



Öffnungszeiten Restaurant:

Montag + Dienstag: Ruhetag
Mittwoch – Samstag: 17.00 – 22.00 Uhr
Sonntag - Feiertag: 11.00-22.00 Uhr

Öffnungszeiten Biergarten (bei schönem Wetter):

Montag – Samstag: 14.00 – 22.00 Uhr
Sonntag – Feiertag: 10.00 – 22.00 Uhr

Inh. Patric Jacob

Römerstraße – 66450 Bexbach / Höchen Telefon: 06826 9658444
www.gasthaus-hoecherberg.de feinkostjacob@t-online.de

Küche geöffnet 17.00 – 21.30 Uhr.

Patric Jacob und sein Team heißen Sie

HERZLICH WILLKOMMEN!

*Auch als Seniorenteller (-2,00 €) erhältlich.
Änderungen auf Wunsch möglich (+1,50 €)

Vorspeisen

<i>Tomatencremesuppe</i> ^{f,11}	5,50 €
<i>Gulaschsuppe</i> ^{h,2,4}	6,20 €
<i>Rindfleischsuppe mit Markkloßchen</i> ^{c,a,h,4,2}	5,50 €
<i>Kürbiscremesuppe</i> <u>vegetarisch</u> ^{4,f}	6,20 €
<i>Französische Zwiebelsuppe</i> <u>vegetarisch</u> ^{2,4,c,a,f}	6,50 €
<i>überbackener Schafskäse</i> ^{2,4,f} <u>vegetarisch</u>	8,90 €
<i>Gegrillte Pepperoni</i>	6,50 €

Salate + kleine Gerichte

<i>Beilagensalat</i> ^{2,4,f} <u>vegetarisch</u>	4,50 €
<i>Wurstsalat mit Kartoffelspalten</i> ^{2,4,5,f}	11,90 €
<i>Bauernsalat</i> ^{2,4,5,3,f,c} <u>vegetarisch</u> mit Röstkartoffeln und Spiegelei	13,90 €
<i>Salat</i> ^{2,4,5,3,f,c} mit gebratenen <i>Putenstreifen</i>	14,90 €
<i>Salat</i> ^{2,4,5,3,f,c} mit gebratenen <i>Schnitzelstreifen</i>	13,90 €
<i>Salat</i> ^{2,4,5,3,f,c} mit gebratenen <i>Roastbeefstreifen</i>	16,90 €
<i>Salat</i> ^{2,4,5,3,f,c,g,d} mit <i>Lachs</i>	17,90 €
<i>Semmelknödel mit Waldpilzsoße und Salat</i> <u>vegetarisch</u> ^{2,4,a,c,f,h}	12,90 €
<i>Käsespätzle mit Salat</i> <u>vegetarisch</u> ^{2,4,c,f,h}	12,90 €

für unsere kleinen Gäste

<i>Tagliatelle mit Tomatensauce</i> <u>vegetarisch</u> ^{f,11,c,h}	6,50 €
<i>Kinderschnitzel mit Pommes</i> ^{a,c}	6,50 €

Fischgerichte

<i>Hoorische Höcherberg</i> Mit <i>Lachs</i> , <i>Krabben</i> in <i>Hummersauce</i> und <i>Salat</i> ^{1,h,2,3,b}	19,90 €
<i>Lachs mit Tagliatelle, Sahne-Rieslingsoße</i> und <i>Salat</i> ^{4,a,c,f,2,3}	19,90 €

Schnitzelgerichte

<i>Schnitzel Wiener Art</i> * ^{2,4,a,c}	13,90 €
<i>Schnitzel mit Champignonrahmsauce</i> * ^{2,4,a,c,f}	14,90 €
<i>Schnitzel mit Paprikasauce</i> * ^{2,4,a,c,f}	14,90 €
<i>Schnitzel mit Pfeffersauce</i> * ^{2,4,f,a,c}	14,90 €
<i>Putenschnitzel California</i> * ^{2,4,f,a,c,h} mit <i>Ananas</i> und <i>Curryrahmsauce</i>	17,90 €
<i>Höcher Turm“ Schnitzel</i> * ^{2,4,a,c,f} mit <i>Camembert</i> <i>überbacken</i> und <i>Preiselbeeren</i> <i>Cordon Bleu</i> ^{2,4,a,c,f,5,3}	17,90 €
mit <i>Kochschinken</i> und <i>Käse gefüllt</i>	17,90 €

