

Essen | Trinken | Feiern

Herzlich willkommen im Gasthaus Höcherberg

Mein Name ist Patric Jacob, Metzgermeister aus Leidenschaft – und Gastgeber aus Überzeugung. Im Jahr 2020 habe ich das Gasthaus Höcherberg übernommen, mit dem Wunsch, einen Ort zu schaffen, an dem ehrliches Handwerk, gute Küche und echte Gastfreundschaft zusammenkommen.

Ich stamme aus einer Metzgerfamilie, die seit Generationen für Qualität und Tradition steht. Seit 1999 führe ich unsere Familienmetzgerei Feinkostjacob mit Herz und Hingabe weiter. Jeden Tag arbeite ich gemeinsam mit meinem Vater, Walter Jacob Senior, der mit seinen 86 Jahren noch immer mit vollem Einsatz dabei ist – ein echtes Vorbild für uns alle.

Auch die nächste Generation steht schon in den Startlöchern: Mein älterer Sohn, Carlos Jacob, ist Koch in der Nationalmannschaft des Verbands der Köche Deutschlands. Er bringt frische Ideen und kulinarisches Können mit, auf das ich unglaublich stolz bin. Mein jüngerer Sohn, Walter Jacob, ist zwar erst im Kindergarten – aber seine Begeisterung fürs Kochen ist jetzt schon riesig. Vielleicht tritt auch er eines Tages in unsere Fußstapfen.

Unser Gasthaus verbindet traditionelle Werte mit moderner Kochkunst. Hier kommt nur auf den Teller, was wir selbst mit Überzeugung herstellen oder sorgfältig auswählen. Hausgemachte Spezialitäten, ehrliche Zutaten und viel Liebe zum Detail – dafür stehen wir mit unserem Namen. Ich freue mich, dass Sie hier sind. Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Patric Jacob
und die ganze Familie Jacob

Vorneweg		
Salat für Vorneweg Blattsalat Wildkräuter Hausdressing	5,50€	
Pastinaken Creme Suppe Creme Fraiche Handwerksbrot	8,90€	
Gratinierter Schafskäse Knoblauch Oliven Handwerksbrot	9,90€	
Rinder Carpaccio Perigord – Trüffel Kräuter Vinaigrette Eingelegte Zwiebelgewächse	14,90€	
Gebratenen Jakobsmuscheln Senf-Schaum Kohlrabi	15,90€	

Leichte Gerichte		
Höcherturm Salat Wildkräutersalat Rohkostsalate Nüsse Feta Himbeer Vinaigrette	16,90€	
Bauernsalat Blattsalat Rohkostsalate Röstkartoffeln Spiegelei Hausdressing	16,90€	
Blattsalat Rohkostsalate Hausdressing	14,90€	
+ Hausgemachter Grillkäse	+5€	
+Hähnchenbrust „Teriakı“ style	+5€	
+Gebratenen Roastbeef Streifen	+6€	
+Gebratener Zander und Garnele	+7€	
Ravioli mit Ricotta und Zitrone Zitronen Schaum Spinat Parmesan	17,90€	
Veganes Linsen Gemüse Curry Thai Style	21,90€	

Fisch		
Gegrilltes Zanderfilet Zitronenschaum Getrocknete Tomaten Risoni Beilagen Salat	29,90€	
Gebratenes Wolfbarsch Filet Riesling Schaum Miesmuscheln Risotto Beilagensalat	31,90€	

Steaks aus dem Holzofen Grill		
Hühnerkeulen Steak Paprika Choriza Jus Bohnen Kartoffel Sauté Beilagensalat	24,90€	
Zwiebelrostbraten „Schwenker Style“ Iberico Schweinenacken Schmorzwiebeln Kartoffelpüree Beilagensalat	25,90€	
Rumpsteak vom Weiderind Pfeffer-Rahm-Jus Speck Bohnen Kartoffelgratin Beilagen Salat	29,90€	
Kotelett vom St. Wendler Sattelschwein Kümmel – Speck – Jus Pastinaken Dibbellappes Beilagen Salat	30,90€	

