

## 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 anschiemiger 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>Rosé halbtrocken</b>	€ 3.90	€ 7.50	€ 28.00
Helmut Geil, Rheinhessen Himbeere & Erdbeere			
<b>Zweigelt trocken</b>	€ 3.90	€ 7.50	€ 28.00
Markowitsch, Carnuntum Kirsche, dunkle Beeren & Schokolade			
<b>Tempranillo trocken</b>	€ 3.40	€ 6.50	€ 24.00
Ylirum, Vega Demara, Spanien schwarzen Kirschen, Gewürze & geröstete Kaffeebohnen			
<b>Spätburgunder „Auf der Grenze“</b>	€ 4.70	€ 9.10	€ 34.00
Bernhart, Pfalz Apfel & Kräuter			
<b>Spätburgunder feinherb</b>	€ 3.50	€ 6.70	€ 25.00
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>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 0.2l</b>		€ 4.60	

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 Still / Medium / Sprudel	€ 3.50
Hibbard <sup>2</sup> Limonade 0.4l Ingwer-Zitronengras	€ 4.30
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

Espresso	€ 2.90
Espresso Doppio	€ 4.80
Crema	€ 3.30
Cappuccino	€ 3.80
Bio Tee 0.3l (English   Green Wulu Cha Yantou   Vervenia)	€ 4.40

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	
Limoncello Sprizz	€ 7.20
Limoncello, 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	€ 10.90
Flammkuchen „Feta“ Kirschtomaten, Fetakäse, Olivenöl, Schmand	€ 11.90
Flammkuchen „Serrano“ Serrano Schinken, Rucola, Schmand	€ 12.90
Flammkuchen „Salami“ Fenchelsalami, Schmand	€ 12.50
Hibbard <sup>2</sup> Jause mit Fenchelsalami, Serrano Schinken, Parmesan, Winzerkäse, Butter, Brot	€ 15.80

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

## SNACKS bis 23.00 Uhr

Brot Cracker mit Dip 70g	€ 6.90
Chips 40g (Sea Salt & Malt Vinegar)	€ 3.30
Kalamata Oliven 50g	€ 3.40
<u>Aus dem Hause Karg:</u>	
Käsestangen 7 Stück	€ 7.50
Schokoladenbruch 50g	€ 4.50

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!

Montag & Sonntag:  
Dienstag – Samstag:  
Warme Küche:

**Öffnungszeiten:**  
geschlossen  
17.00-23.00 Uhr  
bis 21.00 Uhr

## **Hibbard Gastro Services GbR**

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

Homepage: [www.hibbard2.de](http://www.hibbard2.de)  
E-Mail: [info@hibbard2.de](mailto:info@hibbard2.de)  
Tel.: 09852/6154146

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