



FRÜHSTÜCK

BIS 15:00 UHR

- 1 **FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK** 2,95 €
FRISCHES BUTTERCROISSANT^{A1}, KONFITÜRE, BUTTER
- 2 **ZWEI BRÖTCHENHÄLFTEN** 3,80 €
MIT GOUDA ^{A10,11} UND PUTENBRUST ^{8,10}
- 3 **BIOJOGHURT^{A7} 1,5 % FETTGEHALT** 4,50 €
MIT FRISCHEN FRÜCHTEN UND HONIG
- 4 **HEISSE PANCAKES^{A1 A3}** 4,90 €
SERVIERT MIT AHORNSIRUP UND FRISCHEN FRÜCHTEN
- 5 **STRAMMER MAX "DE LUXE"** 6,50 €
DREI SPIEGELEIER^{A3} AUF ORIGINAL LUFTGETROCKNETEM
TIROLER SCHINKEN^{8,10,13} UND VOLLKORNBROT^{A1}
- 6 **DEUTSCHES FRÜHSTÜCK** 6,95 €
MIT SALAMI^{8,10,,}, GERÄUCHERTE PUTENBRUST^{8,10}, GOUDA^{A10,11} ,
SPIEGEL-^{A3}~~ODER~~- RÜHREI ^{A3}MARMELADE, LUFTGETROCKNETEM
TIROLER SCHINKEN^{8,10,13} , 2 KNUSPRIGE BRÖTCHEN^{A1}
UND VOLLKORN BROT^{A1}
- 7 **AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK** 6,85 €
STEAKHOUSE FRITTEN , GEGRILLTE
WÜRSTCHEN^{13,A1}, DOPPELT GEBACKENE EIER,
KETCHUP⁷, BACON^{10,8} , BUTTER, 1 KNUSPRIGES BRÖTCHEN^{A1}
- 8 **MEDITERRANES FRÜHSTÜCK** 6,95 €
MIT LUFTGETROCKNETEM TIROLER SCHINKEN^{8,10,13}, SALAMI^{8,10},
GERÄUCHERTE PUTENBRUST^{8,10} TOMATEN, MOZZARELLA^{A7},
OLIVEN UND GRILLGEMÜSE, SPIEGEL-^{A3}~~ODER~~ RÜHREI^{A3},
SIZILIANISCHEM BAUERNBROT^{A1}
- 9 **VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK** 6,95 €
MIT GOUDA^{A10,11}, FRANZÖSISCHER BRIE^{A7}, ZIEGENKÄSE^{A7} &
TOMATE-MOZZARELLA^{A7}, HÜTTENKÄSE^{A7} MIT HONIG,
SPIEGEL^{A3}~~ODER~~- RÜHREI ^{A3}MARMELADE, KNUSPRIGEM BRÖTCHEN^{A1}
- 10 **GROSSE PORTION RÜHREIER MIT KRÄUTERN** 4,85 €
BRÖTCHEN^{A1} UND BUTTER
....AUCH MIT:
13 GOUDA^{A10,11} 5,85 €
14 GRAVED LACHS^{A4} 6,95 €
15 KNUSPRIGEM BACON^{10,8} 5,85 €
- 11 **BIRCHER MÜSLI** 4,60 €
BIOJOGHURT^{A7} MIT 1,5 % FETTGEHALT, VOLLKORNMÜSLI ^{A8}
FRISCHEN FRÜCHTEN UND AHORNSIRUP
- 24 **FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,2 L** 4,20 €

ALLE FRÜHSTÜCKE EXKLUSIVE GETRÄNKE

... UND IMMER WIEDER SONNTAGS UND FEIERTAGS:
LUSTVOLLES FRÜHSTÜCKEN IM ROSES !
VON ALLEM SOVIEL SIE MÖCHTEN 9,50 €
(FRAGEN SIE NACH UNSERER GESONDERTEN
FRÜHSTÜCKSKARTE!)

