

GETRÄNKEKARTE

Offen ab Hof

Wasser für Wasser (mit/ohne Kohlensäure)	3d1/5d1/1l	3.00/4.00/7.50
Most / Most-Schorle	3d1/5d1/1l	4.00/6.00/9.00
Hausgemachter Eistee	3d1/5d1/1l	4.00/6.00/9.00
Verschiedene Sirup aus der Region	3d1/5d1/1l	4.00/6.00/9.00

Aus der Flasche

Isis Tonic / Citro / Cola	3.3d1	5.50
Haskapi Schorle	3.3d1	6.00
Zämä Bergkräuter Limonade	3.3d1	5.50
Neumarkter Lammsbräu (Alkohol- und glutenfreies Bier)	3.3d1	6.00
Suure Moscht vom Herzöglar (4% Vol.)	3.3d1	6.00

Warme Getränke

Kaffee Crème	4.50
Espresso	4.50
Espresso Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino	5.50
Schale	6.00
Flat White	6.00
Kalter Milchkaffe	6.00
Kaffee Schnaps (Träsch, Zwetschgen- oder Mispelbrand)	7.50
Schoggi warm oder kalt	5.00
Verschiedene Tees	4.50

Wir bieten Kuhmilch und Haferdrink an.

Unsere hausgebrauten Musegg-Biere

Bitte fragen Sie bei unserem Personal nach den aktuellen Bier-Sorten.

Nöllli	5.3 % Vol.		
Helles goldgelbes Pilsner		3dl/5dl	5.50/8.00
Frisch und herb, mit Citrus Noten			
Zyt	4.3 % Vol.		
Helles goldgelbes Pale Ale		3dl/5dl	5.50/8.00
Frisch und herb, mit Grapefruit und Melonen Noten			
Männli	5.7 % Vol.		
Amber		3dl/5dl	5.50/8.00
Mild und ausgewogen			
Allenwinden	5,3% Vol.		
Goldenes Pale Ale		3dl/5dl	5.50/8.00
Fruchtig herb, mit Passionsfrucht und Trauben Noten			
Luegisland	5.4 % Vol.		
Dunkles Lager		3dl/5dl	5.50/8.00
Leicht malzig, mit Mocca und Caramel Noten			
Schirmer	4,4 % Vol.		
Honig- Trübes Weizen		3dl/5dl	5.50/8.00
Spritzig, Banane - Birne			
Barley Wine	9% Vol.		
Hofeigenes Starkbier		Flasche, 75cl	49.00
Majestätisch, kraftvoll und voller Charakter			

Aperitifs, Drinks und Spirituosen

Saison Drink mit/ohne Alkohol	2dl	12.00/8.00
Gespritzter Wein süss oder sauer	2dl	10.00
Gin Tonic mit Florales Gin vom Haldi Hof oder 4-Forest	3dl	14.00
Wodka Soda Mit Xellent Vodka und Verjus	3dl	12.00
Zämä Steil Mit Xellent Vodka oder 4-Forest Gin	3dl	12.00
Verschiedene hauseigene Edelbrände vom Kulturhof Träsch 40%, Mispel-Brand 40%, Honig-Chrüter 35%	2cl	9.00
Diverse Edelbrände	2cl	9.00

WEIN OFFEN - 1d1

Schaum

Sitenrain Brut

Solaris, Sauvignier Gris / Sitenrain / Nora Breitschmid / Meggen, LU 11.00

Weiss

Solaris

Seeburghof / Markus Reinhard / Luzern, LU 10.50

Johanniter

Weingut Sonnenberg / Kriens, LU 9.50

Sauvignier Gris

Sitenrain / Nora Breitschmid / Meggen, LU 11.00

Rosé

Schiller

Muscat Bleu, Cabernet Jura, Birstaler Jura / Sitenrain/
Nora Breitschmid / Meggen, LU 10.50

Rot

Nero

Cabertin, 1-36, Divico / Weingut Stoll / Osterfingen, SH 9.00

Cabernet Franc

Domaine du Pampre / Francois Gasser / Boudry, NE 9.00

WEIN AUS DER FLASCHE - 7.5d1

Schaum

Sitenrain Brut	
Solaris, Sauvignier Gris / Sitenrain / Nora Breitschmid / Meggen, LU	72.00
PetNat	
Pinot Noir / Adrians Weingut / Adrian Hartmann / Oberflachs, AG	67.00
Crémant	
Pinot Noir / Adrians Weingut / Adrian Hartmann / Oberflachs, AG	86.00
Brut Nature Blanc	
Chardonnay / Weingut Obrecht / Christian & Francisca Obrecht / Jenins, GR	99.00

Weiss

Solaris	
Seeburghof / Markus Reinhard / Luzern, LU	69.00
Riesling	
Biohof Winzingen / Josef Wicki / Littau, LU	61.00
Johanniter	
Weingut Sonnenberg / Kriens, LU	61.00
Sauvignier Gris	
Sitenrain / Nora Breitschmid / Meggen, LU	72.00
Fricktal Weiss	
Riesling Sylvaner / Tom Litwan / Oberhof, AG	61.00
Räuschling Non Filtré	
Besson Strasser / Nadine & Cédric Besson-Strasser / Laufen-Uhwiesen, ZH	71.00
Blanc de Noir	
Pinot Noir / Gatluzi / Heinz Kunz / Fläsch, GR	61.00
Pinot Gris Malans	
Astrid & Andrin Schifferli / Malans, GR	75.00

Completer AOC	95.00
Sprecher von Bernegg / Jan Luzi / Jenins, GR	
Viognier Grand Cru	69.00
Domaine les Dyrades / André Belard / Rivaz, VD	
Gewürztraminer	69.00
Domaine du Pampre / Francois Gasser / Boudry, NE	

Rosé

Schiller	67.00
Muscat Bleu, Cabernet Jura, Birstaler Jura / Sitenrain/ Nora Breitschmid / Meggen, LU	
Fricktal Rosé	68.00
Zweigelt / Tom Litwan / Oberhof, AG	
Rosé de Pinot Noir	58.00
Pinot Noir , Syrah / Domaine les Dyrades / André Belard / Rivaz, VD	

Rot

Chalofe	112.00
Pinot Noir / Tom Litwan / Oberhof, AG	
Väterchen Frost Rot	68.00
Syrah, Merlot, Cabernet Franc / Stephan Herter / Winterthur, ZH	
Zweigelt	69.00
Besson Strasser / Nadine & Cédric Besson-Strasser / Laufen-Uhwiesen, ZH	
PIN	74.00
Pinot Noir / Weingut 8247 / Daniel Fink / Flurlingen, ZH	
Pinotage	86.00
Syrah Barrique / Weingut Rebhalde / Sven Hohl / Stäfa, ZH	
Nero	58.00
Cuvée / Weingut Stoll / Osterfingen, SH	
Dôle la Liaudisaz	87.00
Pinot Noir, Gamay / Marie-Thérèse Chappaz / Fully, VS	

Le Servagnin	
Pinot Noir / Domaine Henri Cruchon / Catherine Cruchon-Griggs / Echichens, VD	72.00
Cabernet Franc	
Domaine du Pampre / Francois Gasser / Boudry, NE	68.00
Gamay Sauvage	
Gamay / Domaine Grand Cru / Jean Pierre Pellegrin / Peissy, GE	74.00
Sass	
Merlot / Myrah Zündel / Beride, TI	99.00