



Willkommen in der Volksgesundung!

Schön, dass Sie da sind!

Wenn Sie auch ein wenig Hunger mitgebracht haben, freuen wir uns, Sie zu verköstigen. Da bei uns täglich frisch gekocht wird, halten wir uns nicht an feste Menüs. Viel lieber überraschen wir Sie mit wechselnden Angeboten, die wir Ihnen jederzeit gern individuell empfehlen. Wenden Sie sich bitte an uns!

*Auf eine gute Zeit mit viel Genuss!
Ihre Kochbullen*

Wir sind für Sie da:

Öffnungszeiten April-September

Mittwoch-Freitag

15-22:00 Uhr / Küche 18-20:00 Uhr

Samstag-, Sonn- und Feiertage

12 - 20:00 / Küche 12 - 15:00 / 18 - 20:00 Uhr

Öffnungszeiten Oktober-März

Donnerstag & Freitag

15-22:00 Uhr / Küche 17-20:00 Uhr

Samstag 12-20:00 Uhr / Küche durchgehend

Sonntag

12-20:00 Uhr / Küche 12-15:00 Uhr

*Caterings/Veranstaltungen und Feierlichkeiten
nach indiv. Absprache*



Getränke

Ein Glas Wein, ein kühles Bier, einen Schnappus oder eine leckere Tasse Kaffee? Genießen Sie den Aufenthalt in der Volksgesundung in gemütlicher Atmosphäre und bei geselliger Runde!

Bier

<i>Ur- Krostitzer Bier vom Fass Hell</i>	0,3 l	1,70 €
	0,5 l	3,20 €
<i>Ur- Krostitzer Schwarzbier ^{A, 2}</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Bier mit Cola ^{A, 4, 7, 11} / Sprite ^{A, 4, 7} / Fassbrause ^{A, 2}</i>	0,3 l	1,70 €
	0,5 l	3,20 €
<i>Ur -Krostitzer Alkoholfrei Flasche</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Schöffelhofer Weizen, Alkoholfrei Weizen ^A</i>	0,5 l	3,50 €
<i>Urkrostitzer Flasche, Gartenbier To Go</i>	0,5 l	1,50 €
<i>Gösser Radler, Freiburger Radler Flasche</i>	0,5 l	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Alkoholfreie Getränke, wie Cola ^{4, 7, 11},</i>	0,4 l	2,50 €
<i>Fassbrause ², Wasser, ...</i>	0,2 l	1,50 €
<i>Flasche Wasser medium, mit Sprudel</i>	1,0 l	4,80 €
<i>Pepsi Cola, 7Up Limonade, Rhabarber Schorle,</i>	0,33 l	2,50 €
<i>Bionade verschiedene Sorten</i>		
<i>Gartenlimonade, Orange, Zitrone, Pink</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Grapefruit</i>		
<i>Säfte (Orange, Apfel, Kirsch, Banane)</i>	0,2 l	1,80 €
<i>Sachsen- Obst Herstellung</i>	0,4 l	2,80 €
<i>Ginger Ale ^{4, 8} / Bitter Lemon ⁸ / Tonic Water ¹⁰</i>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	2,80 €

Wein und Sekt

Unsere hauseigenen Weine kommen aus der Region aber gerne auch mal überregional. Alle leckeren Sorten aus unserer Weinauswahl erhalten wir frisch vom Hang!

<i>Weißwein trocken ^{L, N}</i>	0,2 l	2,90 €
<i>Leoff Pfalz,</i>	0,75 Fl.	11,90 €
<i>Weißwein, trocken, fruchtig, frisch</i>	0,2 l	4,20 €
<i>Pinot Grigio</i>	0,75 Fl.	16,80 €
<i>Rosewein, halbtrocken</i>	0,2 l	2,90 €
<i>Leoff Pfalz</i>	0,75 Fl.	11,90 €
<i>Rotwein trocken ^{L, N}</i>	0,2 l	3,90 €
<i>Lemberger, Deutschland</i>	0,75 Fl.	15,90 €
<i>Rotwein trocken ^{L, N}</i>	0,2 l	4,20 €
<i>Blauer Zweigelt, Österreich</i>	0,75 Fl.	16,80 €
<i>Rotwein trocken</i>	0,2 l	4,50 €
<i>Primitivo</i>	0,75 Fl.	18,50 €
<i>Rotwein trocken</i>	0,2 l	2,90 €
<i>Dornfelder, Deutschland</i>	0,75 l	11,90 €
<i>Rotkäppchen Sekt</i>	0,2 l	2,50 €
<i>trocken / halbtrocken, mit / ohne Alkohol</i>	0,75 Fl.	10,50 €

Spirituosen

<i>Ramazzotti / Wodka Moskovskaya, Averno</i>	4 cl	3,50 €
<i>Baileys</i>		
<i>Goldkrone / Pfefferminzlikör / Kirschlikör / Kräuterlikör</i>	4 cl	2,50 €
<i>Eierlikör im Schokoladenbecher ^{C, G}</i>	2 cl	1,50 €
<i>Kümmerring in der Flasche</i>	2 cl	1,50 €
<i>Obstler nach Angebot</i>	4 cl	3,50 €
<i>Whiskey nach Angebot</i>	4 cl	4,80 €

Mix Getränke

<i>Hugo</i>	0,3 l	4,80 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,3 l	4,80 €
<i>Cola mit Rum und Limetten ^{4, 7, 11}</i>	0,3 l	4,00 €
<i>Cola mit Wodka ^{4, 7} / Captain Morgan ^{4, 7, 11}</i>	0,3 l	4,00 €