CROSTINIS_{A1}

(BITTE WÄHLEN SIE MINDESTENS 3 STÜCK)

... MIT

26	TOMATE - MOZZARELLA _{A7} -BASILIKUM	1,80 €
27	MOUSSE VON AUBERGINEN & KORSISCHEM SCHAFSKÄSE _{A7}	1,90 €
28	RUCOLASALAT UND PARMESAN _{A7}	1,80 €
29	TALEGGIO _{A7} MIT TESSINER FEIGENSENF _{8,11}	2,00 €
30	VITELLO TONNATO MIT THUNFISCHCREME _{7,A3,A4}	2,20 €
31	GORGONZOLA _{A7} -WALNÜSSE _{A8}	1,90 €
32	PIKANTE STREICHSALAMI MIT RICOTTA _{A7} & OLIVENTAPINADE	1,90 €
33	RÄUCHERLACHS _{A4} MIT SCHNITTLAUCH -WASABI- FRISCHKÄSE _{12,A7}	2,20 €

SUPPE

76 FISCHSUPPE_{A4} „SUPREME“

„NACH ART DES HAUSES“

MIT ROÛILLE_{A3,A1} & CROUTONS_{A1}

8,95€

KÄSE

FRANZÖSISCHE UND ITALIENISCHE KÄSEAUSSWAHL_{A7} SERVIERT MIT OLIVEN,
FEIGENSENF_{8,11}, SIZILIANISCHEM BAUERNBROT_{A1} UND FLEUR DE SEL-BUTTER

184 KLEINE PORTION 11,90 €

185 NORMALE PORTION 15,80 €

...UNSER MITTAGSTISCH IMMER MONTAG BIS FREITAG VON 11:30 BIS 15:00 UHR.

WÄHLEN SIE ZWISCHEN DREI GERICHTEN! INKL. EINEM ESPRESSO₁ FÜR NUR
8,50 €

VORSPEISEN & SALATE

70 **RINDERCARPACCIO VOM AMERICAN BEEF**
MIT RUCOLA IN BALSAMICO-VINAIGRETTE_{A10 A3} & GEHOBELTEM PARMESAN_{A7}

13,40 €

71 **SASHIMI VOM KURZGEBEIZTEM ROTEM THUNFISCH**
MIT FLEUR DE SEL & AMALFI-ZITRONEN-CONFIT AN SALATBOUQUET
MIT BALSAMICO-VINAIGRETTE_{A10 A3}

12,90 €

72 **VITELLO TONNATO**
MIT ROSA SCHEIBEN VOM MILCHKALB AUF EINER
WÜRZIGEN THUNFISCHCREME_{7,A3,A4} & KAPERN

13,40 €

80 **GROSSER BUNTER SALAT** | VEGETARISCH
IN BALSAMICO-VINAIGRETTE_{A10 A3} MIT ROTEN ZWIEBELN, RADIESCHEN UND
GEHOBELTEM PARMESAN_{A7}

7,95

86 **GEBRATENE KALBSLEBER**
AN BUNTEM SALATBOUQUET MIT BALSAMICO VINAIGRETTE_{A10 A3}

13,95 €

82 **ASIATISCH MARINIERTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN**
GEBRATEN AN BUNTEM SALAT MIT ROTEN ZWIEBELN IN BALSAMICO VINAIGRETTE_{A10 A3}
& MANGO –CHILI –SALSA

12,95 €

83 **CAESAR SALAT** 9,90 €
ROMANASALAT MIT GERÖSTETEN CROUTONS_{A1}
PARMESANSPÄNEN_{A7} UND SARDELLEN-DRESSING_{7,A3,A4}

84 **CAESAR SALAT „MILANESE STYLE“** 15,60 €
MIT GEBRATENER EIFELER HÄHNCHENBRUST IM PARMESAN_{A7}-EIA_{A3}-HÜLLE_{A1}
GERÖSTETEN CROUTONS_{A1}, PARMESANSPÄNEN_{A7} UND SARDELLEN-DRESSING₇

