



## HEIMAT | HAUSGEMACHT | HOCHWERTIG

Wir stehen für gute, ehrliche und regionale Wirtshausküche mitten im Ruhrgebiet. Geniessen Sie die typischen Rezepte unserer Heimat und traditionelle Wirtshausklassiker, sowie leichte, vegetarische oder vegane Gerichte.

Wöchentlich wechselnde Tagesgerichte finden Sie auf der Tafel.

**Herzlich Willkommen im Hartmanns Wirtshaus,  
Herzlich Willkommen zu Hause!**

### WAFFELTAG

Frisch gebackene Waffeln:  
jeden Sonn- und Feiertag  
von 15 bis 17 Uhr

### ProBIER-Brett

5 Gläser a 0,10 l  
mit verschiedenen  
Bierspezialitäten 6,50 €

Heimische Wurzeln sind uns wichtig, daher beziehen wir den Großteil unserer Produkte und Getränke aus der Region und von handwerklichen Erzeugern.

**Brot**

Bäckerei Wickenburg  
Bochum

**Leberkäs**

Metzgerei Müller  
Bochum-Wattenscheid

**Forellen**

Forellenzucht Naroda  
Schermbek

**Maultaschen**

Metzgerei Winter  
Schorndorf

**Maishähnchen**

Kikok Heinrich Borgmeier  
Dellbrück

**Säfte**

Familienkelterei Möller  
Recklinghausen

**Kalbfleisch**

Wolfgang Lohmann  
Essen

**Lagerkorn & Co.**

Sasse Feinbrennerei  
Münsterland

## SUPPEN

### **Westfälische Kartoffelsuppe**

Croûtons | Schäumchen | Kräuterseitlinge 8,90

### **Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage**

mit Maultasche 14,90

## VORWEG & TRINKHILFEN

### **Hartmanns Brotkorb**

zweierlei Aufstrich | Brotauswahl 6,90

### **Duett von der Lachsforelle**

Forellensalat | hausgebeizte Gin-Forelle  
Honig-Senf-Dill | Hauskruste 13,90

### **Hartmann Currywurst | auch vegan**

vom Duroc-Schwein oder vegan  
unsere Currysauce | Hauskruste 9,90  
mit Pommes Frites 14,90

## SALATE & Co

### **Pflück- & Wildkräutersalat**

Himbeervinaigrette | Hauskruste 12,90

mit Kikok Hähnchenbrust „Supreme“ 19,90

mit gratiniertem Ziegenkäse 17,90

mit hausgebeizter Gin-Forelle 17,90

mit Spicy Peaballs, vegetarisch 17,90

**als Beilagen- oder Vorspeisensalat** 4,90

### **Rahmschwammerl mit Knödel**

Serviettenknödel von Laugengebäck  
auf Rahmchampignons 16,90

## WIRTSCHAUSKLASSIKER

### **Brotzeit**

Tiroler Speck | luftgetrocknete Salami | gebeizte Forelle  
Ziegenkäsebällchen | Bergkäse | gesalzene Butter Brotauswahl 17,90