*Tonic mit Gin*¹⁰

0,3 l

4,00 €

Heißgetränke

*Tasse Kaffee Crema*¹¹

2,60 €

Tasse Cappuchino^{9, 1, 2, 11}

2,80 €

Latte Macchiato / Milchkaffee

2,80 / 3,20 €

Tasse Espresso einfach / doppelt

2,50 / 2,20 €

Tasse heiße Schokolade mit / ohne Sahne^{9, 1, 2}

3,90 / 3,60 €

*Tasse heiße Schokolade mit Rum mit / ohne
Sahne*^{9, 1, 2}

2,10 €

Tasse Tee (Pfefferminz, Früchte, Kräuter)

2,90 €

Heißer Grog mit Rum^{4, 7}



Speisen

„Der Herbst ist da“

Bei uns wird täglich frisch gekocht. Daher wechseln die Tagesangebote. Sprechen Sie uns einfach an und wir zaubern Ihnen Ihr Wunschmenü!

Fest auf dem Küchenplan stehen dabei unter anderem:

<i>Kürbiscremesuppe mit geriebenem Parmesan und Baguette</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Rote Beete Cremesuppe mit Hauch von Zitronengras und Baguette</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Knoblauchbaguette mit zerlaufener, hausgemachter Kräuterbutter und einem Salatbouquet</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Variation von herbstlichen Blattsalaten mit Olivenöl wie dunklem Balsamicoessig, an Gemüse der Saison, wie zum Beispiel Rote Beete, Rettich, Kürbis und Karotten als Veggi</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Topping nach Wahl Hähnchenbruststreifen oder Rinderstreifen vom argentinischem Rind</i>	<i>10,20 € 11,80 €</i>
<i>Hausgemachtes Bauernfrühstück mit regionalen Kartoffeln, zerlassenem Speck, karamellisierten Zwiebeln, Grana Padano Käse und gerösteten Walnüssen sowie einem Beilagensalat mit frischem Gemüse ^{C, G, H}</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Pasta mit Olivenöl, Hähnchenbruststreifen, karamellisierten Knoblauch, Pilzen und Cashewkernen, wie Schuss von Ayran, Soja und geriebenem Parmesan ^{A, C, G}</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Risotto mit Rote Beete, dazu Pilze und Kürbis an zerlaufener Butter, wie gerösteten Cashewkernen, frischen Kräutern und</i>	<i>12,90 €</i>

abgeschmeckt an einem Sud von Balsamico^{G, E}

Schweineschnitzel ausgebacken in Butterschmalz, mit regionalen Pfannenkartoffeln sowie mit einem Beilagensalat aus mariniertem Gemüse ^{A,C,G} 14,20 €

Gebratenes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, regionalen Pfannenkartoffeln, Gemüse der Saison und einem Beilagensalat ^G 19,50 €

Rinderragout mit geschmolzenen Zwiebeln und Pilzen, mit einer Rosmarinjus an hausgemachten Serviettenknödel und einem Beilagensalat 17,80 €

Frischer Fisch nach Tagesempfehlung mit einer Zitronenreduktion an regionalen Kartoffeln und Gemüse der Saison Tagespreis

Für den kleinen Hunger

Bockwurst mit Senf, geröstetem Brot und Salatbouquet ^{A,L,M} 2,80 €

Schweineschnitzel auf Brot mit 2 Spiegeleiern und einem Salatbouquet ^{A,C} 6,20 €

Strammer-Max mit Speck, Brot und Spiegeleiern wie einem Salatbouquet 6,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Parmesan ^{A, G} 4,50 €

Pfannenkartoffeln mit Schweineschnitzel und Salatbouquet ^{G,C} 5,60 €

Desserts

Crepes mit flambiertem Obst der Saison, dunkler Schokolade und Vanille-Eis ^{C,G} 6,80 €

Kleine Käseauswahl mit Brot und Feigensenf ^{A,C,G,L} 9,20 €

Hausgemachter Kuchen nach Angebot ^{A,C,G} 2,80 €

1,00 €

Eis pro Kugel (Vanille, Schoko, Erdbeer) ^{G,C}

3,50 €

Eisschokolade ^G / Eiskaffee ^{G, H, C}

4,80 €

Eisbecher mit Eierlikör und Sahne ^{C, G}

Wir wünschen guten Appetit!

Übersicht Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff oder konserviert auch mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßungsmittel bzw. mit Süßungsmitteln
9	mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind
10	enthält eine Phenylalaninquelle bei Aspartam und Aspartam- Acesulfamsalz
11	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken bei Tafelsüßen und bei 10% Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Lactit, Xylit, Maltit
12	mit Milcheiweiß bei Fleischgerichten
13	mit Phosphat
14	Chininhaltig
15	Koffeinhaltig
16	Taurinhaltig
17	bestrahlt bei bestrahlten Kräuter und Gewürzen (ionisierende Strahlen)
18	nach der Ernte behandelt bei der Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol
19	gentechnisch verändert Zutaten mit genetisch veränderten Organismen

Übersicht Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus.

B: Krebstiere und Erzeugnisse daraus.

C: Eier und Erzeugnisse daraus.

D: Fisch-und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.

F: Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus.

G: Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H: Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus.

L: Sellerie und Erzeugnisse daraus

M: Senf und Erzeugnisse daraus.

N: Sesam und Erzeugnisse daraus.

O: Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr

P: Lupinien und Erzeugnisse daraus.

R: Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.