

Die Handkäskard

Unser Handkäss - ein gesundes Kerlchen.

In 100 g Handkäss stecken nur ca. 0,7 g Fett und 0,6 g Kohlenhydrate, dafür aber auch 30 g Eiweiß und die restlichen 68% sind Wasser.

Dies bedeutet purer Genuss ohne Reue.

Wir bieten Ihnen mit unserer extra Handkäss-Seite traditionelle sowie neu kreierte Zubereitungsformen des beliebten Käses an.

2 Bauernhandkäss mit Musik
mit frischen Zwiebeln 8,00 Euro

2 Bauernhandkäss mit Walnüssen
mit gehackten Walnüssen und Walnussöl 8,00 Euro

2 Bauernhandkäss mit Schmand,
und Schnittlauch 9,00 Euro

2 Fitness Handkäss mit Musik,
auf frischen Blattsalaten vom Markt 13,00 Euro

mit nur einem Handkäss abzgl. 3,00 Euro

Unser Handkäss wird mit Bauernbrot und Butter serviert.

Das Handkäss- Menü

je ein Bauernhandkäss:

mit Musik

mit Schmand und Schnittlauch

mit gehackten Walnüssen und Walnussöl

Bauernbrot und Butter

13,00 Euro



Die Bembelkard



Unser Bembelei:
alle Bembel pur / gespritzte sin a bissi billicher

4 er Bembel	9,50 Euro
5 er Bembel	12,00 Euro
9 er Bembel	21,00 Euro

Zum Spritze:
a Flasch Wasser oder Sprite
5,00 Euro



Der Apfelwein wird aus dem traditionellen Glas, dem Gerippten getrunken. Die auf ihm enthaltenen quergestellten Rippen erzeugen das rautenförmige Muster, dem das Gerippte seinen Namen verdankt.

Der Bembel ist dickbauchig und aus Steingut. Er hat einen Salzglasurüberzug mit blauem Muster und einer grauen Grundfarbe.

Da in ihm der Apfelwein auch über längere Zeit schön kühl bleibt, ordert man statt einzelner Gläser einen Bembel.

Diese werden nach ihrem Fassungsvermögen in Gläsern benannt. Passen beispielsweise 9 Gläser in den Bembel, spricht man von einem 9'er.

