

COKTAILS & LONGDRINKS
AM COCKTAILZELT (Nahe der Bühne)

SIGNATURE DRINKS

Cedro Tonic	9,50 €
Cedro Lemon	9,50 €
Cedro Mule	9,50 €

COCKTAILS

Espresso Martini	12,00 €
Pornstar Martini	12,00 €
Mojito	11,00 €
Paloma	11,00 €
Tommy's Margarita	11,00 €
Whisky Sour	11,00 €
Amaretto Sour	11,00 €

PREMIUM LONGDRINKS

Grey Goose Vodka Soda	9,00 €
Grey Goose Vodka Lemon	9,00 €
Bombay Sapphire Gin & Tonic	9,00 €
Tanqueray Gin & Tonic	10,00 €
Malfy Gin & Tonic	10,00 €
Jack Daniel's & Cola	9,00 €
Havana Club & Cola	9,00 €

ALKOHOLFREIE DRINKS

Virgin Mojito	9,00 €
Fresh Garden	8,00 €
Homemade Lemonade	8,00 €
Matcha Breeze	7,00 €

GETRÄNKE
AN ALLEN GETRÄNKE-PAGODEN

APERITIF

Bio-Secco	0,75 l
Weingut Müller Hammelburg Franken	19,50 €

Demeter Apfel-Secco	0,75 l
LindenGut trocken	16,50 €

Virgin Bio-Sprizz Lou & Leo	0,2 l
ALKOHOLFREI	7,50 €

Bitterorange & Kräuter | Traubenmost |
entalkoholisiertem Weisswein | Soda |
Orange | Minze | Icecubes

Veneziano Bio Aperitivo Spritz	0,2 l
like Spritz Veneto-Aperol Bitterorange Tonic Water Orange Minze Icecubes	7,50 €

Limoncello Bio-Spritz	0,2 l
Limoncello Bio-Secco Zitronen Minze Icecubes	7,50 €



GETRÄNKE
AN ALLEN GETRÄNKE-PAGODEN

WEINE	Glas 0,2 l 7,50 € Flasche 0,75 l 22,00 €
-------	--

WEISSWEIN

2025 Bio Grauburgunder | Qualitätswein | trocken
Weingut Kesselring | Rheinpfalz | kräftige Aromatik | reife
Quitten | dichter, cremiger Körper

2025 Bio Sauvignon Blanc | Qualitätswein | trocken
Weingut Keth | Rheinhessen | Stachelbeere | grünes,
frisches Gras | Grapefruit | vollmundig

2025 Bio Riesling | Qualitätswein | trocken
Weingut Kesselring | Rheinpfalz | fruchtig | markant | weicher
Körper | Pfirsich | Ananas | Birne

2024 LÄUFT. | Bio Weissweincuvée | feintrocken
Weingut Müller | Hammelburg | Franken | Müller-Thurgau |
Bacchus | Merzling | Apfel | Grapefruit

ROSÉWEIN

2024 LÄUFT. | Bio-Rotlingcuvée | feinfruchtig
Weingut Müller, Hammelburg | Dornfelder | Müller-Thurgau |
Kerner | Erdbeere | geradlinig

ROTWEIN

2024 Bio Merlot la corte del Pozzo | IGT | trocken
Weingut Fasoli | San Zeno di Colognola ai Colli | Italien | Sauer-
kirschen | Erdbeeren | würzig

WEINSCHORLE

Ihr Lieblingswein wird mit einem Schuss Wasser gespritzt

BIERE Hochstiftliches Brauhaus

Hochstift Pils vom Fass auch als Radler	0,3 l
	3,50 €

Schöppchen Das süffige Helle	0,33 l
	3,00 €

Hochstift Drive alkoholfreies Pils feinherb	0,33 l
	3,00 €

ALKOHOLFREIES Mineralbrunnen RhönSprudel

Mineralwasser „Classic“ oder „Naturell“	0,5 l
RhönSprudel Gourmetflasche	3,50 €

Saftschorle Johannisbeere oder Apple Plus	0,5 l
RhönSprudel Gourmetflasche	4,00 €

Hausgemachte Bio-Limonade	0,3 l
Holunder-Zitrone Soda Minze Icecubes	4,50 €

KAFFEE & MEHR

Bio-Filterkaffee	3,00 €
Demeter Lupinenkaffee koffeinfrei	3,00 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Café Latte	4,50 €

Bio-Kuchenvariation siehe tagesaktuelles Angebot direkt im Zelt

ÖFFNUNGSZEITEN

MI-SA, 17–23 Uhr
SO, 16–21 Uhr

29.07.–
09.08.