für zwei Personen 24,90

### **Leberkäse**

Kartoffelpüree | Bayrisch Kraut | Spiegelei 16,90

### **Schwäbische Maultaschen, Omas Rezept**

Schwäbischer Kartoffelsalat | Bratensoße | Zwiebelschmelze 16,90

### **Haxe, dekonstruiert**

in Biersauce geschmort | Serviettenknödel | Bayrisch Kraut 20,90

### **Ochsenbäckchen, zart geschmort**

Schwarzbiersoße | Speckbohnen | Serviettenknödel 24,90

### **Original Wiener Schnitzel**

Eifler Kalb | Pommes Frites | Preiselbeeren | Pflücksalat 27,90

oder mit schwäbischem Kartoffelsalat 27,90

WIRTSCHAUSKLASSIKER  
vegetarisch & vegan

**Wirtshaus Bowl**

Spicy Peaballs | fruchtiger Hirsesalat

Wildkräuter | Coleslaw

Cranberries | Nüsse | Erdnusscreme

19,90

**Hausgemachte Käsespätzle**

im Pfännchen | alter Gouda | Bergkäse

Zwiebel-Gemüse-Geröstel

17,90

**Hartmanns Veganer Burger**

Kichererbsen-Patty | Brioche Bun

vegane Apfel-Limetten-Remoulade

Seitling | Tomate | Röstzwiebel | veganer Käse

Pommes Frites | Salat

20,90

ohne Pommes

16,90

## GRILL & OFEN

### **Pulled Pork Burger**

Hausgemachte BBQ-Sauce | Brioche Bun | Coleslaw

Pommes Frites | Baconchips | Bergkäse

20,90

ohne Pommes

16,90

### **Kikok Hähnchenbrust „Supreme“**

Wurzelgemüse | Süßkartoffelpüree | Sourcreme

25,90

**Filet vom heimischen Schwein**, rosa gebraten

im Speckmantel | Wirtshausjus | Butterspätzle | Salat

26,90

## AUS DEM WASSER

### **Forelle aus dem Schermbecker Teich**

im Pergamentpapier | Kräutermix | Drillinge

Wurzelgemüse | sautierte Cherrytomaten

24,90

Senf, Mayonnaise, Ketchup, je

1,50

## DESSERT

### **Apfelstrudel mit Vanilleschaum**

Beeren | Puderzucker | karamalisierte Nüsse 8,90

### **Wirtshauscreme „Cheesecake Style“**

Himbeermark | Crumble | Früchte 8,90

## WAFFELN

Sonntag von 15 bis 17 Uhr ist Waffeltag

### **Frisch gebackene Waffeln**

mit Sahne 4,90

mit heißen Kirschen + 1,50

mit 1 Kugel Vanilleeis + 2,00

+ 2,00



## BIERE | FRISCH GEZAPFT

Wir bieten 11 verschiedene frisch gezapfte Biere an, direkt hier aus Bochum, aus Nordrhein-Westfalen, aus Bayern, Österreich und Bierklassiker aus Tschechien.

Für alle, die sich nicht entscheiden können, gibt es unser ProBIER-Brett mit 5 Probiertgläsern 0,10 l für 6,50 €.

## BIERE VON HIER frisch gezapft

### **Krombacher Pils**

Krombacher Brauerei | 4,8 % vol. | 24 IBU

goldgelbes klares Pils | feinherb würzig im Geschmack

sehr beständiger, weißer, feinporiger Schaum

dezent Hopfenaromen nach Zitrone und frisch gemähtem Gras

feine Honigtöne

0,25 l

2,60

0,50 l

4,90

### **Krombacher Kellerbier** im gekühlten Tonkrug

Krombacher Brauerei | 5,1 % vol. | 24 IBU

unfiltriertes, naturtrübes Zwickelbier | bernsteinfarben

feinherbe Bitternote | feinporiger Schaum

0,30 l

3,90

0,50 l

6,20

### **Moritz Fiege Pils**

Privatbrauerei Moritz Fiege | 4,9 % vol. | 36 IBU

Aromahopfen „Perle“ und „Tettnanger“

traditionell gebrautes Bier | feinherber Charakter

0,25 l

3,30

0,50 l

6,30

## BAYREUTHER ORIGINALE frisch gezapft

### **Bayreuther Hell**

Bayreuther Bierbrauerei | 4,9 % vol. | 17 IBU

traditionell bayerisch | süffiger Biergenuss

goldene Farbe | stattliche Krone

feinster, heller Gerstenmalz | dezente Hopfennote

0,25 l

3,20

0,50 l

6,10

### **Aktien Landbier Fränkisch Dunkel**

Bayreuther Bierbrauerei | 5,3 % vol. | 19 IBU

untergäriges Vollbier | dunkle Farbe | naturbelassen

vollmundig | quellfrisches Fichtelgebirgswasser | feines Malzaroma

0,30 l

3,90

0,50 l

6,20

### **Maisel's Weisse Original**

Brauerei Gebr. Maisel | 5,1 % vol. | 12 IBU

typisch bayrisches Weißbier | hefefröhlich | bernsteinfarben

leuchtend weiße Schaumkrone | Muskatnuss-Nuance im Antrunk

milde Würze aus Malz-, Frucht- und Nelkenaroma

leicht fruchtiges, würziges Weissbier-Aroma im Nachgang

0,30 l

3,70

0,50 l

5,90

### **Maisel & Friends Pale Ale**

Brauerei Gebr. Maisel | 5,2 % vol. | 32 IBU

moderner Bier-Klassiker | easy to drink | goldgelb

frisch | fruchtig | deutliche Zitrus- und Maracujanoten

angenehme Hopfenbittere

0,30 l

4,20

## BUDWEISER frisch gezapft

### **Budweiser Czech Lager Original**

Tschechien | 5,0 % vol. | 22 IBU

tschechische Braukunst | klassisches Lager | Saazer Doldenhopfen  
hell | feinperlig | vollmundig | wohlschmeckend