Fleisch		
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren Rösti Beilagensalat	26,90€	
Schnitzel vom Schweinerücken Champignon Soße oder Pfeffer Soße Mit Preiselbeeren und Camembert Pommes Beilagen Salat	18,90€ 21,90€	
Cordon Bleu Metzger Kochschinken Pommes Beilagen Salat	23,90€	
Rinderrouladen Rotkohl Kartoffelknödel	25,90€	

Alle Schnitzelgerichte (außer Wiener Schnitzel)
auch mit Putenfleisch +2€

Zu allen Schnitzelgerichten Servieren wir Ihnen als Beilage : Pommes, Kroketten oder Tagliatelle

Dessert		
Heiße Liebe Himbeersoße Vanilleeis Sahne	7,90€	
Crème Brûlée Heidelbeersorbet Himbeeren	8,90€	
Schokosoufflé Schokoladenmousse Schwarze Johannisbeere	9,90€	
Lauwarmer Butterkuchen Butterkuchen Eis Vanille Creme Apfel	10,90€	
Kuchen	3,50€	
Torte	4,00€	

Alkoholfreie Getränke		
Mineralwasser Still oder Classic 0,25l 0,75l	2,60€ 6,50€	
Apfelsaftschorle 0,25l	3,20€	
Coca-Cola , Coca-Cola Zero, Sprite , Mezzo-Mix 0,20l	2,90€	
Orangen Limonade 0,25l	2,90€	
Bitter Lemon 0,20l	3,30€	
Orangensaft , Apfelsaft 0,20l	3,20€	
Johannisbeer/Rhabarber Schorle 0,25l	3,90€	
Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich Fuze Tea Zitrone Zitronengras 0,25 l	3,90€	

Biere		
Kirner vom Fass 0,25l 0,40l	2,80€ 3,70€	
Höcherberg Bräu vom Fass 0,40l	3,70€	
Radler oder Cola-Bier vom Fass 0,25l 0,40l	2,80€ 3,70€	
Hefeweizen, Hefeweizen Radler 0,50l	4,50€	
Hefeweizen Alkoholfrei , Hefeweizen Alkoholfrei Radler 0,50l	4,50€	
Karlsberg Gründels Classic, Fresh, Radler 0,33l	3,30€	

Heiße Getränke		
Tasse Kaffee	2,80€	
Espresso	2,50€	
Latte Macchiato	3,30€	
Cappuccino	3,20€	
Milchkaffee	3,20€	
Heiße Schokolade	3,20€	
Tee Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Früchtetee	2,50€	

Öffnungszeiten Restaurant:		
Montag + Dienstag: Ruhetag Mittwoch – Samstag: 15.00 – 23.00 Uhr Sonntag - Feiertag: 11.00-23.00 Uhr Öffnungszeiten Biergarten (bei schönem Wetter) : Mittwoch – Sonntag: 15.00 – 22.00 Uhr		
Patric Jacob und sein Team heißen Sie HERZLICH WILLKOMMEN!		
Inh. Patric Jacob * Römerstraße – 66450 Bexbach / Höchen Telefon: 06826 9658444 www.gasthaus-hoecherberg.de feinkostjacob@t-online.de		
Aperitif		
Höcherberg Spritz (alkoholfrei) Sanbitter, Orange 0,2l	7,90€	
Höcherberg Spritz Ramazotti Rosato, Tonic Water 0,2l	7,90€	
Cremant 0,1l	4,90€	
Aperol Spritz 0,2l	7,90€	
Lillet Wild Berry 0,2l	7,90€	
Hugo 0,2l	7,90€	
Campari 4cl	5,80€	
Campari Soda 0,2l	7,90€	
Campari Orange 0,2l	7,90€	
Martini Bianco 4cl	4,80€	
Martini Rosso 4cl	4,80€	
Pernod 4cl	4,80€	
Digestif		
Edelbrände aus dem Hause Prinz Alte Williamschirbirne Alte Marille Alte Kirsche 2cl	4,90€	
Grappa Cellini Riserva 2cl	4,90€	
Williams Picher 2cl	3,60€	
Mirabellen Picher 2cl	3,60€	
Johnny Walker Red Label 4cl	4,90€	
Jack Daniels 4cl	4,90€	
Calvados Boulard VSOP 4cl	4,90€	
Fernet Branca 2cl	3,50€	
Ramazotti 4cl	4,90€	
Averna 4cl	4,90€	
Baileys 4cl	4,90€	
Longdrinks		
Whisky Cola 0,2l	6,90€	
Wodka Lemon 0,2l	6,90€	
Gin Tonic Water 0,2l	6,90€	
Rum Cola 0,2l	6,90€	
offene Weine		
Weiß	0,1l	0,2l
Riesling halbtrocken, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
Riesling trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
Weissburgunder trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
Grauburgunder trocken, Weingut Klein, Hainfeld, Gutsbafüllung	3,80€	6,90€
Rosé		
Blauer Portugieser feinherb, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
Cabernet Sauvignon trocken, Weingut Klein, Hainfeld	3,50€	6,60€
Rot		
Simsalabim trocken, Gutswein Cuveé, Ellermann-Spiegel, Pfalz	3,00€	6,00€
Dornfelder trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim	3,50€	6,60€
Cheval D'Or Merlot trocken, Pays D'Oc, Frankreich	3,50€	6,60€
Primitivo Doppio Passo trocken, Apulien, Italien	3,50€	6,60€
	0,2l	0,5l Duppeglas
Schorle		
Rieslingschorle trocken, die Weinmacher Niderkichren, Pfalz	2,50€	4,90€
Rosé Schorle feinherb, Blauer Portugieser, Pfaffmann, Walsheim	2,50€	4,90€

