



Unser Hinweis für vegetarische Gerichte.

SUPPEN

Tomatensuppe 
mit Crème Fraîche
5,90 €

Lauchcremesuppe
mit Brotcrouçons
5,90 €

VORSPEISEN

Gebackener Camembert 
mit Preiselbeeren und Toast
5,10 €

Frittierte Mozzarellasticks 
mit zweierlei Dip und Vollkorntoast
8,50 €

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichsahne und Schwarzbrot
8,80 €

Hüllen

FLEISCHLOS LECKER

Sellerieschnitzel 
mit Tomaten-Gemüsesoße
15,80 €

Vegane Falafelbällchen 
auf Kichererbsenbasis mit Dip
und dreierlei aus der Kartoffel
14,80 €

Linsenbolognese im Reisrand 
mit Rucolasalat und Parmesankäse
15,80 €

SALATE

Salatteller mit
frischen Champignons
auf Salaten der Saison,
dazu Knoblauch-Ciabatta

mit veganen Falafelbällchen 17,90 €
mit Hähnchenfilet. 18,90 €
mit Scampispieß. 19,80 €
mit Roastbeefscheiben 20,50 €



HEIMISCHE GERICHTE

Hüllen's Bratkartoffelpfanne 
mit zwei Spiegeleiern
15,20 €

Hausgemachte Käsespätzle 
mit Röstzwiebeln
15,80 €

Hausgemachte Kartoffelröstis
mit Räucherlachs
dazu zweierlei Dip
17,50 €

FISCHGERICHTE

Eifeler Forelle „Müllerin“
mit Salzkartoffeln
24,80 €

Lachsfilet vom Grill
auf Blattspinat in Kräuterrahmsauce
24,80 €

Hüllen

ENTDECKE DIE MÖGLICHKEITEN ...

<i>Salatbeilage</i>	5,50 €
<i>Knoblauchbrot</i>	3,50 €
<i>Kräuterbutter</i>	1,50 €
<i>Bratkartoffeln</i>	4,50 €
<i>Spätzle</i>	4,00 €
<i>Kroketten</i>	4,00 €
<i>Pommes frites</i>	4,00 €
<i>Curly Fries</i>	4,50 €
<i>Reis</i>	4,00 €
<i>Ofengemüse</i>	5,50 €
<i>Brokkoli / Blumenkohl</i>	5,00 €
<i>frische Champignons und Zwiebeln</i>	4,50 €
<i>Spiegelei</i>	2,00 €
<i>Jägersoße</i>	4,00 €
<i>Paprikasoße ungarische Art</i>	4,00 €
<i>Sauce Béarnaise</i>	4,00 €
<i>Pfeffersoße</i>	3,50 €
<i>Dunkle Soße</i>	3,50 €



HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrust Steak natur

auf Ofengemüse

16,50 €

Cordon Bleu (vom Schwein)

gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Preiselbeeren

17,20 €

Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitrone

13,80 €

Schnitzel „Jäger Art“

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit frischen Champignons, Zwiebeln und Soße

16,80 €

Schweinefilet-Pfanne Hüllen Art

mit frischen Champignons, dazu Sauce Béarnaise

18,80 €

Hüllen

ENTDECKE DIE MÖGLICHKEITEN ...

<i>Salatbeilage</i>	5,50 €
<i>Knoblauchbrot</i>	3,50 €
<i>Kräuterbutter</i>	1,50 €
<i>Bratkartoffeln</i>	4,50 €
<i>Spätzle</i>	4,00 €
<i>Kroketten</i>	4,00 €
<i>Pommes frites</i>	4,00 €
<i>Curly Fries</i>	4,50 €
<i>Reis</i>	4,00 €
<i>Ofengemüse</i>	5,50 €
<i>Brokkoli / Blumenkohl</i>	5,00 €
<i>frische Champignons und Zwiebeln</i>	4,50 €
<i>Spiegelei</i>	2,00 €
<i>Jägersoße</i>	4,00 €
<i>Paprikasoße ungarische Art</i>	4,00 €
<i>Sauce Béarnaise</i>	4,00 €
<i>Pfeffersoße</i>	3,50 €
<i>Dunkle Soße</i>	3,50 €



STEAKS

Rumpsteak (ca. 230g)
23,80 €

Schweinenackensteak (ca. 230g)
18,50 €

Holzfallersteak
vom Schwein (mit Knochen ca. 380g)
20,30 €

Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter.