Steakgerichte + Fleischgerichte

<i>Rumpsteak Natur</i> ^{2,4,f}	22,90 €
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> ^{2,4,f}	24,90 €
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln</i> ^{2,4,f}	24,90 €
<i>Rumpsteak mit Pfeffersauce</i> ^{2,4,f}	24,90 €
<i>Rinderroulade</i> ^{2,3,4,h,a,c} mit <i>Rotkraut</i> und <i>Hoorische</i> <i>Tafelspitz</i> ^{2,4,f,9}	19,90 €
mit <i>Bratkartoffeln</i> und <i>Meerrettichsoße</i>	19,90 €
<i>Edel Wildgulasch</i> ^{2,4,f,a,c} mit <i>Rotkohl</i> , <i>Semmelknödel</i> und <i>Birne</i> mit <i>Preiselbeere</i>	19,90 €

Zu allen Schnitzel- u. Steakgerichten servieren wir Ihnen:
Beilagensalat, Pommes oder Kroketten oder Tagliatelle
Oder Bratkartoffeln (zzgl. 4,00 €)

Dessert

<i>gemischtes Eis ohne Sahne</i> ^{f,11,4}	4,50 €
<i>gemischtes Eis mit Sahne</i> ^{f,11,4}	4,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> ^{f,11,4}	6,80 €
<i>Dame Blanche</i> ^{f,11,4}	6,80 €
<i>Vanilleeis mit heißer Schokosauce</i>	6,80 €
<i>Eierlikörbecher</i> ^{f,11,4}	6,80 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör</i>	6,80 €
<i>Amarenabecher</i> ^{f,11,4}	6,80 €
<i>Vanilleeis mit Sahne und Amarenakirschen</i>	6,80 €

<i>Kuchen</i> <u>versch. Sorten</u>	2,50 €
<i>Torte</i> <u>versch. Sorten</u>	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,40 €
<i>Mineralwasser Classic oder Still</i>	0,75 l	5,90 €
<i>Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta</i> <i>Sprite, Mezzo-Mix</i> ^{1,3,8,6}	0,20 l	2,60 €
<i>Bitter Lemon</i> ⁷	0,20 l	2,80 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,25 l	2,80 €
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	2,80 €
<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	2,80 €
<i>Schwarzer Johannisbeere Saft</i>	0,20 l	2,80 €

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i> ⁶	2,40 €
<i>Espresso</i> ⁶	2,30 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{1,6}	3,10 €
<i>Cappuccino</i> ^{1,6}	3,10 €
<i>Milchkaffee</i> ^{1,6}	3,10 €
<i>Heiße Schokolade</i> ^f	3,10 €
<i>Tee</i>	2,20 €

schwarzer Tee ⁶ Pfefferminztee oder Früchtetee

Digestife

<i>Edelbrände aus dem Hause Prinz</i>	2 cl	
<i>Alte Williamschirbirne</i>	4,90 €	
<i>Alte Marille</i>	4,90 €	
<i>Alte Kirche</i>	4,90 €	
<i>Grappa Cellini Riserva</i>	4,90 €	
<i>Willma's Picher</i>	3,50 €	
<i>Mirabellen Picher</i>	3,50 €	
<i>Johnny Walker red Label</i>	3,50 €	
<i>Jack Daniels</i>	3,50 €	
<i>Calvados Boulard V.S.O.P</i>	3,50 €	
<i>Fernet Branca</i>	3,50 €	
<i>Ramazotti</i>	3,50 €	
<i>Averna</i>	3,50 €	
<i>Baileys</i> ^{1,6,f,2}	3,50 €	

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
9 geschwefelt
4 mit Geschmacksverstärker
12 Sulfite

10 geschwärzt
5 mit Phosphat
11 mit Süßungsmittel
8 enthält eine Phenylaminquelle
6 coffeinhaltig
7 chininhaltig

