



Heute schon einen
Gin gehabt?



Getränkekarte

alles, was das  begehrt

Seele

Eine gesunde
kann nicht in einem
Körper
trockenen  wohnen
(François Rabelais)





DIE BEDEUTUNG VON ESSEN UND TRINKEN

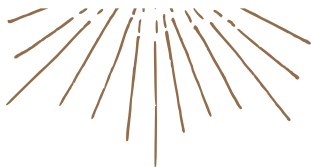
Essen und trinken verbindet uns miteinander. Verbindet uns mit der Familie, mit Freunden, mit Kollegen oder gar neuen Menschen.

Essen und trinken kitzelt unsere Sinne an. Ist emotional.

Neue Geschmäcker, die wir wahrnehmen oder altbekannte, die uns in Erinnerung schwelgen lassen.

— TRADITION BEWAHRT INNOVATION —

Für uns bedeutet essen und trinken aber auch das Wachsen am Kunden. Verantwortungsvoll mit Produkten, die uns die Region schenkt, umzugehen, um unseren Anspruch an die Gastronomie stetig zu verbessern.





WARMES & KALTES MIT UND OHNE KOFFEIN

Espresso⁸

€ 2

Espresso Doppio⁸

€ 2,60

Espresso Macchiato^{b,8}

€ 2,50

Espresso Macchiato Doppio^{b,8}

€ 3

Café Crème⁸

€ 3

Milchkaffee^{b,8}

€ 4

Cappuccino^{b,8}

€ 3,50

Latte Macchiato^{b,8}

wahlweise mit Flavour

€ 4

NEU

Chai Latte^{b,8,6}

Chai Tiger Spice

€ 4,80

NEU

Goldene Milch^{b,c,d,e}

Ingwer, Kurkuma, Zimt

€ 5,80

Ovomaltine^{b,a3}

0,3 l € 4

Heiße Schokolade^{b,6}

€ 3,50

Heiße Milch
mit Honig^{b,6}

€ 3

Laktosefreie Milch,
Mandel- oder Hafermilch

Aufpreis € 0,80

Sahne^b

Aufpreis € 0,80

Flavours

Haselnuss^{c,1,6}, Vanille⁶, Zimt^{1,6},

Karamell^{1,4,6}, Kokosnuss^{b,6}

je € 0,50

Espresso an der Bar⁸

€ 1,50



HAUSGEMACHTE HEISSGETRÄNKE

Heißer Ingwer

Ingwer, Zitrone & Honig

€ 4,50

Minztee

frische Minze & Honig

€ 4,50

Ingwer-Minztee

Zitrone & Honig

€ 4,50

TEE

Tippy Golden Earl Grey

aromatisiert mit Bergamotte

€ 3,50

Kräutertee

organisch angebaute Bergkräuter

€ 3,50

Bio Früchtetee

aromatisiert mit Granatapfel

€ 3,50

NEU

Bauchwohl

Kamille, Salbei, Wegerich & Minze

€ 3,80

Morgentau

aromatisierter, grüner Tee mit

Mango-Zitrus-Geschmack

€ 3,50

Tee deiner Wahl mit Rum

Aufpreis € 2





SOFTS

Tafelwasser laut, leise oder medium

0,4 l € 3,50 | 1 l € 6,50

Mineralwasser Viva con Agua

laut oder leise

0,33 l € 3

Paulaner Spezi^{1, 3, 5, 6, 8, 9}

0,5 l € 4,20

Paulaner Orangen-Limo^{1, 3, 4, 5, 6}

0,33 l € 3,80

Paulaner Zitronen-Limo^{1, 3, 4, 5, 6}

0,33 l € 3,80

Thomas Henry auf Eis

Ginger Ale^{1, 4, 6}

Wild Berry^{4, 6}

Tonic Water^{4, 6, 10}

Pink Grapefruit^{1, 3, 4, 5}

0,2 l € 3,50

Coca Cola^{1, 4, 5, 6, 8, 13}

Coca Cola Zero^{1, 4, 5, 6, 8, 13}

0,33 l € 3,80

Frisch gepresster Orangensaft⁷

0,2 l € 4 | 0,5 l € 7

Rapp's Fruchtsäfte

(gerne auch als Schorle)