85 **ZIEGENKÄSE_{A7} MIT THYMIAN-HONIG** | VEGETARISCH
GRATINIERT AUF BUNTEM SALAT BALSAMICO-VINAIGRETTE_{A10 A3}
UND KAREMELLISIERTEN NÜSSEN_{A8}

13,95 €

88 **GEGRILLTE GAMBAS_{A2} & EDELFISCHE_{A4}**
AUF BUNTEM SALAT MIT BALSAMICO VINAIGRETTE_{A10 A3}
UND ROUILLE_{A1,A3}

16,95 €

PASTA

60 PENNE_{A1} ALL' ARRABIATA
IN CHILI-TOMATENSAUCE MIT KNOBLAUCH
UND PARMESAN_{A7}

9,95 €

61 PENNE_{A1} – CHICKEN – CURRY_{A7}
MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN, WOKGEMÜSE
UND KOKOSMILCH_{A8}
IN ROTER CURRY –INGWER –ZITRONENGRASAUCE

12,85 €

62 LASAGNE_{A1} MIT KALBSBOLOGNESE
MIT FRISCHEN TOMATEN & MOZZARELLA_{A7} ÜBERBACKEN

13,65 €

63 PENNE_{A1} MIT MEAT BALLS
HAUSGEMACHTE ITAL. FLEISCHBÄLLCHEN_{A1,A3}
IN TOMATENSAUCE
UND PARMESAN_{A7}

11,95 €

67 LINGUINE_{A1} MIT GAMBAS_{A2}
MIT GERÖSTETEM KNOBLAUCH, ROTE ZWIEBELN, PETERSIELE
UND KIRSCHTOMATEN

14,95 €

UNSERE PASTAGERICHTE BEKOMMEN SIE
MONTAG-FREITAG VON 12:00 - 15:00 UHR FÜR 8,50 €
(AUSSER FEIERTAGS & DER EMPFEHLUNGSKARTE)

FRISCHE PASTA

64 **FRISCHE TAGLIATELLE**_{A1A3} **MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE**_{A7}
IN LEICHTER ROSMARINSAUCE_{A7}

VEGETARISCH

12,95 €

65 **FRISCHE TAGLIATELLE**_{A1A3} **MIT LACHSWÜRFELN**_{A4}
SPINAT, GERÖSTETEM KNOBLAUCH IN CHILI & WEISSWEINSAUCE

12,95 €

66 **GNOCCHI**_{A7,12} **MIT RUCOLA FÜLLUNG & BABY-MOZZARELLA**_{A7}
MIT KIRSCHTOMATEN IN TOMATEN – BASILIKUMSAUCE

VEGETARISCH

11,95 €

68 **RAGOUT VOM EIFELER KANINCHEN**
MIT FRISCHEN TAGLIATELLE_{A1A3}, GETROCKNETEN TOMATEN,
OLIVEN & RUCOLA IN LEICHTER SALBEISAUCE

14,95 €

69 **AGNOLOTTI**_{A1A3} **MIT PERLHUHN-TRÜFFEL**
FÜLLUNG MIT RADICCHIO & BIRNEN
IN TRÜFFEL – SAHNESAUCE_{A7}

14,95 €

NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

38 **KNUSPER HÄHNCHEN**_{A1} MIT FRITTEN 6,50 €

39 **PENNE**_{A1} MIT TOMATENSAUCE 5,50 €

FLEISCH

... FÜR EIN ULTIMATIVES GESCHMACKERLEBNIS!

*Unser Lava-Stein-Grill, verleiht Ihrem Steak den typischen Geschmack.
Herunter tropfendes Fett und Bratsäfte verdampfen
auf den heißen Steinen und werden als köstliches,
rauchiges Grillaroma wieder an das Grillgut abgegeben.*

50 „ROSES CHEESEBURGER“ VOM AMERICAN BEEF 13,95 €

...von der Rasse „Black Angus“ aus Nebraska-Nordamerika.

