

DAS *Lauschieg*
TRINKEN



APERITIFS

Lauschig Spritz 6,90 €

Rhabarberlikör, Prosecco, Soda,
Minze

Maracuja Sour 7,40 €

Maracujalikör, Prosecco,
Zitronensaft, Minze

Negroni Spritz 8,50 €

Gin, Campari, Prosecco,
Orangenzeste, Soda

Aperol Spritz 7,40 €

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Amerie 7,90 €

Sasse Amerie, Prosecco, Soda,
Minze

Herbst Spritz 6,90 €

Pfirsichlikör, Prosecco, Soda, Minze

Holunder Aperero (alkoholfrei) 6,50 €

Bitter Lemon, Soda, Holunder,
Minze, Zitrone

Virgin Spritz (alkoholfrei) 6,50 €

Monin Bitter, Tonic, Soda, Rosmarin,
Orange

COCKTAILS

Mojito 8,50 €

Havana Club, Minze, Rohrzucker,
Limette

Cuba Libre 7,50 €

Havanna Club, Limette, Cola

Gin Tonic 7,50 €

Tanqueray, Limette, Tonic

Espresso Martini 9,00 €

Espresso, Vodka, Kaffeelikör
Zuckersirup



WEINE



WEISSWEIN

leicht · sommerlich

GLAS 0,15

FLASCHE

Schweinerei

5,30 €

24,50 €

trocken (2022)

Cuvée aus Grünem Silvaner, Gelben
Muskateller und Sauvignon Blanc
Gmeinböck, Niederösterreich

Grauburgunder

5,90 €

29,50 €

trocken (2023)

Grauburgunder

Hunn, Baden, Deutschland

fruchtig

Pipoli Bianco

5,50 €

24,50 €

trocken (2023)

Cuvée aus Greco und Fiano
Basilicata, Italien

gehaltvoll

Sauvignon Blanc

6,30 €

30,50 €

trocken (2023)

Sauvignon Blanc

Meyer, Pfalz, Deutschland

Riesling

6,10 €

30,50 €

trocken (2023),

Meyer, Pfalz, Deutschland

Auxerrois

5,70 €

26,00 €

trocken (2023),

Meyer, Pfalz, Deutschland

Weinschorle 0,3L

5,70 €

WEINE



ROTWEIN

GLAS 0,15

FLASCHE

leicht

Vanita

5,50 €

26,50 €

halbtrocken (2022)

Nero d´Avola aus Bio-Anbau
Sizilien, Italien

Doppio Passo

6,30 €

31,50 €

halbtrocken (2022)

Primitivo
Apulien, Italien

animierend

Orélie

5,70 €

27,50 €

trocken (2020)

Cuvée aus Merlot und Gamay
Rhonetal, Frankreich

LAN Crianza

6,30 €

31,50 €

trocken (2020)

Tempranillo
La Rioja, Spanien

samtig

Merkle Löwenportal

34,00 €

trocken (2018)

Lemberger
Württemberg, Deutschland

Pipoli Rosso

5,50 €

26,50 €

trocken (2020)

Aglianico
Basilicata, Italien



Den Großteil unserer Weine beziehen wir aus der
Weinhandlung "Der Wein Garten" in Havixbeck.

WEINE

ROSÉ

GLAS 0,15

FLASCHE

fruchtig

Pipoli Rosato

5,50 €

26,50 €

trocken (2023)

Aglianico

Basilicata, Italien

gehaltvoll

Milch Juliane

5,50 €

26,50 €

trocken (2022)

Spät- / Frühburgunder, Cabernet Sauvignon

Rheinhessen, Deutschland

Estadon

5,50 €

26,50 €

trocken (2023)

Cinsault, Grenache, Syrah

Terre Nouvelle, Frankreich

Roséschorle 0,3L

6,00 €

Milch Juliane, Tonic Water, Limette

SPARKLY

Studier Secco Rosé trocken (2023)

Cabernet Sauvignon

Pfalz, Deutschland



26,50 €

Studier Secco Blanc trocken (2023)

Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc

Pfalz, Deutschland

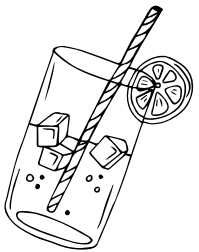
26,50 €

BIERE

VOM FASS	0,3 L	0,5 L
Bitburger Pils	3,50 €	5,30 €
Finne Helles (bio)	4,20 €	6,30 €
Rothaus Tannenzäpfle Pils	4,00 €	5,90 €
Bayreuter Landbier dunkel	3,70 €	5,60 €
AUS DER FLASCHE	0,33 L	
Bitburger 0,0% Pils und Radler	3,70 €	
Finne Beach Brew <0,5% (bio)	4,10 €	
Finne Naturradler alkoholfrei <0,5% (bio)	4,10 €	
Benediktiner Weizen naturtrüb alkoholfrei		5,10 €
Benediktiner Weizen naturtrüb		5,10 €
Finne IPA	4,80 €	
Pinkus Malz (bio)	3,90 €	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE LIMONADEN	0,4 L
Holunder-Kirsch Limonade Fruchttee, Zitronensaft, Minze, Rohrzucker, Sprite, Limettenscheibe	4,80 €
Maracuja-Zitronen Limonade Maracujasaft, Zitronensaft, Minze, Soda	4,80 €
Johannisbeer-Zitronen Limonade Johannisbeere, Zitronensaft, Minze, Soda	4,80 €



SOFTDRINKS

Gerolsteiner 0,75L • Still, Medium	6,70 €
Gerolsteiner 0,25L • Still, Medium	2,90 €
liba Limonade 0,33L kola, kola zuckerlos, kolaorange, orange, limette, zitrone	4,00 €
Lütt's Saftschorle 0,33L Apfel, Rhabarber	4,00 €
Thomas Henry 0,2L Dry Tonic, Bitter Lemon	3,40 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN & HEISSGETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Milchkaffee	3,90 €
Tasse Kaffee • Pott Kaffee	2,90 € • 3,80 €



Unser Kaffee kommt aus der Kaffeerösterei des Stift Tilbeck.
Wir bieten zudem koffeinfreien Kaffee, vegane Hafermilch
(+ 0,50€) und natürlich einen Doppel-Espresso Shot (+1,00€) an.

Iced Chocolate	6,00 €
Milch • Schokosirup • Vanilleeis • Sahne	
Iced Latte	5,10 €
Milch • Vanillesirup • Espresso	
Iced Coffee	6,30 €
Milch • Espresso • Vanilleeis • Sahne	
Affogato	5,00€
Espresso • Vanilleeis	

HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade	3,70 €
Kakao • Milch	
Chai Latte	4,30 €
Barú Spicy Chai Latte mit echter Bourbon Vanille & natürlichen Gewürzen • Milch	
"Kinder-Cappuccino"	1,40 €
Aufgeschäumte Milch • Schokopuder	
Frischer Minztee	3,90 €
Minzblätter frisch aufgebraut • Honig	
Frischer Minz-Ingwer Tee	3,90 €
Minzblätter und Ingwer frisch aufgebraut • Honig	
Verschiedene Teesorten im Beutel	3,30 €
English Breakfast, Grüner, Kräuter, Rooibos Vanille & Frucht	

SPIRITUOSEN

SPEZIALITÄTEN DER FEINBRENNEREI SASSE

2 CL

Lagerkorn	3,30 €
Sechser	3,20 €
Williamsbirne	3,60 €
Kakako mit Nuss	3,30 €
Atlantik Finish	9,80 €

GIN 4 CL

Opihr 5,50 €
Oriental Gin

Bombay Sapphire 4,80 €
London Dry Gin

Beckschulte 5,00 €
Pearl Gin

Tanqueray 4,50 €
London Dry Gin

ZUM GUTEN SCHLUSS 2 CL

Prinz 3,50 €
Alte Marille

Molinari 2,80 €
Sambuca

Botucal 7,50 €
Reserva Rum

Beckschulte 2,90 €
Kaffeelikör

Linie 3,00 €
Aquavit

4 CL

Ramazotti 4,40 €
Amaro

Baileys 4cl 4,40 €
Cremelikör

ESSEN.
TRINKEN.
FREUDE.

