

*SPEISEN & GETRÄNKE*

JAUSE  
**DACHSLOCH**

*Herzlich Willkommen in der Jause Dachsloch!*

*Was verschlägt uns ins Dachsloch und warum haben wir eine Jausenstation eröffnet? Diese Frage brennt unseren Besuchern quasi auf den Lippen...*

*Wir kommen ursprünglich aus dem Wetzlarer Raum. Mein Mann Carsten stammt aus Steindorf und ich bin in Solms-Oberndorf groß geworden. Nachdem wir viele Jahre dort gelebt haben und wir immer den Gedanken nicht aus dem Kopf bekamen, einen eigenen Hof für unsere Tiere zu haben, fanden wir im Jahr 2019 dieses wunderbare Plätzchen „Dachsloch“ ein ruhiges Plätzchen für uns mit viel Platz für unsere Tiere.*

*Diese wunderbar entspannte und ruhige Atmosphäre ist wie geschaffen für unseren Wohlfühlhof (ein Gnadenhof für vergessene Tiere) und unsere sensible Hundezucht „soul of nature“. Hier ist die Welt noch in Ordnung und eine Oase für die Seele, wie kann es auch anders sein, hier lebt man ein herzliches Miteinander und jeder ist für den anderen da, wenn man ihn braucht, man hilft sich ohne große Worte.*

*Von Anfang an sind uns die Wanderer und Radfahrer aufgefallen, die hier oben ratlos umhersuchten und sich vergeblich im Nachbarhaus die Nasen an den Scheiben plattdrückten. Dort war mal das „Waldcafé“ das jedoch bereits seit 2016 seine Pforten geschlossen hat. Anfangs hatten wir nur Kaffee oder ein Erfrischungsbierchen im Angebot und mit der Zeit merkten wir, dass sich die Menschen, die auf der der Durchreise sind, sich gerne an diesem wunderbaren Ort bei einem Getränk und einer kleinen Mahlzeit erholen würden.*

*Eigentlich sollte es nur eine kleine Hütte mit Kaffee und Kuchen werden, doch entstanden ist eine Jausenstation, die sich, wie wir meinen, mittlerweile sehen lassen kann. Wir sprühen vor Ideen und möchten für euch einen Ort schaffen, wo ihr entspannen, die Ruhe genießen und nach Herzenslust schlemmen könnt. Für eure Anregungen sind wir euch dankbar, sprecht uns gerne an...*

*Die Stille und Ruhe genießen ist bei uns inbegriffen, nehmt euch Zeit für eine Reise ins Dachsloch!*

# UNSER FRÜHSTÜCK

täglich 9-12 Uhr

*Bitte telefonisch reservieren unter 0171-3424094*

**AUF DIE SCHNELLE** pro Person 5,90€

*Kaffee, Tee oder Kakao*

*ein belegtes Brötchen oder ein Obstsalat*

**BROTZEIT** pro Person 9,00€

*Kaffee, Tee oder Kakao*

*Brot und Brötchen*

*Butter, Marmelade und Honig*

*Aufschnitt und Käse*

**FÜR GENIESSER** pro Person 19,00€

*Kaffee, Tee oder Kakao*

*ein Glas frisch gepressten Orangensaft*

*Brot und Brötchen*

*Butter, Marmelade, Honig*

*Aufschnitt und Käse*

*Tomate & Mozzarella*

*Eier aus unserer Naturhaltung, zubereitet nach Wunsch*

## *...wenn das Hungerchen ruft*

**Bockwurst** **6,90€**  
*mit Brot und Senf oder Ketchup*

**Kürbiscremesuppe** **6,90€**  
*Creemige Suppe aus dem Hokkaido-Kürbis, Zwiebeln, Kokosmilch und Curry*

**Currywurst** **8,90€**  
*mit hausgemachten Kartoffelstreifen und Majonnaise natürlich!*

**Flammkuchen** **9,90€**  
*...belegt mit Speck, Zwiebeln, Rucola und Tomaten*

**Jause-Platte** **(pro Person) 13,90€**  
*Verschiedene Käse- und Wurstspezialitäten mit Gurken, Tomaten, Trauben und Feigensenf, dazu kräftiges Bauernbrot*

**Dachsloch Burger** **13,90€**  
*100% Rindfleisch vom Metzger Batzel aus Wunderthausen, mit würzigem Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Salat, dazu hausgemachte Kartoffelstreifen*

**Schnitzel mit Pommes** **15,90€**  
*Schnitzel vom Metzger Batzel aus Wunderthausen, frisch paniert und in Butter gebacken und hausgemachte Kartoffelstreifen*

*...und als Nachspeise*

**Pfannekuchen Banane** **3,50€**

## **Ab 2 Personen und NUR mit Vorbestellung**

### **„Dutch Oven“ Freiheit, die man schmeckt...**

Ein Kochtopf nebst Deckel aus Gusseisen, der direkt im Lagerfeuer steht und durch lange Schmorzeit einzigartigen Eintopf, allerfeinstes Gulasch und Nachspeise zum „quasi Reinlegen“ zaubert.