Flaschenweine Weiß		
Riesling Markus Pfaffmann halbtrocken, Walsheim 0,75 l	22,00€	
klar und feinsaftig, animierende frische Birnen mit hellen Blüten und feiner Kräuterigkeit, zarte aber eindringliche Fruchtsüße, dichter Körper mit fester Struktur, erfrischend		
Riesling Markus Pfaffmann trocken, Walsheim 0,75 l	22,00€	
fruchtige Aromen von weißem Pfirsich, Grapefruit und Limette mit saftigen Apfel-Noten und einem exotischen Hauch von Litschi, feinf Fruchtigen Aromen von Ananas, Pfirsich und Zitrusfrüchten, mit leicht exotischen Noten und einer feinen mineralischen Kräuterigkeit		
Weissburgunder Markus Pfaffmann trocken, Walsheim 0,75 l	22,00€	
aus den kalk-haltigen Löß-Lehm-Lagen rund um Walsheim, glänzt durch seine Rebsorten-typischen Aromen wie Birne, Zitrone und sogar frischen Ananas- und Apfelnoten.		
Grauburgunder Weingut Klein trocken, Hainfeld 0,75 l	22,00€	
mit viel reifer Birne und zarter Frische in der Nase und am Gaumen, weiß auch dieser Burgunder zu begeistern.		
Grüner Veltliner Federspiel Terrassen trocken, Österreich, vegan, 0,75 l	24,00€	
klares, glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen Duft: markantes Bouquet mit Noten von weißem Pfeffer, feinen Kräutern, leicht exotischen Aromen und Anklängen von gelbem Apfel Geschmack: auch am Gaumen deutlich rebsortengeprägt, saftig, würzig, fruchtig und harmonisch ausgewogen.		
Rings Sauvignon Blanc QBA, BIO trocken, Pfalz, 0,75 l	25,00€	
die Reben stehen auf Sand, Kalkmergel, Kies und Löss, was dem Wein eine frische Aromatik verleiht. Die intensiven Note von Salbei, Brennnessel, Melisse mit frisch gemähem Gras mischen sich mit einer anregenden Grapefruitnote.		
Riesling Nik Weis trocken, St. Urbans Hof, Mosel, Schieferlage 0,75 l	29,00€	
Ein Eindruck von grünem Apfel, Aprikose und Pfirsich prägt den Nik Weis Schiefer Riesling und spiegelt die charakteristische Aromatik der Mosel wider. Durch den Einsatz bewährter Methoden und das einzigartige Terroir aus blauem und rotem Schiefer entsteht ein Wein, der die Frische und Fruchtigkeit dieser Rebsorte eindrucksvoll zur Geltung bringt.		
Riesling Kabinett Van Volxem feinherb, Mosel, roter Schiefer, 0,75 l	29,00€	
Ein Riesling von eisenreichem rotem Schiefer in einem animierenden Spiel aus reifer Frucht, zarter Süße, feiner Säure und Mineralität. Dank der reifen Säure, die eben auch nur diese einzigartige Schieferlandschaft hervorzubringen vermag, sehnt sich der Gaumen immerfort nach mehr - dank dem niedrigen Alkoholgehalt ein herrlicher Genuss ohne Reue.		
Terlan Gewürztraminer DOC trocken, Italien – Südtirol, 0,75 l	40,00€	
Mit einem sortentypischen Bouquet und dem Duft nach Rosen präsentiert sich dieser reinsortige Gewürztraminer. Das intensive und würzige Aroma mündet in einen ausgewogenen und kräftigen Geschmack, der sich noch lange am Gaumen hält.		