Kennzeichnung Allergene:

a Weizen
b Krebstiere
c Eier
d Fische
f Milch / Laktose

i Senf
g Weichtiere
h Glutenhaltiges Getreide
j geschälte Nüsse

Biere

<i>Karlsberg vom Fass</i>	0,25 l	2,40 €
<i>Karlsberg vom Fass</i>	0,40 l	3,50 €
<i>Höcherberg Bräu vom Fass</i>	0,40 l	3,50 €
<i>Radler oder Cola-Bier vom Fass</i> ^{1,3,8,6}	0,25 l	2,40 €
<i>Radler oder Cola-Bier vom Fass</i> ^{1,3,8,6}	0,40 l	3,50 €
<i>Karlsberg Gründels Classic, fresh o.</i> <i>Radler</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Hefeweizen</i>	0,50 l	3,90 €
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,50 l	3,90 €
<i>Hefeweizen Radler o. Radler alkoholfrei</i> ¹¹	0,50 l	3,90 €

offene Weine

<i>Weiß</i> <i>Riesling</i> halbtrocken, Markus Pfaffmann, Walsheim 12	0,1 l	3,50 €	0,2 l	6,60 €
<i>Riesling</i> trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim 12		3,50 €		6,60 €
<i>Grauburgunder</i> trocken, Weingut Klein, Hainfeld, Gutsabfüllung 12		3,80 €		6,90 €
<i>Rosé</i> <i>Blauer Portugieser</i> feinherb, Markus Pfaffmann, Walsheim 12		3,50 €		6,60 €
<i>Cabernet Sauvignon</i> trocken, Weingut Klein, Hainfeld 12		3,50 €		6,60 €
<i>Rot</i> <i>Dornfelder</i> trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim 12		3,50 €		6,60 €
<i>Cheval D'Or Merlot</i> trocken, Pays D'oc, Frankreich 12		3,50 €		6,60 €
<i>Primitivo Doppio Passo</i> trocken, Apulien, Italien 12		3,50 €		6,60 €
<i>Lambrusco Rjunité</i> Vino Frizante, Emilia 12	0,2 l Flasche			6,60 €
<i>Rieslingschorle</i> trocken, Die Weinmacher Niederkirchen, Pfalz 12	0,2 l	3,90 €	0,4 l	5,40 €
<i>Rosé Schorle</i> trocken, Weingut Klein, Hainfeld 12	0,2 l	3,90 €	0,4 l	5,40 €

Flaschenweine

<i>Weiß</i> <i>2021 Riesling</i> ¹² halbtrocken, Markus Pfaffmann, Walsheim		24,90 €
<i>2021 Riesling</i> ¹² trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim		24,90 €
<i>2021 Chardonnay</i> ¹² trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim		24,90 €
<i>2021 Grauburgunder</i> ¹² trocken, Weingut Klein, Hainfeld		24,90 €
<i>Rosé</i> <i>2021 Cabernet Sauvignon</i> trocken, Weingut Klein, Hainfeld 12		24,90 €
<i>Rot</i> <i>2020 Dornfelder</i> trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim 12		24,90 €
<i>2020 Cheval D'Or</i> Merlot trocken, Pays D'oc, Frankreich 12		24,90 €
<i>2021 Primitivo Doppio Passo</i> trocken, Apulien, Italien 12		24,90 €
<i>2018 El Meson Crianza</i> Tempranillo, Bodegas El Meson, Rioja, Spanien 12		28,00 €

Longdrink

<i>Whisky Cola</i> ^{1,3,8,6}	0,2 l	5,50 €
<i>Wodka Lemon</i> ⁷		5,50 €
<i>Gin Tonic Water</i>		5,50 €
<i>Rum Cola</i> ^{1,3,8,6}		5,50 €

Aperitif

<i>Höcherberg Spritz alkoholfrei</i> Sanbitter, Orange	0,2 l	5,60 €
<i>Höcherberg Spritz</i> Ramazotti Rosato mit Tonic Water	0,2 l	5,90 €
<i>Cremant</i> ¹²	0,1 l	4,90 €
<i>Aperol Spritz</i> ^{1,7,12}	0,2 l	5,90 €
<i>Lillet Wild Berry</i> ¹²	0,2 l	5,90 €
<i>Hugo</i> ¹²	0,2 l	5,90 €
<i>Kir Royal</i> ¹²	0,1 l	5,90 €
<i>Kir</i> ¹²	0,1 l	5,90 €
<i>Pêche Royal</i> ¹²	0,1 l	5,90 €
<i>Campari</i>	4 cl	4,80 €
<i>Campari Soda</i>	0,2 l	5,90 €
<i>Campari Orange</i>	0,2 l	5,90 €
<i>Martini Bianco</i>	4 cl	4,80 €
<i>Martini Rosso</i>	4 cl	4,80 €
<i>Permod</i>	4 cl	4,80 €