SPEI
SEN &
GETRÄ
NKE



Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe finden
Sie in schriftlicher Form an unserer Kasse.

BIO VORSPEISEN
KLEIN ANFANGEN.
GROSS GENIESSEN.

Antipasti-Variation aus dem LindenGut Gemüsegarten VEGAN gebratenes und mariniertes Gemüse der Saison – mit Brot aus der eigenen Backstube	11,90 €
Regional-Genial – Handkäse mit Musik VEGGIE Zwiebeln Essig-Öl Petersilie herzhaftes LindenGut Brot	8,90 €

BIO HAUPTGERICHTE
REGIONAL. SAISONAL. GENUSSVOLL.

Sommer Symphonie Geröstete Brotstulle <i>kalt/lauwarm</i> vom LindenGut Demeter-Hahn BBQ-Sauce, Spitz- kohl-Karottensalat Röstzwiebeln	18,90 €
Gartenzauber VEGAN Zucchini-Kartoffelpuffer LindenGut Garten- salat	15,90 €
Regionaler Rhöner Fang Tranche vom Stör <i>konv. aus Gersfeld</i> hausgemachte Fregola Sarda Krustentier- schaum Mangold-Zitronensalat	17,90 €
Omas Promenaden-Klassiker Demeter Rinderroulade „Hausfrauen Art“ Spitzkohl Kartoffel-Schnittlauchpürree Frühlingslauch	18,90 €
Genusswochen-Klassiker Zweierlei vom Demeter Rind <i>Rasse Charolais & Aubrac</i> gegarte Edelstücke Geschmortes Rosmarinjus Pastinaken Karotten Kartoffelkuchen	19,90 €

BIO DESSERT
ZUM DAHINSCHMELZEN

Kaiserschmarrn & Apfelkompott mit Rosinen und Mandeln	8,50 € 9,50 €
Eis vom Biohof Vogel verschiedene Sorten	3,50 €



Alle aufgeführten Produkte sind aus ökologischem Anbau und zertifiziert nach DE-ÖKO-006.

Fisch ist aus konventioneller, regionaler Zucht. Ein Großteil der Spei-
sen stammt aus eigener Erzeugung direkt vom *LindenGut* in Dipperz
und wird nach DEMETER Richtlinien angebaut. Brot und Backwaren
aus eigener Backstube. Fleisch & Wurstwaren aus eigener Metzgerei.
Das Geflügel ist aus eigener Zweinutzungshuhn- und Hahnaufzucht
der ÖTZ (ökologische Tierzucht). Das Gemüse stammt aus samen-
festen Sorten aus dem *LindenGut Garten*. Die ergänzenden Lebens-
mittel sind von regionalen Erzeugern und Kooperationspartnern
(*Rhönforelle Gersfeld, Dachmarke Rhön, Upländer Molkerei, Biohof
Vogel*). Wir achten auf kurze Wege und transparente Kreisläufe. Bei
Fragen zu Allergenen – wenden Sie sich gerne an unser LindenGut
Team direkt am Speisenstand!



