



TO THE
ENGLISH
MENU

SPEISEKARTE

WIRTSHAUS *Guglhupf* *seit 1923*

Die Geschichte des Hauses

Mai 1923	Erste Erwähnung der Gaststätte unter dem Namen „Zur Bayers Eiche“
Juli 1927	Neueröffnung der Wirtschaft „Zur Bayers Eiche“ durch Fam. Zimmer.
Sep. 1957	Fam. Küster öffnet die „Waldschänke Bayerseich“ mit eigener Schlachtung.
Aug. 1978	Unter dem Namen „Julischka“ führt Frau Kühn nun das neue Restaurant.
Feb. 1986	Der „Guglhupf“ zieht von der Schulstraße in die Darmstädter Landstraße.
Feb. 1990	Gabriele Rosenberger übernimmt von Inge Kappes den „Guglhupf“.
Mai 2003	Der „Guglhupf“ eröffnet nach kurzer Renovierung als Wirtshaus.
Jan. 2019	Übernahme des „Wirtshaus Guglhupf“ durch Hubert Binder.
Mai 2019	Der Guglhupf wird komplett modernisiert und der Wintergarten angebaut.
Feb. 2022	Die Küche wird um 100 qm ² erweitert und mit neuen Geräten ausgestattet.
Feb. 2024	Die neue Photovoltaikanlage produziert ca. 40% unseres Strombedarfs.
Aug. 2025	Der Biergarten bekommt eine Teilüberdachung für besseren Lärmschutz, die Gasträume erhalten eine Klimaanlage.
Nov. 2025	Die Bauernstube wird erweitert auf 55 Plätze.

**WIR SIND JEDEN TAG VON 11:30 UHR BIS 23:00 UHR FÜR SIE DA!
DURCHGEHEND WARME KÜCHE BIS 21:30 UHR**

Herzlich Willkommen im Guglhupf!

Seit über 40 Jahren steht das Wirtshaus Guglhupf für beste hessische und regionale Küche.

Wir schätzen handwerkliche Kochkunst und verarbeiten ausschließlich frische, überwiegend regionale Produkte. Auf unserer Karte finden Sie traditionelle Klassiker wie Handkäs mit Musik, Leber mit Apfel & Speck oder das Frankfurter Schnitzel ebenso wie feine saisonale Spezialitäten.

Unser 16-köpfiges Küchenteam unter Küchenchef Gerhardt Kalus bereitet täglich von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr alle Gerichte frisch zu. Bitte haben Sie Verständnis, wenn es dadurch einmal zu etwas längeren Wartezeiten oder leichten Abweichungen im Geschmack naturbelassener Produkte kommt. Bei Unverträglichkeiten informieren Sie gerne unser Serviceteam – wir passen Ihr Gericht in Rahmen unserer Möglichkeiten gerne entsprechend an.

Unsere klimatisierten Gasträume bieten höchsten Komfort. Der helle Wintergarten mit bis zu 85 Sitzplätzen und die gemütliche Bauernstube mit rund 55 Plätzen laden zum Verweilen und Genießen ein. Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Konfirmation oder Trauerfeier – bei uns feiern Sie in stilvoller und herzlicher Atmosphäre.

Im Sommer ist unser Biergarten mit über 185 Sitzplätzen der perfekte Ort, um in entspannter Atmosphäre die warmen Tage zu genießen. Für jeden Anlass gestalten wir Menüs individuell nach Ihren Wünschen.

Wir freuen uns darauf, Sie als unsere Gäste willkommen zu heißen.

Hubert Binder
und das gesamte Guglhupf-Team



AB DEM 11.11. FRISCHE GÄNSE AUS DER REGION!



Gänse-Essen im Restaurant

Knuspriger Gänsebraten, Brust oder Keule, serviert mit Apfelrotkohl, zweierlei Knödeln, Maronen und Orangenbratensoße

34,50 € pro Person

3 Gänge Menü im Restaurant

3 Gänge-Menü ohne Vorbestellung

Pikante Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Knuspriger Gänsebraten, Brust oder Keule, serviert mit Apfelrotkohl, zweierlei Knödeln, Maronen und Orangenbratensoße

Oma Helga's Marrilenknödel

42,50 € pro Person

Gänsebraten für Zuhause

Nach Vorbestellung können Sie Ihre bereits vorgegarte Gans inklusive Beilagen bequem bei uns im Bräter abholen.

Zu Hause lässt sie sich mit wenigen Handgriffen ganz einfach erwärmen und knusprig genießen.