0,30 l

3,95

### **Budweiser Dark Lager**

Tschechien | 4,7 % vol. | 24 IBU

böhmisches Bier | dunkler Röstmalz | dunkel | kräftig  
Untertöne von schwarzem Kaffee und dunkler Schokolade

0,30 l

3,95

## ALKOHOLFREI frisch gezapft

### **Carlsberg 0,0 %**

Carlsberg Brauerei | 0,0 % vol. | 18 IBU

erfrischendes Lager | perfekt ausbalanciert | goldene Farbe  
vollmundig | nicht zu malzig | leichte Bittere | kalorienarm

0,30 l

3,90

## RADLER frisch gezapft

### **Gösser Naturradler**

Gösser Brauerei | 2,0 % vol.

extra erfrischender Durstlöcher | 2,9 g Zucker/100 ml | vollmundig  
sonnengereifte Zitronen, Orangen, Grapefruit und Limetten

0,30 l

3,90

0,50 l

6,20

## Alkoholfreie Flaschenbiere

<b>Krombacher Free</b>	0,33 l	3,90
<b>Krombacher Radler Free</b>	0,33 l	3,90
<b>Maisel's Weisse Free</b>	0,33 l	5,90
<b>Maisels &amp; Friends Pale Ale Free</b>	0,33 l	4,60
<b>Vita Malz Malzbier</b>	0,33 l	3,50

## Longdrinks & Aperitifs

<b>Wirtshaus Spritz</b> Vermouth Rosso   Holunder   Zitrone   Minze	0,20 l	5,90
<b>Sasse Amérie</b> Himbeerlikör   Sekt   Waldbeeren   Minze	0,20 l	5,90
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Sekt   Soda	0,20 l	7,90
<b>Hugo</b> Sekt   Holunder   Minze   Limette	0,20 l	7,90
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet   Russian Wild Berry   Beeren	0,20 l	7,90

## Longdrinks & Aperitifs

<b>Hugo Free</b> Ginger Ale   Holunder   Minze	0,20 l	7,90
<b>Exotic Lemon Free</b> Bitter Lemon   Maracuja   Zitrone	0,20 l	5,90
<b>Gin Tonic</b> Tanqueray Gin   Tonic   Zitrone	0,20 l	7,90
Hendrick's Gin   Mediterran Tonic   Rosmarin	0,20 l	10,90
<b>Vodka Lemon</b>	0,20 l	7,90
<b>Cuba Libre</b>	0,20 l	7,90
<b>Whisky Cola</b>	0,20 l	7,90

## Wasser

<b>Gerolsteiner</b>   Classic   Naturell	0,25 l	2,90
	0,75 l	7,50

## Softdrinks

Afri <b>Cola</b>	0,20 l	2,90
Afri <b>Cola Free</b>	0,20 l	2,90
Bluna <b>Orange</b>	0,20 l	2,90
Bluna <b>Zitrone</b>	0,20 l	2,90
Bluna <b>Mix</b>	0,20 l	2,90
	0,40 l	5,50
Fassbrause <b>Zitrone</b>	0,33 l	3,90
Fassbrause <b>Schwarze Johannisbeere</b>	0,33 l	3,90
Fassbrause <b>Cola &amp; Orange</b>	0,33 l	3,90
<b>Möller</b> Apfelsaft   Orangensaft   Traubensaft	0,20 l	3,00
<b>Möller</b> Kirschsafft   Maracujasaft   Rhababersaft	0,20 l	3,00
alle Säfte auch als Schorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,90
Elephant Bay <b>Ice Tea Peach</b>	0,33 l	4,50
Elephant Bay <b>Ice Tea Blueberry</b>	0,33 l	4,50
<b>Schweppes</b>		
Tonic Water   Ginger Ale	0,20 l	3,50
Bitter Lemon   Russian Wild Berry	0,20 l	3,50

