3.70	€ 7.10	€ 26.50

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!

## ROSEWEIN & ROTWEIN

	0.1l	0.2l	0.75l
<b>Wunderschön Rosé trocken</b>	€ 3.90	€ 7.50	€ 28.00
St. Antony, Rheinhessen Waldbeere & Erdbeere			
<b>Zweigelt trocken</b>	€ 3.90	€ 7.50	€ 28.00
Markowitsch, Carnuntum Kirsche, dunkle Beeren & Schokolade			
<b>Spätburgunder „Auf der Grenze“</b>	€ 4.70	€ 9.10	€ 34.00
Bernhart, Pfalz Apfel & Kräuter			
<b>Spätburgunder feinherb</b>	€ 3.60	€ 6.90	€ 25.50
Lergenmüller, Pfalz Kirsche & Johannisbeere   wenig Säure			
<b>Ursprung Cuvée trocken</b>	€ 5.10	€ 9.90	€ 37.00
Merlot, Cabernet Sauvignon & Portugieser Markus Schneider, Pfalz Dunkle Beere & würzig			
<b>Neprica Primitivo trocken</b>	€ 4.10	€ 7.90	€ 29.50
Tomaresca, Puglia IGT Kirsche, Pflaume, kandierte Orange			
<b>Aglianico trocken</b>	€ 3.60	€ 6.90	€ 25.50
Cantina di Venosa, Vulture DOC Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Kakao, Pfeffer			
<b>Malbec trocken</b>	€ 3.70	€ 7.10	€ 26.50
Alamos, Mendoza, Argentinien Cassis, Veilchen & Kräuter   teilweise Barrique			
<b>Cabernet Sauvignon trocken</b>	€ 5.60	€ 10.90	€ 40.50
Robert Mondavi, Kalifornien Dunkle Beeren, Estragon & Schwarzer Pfeffer			
<b>Weinschorle</b>		€ 4.80	

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!

## SCHAUM "weine"

Sekt trocken	€ 4.50	€ 33.00
Crémant Brut	€ 4.90	€ 36.00
Champagner Taittinger Brut Reserve		€ 95.00
Prisecco Jörg Geiger - alkoholfrei-	€ 8.50	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser 0.7l	€ 3.50
Still / Medium / Sprudel	
Hibbard <sup>2</sup> Limonade 0.4l	€ 4.30
Ingwer-Zitronengras	
Coca Cola/Coca Cola zero 0.2l	€ 3.10
Traubensaft weiß 0.2l	€ 3.10
-Schorle 0.2l	€ 2.90
Apfelsaft naturtrüb 0.2l	€ 3.10
-Schorle 0.2l	€ 2.90
Orangensaft 0.2l	€ 3.10
-Schorle 0.2l	€ 2.90

## HEIßGETRÄNKE

Glühwein	€ 3.90
Bratapfelpunsch (alkoholfrei)	€ 4.30
Espresso	€ 2.90
Crema	€ 3.30
Cappuccino	€ 3.80
Bio Tee 0.3l	€ 4.40
(English   Green Wulu Cha Yantou   Vervenia)	

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!

## LONGDRINKS

Gin Tonic	€ 10.50
Eclat Gin, Tonic Water	
Déjavu Tonic	€ 7.20
Déjavu, Tonic Water, Tafelwasser	
Melba Sprizz	€ 7.20
Pfersich, Vino Spumante, Tafelwasser	
Aperol Sprizz	€ 7.20
Aperol, Vino Spumante, Tafelwasser	
Hibbard <sup>2</sup> Sprizz	€ 7.40
Violet, Vino Spumante, Tafelwasser	
San Bitter Sprizz -alkoholfrei-	€ 7.20
San Bitter, Tonic Water, Tafelwasser	

## BIER

Hauf Pils 0.33l	€ 2.90
Augustiner hell 0.33l	€ 3.10
Jever Fun -alkoholfrei- 0.33l	€ 2.90

## DIGESTIF

	2cl	4cl
Winzerbrand Mirabelle	€ 3.80	€ 7.30
Jürgen Ellwanger, Winterbach		
„Harte Nuss“ Likör	€ 4.50	€ 8.70
O'Donnell Moonshine, Berlin		

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!

## SPEISEN bis 21.00 Uhr

Flammkuchen „Elsass“ Speck, Frühlauch, Schmand	€ 11.90
Flammkuchen „Veggie“ Mozzarella, Pesto, Tomatensauce, Kirschtomaten	€ 12.90
Flammkuchen „Serrano“ Serrano Schinken, Rucola, Schmand	€ 14.90
Flammkuchen „Süß“ Apfel, brauner Zucker, Mandeln, Schmand	€ 12.90
Hibbard <sup>2</sup> Vesperbrett Luftgetrocknete Salami, Serrano, Oliven, Grana Padano, Weichkäse, Butter, Brot	€ 16.90

*Fragen Sie uns gerne nach unserem  
aktuellen Tagesgericht und Dessert!*

## SNACKS bis 23.00 Uhr

Brot Cracker mit Dip 70g	€ 6.90
Chips 40g	€ 3.50
Kalamata Oliven 50g	€ 3.50

### Aus dem Hause Karg:

Schokoladenbruch 50g	€ 4.90
----------------------	--------

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!



Für exklusive  
Feierlichkeiten in  
unseren Räumlichkeiten  
sprechen Sie uns gerne  
an!

Gutscheine erhalten Sie  
vor Ort oder online zum  
Direkt-Ausdruck!

**Öffnungszeiten:**

Montag & Sonntag:	geschlossen
Dienstag – Samstag:	17.00-23.00 Uhr
Warme Küche:	bis 21.00 Uhr

**Hibbard Gastro Services GbR**

Hibbard<sup>2</sup>  
Marktplatz 4  
91555 Feuchtwangen

Homepage:	<a href="http://www.hibbard2.de">www.hibbard2.de</a>
E-Mail:	<a href="mailto:info@hibbard2.de">info@hibbard2.de</a>
Tel.:	09852/6154146

Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen:  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Infomappe!