SAFTIGES HACKSTEAK MIT FRISCHEM SALAT, PIKANTEM ZWIEBELKOMPOTT,
GOUDA^{A10,11} KÄSE, UND STEAKHOUSE FRITTEN

56 MIT BACON ^{10,8} 14,95 €

52 HÜFTSTEAK VOM AMERICAN BEEF 18,95 €

*...von der Rasse „Black Angus“ aus Nebraska-Nordamerika. Mindestens
drei Monate gereift!*

MIT BBQ-SAUCE⁷, SCHMORGEMÜSE & STEAKHOUSE FRITTEN

54 RUMPSTEAK VOM GRILL 20,95 €

...von der Rasse „Black Angus“

130 Tage Getreidefütterung (Grain-Fed), handverlesene Spitzenware!

WAHLWEISE MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER ODER PFEFFERRAHM ^{A7},
SERVIERT MIT GRILLKARTOFFEL
UND SOUR-CREAM ^{A7}

89 KLEINER BEILAGENSALAT MIT ROTEM ZWIEBELN IN BALSAMICO VINAIGRETTE 3,95 €

51 KALBSLEBER “VENEZIANISCHER ART”

MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN AN FRISCHE TAGLIATELLE ^{A1A3} MIT SALBEIBUTTER

19,65 €

53 WIENER SCHNITZEL^{A1} VOM MILCHKALB

AUS DEM RÜCKEN IN SCHÄUMENDER BUTTER GEBRATEN

SERVIERT MIT KARTOFFEL -GURKEN -SALAT^{10,8} , LAUCHZWIEBELN UND RADIESCHEN

18,95 €

55 TAGLIATA VOM EIFELER LANDSCHWEIN

AUS DEM RÜCKEN GEGRILLT, AUF RUCOLA MIT GEHOBELTEM PARMESAN^{A3}
UND ROSMARIN –KARTOFFELN

17,65 €

DESSERTS & WARME GETRÄNKE

77 HAUSGEMACHTE APFELTARTE^{A1} SERVIERT MIT BOURBON-VANILLEEIS^{A7}

5,95 €

78 CRÈME BRÛLÉE^{A7} SERVIERT MIT KAREMELISIERTEM KROKANT^{AB}—RHAMEIS^{A7}

5,95 €

79 JOGHURT^{A7} —AMARENA - KIRSCH —PARFAIT^{A7,A1}. AUF SCHOKOLADENSAUCE^{A7}

6,95 €

528 ZITRONEN SORBET MIT PROSECCO & FRISCHER MINZE

5,85 €

UNSERE AKTUELLE KUCHENAUSWAHL ERFRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

DER SOMMER WIRD SPRITRZIG

530	LIMONCELLO SPRITZ ZITRONENLIKÖR MIT PROSECCO, LIMETTE, SODA & EIS	0.2L 6,90
530	LILLET SPRITZ LILLET BLANC MIT TONIC WATER, FRISCHER MINZE, ERDBEERE, GURKE & EIS	0.2L 6,90

...SOMMERLICH

530	EISKAFFEE VANILLEEIS ^{A7} , KAFFEE ¹ & SAHNE ^{A7}	0.4L 4,90
530	EISSCHOKOLADE SCHOKOLADENEIS ^{A7} , TRINKSCHOKOLADE ^{A7} & SAHNE ^{A7}	0.4L 4,90
530	SANFTER ENGEL VANILLEEIS ^{A7} , ORANGENSAFT & SAHNE ^{A7}	0.4L 4,90