Flaschenweine Rosé		
Cabernet Sauvignon Trocken, Weingut Klein, Hainfeld 0,75 l	24,00€	
Hier kommt die Frische persönlich, im knallig roséroten Anzug. Ein extrovertierter Rosé dessen Herkunft man riechen und schmecken kann. Frisch und duftig mit feiner typischer Würze und intensiver Frucht nach Johannis- und Waldbeeren.		
Flaschenweine Rot		
Dornfelder Markus Pfaffmann trocken, Pfalz, 0,75 l	23,00€	
Kühle Nase mit Würze, dunkler Schokolade, etwas Trockenpflaumen und Kirsche. Klar und saftig, dichter Körper mit Kraft und Rückgrat, rassig und belebend, samtige Tannine mit würzigen Trockenpflaumen und etwas Holzwürze, hat Substanz, gutes Finale mit wieder viel würziger dunkler Beerenfrucht.		
Cheval d'Or trocken, Frankreich, 0,75 l	23,00€	
tiefes, leuchtendes Granatrot Duft: aromatisch, intensiv, nach roten und schwarzen Früchten (Waldbeeren, Kirschen), Gewürzen und etwas Lakritz Geschmack: elegant und frisch am Gaumen, vollmundig mit kräftiger Struktur und seidig weichem Tannin.		
Doppio Passo Primitivo Puglia IGT trocken, Italien, 0,75 l	24,00€	
Casa Vinicola Botter,Intensive Aromen von Pflaumen und dunklen Kirschen Reift im Edelstahltank, verleiht eine besondere Geschmacksnote Vollmundiger, warmer und weicher Geschmack mit ausbalancierten Tanninen		
Leo Hillinger Blaufränkisch BIO trocken, Österreich, 0,75 l	30,00€	
Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, das Aroma intensiv nach dunklen Beeren vor würzigem Hintergrund, der Gaumen präsentiert sich sehr filigran und fein nervig. Geschmeidige Tanninstruktur und kräftiges, aber harmonisches Finish.		
El Mesón Crianza trocken, Spanien, 0,75 l	32,00€	
Mit viel Frucht, feinem, weichen Tanningerüst und einer guten Länge begeistert dieser 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques und 6 Monate in der Flasche gereifte Crianza. Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer, Geschmack: vollmundig, rund und weich.		
Terlan Lagrein DOC trocken, Italien-Südtirol, 0,75 l	42,00€	
Eine knapp 6-monatige Holzfassreife verleiht diesem reinsortigen Lagrein seine samtig weiche Struktur und die ausgesprochen zarten Tannine. Im Duft erinnert er an Beeren und Veilchen und mündet in einen sehr nachhaltigen, angenehmen Geschmack.		
Cuvée Zephyr Weingut Stern Hochstadt trocken, Pfalz, 0,75 l	42,00€	
Diese mittelschwere Rotweincuvée duftet nach Waldbeeren, Kirschen, Leder, Schokolade und dezenten Röstnoten. Im Geschmack stoffig, saftig &vollmundig.		
Sekt Flasche		
Riesling Sekt Markus Pfaffmann Weiß, trocken, Pfalz, 0,75 l, sehr feine Nase nach kühler Mineralität und etwas Apfelfrucht. Sehr elegante Erscheinung, rund und geschmeidig mit voller Lebendigkeit, sehr feine Säure, dezente Frucht: etwas Birne, Apfel, Pfirsich und zarte Spuren von Mineralität, gute Balance und Harmonie, feine Perlage, lang.	29,00€	