EDENKOBENER HÜTTE

AM HÜTTENBRUNNEN

SPEISEN & GETRÄNKE

EDENKOBENER HÜTTE

AM HÜTTENBRUNNEN

Herzlich Willkommen im „Hüttenbrunnen“.

Der Hüttenbrunnen empfängt Sie mit gepflegter Gastlichkeit und bietet Ihnen bodenständige, gutbürgerliche Küche mit Pfälzer Spezialitäten und hochwertigen Weinen aus der Region.

Liebe Gäste, die Herkunft unserer Speisen liegt uns sehr am Herzen, deswegen möchten wir Ihnen einen kleinen Überblick darüber geben, was wir in unserer Küche verarbeiten.

Unser Schweinefleisch ist italienisches Landschwein „Gran Parino“ und die Rumpsteaks sind aus Uruguay oder Argentinien, getreidegefüttert. Unsere Pfälzer Spezialitäten werden nach unseren Wünschen für uns direkt von ortsansässigen Metzgern hergestellt. Das Gemüse ist, wenn möglich, regional und Bio. Alle Saucen und Dressings sind bei uns hausgemacht und keine Fertigprodukte.

Sie sehen, eine kleine Wartezeit lohnt sich!

Genießen Sie die Pfälzer Lebensart und Lebensfreude,

mit besten Wünschen von Miguel, Susen und Team.

EDENKOBENER HÜTTE
AM HÜTTENBRUNNEN

KLEINIGKEITEN & BROTZEIT

Weißer Käse mit Zwiebeln, Butter und Brot	5,90 €
Handkäs „mit Musik“ auf Senf Vinaigrette, Butter und Brot, kleine Portion	5,50 €
Handkäs „mit Musik“ auf Senf Vinaigrette, Butter und Brot	9,40 €
„Dos Käsos“ Käse-Duo mit Butter und Brot *(Handkäs und weißer Käse auf Senf Vinaigrette)*	9,40 €
Schafskäse gegrillt mit Baguette	9,60 €

SALATE

Kleiner Beilagensalat	3,90 €
Bunter Salatteller der Saison	11,90 €

KINDERGERICHTE

Spätzle mit Sauce [5]	4,90 €
Pommes mit Ketchup oder Mayonaise [6, 10]	3,50 €

EDENKOBENER HÜTTE
AM HÜTTENBRUNNEN

HAUPTGERICHTE

Straßburger Wurstsalat mit Käse und Brot [5, 8]		9,40 €
Straßburger Wurstsalat mit Käse und Pommes [5, 8]		11,40 €
Herzhafter Wurstsalat mit Brot [5, 8]		9,00 €
Herzhafter Wurstsalat mit Pommes [5, 8]		11,00 €
Zwei Fleischknepp mit Meerrettichsauce und Brot [1, 5, 8]		9,90 €
Zwei Leberknödel mit Sauerkraut und Brot [1, 5, 8]		9,90 €
Zwei Pfälzer Saumagen Scheiben mit Sauerkraut und Brot [1, 5, 8]		9,90 €
Zwei Pfälzer Bratwürste mit Sauerkraut und Brot [1, 5, 8]		9,90 €
Schiefer Sack *(eine Bratwurst und ein Leberknödel)* [1, 5, 8]		9,90 €
Platter Sack *(ein Saumagen und ein Leberknödel)* [1, 5, 8]		9,90 €
Gerader Sack *(eine Bratwurst und zwei Leberknödel)* [1, 5, 8]		12,90 €
Pfälzer Teller mit Sauerkraut und Brot *(ein Saumagen, ein Leberknödel und eine Bratwurst)* [1, 5, 8]		12,90 €
Currywurst mit Pommes *(Rindswurst)* [1, 8]	*klein:* 7,90 €	*groß:* 9,90 €
Pfälzer Bratwurst mit Pommes [1]	*klein:* 7,90 €	*groß:* 9,90 €

Pfannen-Schnitzel „Wiener Art“ mit einer Beilage	*klein:* 10,90 €	*groß:* 12,90 €
Pfannen-Schnitzel „Jäger Art“ mit einer Beilage [5]	*klein:* 11,90 €	*groß:* 13,90 €
Pfannen-Schnitzel „Rahm“ mit einer Beilage [5]	*klein:* 11,90 €	*groß:* 13,90 €
Cordon Bleu mit einer Beilage (*auf Vorbestellung, außer Sonntags*) [8]		16,90 €
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Zwiebeln, Pommes und Salat		24,50 €

BEILAGENAUSWAHL

Portion Sauerkraut	2,00 €
Portion Pommes	3,30 €
Portion Spätzle	3,30 €
Sauce extra [5]	2,00 €
Ketchup oder Mayonaise [6, 10]	0,20 €
Teller extra *(ein zusätzlicher Teller und Besteck zum Hauptgericht)*	1,00 €

Bei einigen Gerichten, bieten wir auf Nachfrage für 2,00 € weniger eine Seniorenportion an. Fragen Sie uns einfach.