169,- €

Gänsebraten im Restaurant

ganze Gans auf Vorbestellung

Knuspriger Gänsebraten zum selbst Tranchieren serviert mit Apfelrotkohl, zweierlei Knödeln, Maronen und Orangenbratensoße

175,90,- € für ca. 4 Personen



AM 24.12. LIEFERN WIR IHNEN GERNE DIE VORBESTELLTEN GÄNSE!

Sie können das nicht lesen?

Wir haben Lesebrillen in vielen Sehstärken.

Sprechen Sie uns einfach an.

Kleine Leckereien

- 
- 
- 
- 
- | | | |
|---|--|-------|
|  | Beilagensalat
kleiner bunter Marktsalat mit Kraut-, Karotten- und Gurkensalat | 6,50 |
|  | Gebackenes Kartoffelkleid
frittierte Kartoffelschalen mit Kräuterdip | 6,50 |
| NEU  | Hausgemachte rote Beetepralinen & gebackener Blumenkohl
frittierter Blumenkohl in Tempurateig & rote Beete mit Kichererbsen und Kräuterdip | 7,90 |
|  | Riesengarnelenpfännchen
in Chili-Knoblauch-Öl gebraten, Kirschtomaten, Zitrone und Brot | 11,90 |
|  | Milder gratinierter Ziegenkäse
mit Honig und Thymian gratiniert, Bauernbrot und Butter | 9,90 |
|  | Pikantes Mettwurstpfännchen → <i>unbedingt probieren!</i>
gegrillte, geräucherte Mettwurst mit Schmorzwiebeln, Bauernbrot | 9,90 |
|  | Gebackener Handkäs
panierter Handkäs mit grüner Soße, Bauernbrot und Butter | 7,90 |
|  | Doppelter Handkäs mit Musik
klassisch mit Bauernbrot und Butter | 7,90 |
|  | Hessisches Dreierlei
Handkäs mit Musik, hausgemachter Kochkäs und grüne Soße mit Ei, Bauernbrot und Butter | 9,90 |
|  | Hausgemachter Kochkäs
mit Musik, Bauernbrot und Butter | 6,90 |
| NEU  | Spinatknödel mit Champignonrahmsoße
Hausgemachter Serviettenknödel mit Spinat und frischer Pilzrahmsoße | 9,90 |
| NEU  | Leberknödel mit feiner Bratensoße
Hausgemachter Leberknödel mit Schmorzwiebeln und Bauernbrot | 9,90 |



Suppen

Regional und frisch!
Wir legen großen Wert auf regionale
und frische Produkte.

Unsere Festtagssuppe

kräftige hausgemachte, klare Tafelspitzbrühe

mit Spätzle und Rindfleisch

NEU mit Gemüseeinlage

mit hausgemachtem Leberknödel

6,50

6,50

6,90

Bitte beachten Sie auch unsere Tagessuppe.



Salate



Beilagensalat

kleiner bunter Marktsalat mit Kraut-, Karotten- und Gurkensalat

6,50



Guglhupftraum

bunter Marktsalat mit gratiniertem Honig-Thymian Ziegenkäse und Bauernbrot

18,90



Bayerseiche

bunter Marktsalat mit gegrillten, marinierten Putenbruststreifen und Bauernbrot

18,50

Fischer's Glück

bunter Marktsalat mit gegrilltem Zander aus dem Wildfang und Bauernbrot

19,50



Feinschmecker

bunter Marktsalat mit gegrillten, marinierten Rindertranchen und Bauernbrot

19,90

NEU Veganer



bunter Marktsalat mit gebackenem Blumenkohl und Bauernbrot

16,90



Bauernsalat

bunter Marktsalat mit zwei Spiegeleiern von Egelsbacher Landeiern und Bratkartoffeln

18,50

Vegetarisch

Die vollständige Allergenliste erhalten Sie von unserem Personal.

Vegan

Bitte weisen Sie uns auf Ihre Unverträglichkeiten hin, damit wir Ihr Essen gesondert behandeln können.

Glutenfrei

ohne Brotbeilage glutenfrei

Alkohol

kann Spuren von Alkohol enthalten

Zusätzlich bestelltes Brot 2 Scheiben berechnen wir mit 2€ eine nachträgliche ToGo Verpackung mit 1€.



