



# Am Höcherturm Gasthaus Höcherberg Essen Trinken Feiern



## Öffnungszeiten Restaurant:

Montag + Dienstag: Ruhetag  
Mittwoch – Samstag: 17.00 – 23.00 Uhr  
Sonntag - Feiertag: 11.00-23.00 Uhr

## Öffnungszeiten Biergarten (bei schönem Wetter) :

Mittwoch – Sonntag: 15.00 – 22.00 Uhr  
Küche geöffnet 17.00 – 21.00 Uhr.



## Patric Jacob und sein Team heißen Sie

### HERZLICH WILLKOMMEN!

Änderungen auf Wunsch möglich (+1,50 €)

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

## Vorspeisen und Salate

**Klare Rindfleischbrühe mit Markklößchen** 6,90 €  
c,a,h,4,2

**Franz. Zwiebelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Käseabrieb** 7,50 €  
a,h,4,2

**Gegrillte Peperoni** 7,90 €

**Gratinierter Schafskäse mit Oliven, Tomaten und frischem Brot aus der Bäckerei Schaefer** 9,90 €  
2,4,f,a,h

**Garnelen Provençal mit Knoblauch,** 15,90 €

**Cherrytomaten, Zwiebeln, Olivenöl und frischem Brot aus der Bäckerei Schaefer** 2,4,a,h,b,g

**Beilagensalat** 2, 4, f 5,50 €

**Feldsalat mit Ei, Speck, Croutons und Himbeerdressing** 15,90 €  
2,4,5,3,f,a,c,h

**Bauernsalat mit Röstkartoffeln und Spiegelei** 15,90 €  
2, 4, 5, 3, f, c

**Turm – Salat mit Feta, gerösteten Nüssen und Himbeervinigraite** 15,90 €  
2,4,5,3,f,c

**Salat mit Hähnchenbrust „Asia-Style“** 17,90 €  
2, 4, 5, 3, f, c

**Salat mit gebratenen Roastbeefstreifen** 18,90 €  
2, 4, 5, 3, f, c

**Salat mit gebratenem Lachs und Garnelenspieß** 19,90 €  
2,4,5,3,f,c,b,d

## für unsere kleinen Gäste

**Kinderschnitzel mit Pommes** a,c,4 7,50 €

**Chicken Nuggets mit Pommes** a,c,4 7,50 €

## Fischgerichte

**Lachs mit Tagliatelle, Sahne-Rieslingsoße und Salat** 23,90 €  
d,a,c,f,2,3,4

**Hoorische Höcherberg mit Lachs und Krabben in Hummersauce und Beilagensalat** 23,90 €  
t,h,2,3,b,4

## Schnitzelgerichte

**Schnitzel mit Champignonrahmsauce** 2,4,a,c,f 17,90 €

**Schnitzel mit Pfeffersauce** 2,4,f,a,c 17,90 €

**Schnitzel mit Paprikasauce** 2,4,f,a,c 17,90 €

**„Höcher Turm“ Schnitzel** 2,4,a,c,f 20,90 €

**mit Camembert überbacken und Preiselbeeren Cordon Bleu** 2,4,a,c,f,5,3 20,90 €

**mit Kochschinken und Käse gefüllt** 20,90 €

**Schnitzel Napoli mit Tomaten und Käse überbacken, mit Bandnudeln und Beilagensalat** 2,4,a,c,f,5,3 20,90 €

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstl, Preiselbeeren und Beilagensalat** 2,4,a,c,f 24,90 €

