



Burgers & more



SPECIAL DRINK 7,50



WEEKEND SPECIAL 16,00

BBQ Spareribs

ca. 500g Louisiana Cut mariniert mit BBQ Sauce und HiFive Gewürzmischung, 18 Stunden sous vide gegart, mit Coleslaw

Gerne mit Vorbestellung, da wir aufgrund der Frische nur eine begrenzte Menge vorbereiten!



SPECIAL BURGER 12,50

Camembert Preiselbeer Burger

150g Ox-Meat, Preiselbeeren, Camembert, Salat Extra-Empfehlung: Bacon, karamellierte Zwiebeln



SPECIALS

BURGER

HiFive Burger	13,50
150g Ox-Meat, HiFive Soße, Senf, Käse, Bacon, Salat, Tomate, Zwiebeln, Gurke (2,3,7)	
Extra-Empfehlung: Käsesoße, Spiegelei	

Cheeseburger	10,50
150g Ox-Meat, Ketchup, Senf, Käse, Zwiebel, Gurke (2,3,7)	
Extra-Empfehlung: Bacon, Spiegelei	

Chili Cheese Burger	12,50
150g Ox-Meat, HiFive Soße, Käsesoße, 2x Käse, Jalapenos (2,3,7)	
Extra-Empfehlung: Röstzwiebeln, Bacon Jam	

Texas Burger	12,50
150g Ox-Meat, HiFive Soße, 2x Käse, karamellierte Zwiebeln (2,3,7)	
Extra-Empfehlung: Onion Ring, Käsesoße	

Hangover Burger	12,50
150g Ox-Meat, HiFive Soße, Bacon, Spiegelei, Salat, Tomate, Gurke (2,3,7)	
Extra-Empfehlung: Röstzwiebeln, Käsesoße	

Bavaria Blu Burger	13,50
150g Ox-Meat, Birnenschutney, Feigensenf, Mayonnaise, Blauschimmelkäse, Rucola (2,3,7)	
Extra-Empfehlung: Bacon	

VEGGIE & VEGAN

Crispy Mushroom Burger	10,50
Crispy Pilze in HiFive Panade, HiFive Soße, Kapernsoße, Salat, Gurke, Tomate (1,4)	
Extra-Empfehlung: Guacamole, Käse	

Ziegenkäse & Rote Bete Burger	11,50
Rote Bete, Birnenschutney, Ziegenkäse, Orangensenf, Salat, Tomate (2,3,7)	
Extra-Empfehlung: karamellierte Zwiebeln	

Sun Burger (vegan)	13,50
Sonnenblumen-Rote Bete-Kokos Patty, Guacamole, Tomatensalsa, Salat, Tomate (2,4,7)	
Extra-Empfehlung: Jalapenos	