## SCHAUMWEIN offen

<b>Carte Blanche Brut</b>	0,10 l	4,90
Geldermann	0,75 l	34,00
feine Perlage   ausdrucksstark   fruchtbetont   frisch elegante Blütenaromen   4 Mon. Flaschengärung		

## WEISSWEIN offen

<b>Riesling</b>	0,10 l	3,50
Johannes Hörner   Pfalz	0,20 l	6,80
trocken   fruchtig   frisch   mineralisch   nicht säurebetont Noten von Honigmelonen & Pfirsichen	0,75 l	23,80

<b>Grauburgunder</b>	0,10 l	3,90
Peth Wetz   Rheinhessen	0,20 l	7,70
trocken   reife Birnen- und Pfirsicharomen   dezente Melone Spritzer Zitrone   nussige Note	0,75 l	26,80

<b>Auxerrois</b>	0,10 l	3,50
A. Diehl   Pfalz	0,20 l	6,80
feinherb   filigraner Duft von süßen Birnen und reifen Pfirsichen feine, zurückhaltende Süße   intensive Fruchtnoten im Nachhall	0,75 l	23,80

## ROSE offen

<b>Merlot Rosé</b>	0,10 l	3,50
Johannes Hörner   Pfalz	0,20 l	6,90
feinherb   säurearm   feinfruchtig   leichtes Erdbeeraroma langanhaltend   Alltagsallrounder	0,75 l	24,00

## ROTWEIN offen

<b>Dornfelder</b>	0,10 l	3,50
A. Diehl   Pfalz	0,20 l	6,80
halbtrocken   fein   mild   sanfter dunkler Fruchtmix süße Heidelbeeren   saftige Holunderbeeren   reife Kirschen	0,75 l	23,60

<b>Cuvée</b>	0,10 l	3,40
Christian Hartmann   Pfalz	0,20 l	6,60
trocken   Kirsch- und Himbeernoten   samtige Vollmundigkeit sanfte Tannine	0,75 l	22,80

<b>Primitivo</b>	0,10 l	4,20
Puglia   Apulien	0,20 l	8,20
trocken   saftig   samtig   füllig   langer Abgang Aromen reifer roter und schwarzer Früchte   Pflaume	0,75 l	28,60

## Kaffee & Tee

Hartmanns Wirtshaus-Blend

von unserem regionalen Röster aus Medebach (Sauerland)

<b>Caffe Crema</b>	3,20
<b>Espresso</b>	2,80
<b>Espresso doppelt</b>	3,90
<b>Espresso Macchiato</b>	3,00
<b>Cappucino</b>	3,50
<b>Latte Macchiato</b>	3,90
<b>Caffe Latte</b>	3,90
<b>Kakao</b>	4,90
<b>Kakao mit Sahne</b>	5,50

alle Heißgetränke auch mit Hafermilch

### **Tee von ChariTea (Bio)**

African Earl Grey | Black Darjeeling | Green Himalaya

Happy Belly Kräuter | Wild Fruit

3,70

**Frische Minze | Zitrone**

4,50

**Heiße Zitrone**

3,90

**Heiße Zitrone mit Honig**

4,50

## Spirits

Fassbind <b>Williams</b>	2 cl	5,90
Hausobstler <b>Weingut Diehl</b>	2 cl	3,70
Prinz <b>Alte Marille</b>	2 cl	4,90
Prinz <b>Alte Kirsche</b>	2 cl	4,90
Prinz <b>Alte Zwetschge</b>	2 cl	4,90
Prinz <b>Alte Waldhimbeere</b>	2 cl	4,90
Prinz <b>Alte Haselnuss</b>	2 cl	4,90
Prinz <b>Hafele Brombeere</b>	2 cl	8,90
Sasse <b>Lagerkorn</b>	2 cl	4,90
Sasse <b>Cigar Special</b>	2 cl	7,90
<b>Hennessy VSOP Cognac</b>	4 cl	6,90
<b>Diehl Trester</b>	2 cl	5,90
<b>Baileys</b>	2 cl	3,70
Sasse <b>Nuss/Schoko</b>	2 cl	4,90
Molinari <b>Sambuca</b>	2 cl	3,70
<b>Averna</b>	2 cl	3,70
Sasse <b>Kräuter Natur</b>	2 cl	4,90
<b>Hirschrudel</b>	2 cl	5,50