Hüllen

NOCH WAS SÜSSES?

gr. Kugel Eis

Vanille, Nuss oder Erdbeer

2,00 €

Waffel Hüllen

mit Puderzucker
und Sahne

3,80 €

mit Kirschen oder
Himbeeren und Sahne

6,50 €

Bananen Split

Vanilleeis mit Bananen dazu Eierlikör / Schokoladensoße und Mandeln

7,50 €

Krokantbecher

mit Eierlikör und Sahne

7,50 €

vanille Eis mit heißen Himbeeren

und Sahne

7,50 €

Cup Danmark

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne

7,50 €

Käseauswahl vom Brett

8,90 €



WEIN

Mosel / Nahe / Ahr

Fragen Sie nach unserer sprechenden Weinkarte

APERITIF

Aperol Spritz

6,90 €

Hugo

6,90 €

Lillet Wild Berry

6,90 €

SEKT

Dagernova Sektchen 0,2l

7,20 €

Dagernova Sekt (Ahr) Flasche

24,80 €

Hüllen

ALKOHOLFREIES

afri - Cola	0,33 l	3,00 €
afri - Cola ohne Zucker	0,33 l	3,00 €
Bluna Orange / Zitrone	0,33 l	3,00 €
Bluna Mix	0,33 l	3,00 €
Rhodium Apfelsaftschorle	0,33 l	3,00 €
Rhodium Mineralwasser		
Classic / Still	0,33 l	3,00 €
Classic / Medium	0,75 l	6,20 €
Bitter Lemon / Tonic	0,2 l	3,00 €
Fassbrause (Apfel naturtrüb)	0,33 l	3,50 €

vaihinger Säfte

Orangensaft	0,2 l	3,10 €
Apfelsaft	0,2 l	3,10 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,50 €
Pott Kaffee		3,50 €
Cappuccino		3,70 €
Milchkaffee		3,70 €
Latte Macchiato		3,70 €
Espresso		2,40 €
Kakao mit Sahne		3,90 €
Eilles Tee (verschiedene Sorten)		3,80 €

BIERE

vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l / 0,5 l	3,20 € / 4,90 €
Gaffel Kölsch	0,3 l / 0,4 l	3,20 € / 4,30 €
Köstritzer	0,3 l / 0,5 l	3,20 € / 4,90 €
Bitburger Landbier	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 5,20 €
Radler (mit Sprite)	0,3 l / 0,5 l	3,20 € / 4,90 €
Schuss (mit Malzbier)	0,3 l / 0,5 l	3,20 € / 4,90 €

Aus der Flasche

Benediktiner Weißbier	0,5 l	4,80 €
Benediktiner (alkoholfrei)	0,5 l	4,80 €
Bitburger 0,0 (alkoholfrei)	0,33 l	3,50 €
Bitburger Radler 0,0 (alkoholfrei)	0,33 l	3,50 €

SPIRITUOSEN

Cognac

Asbach Uralt	3,80 €
Hennessy	5,20 €

„Medizin“

Eifelfeuer	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Ramazotti 4 cl	4,00 €

Likör

Zitrone / Limette	3,00 €
Vodka Caramel	3,00 €

Gebranntes

Sambuca	3,00 €
Ouzo	3,00 €
Grappa	3,00 €
Smirnoff Vodka	3,00 €
Bacardi Rum	3,00 €
Havana Club Rum	3,00 €

Birkenhof Brände

Alte Williams Birne	4,00 €
Alte Kirsche	4,00 €
Alte Marille	4,00 €
Alte Quetsche	4,00 €
Haselnuss	4,00 €
Gin Gentle 66	5,20 €

Whisky

Jack Daniels	3,20 €
Jonny Walker	3,20 €
Fading Hill - Single Malt	5,80 €

Unsere Mixgetränke servieren wir
auf Eis mit einem 0,2l Getränk +2,50 €