



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



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 2,3,4,h,a,c 22,90 €

mit Rotkraut und Hoorische

Schweinefilet im Speckmantel, Tagliatelle, 22,90 €

Pfefferrahmsoße und Salat 2,4,a,f

Tafelspitz mit Meerrettich, Bratkartoffeln und 22,90 €

Gurke 2,4,f,9

Wildgulasch mit Rotkraut und Semmelknödel 24,90 €

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Tagliatelle 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

Kirner Pils vom Fass 0,25 l 2,80 €

Kirner Pils 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. 0,33 l 3,30 €

Radler

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

halbtrocken, Markus Pfaffmann, Walsheim 12 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 27,90 €

2022 Riesling 12 27,90 €

halbtrocken, 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 27,90 €

2022 Cabernet Sauvignon 27,90 €

trocken, Weingut Klein, Hainfeld 12

Rot 27,90 €

2020 Dornfelder 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

0,2 l 6,90 €

Whisky Cola 1,3,8,6 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:

Kennzeichnung Allergene:

1 mit Farbstoff 10 geschwärtzt a Weizen i Senf

2 mit Konservierungsstoff 5 mit Phosphat b Krebstiere g Weichtiere

3 mit Antioxidationsmittel 11 mit Süßungsmittel c Eier h Glutenhaltiges Getreide

9 geschwefelt 8 enthält eine Phenylalaminquelle d Fische j geschälte Nüsse

4 mit Geschmacksverstärker 6 koffeinhaltig f Milch / Laktose k Sellerie

12 Sulfite 7 chininhaltig

Vorspeisen und Salate

Klare Rindfleischbrühe mit Markkloßchen 6,90 €

Franz. Zwiebelsuppe mit gerösteten 7,50 €

Brotwürfeln und Käseabrieb a,h,4,2

Gegrillte Peperoni 7,90 €

Gratinierter Schafskäse mit Oliven, Tomaten 9,90 €

und frischem Brot aus der Bäckerei Schaefer 2,4,f,a,h

Garnelen Provencal mit Knoblauch, 15,90 €

Cherrytomaten, Zwiebeln, Olivenöl und 2,4,a,h,b,g

frischem Brot aus der Bäckerei Schaefer

Beilagensalat 2, 4, f 5,50 €

Feldsalat mit Ei, Speck, Croutons und 15,90 €

Himbeerdressing 2,4,5,3,f,a,c,h

Bauernsalat 2, 4, 5, 3, f, c 15,90 €

mit Röstkartoffeln und Spiegelei

Turm – Salat mit Feta, gerösteten Nüssen 15,90 €

und Himbeervinigratte 2,4,5,3,f,c

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

Salat 2, 4, 5, 3, f, c

mit gebratenen **Roastbeefstreifen** 18,90 €

Salat mit gebratenem Lachs und 19,90 €

Garnelenspieß 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 23,90 €

und Salat d,a,c,f,2,3,4

Hoorische Höcherberg mit Lachs und Krabben 23,90 €

in Hummersauce und Beilagensalat 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

Schnitzel Napoli mit Tomaten und Käse 20,90 €

überbacken, mit Bandnudeln und Beilagensalat 2,4,a,c,f,5,3

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit 24,90 €

Rösti, Preiselbeeren und Beilagensalat 2,4,a,c,f

Zu allen Schnitzel- u. Steakgerichten servieren wir Ihnen:

Beilagensalat, Pommes oder Kroketten oder Tagliatelle

Pasta / vegetarisch / Flammkuchen

Hausgemachte Semmelknödel mit 13,90 €

Waldpilzsauce und Beilagensalat (vegetarisch) 2,4,a,c,f,h

Frische Ravioli mit Pilzfüllung in Käse- 15,90 €

Sahnesoße mit Cherrytomaten und Parmesan

(vegetarisch) 2,4,a,c,h,f

Frische Tortellini mit Lachsfüllung in 19,90 €

Hummersauce mit Garnelen 2,4,a,c,h,f,d,b

Flammkuchen versch. Sorten 11,90 €