Alle Pfälzer Spezialitäten auch zum Mitnehmen für zu Hause, vorgegart und vakuumverpackt.

EDENKOBENER HÜTTE
AM HÜTTENBRUNNEN

LECKERE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln [8]	9,00 €
Flammkuchen mit Schafskäse *(incl. Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Pepperoni)*	9,20 €
Flammkuchen mit frischem Lauch und Käse	9,20 €
Flammkuchen Vegan *(mit Tofu, Zwiebeln und Gemüse)*	10,90 €

KUCHEN UND TORTEN

Täglich wechselnde Kuchensorten	3,20 €
Täglich wechselnde Tortensorten	3,80 €
Kuchen oder Torte verpackt zum Mitnehmen zzgl.	0,30 €

DOSENWURST

Dosenwurst vom regionalen Metzger, verschiedene Sorten *(Blutwurst, Saumagen, Leberwurst, Bratwurst, Schinkenwurst und Schwartenmagen)*	4,00 €

OFFENE WEISSWEINE

Pfälzer Landwein	*0,25 l*	3,60 €
Riesling *trocken oder halbtrocken*	*0,25 l*	3,90 €
Weißherbst *lieblich*	*0,25 l*	3,90 €
Silvaner *halbtrocken*	*0,25 l*	3,90 €
Müller Thurgau *lieblich*	*0,25 l*	3,90 €
Grauer Burgunder *trocken*	*0,25 l*	4,30 €
Weißer Burgunder *trocken*	*0,25 l*	4,30 €
Scheurebe *lieblich*	*0,25 l*	3,90 €
Morio Muskat *lieblich*	*0,25 l*	3,90 €
Muskateller *trocken*	*0,25 l*	4,50 €
Chardonnay *trocken*	*0,25 l*	4,50 €
Sauvignon Blanc	*0,25 l*	5,20 €

OFFENE ROTWEINE

Dornfelder *trocken oder halbtrocken*	*0,25 l*	3,90 €
Rotwein Cuvee *trocken*	*0,25 l*	3,90 €
Rubicon *lieblich*	*0,25 l*	4,20 €
Spätburgunder *trocken oder mild*	*0,25 l*	4,20 €
St. Laurent *feinherb*	*0,25 l*	4,20 €

EDENKOBENER HÜTTE
AM HÜTTENBRUNNEN

WEINSCHORLE

Riesling *trocken oder halbtrocken*	*0,25 l*	2,30 €	*0,5 l*	4,40 €
Weißherbst *lieblich*	*0,25 l*	2,30 €	*0,5 l*	4,40 €
Silvaner *halbtrocken*	*0,25 l*	2,30 €	*0,5 l*	4,40 €
Müller Thurgau *lieblich*	*0,25 l*	2,30 €	*0,5 l*	4,40 €
Grauer Burgunder *trocken*	*0,25 l*	3,40 €	*0,5 l*	5,90 €
Weißer Burgunder *trocken*	*0,25 l*	3,40 €	*0,5 l*	5,90 €
Dornfelder *trocken oder halbtrocken*	*0,25 l*	2,40 €	*0,5 l*	4,50 €
Rotwein Cuvee *trocken*	*0,25 l*	2,40 €	*0,5 l*	4,50 €

SEKT

Secco *trocken, rot oder weiß*	*0,1 l*	3,00 €	*0,7 l* *Flasche*	15,00 €
Riesling Sekt Exclusiv	*0,1 l*	3,00 €	*0,7 l* *Flasche*	16,00 €

BIERE VOM FASS

Bitburger Pils	*0,3 l*	3,10 €	*0,5 l*	4,40 €
Bitburger Pils Radler	*0,3 l*	2,80 €	*0,5 l*	4,00 €
Benediktiner Weißbier			*0,5 l*	4,40 €
Benediktiner Weißbier Radler			*0,5 l*	4,00 €