Herzhaft und lecker



- | | | | | |
|---|--|---|--|-------|
|  | „Hessen's beste Fleischwurst“
mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf |  | | 17,90 |
|  | Original Frankfurter Grüne Soße
mit 4 halben Eiern und Drillingskartoffeln | | | 16,90 |
| NEU | Omas Wildgulasch
mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Serviettenknödel | | | 18,90 |
|  | Hausgemachte Käsespätzle
mit einem würzigen Bio-Bergkäse und Röstzwiebeln | | | 17,90 |
|  | „Der Klassiker“ unser hausgemachtes Hacksteak
mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelstampf | | | 18,90 |
| NEU | Hausgemachte Spinat Tortellinis
mit Kirschtomaten, Rucola und geschmolzenem Ziegenkäse | | | 18,50 |
|  | Gekochter Tafelspitz vom Odenwälder Jungbullen
mit frischer Meerrettichsoße und Drillingskartoffeln | |  | 19,90 |
|  | Gekochtes oder gegrilltes Rippchen vom Odenwälder Freilandschwein
mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf | |  | 18,90 |
| NEU | Gefüllte Rinderroulade vom Weiderind mit feiner Burgundersoße
mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Serviettenknödel | | | 22,90 |
|  | Schlemmerteller „Guglhupf“
rosa gebratenes Schweinefilet mit hausgemachten Butterspätzle und Champignonrahmsoße | | | 19,90 |
|  | Rinderleber vom Odenwälder Weiderind
mit geschmorten Zwiebeln, Speck, Apfelscheiben und hausgemachtem Kartoffelstampf | | | 19,90 |
| NEU | Leiterchen - Spareribs "Texas BBQ-Style"  sehr lecker! | | | 22,90 |
| | zart und saftig aus dem Rauch mit hausgemachtem Krautsalat und Pommes frites | | | |
| | Steakpfanne „Jakobus“ vom Odenwälder Weiderind | | | 26,90 |
|  | zarte Steakstreifen in feiner Rahmsoße mit frischen Pfefferkörnern, hausgemachte Butterspätzle | | | |
|  | Rumpsteak vom argentinischen Weiderind
mit Kräuterbutter, saisonalem Grillgemüse und Bratkartoffeln | | | 35,90 |
| NEU | Veganes Steak auf rein pflanzlicher Basis  das sollten Sie probieren! | | | 26,90 |
| | mit geschmorten Zwiebeln, saisonalem Grillgemüse und Pommes frites | | | |

„Das Original Wiener“ vom Odenwälder Weidekalb!

Original Wiener Schnitzel vom Odenwälder Weidekalb

mit Pommes frites und Preiselbeeren

27,90

"Cordon bleu" vom Odenwälder Weidekalb

gefülltes Schnitzel mit saftigem Kochschinken und Bergkäse dazu Pommes frites

auf Wunsch auch mit einer unserer leckeren Soßen +3€

29,90

Unsere beliebten Schnitzel vom Odenwälder Freilandschwein!

Schnitzel „Wiener Art“

mit Bratkartoffeln oder Pommes frites

16,90

Frankfurter Schnitzel

mit hausgemachter grüner Soße, Bratkartoffeln oder Pommes frites

18,90

Champignonrahmschnitzel

mit cremiger Champignonrahmsoße, Bratkartoffeln oder Pommes frites

18,90

Odenwälderschnitzel

mit hausgemachtem Kochkäse, Bratkartoffeln oder Pommes frites

18,90

Zigeunerschnitzel

mit feuriger Paprika-Pfeffersoße, Bratkartoffeln oder Pommes frites

18,90

Zwiebelschnitzel

mit einer kräftigen Zwiebelbratensoße, Bratkartoffeln oder Pommes frites

18,90

Pfefferrahmschnitzel

mit frischen Madagascarpfefferkörnern, Bratkartoffeln oder Pommes frites

18,90

NEU Veganes Schnitzel

→ sehr lecker!

aus verfeinerten Selleriescheiben mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes frites

16,90



Vegetarisch 

Die vollständige Allergenliste erhalten Sie von unserem Personal.

Vegan 

Bitte weisen Sie uns auf Ihre Unverträglichkeiten hin, damit wir Ihr Essen gesondert behandeln können.

Zusätzlich bestelltes Brot 2 Scheiben berechnen wir mit 2€ eine nachträgliche ToGo Verpackung mit 1€.

Glutenfrei 

ohne Brotbeilage glutenfrei

Alkohol 

kann Spuren von Alkohol enthalten

Fisch



Reklamation

Wenn etwas nicht so sein sollte wie Sie es sich vorstellen,
sprechen Sie uns bitte direkt an. Wir wollen,
dass Sie sich rundum wohlfühlen.