Orangensaft

Maracujasaft^{5, 6}

Kirschsaft⁶

Johannisbeernektar⁶

Bananennektar^{3, 6}

Cranberrynektar⁶

Ananassaft⁶

KiBa^{3, 6}

Rhabarbersaft^{3, 6}

0,5 l € 4,50

Fritz Bio-Apfelschorle

0,33 l € 4,20

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Beeren-Minze^{1, 6, 13}

Pfirsich-Maracuja^{4, 6}

Holunder-Limette^{1, 4}

Brombeer-Rosmarin-Limetten-Minze^{1, 4}

Ingwer-Zitrone¹

0,5 l € 5,50

HAUSGEMACHTER EISTEE

Pfirsich oder Zitrone^{4, 6, 8}

0,5 l € 5,50



FRISCH GEHOFFT UND VON DEN STREUOBSTWIESEN

Paulaner vom Fass

Original Paulaner Münchner Hell^{a3}
0,4 l € 4,40 | 1 l € 10,50

Original Paulaner Ur-Dunkel^{a3}
0,4 l € 4,40 | 1 l € 10,50

Paulaner naturtrübes Weißbier^{a2, a3}
0,5 l € 4,80

Hacker-Pschorr Kellerbier^{a, 3}
0,4 l € 4,40

Vom Walther aus Bruchköbel

Schoppen¹² | sauer¹² oder süß^{1, 3, 4, 5, 6, 12}
0,25 l € 2,40 | 0,5 l € 4,50

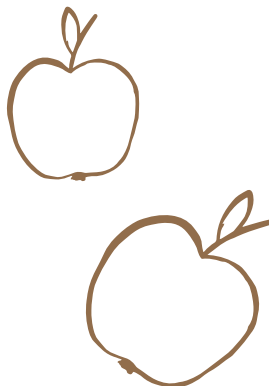
6er Bembel¹²
1,5 l € 13

12er Bembel¹²
3,0 l € 24

Schoppen Wasser oder
Limo^{1, 3, 4, 5, 6} zum Bembel
1,0 l € 5,50

Alkoholfreies aus der Flasche 0,5l

Original Paulaner Münchner Hell^{a3}
Paulaner Weißbier naturtrüb 0,0%^{a2, a3}
Paulaner Naturradler^{a3}
je € 4,80





SPRITZIGES

Prosecco



Domus-Picta¹²

trocken | feinperlig
animierend & fruchtbetont

0,1 l € 4 | 0,75 l € 24

0,2 l auf Eis € 7

Crémant Grande Cuvée¹²

Sieur d'Arques Aimery

blanc oder rosé

0,75 l € 29



Aperol Spritz

Aperol^{4,6}, Prosecco¹²,
Orange⁷, Soda

Sarti Spritz

Sarti, Prosecco,
Limette, Soda

Aperol Maracuja Spritz

Aperol^{4,6}, Prosecco¹²,
Maracujasaft^{5,6}, Orange⁷

Lillet Russian Wild Berry

Lillet Rosé¹², Thomas Henry
Russian Wild Berry⁴, Beeren

Rhabarber Spritz

Prosecco¹², Rhabarber⁶,
Vanille⁶, Minze, Soda

Hessen Hugo

Apfelwein¹², Holunder⁶,
Limette⁷, Minze, Soda

Romero Spritz

Prosecco¹², Brombeer-Rosmarin,
Limette⁷, Minze

Hugo

Prosecco¹², Holunder,
Limette⁷, Minze, Soda

je € 8,50

alle Spritz gerne alkoholfrei möglich
mit Undone No. 5 oder No. 8



WEINE

Weißwein

Riesling „Der Winzer und der Wirt“

Deutschland | Rheinhessen | Westerheymer Hof
vom Rothenberg | Goldener Kammerpreis
feine Mineralität | langer Nachhall | Aprikose & Pfirsich