FLASCHENBIERE

Bitburger Pils alkoholfrei	*0,5 l*	3,90 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	*0,5 l*	3,90 €

ALKOHOLFREIE GETRANKE

Mineralwasser *(still, medium oder classic)*			*0,7 l Flasche*	3,00 €
Wasser *(still, medium oder classic frisch gezapft)*	*0,25 l*	1,60 €	*0,5 l*	2,30 €
Apfelsaft *pur*	*0,25 l*	2,10 €	*0,5 l*	4,20 €
Johannisbeernektar	*0,25 l*	2,10 €	*0,5 l*	4,20 €
Traubensaft *rot oder weiß*	*0,25 l*	2,10 €	*0,5 l*	4,20 €
Apfelsaftschorle	*0,25 l*	2,00 €	*0,5 l*	4,00 €
Cola, Cola Zero, Fanta oder Spezi [1, 3, 5, 6, 9, 11]	*0,25 l*	2,10 €	*0,5 l*	4,00 €
Bitter Lemon [7]	*0,25 l*	2,10 €	*0,5 l*	4,00 €
Johannisbeer- oder Traubensaftschorle	*0,25 l*	2,00 €	*0,5 l*	4,00 €
Rhabarbersaftschorle	*0,25 l*	2,00 €	*0,5 l*	4,00 €

EDENKOBENER HÜTTE
AM HÜTTENBRUNNEN

FAIRTRADE KAFFEE UND CO.

Kaffee Pott	3,50 €
Kaffee Tasse	2,40 €
Latte Macchiato Pott	3,50 €
Milchkaffee Pott	3,40 €
Cappuccino Pott	3,20 €
Heiße Schokolade mit Bio Milch	3,50 €
Chococcino	3,70 €
Espresso	2,40 €
Espresso Doppio	3,50 €
Tee div. Sorten*	2,30 €
Kaffeesirup div. Sorten**	0,50 €

* Unsere Bio Teesorten sind: Kamille, Pfefferminze, English Breakfast, Kräuter, Jasmin, Blutorange, Waldbeeren, Hagebutte, Rooibos, Ingwer und Grüner Tee.

** Kaffeesirup verleiht einer jeden Kaffeekreation die ganz besondere Note. Wer ein Geschmacks-erlebnis der besonderen Art genießen möchte, hat die Wahl zwischen ***Vanille, Karamel, Haselnuss*** oder ***Zimt***, um dem koffeinhaltigen Heißgetränk eine ganz besondere Note zu verleihen.

DIGESTIFS

SCHEIBEL BRENNEREI – EDLE BRANDE ERLEBEN

Die Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei gehört zu den führenden Herstellern von Edelbränden in Deutschland und ist der einzige gewerbliche Betrieb in Deutschland, der noch wie vor hundert Jahren über Feuer destilliert. Dabei entstehen Brände mit einzigartigem Charakter!

Gute Brände brauchen Zeit. Egal ob damit die Zeit für das Reifen der Früchte gemeint ist, das richtige Timing bei der Destillation oder die ideale Lagerzeit. Diese Brennerei lässt ihren Produkten alle Zeit, die sie benötigen, damit sie den hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden.

Nehmen auch Sie sich Zeit für den Genuss!

PREMIUM – ÜBER GOLD DESTILLIERT

Williams-Christ Birne	40%vol.	*2 cl*	3,50 €
Kamin-Kirsch	43%vol.	*2 cl*	3,50 €
Marille	40%vol.	*2 cl*	3,50 €

PREMIUM PLUS – MEHR FRUCHT ERLEBEN

Altes Pflümle	43%vol.	*2 cl*	3,50 €
Moor Birne	43%vol.	*2 cl*	3,80 €
Gold-Willi	43%vol.	*2 cl*	3,80 €
Gold-Quitte	43%vol.	*2 cl*	3,80 €
Ingwer Royal	43%vol.	*2 cl*	3,80 €
Feine Marille	43%vol.	*2 cl*	3,80 €
Magma-Mandarine	43%vol.	*2 cl*	3,80 €
Edle Himbeere	43%vol.	*2 cl*	3,50 €

EDENKOBENER HÜTTE
AM HÜTTENBRUNNEN

EDLES FASS 350

Nussler	40%vol.	*2 cl*	4,20 €
Haselnuss	40%vol.	*2 cl*	4,20 €
Williamsbrand	40%vol.	*2 cl*	4,20 €