### **Vegetarisch... pro Person 12,90€**

Kartoffelgulasch - viel Kartoffel und kein Fleisch...

Kichererbsen-Curry - Kichererbsen in einer TomatenCurrySauce

### **Suppe pro Person 9,90€**

Lagerfeuersuppe - Rindfleisch, Kartoffeln, Pilze und Chorizo

Erbsensuppe - gut durchgezogene Erbsensuppe mit Wurst

### **Rindfleisch pro Person 15,90€**

Pfundstopf - vier Fleischsorten mit Gemüse

Brauhaus-Gulasch - Rindfleisch mit Schwarzbier

### **Huhn pro Person 15,90€**

Fruchtiges Huhn - mit Ananas, Pfirsich, Reis und Curry

### **Nachspeise pro Topf 11,90€**

Zimtschnecken, Käsekuchen oder Apfel-Crumble

# KAFFEE & KUCHEN

<i>Kuchen</i>	<i>3,50€</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00€</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3,00€</i>
<i>Pott Kaffee</i>	<i>3,40€</i>
<i>Pott Cappuccino</i>	<i>3,70€</i>
<i>Pott Milchkaffee</i>	<i>3,70€</i>
<i>Pott Heiße Schokolade, gerne mit Sahne</i>	<i>3,20€</i>
<i>Pott Heiße Milch mit Honig</i>	<i>3,20€</i>
<i>Pott Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>2,20€</i>

*...weitere Kaffeespezialitäten gerne auf Anfrage!*

## Glühwein & Co.

<i>Altdeutscher Glühwein, klassisch</i>	<i>3,40€</i>
<i>Milder Fruchtglühwein, Orange oder Kirsch-Granatapfel</i>	<i>3,40€</i>
<i>Lumumba, heiße Schokolade mit einem Schuss (4cl) Rum</i>	<i>5,90€</i>

# GETRÄNKE

Wasser still mit Fizzel Zitrone/Orange 0,7l 2,80€

Wasser mit Kohlensäure 0,3l 1,90€

Proviant - Bio Limonade & Schorle 0,3l 2,80€



Proviant ist NATÜRLICH einzigartig! Die Limonaden & Schorlen bestehen aus natürlichen Zutaten, haben einen besonderes hohen Fruchtsaftanteil von bis zu 60% und bei den Schorlen wird kein extra Zuckerzusatz hinzugefügt. Bio-Zertifiziert, vegan, glutenfrei!

*Bio Limonade: Orange, Zitrone, Rhabarber, Ingwer&Zitrone,*

*Bio Schorle: Maracuja&Orange, Kirsche&Granatapfel, Apfel*

*Cola und Cola zuckerfrei*

Richard`s SUN Ice Tea 0,3l 2,80€



Sorgfältig gebrühter, starker Schwarztee, verfeinert mit frischem Saft aus sonnenverwöhnten Früchten...vegan, glutenfrei und einfach nur lecker!

*Acai & Lime, Blueberry, Lemon, Peach, Pomegranate,*

*Watermelon & Pineapple*

Krombachers Fassbrause 0,3l 2,80€

*Cola & Orange, Holunder, Mango, Maracuja, Rhabarber,*

*schwarze Johannisbeere, Zitrone*

# HALLENBERGER BIER



In einer malerischen, wald- und wasserreichen Mittelgebirgslandschaft liegt Hallenberg mit seinem mittelalterlichen Ortskern, umrahmt von Feldern und Weiden. Gleich neben der St. Heribert Kirche und dem alten Rathaus entstand in einem jahrhundertealten Ackerbürgerhof unter Fachwerk eine

moderne Brauerei. Der Brauhof Hallenberg ist der Brautradition verpflichtet. Braumeister Peter Mester und sein Team brauen hier nach dem Deutschen Reinheitsgebot bestes Hallenberger Landbier. Mit einem aufwändigen, handwerklichen Verfahren bringen sie die Aromen der regionalen Zutaten intensiv zur Geltung. Hallenberger Landbier kann nur hier entstehen mit dem reinen Wasser aus dem Tiefenbrunnen im Naturschutzgebiet und dem Malz der Gerste, die sechs Hallenberger Landwirte auf ihren Äckern anbauen. Eine bernsteinfarbene, unfiltrierte Spezialität, in aller Ruhe des Sauerlandes zur Perfektion gereift. Mittlerweile baut der Brauhof Hallenberg seinen eigenen Hopfen an.