WARME GETRÄNKE

€

200	CAFÉ ¹	2,30
201	CAPPUCCINO ITALIANO ^{1,A7}	2,90
202	MILCHKAFFEE ¹	3,40
203	LATTE MACCHIATO ^{1,A7}	3,40
204	ESPRESSO ¹	2,00
205	ESPRESSO DOPPIO ¹	3,80
206	ESPRESSO MACCHIATO ^{1,A7}	2,00
207	SCHOKOLADE ^{A7}	2,90
208	SCHOKOLADE ^{A7} MIT SAHNE ^{A7}	3,20
209	HEISSE ZITRONE	2,90
210	HEISSE ZITRONE MIT HONIG	3,40
211	MILCH KALT ODER WARM	2,30
212	MILCH KALT ODER WARM MIT HONIG	2,60

TEA DIAMOND^{A7} HAUSE EILLES TEE

213	BIO DARJEELING SECOND FLUSH BLATT	2,80
214	EARL GREY PREMIUM BLATT	2,80
215	ROOIBOS VANILLA	2,80
216	GRÜNTEE ASIA SUPERIOR BLATT	2,80
216	FRÜCHTETEE SOMMERBEEREN	2,80
218	PFEFFERMINTTEE MIT FRISCHER MINZE	2,80
219	SPICE BLACK CHAI MIT MILCH	2,80

SCHOKOLADEN —SPEZIALITÄTEN. €

199	SCHOKOLADE ^{A7} MIT ESPRESSO ¹	4,90
232	SCHOKOLADE ^{A7} MIT RUM & SAHNE ^A	4,90
233	SCHOKOLADE ^{A7} MIT AMARETTO ^{AB} & SAHNE ^{A7}	4,90
236	SCHOKOLADE ^{A7} MIT BAILEYS ^{A7}	5,20

ZUM AUFWÄRMEN...

225	GROG HEISSES WASSER MIT. RUM	4,00
234	IRISH COFFEE ¹ IRISH WHISKY & SAHNE ^{A7}	4,90
235	GLÜHWEIN ...NUR ZU WEIHNACHTZEIT MIT NELKEN UND ORANGE	3,60

& SAHNE^{A7}

LATTE MACCHIATO MIT FLAVOUR €

190	LATTE MACCHIATO ^{1,A7} MIT VANILLE	3,90
191	LATTE MACCHIATO ^{1,A7} MIT KAREMEL	3,90
192	LATTE MACCHIATO ^{1,A7} MIT AMARETTO ^{AB}	3,90
193	LATTE MACCHIATO ^{1,A7} MIT HASELNUS- S ^{AB}	3,90