FINESSE – MEHR FRUCHT ERLEBEN

Mirabelle	40%vol.	*2 cl*	3,90 €
Magnum-Birne	40%vol.	*2 cl*	3,90 €

KOSTBARKEITEN

Apfel-Garten	35%vol.	*2 cl*	3,50 €
Bratapfel	20%vol.	*2 cl*	3,50 €

ALTE ZEIT – BRANDY

Verschiedene Sorten	35% - 41%vol.	*2 cl*	5,50 €

TO GO *(Flasche 2cl)*

Verschiedene Sorten	40% - 43%vol.	*2 cl*	3,50 €

EDENKOBENER HÜTTE
AM HÜTTENBRUNNEN

Übernachtungen, Catering & Festlichkeiten

Sie möchten den Alltagstrubel hinter sich lassen?

Dann übernachten Sie bei uns im Hüttenbrunnen, in gemütlichen Mehrbettzimmern.
Nach einer erholsamen Nacht, beginnen Sie den nächsten Morgen mit einem reichhaltigen Frühstück.

25 € pro Person/Nacht.
33,50 € pro Person/Nacht inkl. Frühstück.

Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Jubiläum, Kommunion,
Konfirmation, Weihnachtsfeier oder einfach nur so.

In unseren beiden Nebenzimmern können Sie Ihre Veranstaltung getrennt von anderen Gästen feiern. Oder Sie entscheiden sich für eine andere Location und wir übernehmen Ihre Bewirtung mit unserem Catering Service.

Für eine persönliche Beratung und Buffetvorschläge, stehen wir
nach Anfrage natürlich gerne zur Verfügung.

Der „Hüttenbrunnen“, ein Ort zum Wohlfühlen

Mit frischen Produkten der Saison, gestalten wir eine kreative Küche, die regional inspiriert ist.

Auf Ihre eventuellen Unverträglichkeiten gehen wir selbstverständlich gerne ein.
Jedoch sind Umbestellungen nicht möglich, da es Ihre Wartezeit und die der anderen Gäste verlängern würde.

Im Sommer haben wir für Sie geöffnet, von Mittwoch bis Sonntag von 11:00 Uhr bis 18:00 Uhr.

Montag und Dienstag ist Ruhetag (außer an Feiertagen). Ab 11.00 Uhr durchgehend warme Küche bis 17:30 Uhr.
Winteröffnungszeiten ab November, von 11:00 Uhr bis 17:00 Uhr. Warme Küche bis 16:30 Uhr.

Edenkobener Hütte „am Hüttenbrunnen“
Schänzelstraße 2, 67480 Edenkoben

Tel. 06323-2827
Fax. 06323-9885969

info@huettenbrunnen.net
www.huettenbrunnen.net

Besuchen Sie uns auch auf Facebook und empfehlen Sie uns weiter.
www.facebook.com/huettenbrunnen.net
Bewertungen bitte auf Google, Tripadvisor oder Facebook

Um den gesetzlichen Bestimmungen der Kennzeichnungspflicht zu entsprechen, finden Sie hier die Information über Zusatzstoffe.

Informationen über Allergene bzw. die Allergenkarte finden Sie vorne an der Theke. Fragen Sie uns einfach.

Zusatzstoffe: 1 = Phosphat, 3 = Süssungsmittel (Natriumcyclamat, Acesulfam K, Aspartam), 5 = Farbstoff, 6 = Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, 7 = Chininhaltig, 8 = Nitrit, 9 = Koffeinhaltig, 10 = Konservierungsstoffe, 11 = enthält eine Phenylalaninquelle

So gut kann Bier schmecken.
Bitte ein Bit
Bitburger
Bitburger

Wein vom Schlößchen.

Jedes Schlückchen ein Stückchen Pfalz.

.....

www.altes-schloesschen.com

Ludwig Schneider GmbH ~ Maikammerer Straße 7 ~ D-67487 St. Martin/Pfalz ~ T 06323 94 30-0 ~ F 06323 94 30-50 ~ info@altes-schloesschen.com

EDENKOBENER HÜTTE
AM HÜTTENBRUNNEN

Edenkobener Hütte „am Hüttenbrunnen“

Sie können gerne Kontakt mit uns aufnehmen.
Wir nehmen Buchungen, Feedback oder auch Kritik entgegen.

Rufen Sie uns gerne an: 0 63 23 - 2827
Oder schreiben Sie uns: info@huettenbrunnen.net