VORSPEISEN

Teilen und gemeinsam genießen

Lauschig-Tapas	12,50 €
drei leckere Kleinigkeiten • hausgemachte Butter nach Wunsch auch vegetarisch oder vegan	
Flamm Fritz	12,50 €
Salsa • Guacamole • Tomatenwürfel • rote Zwiebeln dazu 2 Dips aus: Aioli • Barbeque-Sauce • Siracha • Majo	
Rote Beete Salat (vegan)	12,00 €
Walnüsse • Rucola • frischer Meerrettich • Balsamico	
• mit gratiniertem Ziegenkäse	+ 6,50€
Vitello tonnato	14,50 €
Thunfisch • Kapern • Sardellen Crema di Balsamico	
Räucherlachs	14,50 €
Reibekuchen • Hoing-Senf-Dressing • Salatbouquet	

SUPPE

Steinpilzsüppchen	8,50 €
Kräuteröl • Croutons	

Zu Vorspeisen und Suppen servieren wir **ofenfrisches Ciabatta**.

BOWLS & SALATE

Lauwarme Herbst-Bowl	18,00 €
Couscous • Ras el Hanut • Rotkraut • gepickelter Kürbis Wakame • Edamame • rote Zwiebeln • Granatapfelkerne vegane Joghurtsauce	
• mit gebackenen Falafelbällchen	+5,50 €
• mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet	+7,00 €
• mit Riesengarnelen	+8,00 €
• mit gratiniertem Ziegenkäse	+6,50 €
Gemischter Salat	
Himbeer-Rosmarin-Dressing oder Honig-Dill-Hausdressing	
• klein	6,50 €
• als Hauptgang	13,00 €
• mit gebackenen Falafelbällchen	+5,50 €
• mit gratiniertem Ziegenkäse	+6,50 €
• mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet	+7,00 €
• mit Riesengarnelen	+8,00 €

HAUPTSPEISEN

Von Wald, Feldern & Wiesen

Rotes Gemüse Curry 18,50 €

Knackiges Gemüse • Kokosmilch • Jasminreis

wahlweise mit Udon-Nudeln

+1,00 €

• mit gebackenen Falafelbällchen

+5,50 €

• mit paniertem Buttermilch-Hähnchenbrustfilet

+7,00 €

• mit Riesengarnelen

+8,00 €

Pulled mushrooms (vegan) 21,50 €

Kräuterseitlinge • gegrillter Babymais • Aioli •

Salatbouquet

Gegrillter Rehrücken • Pistazienkruste 36,50 €

Selleriepüree • Kirschen • Grillgemüse •

Rosmarinjus

Karl´s Senfsteak 32,50 €

Rumpsteak • Zwiebel-Senf-Kruste •

Bratkartoffeln • Rosmarinjus • knackiger Salat

Klassiker

Sendener Bio-Kröstchen 22,50 €

Bio-Schwein • Spiegelei vom Hof Arning • Zitrone •

Bratkartoffeln • Blattsalatbouquet

Lauschig Burger 21,50 €

200g Rindfleisch • Mango-Chilli • Baconmarmelade

Jalapeños • Cheddar-Käse • eingelegte Zwiebeln • Burger-

Salat • Pommes frites

Umami Pilzburger 20,50 €

Pilz-Getreide Patty • Rucola • Barbeque-Sauce

eingelegte Zwiebeln • Salat • Süßkartoffelpommes

Limetten-Erdnuss-Pasta (vegan) 18,50 €

Udon-Nudeln • Knackiges saisonales Gemüse •

Limettensauce • Erdnüsse

Hirschschnitzel 26,50 €

Selleriepüree • Preiselbeeren • Brokkoli • Rosmarinjus

Münsterländer Backschinken 19,50 €

Dunkelbiersauce • Bratkartoffeln • Salatbouquet

Aus dem Wasser

Zanderfilet vom Grill

26,50 €

Selleriepüree • Julienne-Gemüse •
Zitronenbutter

Fish & Chips

22,00 €

Seelachsfilet im Bierteig
Aioli • Pommes frites
Salatbouquet

DESSERTS

Tonkabohnen-Parfait (vegan)

10,50 €

Früchte • Schokoerde
Zwetschgenröster

Herrencreme

7,80 €

Rum • Sahne
Schokolade

Schoko-Lavendel

9,50 €

Cremee brulee

Schokoerde • Früchte

Wir reichen nach dem Hauptgang unsere
Dessert-Karte mit Digestifs und
Kaffeespezialitäten.

Trinkgeld geht zu 100% an unser Team -
auch bei Kartenzahlung.
#truelauschigcrewlove