-  **Gegrilltes Zanderfilet aus dem Wildfang**
mit cremigem Rahmwirsing und Drillingskartoffeln 24,90
- Gegrilltes Lachsfilet aus dem Wildfang**
mit saisonalem Grillgemüse und Kräuterkartoffeln 26,90
-  **"Black Tiger" Riesengarnelenpfanne**
mit saisonalem Grillgemüse in Chili-Knoblauch-Öl und Brot 24,90



Bitte beachten Sie auch mögliche Fischgerichte auf der Tageskarte.

Für unsere „kleinen“ Gäste

-  **Kindersalat**
kleiner bunter Marktsalat 6,50
-  **Pommes frites**
mit Ketchup oder Mayonnaise 4,50
- Paniertes Schweineschnitzel**
mit Pommes frites 11,90
-  **NEU Veganes Schnitzel**
aus verfeinerten Selleriescheiben mit Pommes frites 10,90
-  **1 Paar Frankfurter Würstchen**
mit Pommes frites 8,90
-  **Hausgemachter Kartoffelstampf** mit Champignonrahmsoße 6,90
-  **Hausgemachte Butterspätzle** mit Rahmsoße 7,90
-  **Hausgemachte Käsespätzle** mit Röstzwiebeln 9,90



Unsere Kindergerichte
sind gewürzt!

*Kinder bis zu Ihrem 7. Geburtstag essen ein Gericht der Kinderkarte frei. Pro Gratisgericht für ein Kind muss ein vollständig bezahltes Hauptgericht eines begleitenden Erwachsenen vorliegen. Ausgenommen von dem Angebot sind Kindergruppen.



sehr lecker!

Echtes Konditoreis

HANDGEFERTIGT

Ohne Zusatzstoffe aus frischer Landmilch



150ml ca. 2,5 Kugeln

250ml ca. 4 Kugeln

Noch etwas Süßes

	Großmutter's Schokopudding mit warmer Bourbon-Vanillesoße		5,90
	Schokoguglhupf mit Schokoladensoße und Bourbon-Vanilleeis		7,90
	Heiß und Kalt Espresso mit Bourbon-Vanilleeis in der Waffel		4,90
NEU	Handgefertigtes Konditoreneis im Gläschen verschiedene Sorten (siehe Anzeige auf der Vorderseite)	150ml Gläschen ca. 2,5 Kugeln 250ml Gläschen ca. 4 Kugeln	4,50 7,00
	Frischer Apfelstrudel mit warmer Bourbon-Vanillesoße und Bourbon-Vanilleeis		8,50
	Frischer Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott oder Zwetschgenröster		12,90
NEU	Oma Helga's Marrilenknödel 2 Knödel mit feiner Bourbon-Vanillesoße		8,90
	Beschwipster Opa Tante Kätha's Eierlikör mit einer kleinen Kugel Bourbon-Vanilleeis		5,50
	*zusätzliche Sahne		1,00

Warme Getränke

Kaffee Crema Classico		3,20
Espresso Crema Intenso		2,50
Espresso Macchiato Crema Intenso		3,00
Doppelter Espresso Crema Intenso		4,50
Cappuccino Crema Classico		4,90
Latte Macchiato Crema Intenso		4,90
Milchkaffee Crema Classico		4,90
Trinkschokolade von Julius Meinl		4,90
Grosse Tasse Julius Meinl LeafBag Tee Bio Bergkräuter, Bio Darjeeling, Bio Früchtereigen oder frische Minze mit Ingwer		4,50

*In den kalten Monaten bieten wir Ihnen auch
gerne Glühwein und heißen Ebbelwoi für 4.20€ an!*



Julius Meinl

Wiener Kaffeehauskultur
seit 1862

Alle Milchkhaltigen Getränke auf Wunsch auch gerne mit Hafermilch +0,50€

Frisch vom Fass



🌿 Grohe Hell , Der Klassiker nach jahrzehntelang unveränderter Rezeptur gebraut	0,25l	2,90
	0,4l	5,20
🌿 Grohe Kellerbier , Das Naturtrübe unfiltriert, naturbelassen und ursprünglich aromatisches Vollbier	0,25l	2,90
	0,4l	5,20
🌿 Grohe Landbier , Das Märzen mit fünf Spezialmalzsorten, untergärig, dunkel und vollmundig mit leichter Röstnote	0,25l	2,90
	0,4l	5,20
🌿 Maisel's Weisse Hefe-Weissbier , Das Original bayrische Edelreifung, Bernsteinfarben, naturtrüb und fruchtig	0,3l	3,50
	0,5l	5,50