0,2 l € 7 | 0,75 l € 22

Grauburgunder

Weingut Pfannebecker | Rheinhessen
verspielte Frucht | aromatisch

0,1 l € 4 | 0,2 l € 7 | 0,75 l € 22

Weissburgunder

Weingut Metzger | Pfalz
Noten von Apfel und Birne

0,2 l € 7 | 0,75 l € 22

Sauvignon Blanc

Westerheymer Hof | Bodenheim
gehaltvoll spritzig | angenehme Süße

0,2 l € 7 | 0,75 l € 22

La Fleur

Cuvée Morio Muskat, Muskat Ottonel
blumig, würzig | milde Restsüße

0,2 l € 7 | 0,75 l € 22

Chardonnay

Abbe Rous | Languedoc – Roussillon
weiche Textur | vollmundig

0,2 l € 7 | 0,75 l € 22



WEINE

Rosé

Bamberger Rosé

Rendezvous mit Rosamunde

0,2 l € 7 | 0,75 l € 24,50

Susanne Wild

Rheinhessen

sommerlich | bio | vegan

0,1 l € 4 | 0,2 l € 7

Rotwein

Primitivo „Puglia“

San Marzano | Apulien | Italien

trocken | samtig | weich & vollmundig

0,2 l € 7 | 0,75 l € 22

Ursprung

Markus Schneider | Ellerstadt | Pfalz

Cassis & Kirschnoten

trocken | fruchtig | vollmundig & rund

0,2 l € 8 | 0,75 l € 24

Weinschorle

0,2 l Wein Ihrer Wahl und

0,1 l Mineral

auf Wunsch mit Eis

0,3 l € 7





NACH DEM ESSEN ODER ZWISCHENDURCH

Verdauer

Averna

Ramazotti

Becherovka⁶

Jägermeister

Baileys – gerne auf Eis^{b, 1, 4, 8}

4 cl € 4

Feinbrennerei

Prinz seit 1886

**„Die alten Sorten“ 41 % vol. aus dem
Familienbetrieb am Rande des
österreichischen Bodenseeuferes:**

Alte Marille

Alte Williams-Christ-Birne

Alte Wald-Himbeere

Alte Haselnuss

Alter Bodensee-Apfel

Alte Haus-Zwetschge

Alte Kirsche

2 cl € 4,80

Hausschnaps Marille 34 % vol.

2 cl € 3

Grappa

Nonino Grappa Moscato

2 cl € 5,50

Shots

Mispelchen^{6, 12}

3 cl € 3,50

Burning B52 – Shot

Kahlúa^{1, 8}, Baileys^{b, 1, 4, 8}, Rum

4 cl € 4,50

Kamikaze

Wodka^a, Lime Juice^{2, 6},

Grenadine^{1, 4, 6}

4 cl € 4

Tequila Olmeca blanco

mit Zitrone und Salz

4 cl € 4

Tequila Olmeca reposado

mit Orange und Zimt

4 cl € 4

Sambuca

2 cl € 3,50 | 4 cl € 4,50



HAXENESSEN IN DER HANNIBAL LANDHAUSKÜCHE

Das große Haxenessen – jeden Mittwoch von 17–21 Uhr

knusprige Haxe (ca. 1.000 g) mit Meerrettich, Senf und Brot € 15,40
– als **Herrengedeck** mit einer frisch gezapften Maß (1,0 l) € 24,40

oder

knusprige Haxe (ca. 1.000 g) mit Breznknödel, Kraut und Soße € 19,40
– als **Herrengedeck** mit einer frisch gezapften Maß (1,0 l) € 28,40





WHISKY UND WHISKEY

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Black Label – 12 Jahre¹

Vanille, vielschichtig mit vollem Körper, leichter Rauch
4 cl € 8

Scottish Single Malt Whisky

Dewars – 12 Jahre¹

Blended Scotch
würzig, süß und solide
4 cl € 8

Lagavullin – 16 Jahre¹

Islay Single Malt Scotch Whisky
Schwer, sehr torfig, erdig, intensiv würzig. Einer der anspruchsvollsten Malts für Kenner
4 cl € 12

Bourbon Whiskey

Jack Daniel's Old No. 7^a

Tennessee Whiskey, Karamell, Vanille- und Holznote
4 cl € 7

Maker's Mark Cask Strength^a

würzig, weich und süß mit Vanille, Karamell und Eiche
4 cl € 7

Irish Whiskey

Jameson Irish Whiskey¹

geröstetes Holz mit Sherry-Noten, sehr mild und süß, frische Früchte mit leicht holziger und kräftiger Note
4 cl € 7

Proper Irish Whiskey¹

by Connor McGregor
4 cl € 8





STAMMESSEN IN DER HANNIBAL LANDHAUSKÜCHE

Alle 14 Tage neu!

Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 15 Uhr

Ihr möchtet unser wöchentliches Stammmessen per E-Mail erhalten?

Schreibt uns einfach eine E-Mail mit dem Betreff

„Stammessen Hannibal“ an stammessen@hannibal-nidderau.de

oder meldet euch direkt bei uns auf der Website an.

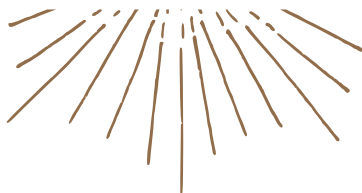


DIE BRIGHT LOUNGE

über den Dächern Nidderaus

Nach dem Genuss in der Landhausküche ist der Abend noch lange nicht vorbei! Kommen Sie in die Bright Lounge und lassen den Tag bei besonderen Drinks & Cocktails in einer außergewöhnlichen Atmosphäre ausklingen.

Wir sind mittwochs bis samstags, von 17 bis 1 Uhr für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch!





LONGDRINKS

je 4 cl Spirituose

Campari Orange

Campari⁴, Orangensaft⁷
(frisch gepresst)

€ 7,50

Jacky^a

Cola^{1, 4, 6, 8, 9}

€ 9

Absolut Wodka

mit Filler nach Wahl ...

... Maracuja

... O-Saft

... Tonic

... Soda „Skinny Bitch“

€ 9

Cuba Libre

(Havana Club 3 Jahre)

Havana Club, Limette⁷, Cola^{1, 4, 6, 8, 9}

€ 8

GIN & TONIC

je 4 cl Spirituose^a

wahlweise mit ...

... Beefeater, Real London Dry Gin

... Tanqueray, British Gin

je € 8,80

... Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin

... Bembel Gin, Hessen

je € 9,80

... Hendrick's, Scottish Dry Gin

... Gin Mare, Mediterranean Gin

je € 10,50





COCKTAILS SOUR

Amaretto Sour

Amaretto^{c,12}, Zitronen⁻⁷
und Orangensaft,
Zuckersirup,
Cocktailkirsche^{1,4,6,12},
Zimtstange

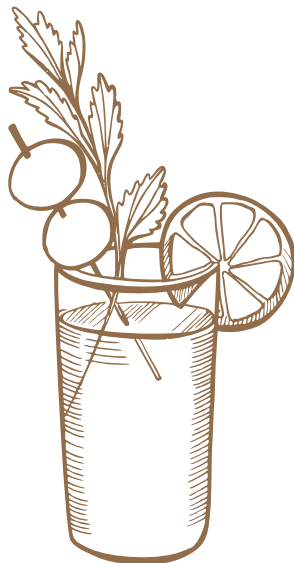
Whiskey Sour

Bourbon^{a2}, Zitronensaft⁷,
Puderzucker,
Zuckersirup, Cocktailkirsche¹.
4, 6, 12

Aperol Sour

Aperol^{4,5}, Zitronen⁻⁷
und Orangensaft,
Zuckersirup, Orange

je € 8,50





COCKTAILS

je € 9

Caipirinha

Cachaça, Limette⁷,
Rohrzucker, Ginger Ale^{1,4,6}

Mojito

Havana Club 3 Jahre, Limette⁷,
Minze, weißer Rohrzucker, Soda

Piña Colada

brauner Rum, Kokossirup^{b,6},
Sahne^b, Ananassaft⁶

Sex on the Beach

Wodka^{a2}, Pfirsichlikör^{3,6},
Cranberrysirup^{1,4}, Grenadine^{1,4,6},
Ananassaft⁶

Moscow Mule

Wodka^{a2}, Limettensaft⁷,
Ginger Beer^{4,5,6}, Salatgurke

Long Island Iced Tea

Gin^a, weißer Rum, Wodka^{a2},
Tequila und Blue Curaçao^{6,7},
Orangensaft, Limette⁷, Cola^{1,4,6,8,9}