WEISSWEINE

0,2 l/€ 0,75 l/€

799		WEINSCHORLE	4,65	
801	2014	WEISSBURGUNDER Q.B.A, JOACHIM HEGER, BADEN GAULT MILLAU, WINZER DES JAHRES 2013 FRISCH IM MUND, INTENSIV UND MIT VIEL FRUCHT. SEHR MINERALISCH MIT FEINEM SÄURESPIEL	6,50	—
802 902	2014	CHARDONNAY VINA MAIPO, CENTRAL VALLEY, CHILE FRUCHTBETONTES, EXOTISCHES BUKETT, FRISCH UND DUFTIG. LEICHTER, ELEGANTER, ANREGENDER WEIN MIT SAFTIGEM GESCHMACK. VOLLMUNDIG MIT VIEL SCHMELZ.	5,70	19.40
803 903	2014	GRAUBURGUNDER Q.B.A ,TROKEN, WEINGUT PFAFFMANN, PFALZ KLAR STRUKTURIERT UND ERFRISCHEND MIT ANREGENDEN FRUCHTAROMEN, MINERALITÄT UND UNGLAUBLICHER LEBENDIGKEIT. DAS FINALE GESTALTE SICH EBENFALLS KNACKIG UND VOLLER FRUCHT.	5,95	19,80
804 904	2014	RIESLING Q.B.A, TROCKEN, WEINGUT PFAFFMANN, PFALZ EIN WUNDERBAR KNACKIGER RIESLING, DER IN DER NASE MIT TYPISCHEN ZITRUS AROMEN BEGEISTERT. AM GAUMEN ZEIGT SICH DER WEIN MIT RAFFINierter MINERALITÄT	5,95	19,80
905	2014	RIESLING Q.B.A, TROCKEN ROBERT WEIL , RHEINGAU FEINES BOUQUET VON ZITRUSFRÜCHTEN UND KERNOBST VEREINT MIT DER TYPISCHEN MINERALITÄT DER RHEINGAUER LAGE.		34,95
906	2014	SAUVIGNON BLANC Q.B.A, WEINGUT ANSELMANN, PFALZ FRUCHTIGE NUANCEN VON ANANAS, LITSCHI, MARACUJA, STACHELBEEREN. IM GESCHMACK IST ER HARMONISCH TROCKEN, VOLLMUNDIG MIT EINER ANGENEHME , MINERALITÄT UND FRISCHE		23,90
907	2014	LUGANA DI SIRMIONE D.O.C., AVANZI-ITALIEN VON DEN HÜGELN SÜDLICH DES GARDASEES, WÜRZIGER UND HARMONISCHER WEIN MIT FEINEM DUFT NACH PFIRSICH, APRIKOSEN UND REIFE GELBE FRÜCHTEN.		24,90
908	2014	WEISSBURGUNDER Q.B.A MARCUS SCHNEIDER, PFALZ DAS AROMA IST VON FRÜHLINGSBLUMEN, ZITRUSFRÜCHTEN UND MINERALISCHEN ANKLÄNGEN GEPRÄGT. MIT EINER HARMONISCHEN, ZURÜCKHALTENDEN SÄURE, LEICHT, CHARMANT UND ELEGANT.		23,90
909	2013	CHARDONNAY Q.B.A, VOM GELBEN LOSS, WEINGUT SPIESS, RHEINHESSEN PFIRSICH UND TITRUSFRÜCHTE VERLEIHEN EINE FRUCHTIGE NOTE, SUBSTANSREICH UND VON ERFRISCHENDER SÄURESTRUKTUR.		23,90
910	2014	PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC, ALOIS LEGEDER, SÜDTIROL ITALIEN AUSDRUCKSVOLLES, BLUMIGES, SORTENTYPISCHES AROMA MIT NOTEN VON REIFEN FRÜCHTEN NACH PFIRSICH UND MELONE UND FEINEN GEWÜRZEN, ELEGANT UND VOLL IM GESCHMACK, PIKANTE FRUCHT, ERFRISCHENDES SÄURESPIEL, LEICHT RAUCHIGER NACHKLANG		29.90
912	2014	CHARDONNAY I.G.T. SILVIO JERMANN, FRIAUL -VENEZIEN ITALIEN EINE GUTE SORTENTYPIZITÄT MIT ANKLÄNGEN VON REIFEN, EXOTISCHEN FRÜCHTEN, ETWAS PFIRSICH UND APFEL. AM GAUMEN FRISCH, MIT EINEM GUTEN SÄURE-SÜSSE-SPIEL UND EINER MITTLEREN LÄNGE.		36,80

BEI AUSVERKAUFTEN JAHRGÄNGEN BIETEN WIR IHNEN DIE NACHFOLGENDEN AN. UNSERE
SAISONALEN
WEINANGEBOTE ERFRAGEN SIE BITTE BEI UNSEREM SERVICE..

ROSE

0,2 l/€ 0,75 l/€

820	2014	CABERNET SAUVIGNON ROSÉ , SANTA DIGNA, TORRES, CHILE	6,40	21,90
920		FRISCHE, RASSIGE AROMEN VON CASSIS UND BLAUBEEREN, SCHÖN FRUCHTIG.		