Flaschenbiere

NEU Braustüb'l Helles Alkoholfrei, voller Genuss ohne Alkohol	0,33l	3,50
🌿 Maisel's Weisse Hefebier , in den Sorten Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei	0,5l	5,50

Exklusiver Apfelwein der Kellerei Stier



🌿 "Elschbacher Gold" Apfelwein, unser exklusiver Schoppen, aus Äpfeln von Elschbacher Streuobstwiesen	0,25l	2,90
	0,5l	5,50
🌿 4er Bembel inkl. 1 Flasche 0,5l Sprudelwasser	1,0l	12,50
🌿 8er Bembel inkl. 1 Flasche 1,0l Sprudelwasser	2,0l	22,50
Emma-Schoppen , frischer Rosé-Apfel-Cidre	0,25l	3,50
	0,5l	5,90
NEU Alkoholfreier-Schoppen , Echter Apfelweingeschmack – ohne Alkohol. 75% weniger Kalorien als Apfelsaft, d.h. auf 100 ml nur 12 kcal.	0,25l	3,50
	0,5l	5,90

Bitte beachten Sie, dass wir unseren Apfelwein nur mit Zitronenlimonade oder Wasser spritzen, nicht mit Fanta oder Cola.

Hausgemacht, fruchtig frisch,
und sooooo lecker! :

Mango-Orange

Ingwer-Holunder

Brombeere-Zitrone

Limonade

Maracujá-Grape

NEU

Erdbeer-
Rhabarber

6,90 Euro

alle Limonaden sind Vegan

0,5l



Ihre Familienfeier bei uns!

Sie suchen die passende Location für Ihre Familienfeier? Hier sind Sie genau richtig. Fragen Sie gerne nach.

Alkoholfreie Getränke

Bad Camberger Taunusquelle Mineralwasser, naturell oder medium

0,25l 2,90
0,75l 6,90

Brita Tafelwasser, spritzig

0,5l 3,90
1l 6,50

Coca Cola, in der Glasflasche

0,33l 3,90

Coca Cola Zero, in der Glasflasche

0,33l 3,90

Fanta, in der Glasflasche

0,33l 3,90

Sprite, in der Glasflasche

0,33l 3,90

Mezzo Mix, in der Glasflasche

0,33l 3,90



NEU Almdudler, die Kräuterlimonade aus den Alpen

0,35l 3,90

Thomas Henry, Tonic Water

0,2l 3,50

Thomas Henry, Bitter Lemon

0,2l 3,50



Apfelsaft der Kelterei Stier,

naturtrüb, Fruchtgehalt 100% ohne Zusatzstoffe, von regionalen Streuobstwiesen

0,25l 3,30
0,5l 5,50

Rapp's Orangensaft, Fruchtgehalt 100%

0,5l 5,50

Rapp's Johannisbeersaft, Fruchtgehalt min. 30%

0,5l 5,50

Rapp's Maracujasaft, Fruchtgehalt min. 25%

0,5l 5,50

Rapp's Rhabarbersaft, Fruchtgehalt min. 60%

0,5l 5,50

alle Säfte sind natürlich auch als Schorle erhältlich

0,25l 3,30



Vegan

Die vollständige Allergenliste erhalten Sie von unserem Personal.

Aperitif



 Blanc de Blancs Premiumsekt, Brut, trocken	0,1l	4,50
NEU Campari O, Orangensaft, Campari und Eis	0,1l	5,50
 Aperol Spritz, Sekt, Aperol und Soda	0,2l	8,00
 Grapefruit Spritz, Sekt, Grapefruit Sirup, Grapefruit und Soda	0,2l	8,00
 Lillet Wildberry, Lillet, Wildbeeren und Thomas Henry Wild Berry	0,2l	8,00
NEU Canonita Spritz, Sekt, Orangenliqueur, Minze und Soda <i>sehr lecker!</i>	0,2l	8,00
 Hugo, Sekt, Holundersirup, Minze und Soda	0,2l	8,00
 Paul, Sekt, Erdbeersirup, Lime, Minze und Soda	0,2l	8,00
 Felix, Sekt, Brombeersirup, Lime, Minze und Soda	0,2l	8,00
 Jakob, Sekt, Mangosirup, Lime, Minze und Soda	0,2l	8,00
NEU Campari Spritz, Sekt, Campari und Soda	0,2l	8,00
 Guglhupf Spritz, Apfelwein, Aperol und Soda	0,2l	8,00



Offene Weine

Bitte beachten Sie auch die Empfehlungen von unserer Weinarte.