London Mule

Gin^a, Limettensaft⁷,
Ginger Beer^{4,5,6}

Cosmopolitan

Vodka, Zitrone,
Cointreau, Limette⁷,
Cranberry



Mai Tai

Brauner Rum, weißer Rum,
Rum (vol. 73 %), Dry Orange,
Lime Juice^{6,2}, Mandelsirup⁶,
Orangen-, Zitronen-
und Ananassaft^{6,7}

€ 10,50





ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema

Limette⁷, Lime Juice^{2,6},
Rohrzucker, Ginger Ale^{1,4,6}

Coconut Kiss

Ananassaft⁶, Grenadine^{1,4,6}, Kirschsaff⁶,
Sahne^b, Kokossirup^{b,6}

San Francisco

Zitronensaft⁷, Orangensaft, Ananassaft⁶,
Grenadine^{1,4,6}, Maracujasirup^{1,4,5,12}

Virgin Mojito

Limette⁷, Lime Juice^{2,6},
Rohrzucker, Minze, Cranberry

Shirley Temple

Zitronenlimo, Ginger Ale^{1,4,6},
Grenadine

je € 8



Zusatzstoffe

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Säuerungsmittel 5) Stabilisatoren
6) Süßstoffe & Zucker 7) gewachst 8) koffeinhaltig 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) taurinhaltig
12) geschwefelt 13) mit Geschmacksverstärker

Allergene

a) Glutenhaltige Getreide a1) Roggen a2) Weizen a3) Gerste a4) Hafer b) Milch
c) Schalenfrüchte d) Sojabohnen e) Sellerie f) Senf



ÖFFNUNGSZEITEN LANDHAUSKÜCHE

Dienstag bis Samstag

11 – 24 Uhr

Sonntag

11 – 23 Uhr

Specials

Haxenabend

jeden Mittwoch von 17 – 21 Uhr

Stammessen

Dienstag – Samstag, 11.30 – 15 Uhr

Küchenzeiten

11.30 – 15 Uhr und 17 – 22 Uhr
sonntags durchgehend von 11.30 – 21 Uhr

RESERVIERUNG

über unser Kontaktformular unter www.hannibal-nidderau.de

HANNIBAL NIDDERAU

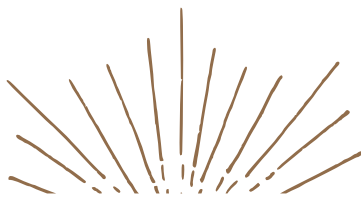
Gehrener Ring 5 | 61130 Nidderau
kontakt@hannibal-nidderau.de | Telefon 06187 - 93 587 74
www.hannibal-nidderau.de

Instagram

[hannibal.nidderau](https://www.instagram.com/hannibal.nidderau)

Facebook

[hannibal.nidderau](https://www.facebook.com/hannibal.nidderau)



HANNIBAL BEATS IN DER HANNIBAL LANDHAUSKÜCHE

Jeden 2. Freitag im Monat ab 21 Uhr mit unserem House-DJ

Im Mix: Best of 80s, Back to the 90s, Oldschool HipHop, Wild 2000s und In the Club. Coole Beats, leckere Cocktails und Drinks den ganzen Abend.

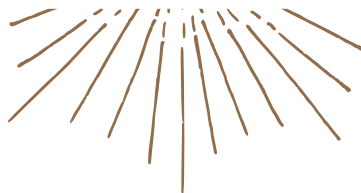
**Closing Special mit DJ Larry Law am 16. Mai 2026 –
danach verabschieden wir uns in die Sommerpause.**

AFTER WORK IN DER HANNIBAL BRIGHT LOUNGE

Jeden 1. Mittwoch ab 18 Uhr wird gefeiert!

DJ Rüdi or Guest is in the Lounge – leckere Cocktails und Drinks mit den besten Feierabend Beats!

Als Early Bird Special gibt es passend zum jeweiligen Motto einen Begüßungsdrink – und später am Abend ist für einen Late Night Snack gesorgt.



"Geschüttelt nicht gerührt"

Fühl dich einen Drink lang wie James Bond

– The Vesper –

- > 4 cl Tanquery Dry Gin
- > 2 cl Wodka
- > 1 dash Lillet Blanc
- > 1 dash Angustura Bitter