**Winterberger 1,0l**

**9,90€**

Hopfenbetontes, strohgelbes Landbier mit leichten Zitrusfruchtnoten

**Landbier 1,0l**

**10,80€**

Malzbetontes, süffiges Landbier, cremiger Schaum



## **KROMBACHER**

<i>Pils, Radler, Weizen oder Weizen dunkel 0,5l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Kellerbier, Landbier, oder Naturtrüb Dunkel 0,3l</i>	<i>2,80€</i>
<i>ALKOHOLFREI! Pils, Radler oder Weizen 0,5l</i>	<i>3,80€</i>
<i>ALKOHOLFREI! Vitamalz, 0,33l</i>	<i>2,50€</i>

## **BOSCH**

<i>Pils, Lager hell, Braunbier, Weizen 0,5l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Radler naturtrüb oder hell 0,3l</i>	<i>2,80€</i>

## **FRANZISKANER**

<i>Weißbier 0,5l</i>	<i>4,00€</i>
<i>ALKOHOLFREI! Weißbier 0,5l</i>	<i>4,00€</i>

## **DIEBELS**

<i>Diebels Altbier</i>	<i>3,80€</i>
<i>Diebels Altbier mit Cola</i>	<i>4,00€</i>

# hausgemacht und eigens aufgesetzt

## ohne Alkohol

Hausgemachte Erdbeerlimonade 0,4l 3,80€

## mit Alkohol

Hausgemachte Liköre, verschiedene Sorten 4cl 3,80€

Hausgemachter Himbeerlikör mit Sekt und Himbeeren 4,80€

Hugo 0,2l 4,80€

Sekt, Holunderblütenlikör, eine Scheibe Zitrone und frische Minze

Aperol Spritz 0,2l 4,80€

Aperol, Weißwein, Wasser und eine Scheibe Orange

# WEINGUT ENGELS

	0,2l	0,75l
<i>Weißwein-Schorle</i>	4,50€	
<i>Himmlicher Wein - Weingut Engel</i> <i>Weiß, Rosé oder Rot - Feinherb</i>	4,90€	
<i>Chardonnay - Weingut Engel</i> <i>Weiß - trocken, frisch, milde Säure</i>	5,90€	16,90€
<i>Engelstropfen - Weingut Engel</i> <i>Weiß - Lieblich, Muskat</i>	4,90€	13,90€
<i>Classico - Weingut Engel</i> <i>Rot, frisch und lieblich</i>	4,50€	12,90€
<i>Spätburgunder - Weingut Engel</i> <i>Rot, leicht und trocken</i>	5,90€	16,90€

# DER ALTE HOCHSTÄDTER

<i>Apfelwein oder Rosé</i>	0,25l	2,50€
	0,5l	4,00€

# SCHNAPS

<i>Eierlikör 2cl</i>	<i>2,50€</i>
<i>Campari 2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Martini, Bianco, Rosso oder Fiero 4cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Baileys auf Eis 4cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Ramazotti auf Eis und Zitrone 4cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Birkenhof, verschiedene Sorten 2cl</i>	<i>3,50€</i>

**NEU!**



*Kopfgetriebeöl 2cl* *2,80€*

*Feine, fruchtige Liköre mit dem Kick der  
Tonkabohne schmieren Kopf und Kehle!*

*M25 - **Marillenlikör** aus vollreifen Marillen hergestellt und natürlich mit dem ultimativen Kick der Tonkabohne.*

*T20 - **Nussiger Likör** mit Karamell und dem einzigartigen Kick der Tonkabohne.*

*C17 - **Cremiger Likör** mit einer Note von Kaffee und Vanille - und natürlich mit dem Kick der Tonkabohne.*

***Lakrizz** - Dunkler, schwarz-brauner Likör mit einem ausgeprägten Geschmack nach Lakritze, einer warmen Süße und einem Hauch von Tonkabohne für die ganz besondere Note.*

# Öffnungszeiten

Täglich 09 - 20 Uhr und nach Bedarf!

## Allergeninfo...

Informationen über Zutaten und Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken, die Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage bei uns - sprich uns darauf an!

Jause Dachsloch, Inhaberin Ramona Tänzler,

Dachsloch 2, 57319 Bad Berleburg, 0171-34 24 094

Aktuelle Infos unter: [www.soul-of-nature.de/jause-dachsloch/](http://www.soul-of-nature.de/jause-dachsloch/)