<i>Weiß</i>		
Holz-Weisbrodt Riesling, trocken, Pfalz	0,2l	6,50
Bergsträsser Winzer Grauburgunder, trocken, Hessische Bergstrasse	0,2l	6,50
NEU Diehl Weißer Burgunder QbA, trocken, Südpfalz	0,2l	6,50
<i>Rosé</i>		
NEU Diehl Portugieser Weißherbst QbA, trocken, Südpfalz	0,2l	6,90
<i>Rot</i>		
Holz-Weisbrodt Dornfelder, trocken, Pfalz	0,2l	6,50
Primitivo Fantini Puglia IGT, trocken, Italien	0,2l	6,90
Appasimento Deconti, Negroamaro, trocken, Italien → <i>unsere Empfehlung!</i>	0,2l	6,90



Spirituosen



ba'rik 1846 der Brennerei Bauer, aus dem Holzfass, 41% Vol. Alc. Edle Haselnuss, Edle Marille, Edle Waldhimbeere, Edle Williams-Christ-Birne	2cl	4,20
Grohe Bockbier Edelbrand, 18 Monate im Holzfass gereift, 40% Vol. Alc.	2cl	4,50
Guglhupf's Ingwer Likör, 35% Vol. Alc. <i>unsere Vitaminbombe</i>	2cl	3,00
Guglhupf's Pistazien Creme Likör, 25% Vol. Alc., auf Eis <i>mega lecker!</i>	4cl	4,50
Tante Kätha's Eierlikör, 20% Vol. Alc. <i>den müssen Sie probieren!</i>	4cl	4,50
Averna, sizilianischer Bitterlikör, 28% Vol. Alc., auf Eis mit Zitrone	4cl	4,50
Ramazotti, italienischer Kräuterlikör, 30% Vol. Alc., auf Eis mit Zitrone	4cl	4,50
Canonita auf Eis, Mallochinischer Orangenlikör, 18% Vol. Alc., auf Eis mit Orange	4cl	4,50
Jägermeister, deutscher Kräuterlikör, 35% Vol. Alc., eiskalt im gefrorenen Glas	2cl	3,00
Linie Aquavit, fassgelagerter Premium-Aquavit, 41,5% Vol. Alc., eiskalt im gefrorenen Glas	2cl	3,00
Mispelchen, Calvados mit eingelegter Mispel	4cl	4,50
Jack Daniel's, Tennessee-Whiskey aus den USA, 40% Vol. Alc.	4cl	5,50
Havana Club, Anejo 3 Anos, Kubanischer Rum, 40% Vol. Alc.	4cl	5,50
Malfy Gin, Premium Gin aus Italien, kreiert aus 8 Botanicals, 41% Vol. Alc.	4cl	5,90
Absolut Vodka, extrem reiner Premium-Vodka aus Schweden, 40% Vol. Alc.	4cl	5,50



Mischgetränke

🌿 Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite oder Fanta	0,33l	3,90
🌿 Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon	0,2l	3,50



Vegan 🌿

Die vollständige Allergienliste erhalten Sie von unserem Personal.

Alle Preise dieser Karte sind in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Service.

Unsere Zutaten kommen aus der Region

FRANKFURT

B3

KARBEN

Fruchtsäfte
RAPP'S Kelterei - KARBEN

BAD VILBEL

Obst und Gemüse
M&M GASTRO SERVICE - BAD VILBEL

MAINTAL

Apfelwein
KELTEREI STIER - MAINTAL

DREIEICH

Fisch und Meeresfrüchte
HAMBERGER - FRANKFURT

LANGEN

Wurst und Fleisch
METZGEREI BREIDERT - LANGEN
SCHLACHTEREI MEHL - BENSHEIM

EGELSBACH

Brot und Kuchen
BACKSTUBE WELLER - DREIEICH

ARHEILGEN

*Kartoffeln, Zwiebeln
Kürbis, Spargel und mehr*
BAUER BENZ - ARHEILGEN

DARMSTADT

Eier
ALEXANDER WERNER - EGELSBACH

Bier

BRAUEREI GROHE - DARMSTADT
DARMSTÄDTER PRIVATBRAUEREI - DARMSTADT

B3

WIRTSHAUS
Guglhupf
seit 1923

Darmstädter Landstrasse 65 • 63329 Egelsbach
06103.45603 • reservierung@guglhupf-egelsbach.de