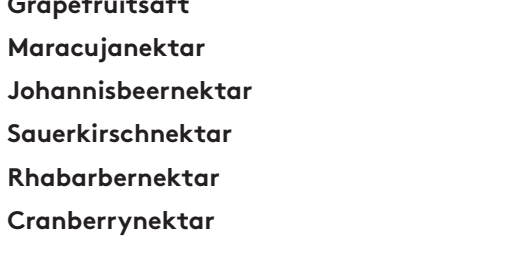
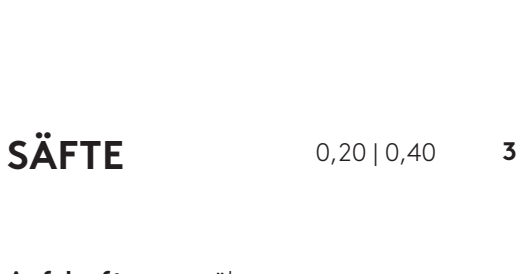
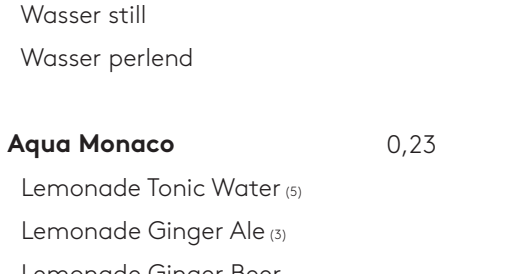
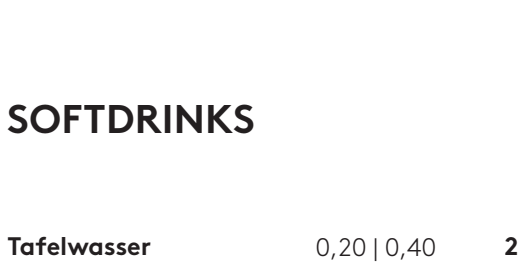
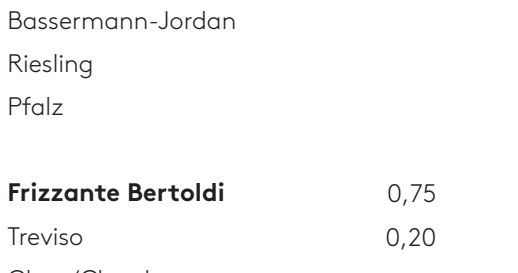
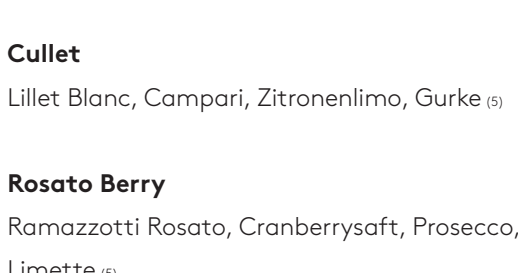
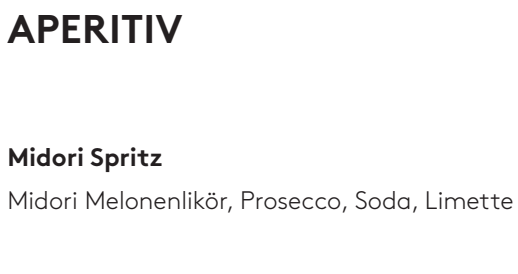
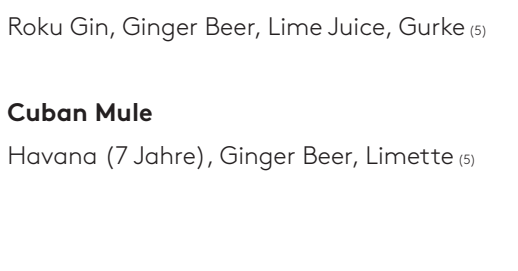
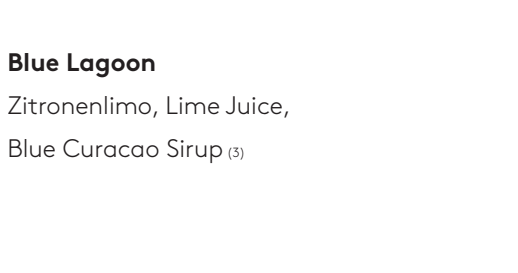
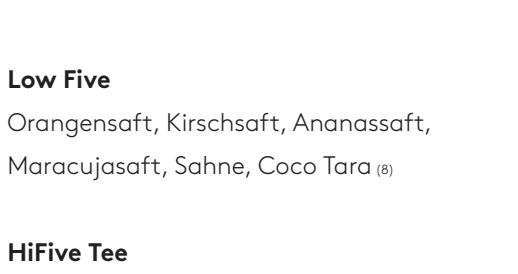
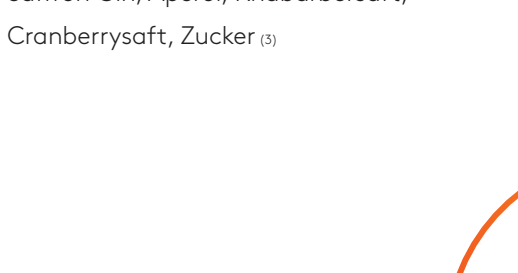
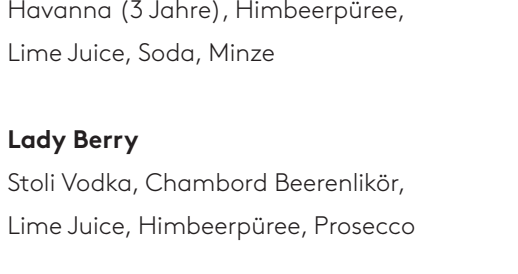
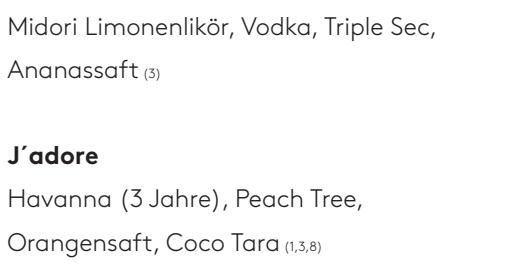
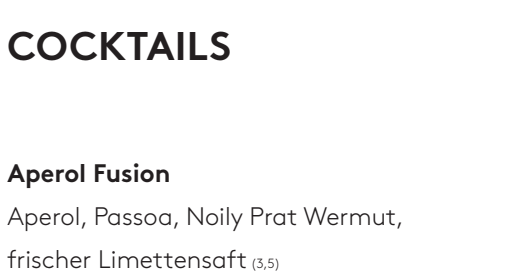
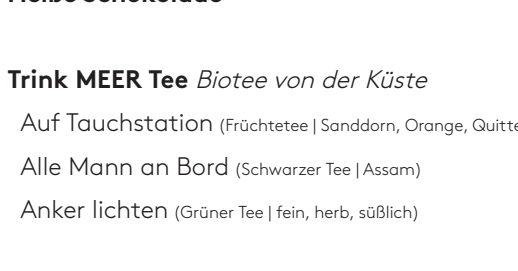
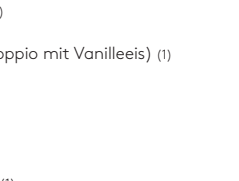
MENÜS & SLIDERS