**Zu allen Schnitzel- u. Steakgerichten servieren wir Ihnen: Beilagensalat, Pommes oder Kroketten oder Tagliatelle**

## Pasta / vegetarisch / Flammkuchen

**Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzsauce und Beilagensalat (vegetarisch)** 2,4,a,c,f,h 13,90 €

**Frische Ravioli mit Pilzfüllung in Käse-Sahnesoße mit Cherrytomaten und Parmesan (vegetarisch)** 2,4,a,c,h,f 15,90 €

**Frische Tortellini mit Lachsfüllung in Hummersauce mit Garnelen** 2,4,a,c,h,f,d,b 19,90 €

**Flammkuchen versch. Sorten** 11,90 €

## Steakgerichte + Fleischgerichte

**Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes,** 29,90 €

**Speckbohnen und Beilagensalat** 2, 4, f

**Rumpsteak mit Zwiebeln, Pommes,** 29,90 €

**Speckbohnen und Beilagensalat** 2, 4, f

**Rumpsteak mit Pfeffersoße, Pommes,** 29,90 €

**Speckbohnen und Beilagensalat** 2,4,f

**Rinderroulade mit Rotkraut und Hoorische** 2,3,4,h,a,c 22,90 €

**Schweinefilet im Speckmantel, Tagliatelle,** 22,90 €

**Pfefferrahmsauce und Salat** 2,4,a,f

**Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln und Gurke** 2,4,f,9 22,90 €

**Wildgulasch mit Rotkraut und Semmelknödel** 24,90 €

**Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Tagliatelle und Beilagensalat** 2,4,h,a,c 24,90 €

**und Beilagensalat** 2,4,f,a,c

## Dessert

**gemischtes Eis ohne Sahne** f, 11, 4 6,00 €

**gemischtes Eis mit Sahne** f, 11, 4 7,00 €

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** f, 11, 4 7,80 €

**Dame Blanche** f, 11, 4 7,80 €

**Vanilleeis mit heißer Schokosauce**

**Eierlikörbecher** f,11,4 7,80 €

**Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör**

**Amarenabecher** f,11,4 7,80 €

**Vanilleeis mit Sahne und Amarenakirschen**

**Schokosoufflé mit flüssigem Kern Früchten,** 9,90 €

**Vanilleeis, Himbeersoße und Sahne** f,11,4

**Rostige Ritter mit Vanillesauce** 11,f,4,a 8,50 €

**Kuchen versch. Sorten** 3,50 €

**Torte versch. Sorten** 4,00 €

## Alkoholfreie Getränke

**Mineralwasser** 0,25 l | 2,60 €

**Mineralwasser Classic oder Still** 0,75 l | 6,50 €

**Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta** 0,20 l | 2,90 €

**Sprite, Mezzo-Mix** 1,3,8, 6

**Bitter Lemon** 7 0,20 l | 3,30 €

**Apfelsaftschorle** 0,25 l | 3,20 €

**Orangensaft** 0,20 l | 3,20 €

**Apfelsaft** 0,20 l | 3,20 €

**Schwarzer Johannisbeere Schorle** 0,30 l | 3,90 €

**Rhabarberschorle** 0,30 l | 3,90 €

## Heiße Getränke

**Tasse Kaffee** 6 2,80 €

**Espresso** 6 2,50 €

**Latte Macchiato** 1,6 3,30 €

**Cappuccino** 1,6 3,20 €

**Milchkaffee** 1,6 3,20 €

**Heiße Schokolade** 1 3,20 €

**Tee schwarzer Tee** 6 Pfefferminztee oder Früchtetee 2,50 €

## Digestife

### Edelbrände aus dem Hause Prinz

**Alte Williamschristbirne** 2 cl | 4,90 €

**Alte Marille** 2 cl | 4,90 €

**Alte Kirche** 2 cl | 4,90 €

**Grappa Cellini Riserva** 2 cl | 4,90 €

**Willima's Picher** 2 cl | 3,60 €

**Mirabellen Picher** 2 cl | 3,60 €

**Johnny Walker red Label** 4 cl | 4,90 €

**Jack Daniels** 4 cl | 4,90 €

**Calvados Boulard V.S.O.P** 4 cl | 4,90 €

**Fernet Branca** 2 cl | 3,50 €

**Ramazotti** 4 cl | 4,90 €

**Averna** 4 cl | 4,90 €

**Baileys** 1,6,f,2 4 cl | 4,90 €

## Biere

**Karlsberg vom Fass** 0,25 l | 2,80 €

**Karlsberg vom Fass** 0,40 l | 3,70 €

**Höcherberg Bräu vom Fass** 0,40 l | 3,70 €

**Radler oder Cola-Bier vom Fass** 1,3,8,6 0,25 l | 2,80 €

**Radler oder Cola-Bier vom Fass** 1,3,8,6 0,40 l | 3,70 €

**Karlsberg Gründels Classic, fresh o. Radler** 0,33 l | 3,30 €

**Hefeweizen** 0,50 l | 4,50 €

**Hefeweizen alkoholfrei** 0,50 l | 4,50 €

**Hefeweizen Radler o. Radler alkoholfrei** 11 0,50 l | 4,50 €

## offene Weine

**Weiß Riesling** 0,1 l | 0,2 l | 3,50 € | 6,60 €

**Riesling** trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim 12 3,50 € | 6,60 €

**Weissburgunder** trocken, Markus Pfannmann, Walsheim 12 3,50 € | 6,60 €

**Grauburgunder** trocken, Weingut Klein, Hainfeld, Gutsabfüllung 12 3,80 € | 6,90 €

**Rosé Blauer Portugieser** feinherb, Markus Pfaffmann, Walsheim 12 3,50 € | 6,60 €

**Cabernet Sauvignon** trocken, Weingut Klein, Hainfeld 12 3,50 € | 6,60 €

**Rot Dornfelder** trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim 12 3,50 € | 6,60 €

**Cheval D'Or Merlot** trocken, Pays D'oc, Frankreich 12 3,50 € | 6,60 €

**Primitivo Doppio Passo** trocken, Apulien, Italien 12 3,50 € | 6,60 €

**Lambrusco Rjinite** Vino Frizante, Emilia 12 0,2 l Flasche | 6,60 €

**Rieslingschorle** trocken, Die Weinmacher Niederkirchen, Pfalz 12 0,2 l | 3,40 € | 0,4 l | 4,90 €

**Rosé Schorle** trocken, Weingut Klein, Hainfeld 12 0,2 l | 3,90 € | 0,4 l | 5,90 €

## Flaschenweine

**Weiß 2022 Riesling** 12 27,90 €

halb trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim

**2022 Riesling** 12 27,90 €

trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim

**2022 Weissburgunder** 12 27,90 €

trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim

**2022 Grauburgunder** 12 27,90 €

trocken, Weingut Klein, Hainfeld

**Rosé 2022 Cabernet Sauvignon** 27,90 €

trocken, Weingut Klein, Hainfeld 12

**Rot 2020 Dornfelder** 27,90 €

trocken, Markus Pfaffmann, Walsheim 12

**2021 Cheval D'Or** 27,90 €

Merlot trocken, Pays D'oc, Frankreich 12

**2021 Primitivo Doppio Passo** 27,90 €

trocken, Apulien, Italien 12

**2018 El Meson Crianza** 32,00 €

Tempranillo, Bodegas El Meson, Rioja, Spanien 12

## Longdrink

**Whisky Cola** 1,3,8,6 0,2 l | 6,90 €

**Wodka Lemon** 7 6,90 €

**Gin Tonic Water** 6,90 €

**Rum Cola** 1,3,8,6 6,90 €

## Aperitif

**Höcherberg Spritz alkoholfrei** 0,2 l | 6,90 €

Sanbitter, Orange

**Höcherberg Spritz** 0,2 l | 6,90 €

Ramazotti Rosato mit Tonic Water

**Cremant** 12 0,1 l | 4,90 €

**Aperol Spritz** 1,7,12 0,2 l | 6,90 €

**Lillet Wild Berry** 12 0,2 l | 6,90 €

**Hugo** 12 0,2 l | 6,90 €

**Campari** 4 cl | 5,80 €

**Campari Soda** 0,2 l | 6,90 €

**Campari Orange** 0,2 l | 6,90 €

**Martini Bianco** 4 cl | 4,80 €

**Martini Rosso** 4 cl | 4,80 €

**Pernod** 4 cl | 4,80 €

**Kennzeichnung Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 geschwefelt, 4 mit Geschmacksverstärker, 12 Sulfite

**Kennzeichnung Allergene:** a Weizen, b Krebstiere, c Eier, d Fische, f Milch / Laktose

10 geschwärtzt, 5 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmittel, 8 enthält eine Phenylalaminquelle, 6 koffeinhaltig, 7 chininhaltig

i Senf, g Weichtiere, h Glutenhaltiges Getreide, j geschälte Nüsse, k Sellerie