ROTWEINE

0,2 l/€ 0,75 l/€

822	2014	CABARNET SAUVIGNON-ERLOT VINA MAIPO, CENTRAL V, CHILE	5,70	19.40
922		DAS TIEFROTE CUVÉE BILDET EINE HARMONISCHE KOMBINATION VON ROTEN FRÜCHTEN UND PFLAUMENAROMEN. SEHR ANGENEHM IM MUND, WEICH UND ELEGANT.		
823	2013	ZWEIGELT TROCKEN, WEINGUT HILL, BURGENLAND, ÖSTERREICH	6,20	
		SCHÖNES RUBINROT MIT LEICHTEN VIOLETTEN REFLEXEN FRUCHTIGE NOTEN NACH ERDBEEREN UND KIRSCHEN. DIE TANNINE SIND SEHR WEICH UND GESCHMEIDIG.		
824	2012	MONTEPULCIANO „CASTEL THAULERO“, ABRUZZEN, ITALIEN	5,95	19,80
924		FEINDUFTIGES, AROMATISCHES BUKETT ROTER FRÜCHTE. FEINE, DEZENTE SÄURE MIT WÜRZIGEM CHARAKTER, WEICH UND AROMATISCH.		
825	2012	TEMPRANILLO , CANDIDATO, TIERRA DE CASTILLA, SPANIEN	5,95	19,80
		BUKETT VON REIFEN WALDBEEREN UND PFLAUMEN UND MIT EINER SCHÖNEN VANILLENOTE. ZEIGT STRUKTUR UND FEINHEIT DURCH DIE DREIMONATIGE BARRIQUEREIFE. SEHR ELEGANT IM NACHKLANG		
926	2013	„URSPRUNG“ , MARKUS SCHNEIDER, PFALZ		24,80
		INTERNATIONALE REBSORTEN CABERNET UND MERLOT TREFFEN MIT EINEM STÜCK DEUTSCHLAND (PORTUGIESER) AUF EINANDER.		
927	2011	„TRIO“ CABERNET SAUVIGNON/SHIRAZ , CONCHA Y TORO, CHILE		26,80
		EINE KOMPOSITION VON DREI KLASSISCHEN REBSORTEN MIT INTENSIVEN AROMEN VON ROTEN BEEREN, SCHOKOLADE UND KARAMELL.		
929	2013	PRIMITIVO SALENTO ROSSO, APULIEN, ITALIEN		26,80
		BEZAUBERT DURCH SORTENTYPISCHE AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN GEPAART MIT ZARTEN AROMEN VON SCHOKOLADE, SEHR LANGES FINALE		
930	2011	BAROLO DOCG, PRUNOTTO HAUSE MARCHESI ANTINORI, PIEMONTE		75,00
		100% NEBBIOLO! VOLLES BOUQUET VON WALDFRÜCHTEN, FRISCHEN PILZEN UND TABAK, DEUTLICHE FRUCHTAROMEN MIT ANKLÄNGEN VON VANILLE		
931	2011	CHIANTI RUFINA RESERVA D.O.C.G. NIPPOZZANO, FRESCOBALDI-TOSKANA, ITALIEN	39,80	
		STRAHLENDES RUBINROT VON SCHÖNER DICHTHE. HEIDELBEEREN UND SAUERKIRSCHEN DOMINIEREN DAS BOUQUET, AM GAUMEN ZEIGT ER SICH ANGENEHM WÜRZIG MIT SCHÖNEN TANNINEN, DIE AN SCHWARZEN PFEFFER UND KAKAO ERINNERN. ER IST WARM, WEICH UND HARMONISCH MIT BALSAMISCHEN ANKLÄNGEN IM ABGANG.		