Mittagsmenü (11:30 - 14:30)	11,50
Cheeseburger, Pommes, Getränk (0,33) (Sofdrink/Schorle/Bier)	

Kids Menü	9,50
Mini-Cheeseburger, Pommes, Saftschorle (0,20)	

Sliders	15,50
3 Miniburger deiner Wahl (außer Sun Burger und Ziegenkäse & Rote Bete Burger)	

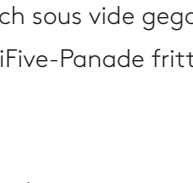
Bio Dinkel-Bun	1,50
Glutenfreier Bun	1,50



EXTRAS

Add Ons:	
Fleisch 150g	3,50
Käse (Cheddar)	1,50
Blauschimmelkäse (Bavaria Blu)	2,50
Ziegenkäse	2,50
karamellierte Zwiebeln	2,00
gegrillter Bacon	1,50
Jalapenos	1,50
Onion Ring	1,50
Spiegelei	2,00
Röstzwiebeln	2,00
Grillgemüse	2,50
Crispy Mushrooms	2,50
Coleslaw	2,00

Soßen & Dips:	
HiFive Soße	2,10
Beach Soße	2,10
Bacon Jam	2,10
Käsesoße	2,10
Sour Cream	2,10
Guacamole	2,10
Birnenschutney	2,10
Red Hot Chili Dip	2,10
Ranchero Salsa	2,10
Kapernsoße	2,10
Trüffel-Mayonnaise	2,10
Jalapeno-Mayonnaise	2,10



HiFive Cheese Nachos	8,50
mit Guacamole, Salsa & Käsesoße (2,3,4)	
Extra-Empfehlung: Jalapenos	

Crispy Chicken Tenders	12,50
Chicken in Buttermilch sous vide gegart, in hausgemachter HiFive-Panade frittiert (1,4)	