PERFECT START
ANKOMMEN AUF DEM
GENUSSFESTIVAL

Hummus VEGAN Crispy Chili Tomaten-Petersilien Salat Brot <i>Bäckerei Pappert</i>	8,50 €
Dreierlei Aufstrich Mehr Brot <i>Bäckerei Pappert</i> Salzbutter geräucherte Forelle Schinken	11,50 €
Anti Pasti Platte hausgemachter Coppa di Parma Zitronen- Oliven gegrilltes Gemüse Weißbrot	12,50 €
Tomaten Carpaccio Burrata Balsamico Basilikum Bisquite Pinienkerne Weißbrot	klein 12,00 € groß 14,50 €



OFYR-TIME
WIR LADEN SIE AN UNSER FEUER EIN

Garnelenpfännchen Riesengarnelen <i>mermaid quality</i> Olivenöl Knoblauch Kräuter Weißbrot	18,90 €
Umami-Burger Rindfleisch-Patty gegrillt am OFYR Laugen- Bun Romanasalat Zwiebeln marinierte Steinpilze und Kräuterseitlinge Trüffelcreme	16,90 €
Short-Rib-Stulle Short-Rips geröstetes Brot <i>Bäckerei Pappert</i> Tomatensalsa Rucola Parmesan	21,50 €

ALL-TIME NELLES
AUTHENTISCH & VERTRAUT

Sushi Bowl Reis Austernpilze gebraten Edamame Karotte Paprika Avocado Radieschen Sesam-Dip	mit Tomaten „Tuna“ VEGAN mit gebratenen Lachswürfel	15,90 € 19,90 €
Gelbes Thaicurry VEGAN Frisches Gemüse Duftreis Ananas		15,90 €

SWEET TASTE
SÜSSE SÜNDEN

Crème brûlée mit Vanilleeis	6,50 €
Crêpe – „Schwarzwälder Art“ mit Kirschen, dunkler Schokoladensoße und Vanilleeis – mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis – „Crepes Suzette“ mit Vanilleeis	9,50 €

KLEINE LECKEREIEN
KLEIN AUF DER KARTE.
GROSS IM GESCHMACK.

Gebeizter Gin-Tonic-Lachs x Frankfurter- Grüne-Sauce-Eis Erbse Gurke Wasabi Wildkräuter	16,00 €
Bunter Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse VEGGIE Himbeervinaigrette Thymian Croutons Kerne-Knusper	14,00 €
Pfifferling-Stulle VEGGIE Sylter Sauerteigbrot sautierte Pfifferlinge Kartoffel-Pastinakencreme Speck (wahl- weise) Röstzwiebel	16,00 €

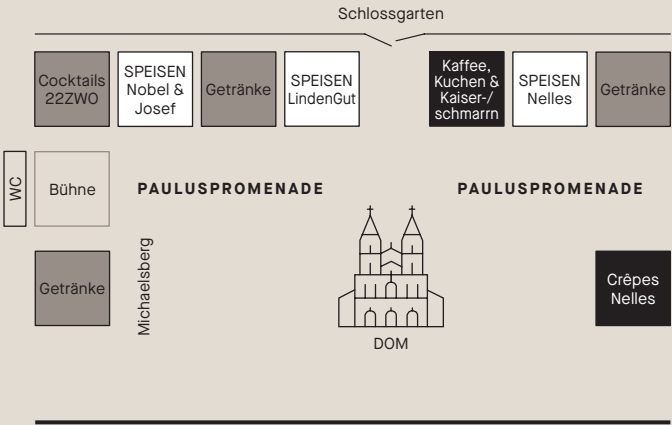
KLASSIKER
UNSERE GENUSSMOMENTE

180g Ribeye Steak – sousvide gegart Gegrillter Romanasalat „Ceasar Style“ hessisch’ Chimichurri Knoblauchciabatta	19,50 €
Kabeljau unter der Kokos-Knusperkruste Cremige Kräuter-Polenta grüner Spargel Beurre Blanc-Schaum	18,50 €
Frische Tagliarini mit Pfifferlingen in Rahm – aus dem Parmesanlaib VEGGIE Rucola Parmesan geschmorte Kirsch- tomaten	17,50 €

DESSERT
NOCH PLATZ FÜR ETWAS SÜSSES?

Spaghetti Eis – Guilty Pleasure Bourbon Vanilleeis Erdbeercoulis weißer Schokoknusper geröstete Pistazien	7,00 €
Vanille Mille-feuille Beerenvariation Basilikum-Esspapier	8,00 €

GENUSSWEGWEISER
MEET. EAT. ENJOY.



Crêpes werden an unserem schwarzen Oldtimer angeboten.