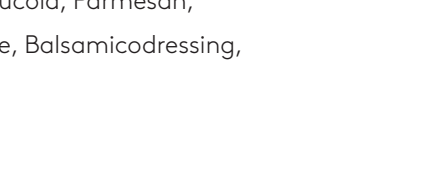
Buffalo Wings	12,50
Chickenwings mariniert Dip: Smokey BBQ, Sweet Curry oder Asian Style	

Crispy Mushroom Tenders	9,50
knusprig frittierte Pilze in hausgemachter HiFive-Panade (1,4)	

HiFive Fingerfood-Platte	17,50
Crispy Chicken Tenders, Crispy Mushroom Tenders, Onion Rings, Buffalo Wings	

WEEKEND SPECIAL

BBQ Spareribs	16,00
ca. 500g Louisiana Cut mariniert mit BBQ Sauce und HiFive Gewürzmischung, 18 Stunden sous vide gegart, mit Coleslaw	
Gerne mit Vorbestellung, da wir aufgrund der Frische nur eine begrenzte Menge vorbereiten!	



BBQ Spareribs	16,00
ca. 500g Louisiana Cut mariniert mit BBQ Sauce und HiFive Gewürzmischung, 18 Stunden sous vide gegart, mit Coleslaw	
Gerne mit Vorbestellung, da wir aufgrund der Frische nur eine begrenzte Menge vorbereiten!	

SALATE

Crispy Chicken Salat	14,50
125g Hähnchenbrust in HiFive-Panade, Blattsalate, Cherrytomaten, Gurke, geröstete Kürbiskerne, Balsamicodressing, Brot (2,3,7)	

Cesar Salad	14,50
125g gegrillte Hähnchenbrust, Romana Salat, Parmesan, Croutons, Caesar Dressing, Brot (2,3,7)	

HiFive Salat	13,50
125g saftige Ochsenfetzen, Blattsalate, gebrilltes Gemüse, Kapernsoße, Balsamicodressing, Brot (2,3,7)	

Ziegenkäse Salat	12,50
Ziegenkäse, Blattsalate, Cranberries, Paprika, Cherrytomaten, Gurke, Birnenschutney, geröstete Kürbiskerne, Orangendressing, Brot (2,3,7)	

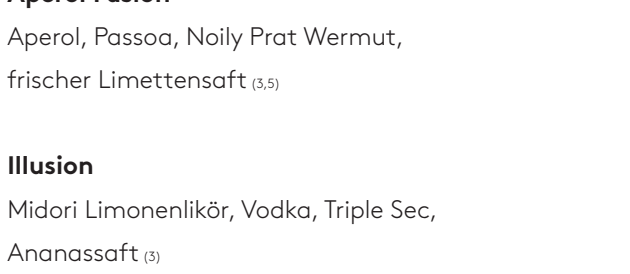
Grillgemüse Salat	12,50
gebrilltes Gemüse, Rucola, Parmesan, geröstete Kürbiskerne, Balsamicodressing, Brot (2,3,7)	

SIDES & MORE

Pommes	4,50
Garlic Fries	5,00
Trüffel Fries	6,00
Cheese Fries (1,4)	5,50
Chili Cheese Fries (1,4)	6,50
Potato Dippers	4,50
Süßkartoffel Pommes	5,50
Coleslaw (hausgemacht) (2,3,7)	4,50
Beilagsalat (2,3,7)	4,50
Onion Rings	5,50



Basic Nachos (2,3)	3,00
Cheese Nachos (2,3)	4,50
+ Guacamole (4)	2,10
+ Salsa	2,10
+ Käsesoße	2,10
+ Jalapenos	1,50



Crispy Mushrooms (+2,50), Crispy Chicken (+4,50), oder saftige Ochsenfetzen (+5,50)	
--	--

DESSERTS

Schoko Lava Cake	6,50
kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (2,3)	

Cheesecake im Glas	6,50
Wildberries oder Nusskrokant (2,3)	

COFFEE & MORE

Kaffee (1)	2,50
Espresso (1)	1,50
Espresso doppio (1)	2,50
Affogato (Espresso doppio mit Vanilleeis) (1)	4,20
Cappuccino (1)	3,60
Milchkaffee (1)	3,60
Lotte Macchiato (1)	3,90

Heiße Schokolade	3,90
-------------------------	------

Trink MEER Tee Biotee von der Küste	3,50
Auf TAUCHSTATION (Früchtetee Sanddorn, Orange, Quitte)	
Alle Mann an Bord (Schwarzer Tee Assam)	
Anker lichten (Grüner Tee fein, herb, süßlich)	

COCKTAILS

Aperol Fusion	
Aperol, Passoa, Nolly Prat Wermut, frischer Limettensaft (3,5)	

Illusion	
Midori Limonenlikör, Vodka, Triple Sec, Ananassaft (3)	

J'adore	
Havana (3 Jahre), Peach Tree, Orangensaft, Coco Tara (3,3,8)	

Mojito Raspberry	
Havana (3 Jahre), Himbeerpüree, Lime Juice, Soda, Minze	

Lady Berry	
Stoli Vodka, Chambord Beerenlikör, Lime Juice, Himbeerpüree, Prosecco	

Saffron Twist	
Saffron Gin, Aperol, Rhabarbersaft, Cranberrysaft, Zucker (3)	

LONGDRINKS

Cuba Libre	
Havana (3 Jahre), Coca Cola, Limette (1)	

Roku Gin Tonic	
Roku Gin, Aqua Monaco Tonic (3)	

Hendrick's Tonic	
Hendrick's Gin, Aqua Monaco Tonic, Pfeffer, Gurke (3)	

HiFive Honey	
Jacky Honey, Zitronenlimo, Beeren	

Apple Ox	
Zubrówka Wodka, Apfelsaft naturtrüb, Zimt	

Negroni Spagliato	
Campari, Antica Formula Wermut, Prosecco (3)	

Bombay Hot Sour	
Bombay Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker, Chili	

HiFive Tikki	
Havana (3 Jahre), Cointreau Orangenlikör, Coco Tara, Ananassaft, Blue Curacao Sirup (3,8)	

Saffron Sling	
Saffron Gin, Cherry Heering, Benedictine, Cointreau, Lime Juice, Grenadine, Ananassaft (3)	

Madame Hi	
Likör43, Cointreau, Coco Tara, Sahne, Johannisbeersaft, Zimt (3,8)	

Apple Toddy (warm serviert)	
Bombay Gin, Portwein, Apfelsaft naturtrüb, Angostura, Zucker, Zitronensaft (3)	

Prinz Brand Bodensee	3,80	6,20
Williams Birne Haselnuss Marille		

Molinari Sambuca (3)	2,50	4,20
El Jimador Tequila	2,50	4,20
weiß braun		

Jägermeister Kräuterlikör	2,50	4,20
Ramazotti Russ' (1)	2,50	4,20
Averno Amaro (1,17)	2,50	4,20

Luca del Sole rot	0,75	21,00
G.R.A.		
Primitivo di Manduria		
Apulien, Italien		

Susumaniello rot	0,75	39,00
Masca del Tacco		
Susumaniello		
Apulien, Italien		

Tegernseer		
Helles vom Fass	0,33 0,50	2,90 3,90
Helles aus der Flasche	0,33	3,60
Pils	0,33	3,60

Wildbräu	0,50	4,20
Weißbier		
Weißbier leicht		
Weißbier alkoholfrei		
Weißbier Russ'		
Radler naturtrüb		
Helles alkoholfrei		

Amperbräu	0,33	4,20
Amperzwickl Kellerbier		

Zusatzstoffe: 1. Koffein (Kaffe), 2. Süßungsmittel, 3. Farbstoffe, 4. Antioxidanten, 5. Konservierungsstoffe, 6. Emulgatoren, 7. Konservierungsstoffe, 8. Emulgatoren, 9. Phosphat, 10. Geschwefelt, 11. Salze. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen hilft unser Personal gerne weiter!

Soweit nicht anders angegeben: alle Preise verstehen sich net. MwSt. in Euro. Alle Volumenangaben bei Getränken verstehen sich in Liter, außer es ist anders angegeben.

Stand: 10/2025