KALTE GETRÄNKE €

300	APOLLINARIS SELECTION	0,25	2,60
301	APOLLINARIS SELECTION	0,75	6,00
302	APOLLINARIS VIO	0,25	2,60
303	APOLLINARIS VIO	0,75	6,00
304	SAN PELLEGRINO	0,25	2,80
305	SAN PELLEGRINO	0,75	6,50
315	COCA-COLA ZERO ^{1,3}	0,20	2,60
315	COCA-COLA LIFE ^{1,3}	0,33	3,20
308	COCA-COLA ^{1,3}	0,30	2,90
454		0,50	4,70
309	COCA-COLA LIGHT ^{1,3,7,10}	0,30	2,90
355		0,50	4,70
310	FANTA ^{6,8,10}	0,30	2,90
356		0,50	4,70
311	SPRITE ^{8,10}	0,30	2,90
357		0,50	4,70
312	SPEZI ^{1,3,6,8,10}	0,30	2,90
353		0,50	4,70
313	APFELSAFTSCHORLE	0,30	2,90
352		0,50	4,80
314	ORANGINA ^{6,8,10}	0,25	2,90
345	BIONADE HOLUNDER	0,33	3,20
346	GAFFEL FASSBRAUSE	0,33	3,20
320	SCHWEPPE'S BITTER LEMON ^{2,9}	0,30	3,20
322	SCHWEPPE'S GINGER ALE ³	0,30	3,20
321	SCHWEPPE'S TONIC WATER ⁹	0,30	3,20
324	RED BULL ^{1,3,5}	0,25	3,80

SÄFTE & NEKTAR VON VAIHINGER €

350	SAFTSCHORLEN	0,30	2,90
332	APFELSAFT (NATURTRÜB)	0,30	3,30
330	ORANGENSAFT	0,30	3,30
335	SAUERKIRSCHSAFT	0,30	3,30
334	ANANASSAFT	0,30	3,30
337	MARACUJASAFT	0,30	3,30
344	PFIRSICHNEKTAR	0,30	3,30
338	BANANENNEKTAR	0,30	3,30
329	TOMATENSAFT	0,30	3,30
330	RHABARBERSAFT	0,30	3,30
24	ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST	0,20	3,95

SEKT & CHAMPAGNER €

500	PROSECCO SOLIGO 0,1L	5,60
	COL DE MEZ - VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT DOCG	
501		0,75L 34,00
	100% PROSECCO, FLASCHENGÄRUNG EIN PROSECCO DER SPITZENKLASSE. FEINERLIG, LEUCHTEND STROHGELBE FARBE. SEHR FRUCHTIG UND SEHR HARMONISCH IM GESCHMACK. TYPISCHER PROSECCO-DUFT, AUSGEPRÄGTE FRUCHT, HELL UND BRILLANT. CANTINA COLLI DEL SOLIGO-VENETO	
502	CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RESERVE	0,375 FL 38,00
503	CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RESERVE	0,75 FL 74,00

APERITIV & BITTERS €

531	APEROL	5 CL	3,90
532	MARTINI EXTRA DRY	5 CL	3,90
533	MARTINI D'ORO	5 CL	3,90
534	MARTINI BIANCO	5 CL	3,90
535	CAMPARI BITTER ³	5 CL	3,90
536	PERNOD ³ MIT EISWASSER	4 CL	4,20
541	SAMBUCA MOLINARI	2 CL	2,50
542	AMARO AVERNA	4 CL	3,90
543	RAMAZOTTI	4 CL	3,90
544	FERNET BRANCA	2 CL	3,50

537	APEROL SPRITZ	0,2L	6,90
	APEROL MIT PROSECCO, SODA & EIS		
538	HUGO	0,2L	6,90
	HOLUNDERBLÜTENSIRUP MIT FRISCHER MINZE, PROSECCO, SODA & EIS		
539	KIR ROYAL	0,1L	5,70
	PROSECCO, CRÈME DE CASSIS		
540	HUGO ALKF.	0,2L	3,70
	HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA & EIS FRISCHE MINZE		

BIERE €

400 GAFFEL KÖLSCH	0,25	2,40
415	0,40	3,80
401 KÖNIG PILSENER	0,25	2,40
414	0,40	3,80
409 RADLER 8,10 MIT SPRITE	0,25	2,40
416	0,40	3,80
410 ALSTER 6,8,10 MIT FANTA	0,25	2,40
417	0,40	3,80
411 KÖLSCH-COLA 1,3	0,25	2,40
418	0,40	3,80

WEIHENSTEPHAN HEFEWEIZEN

412 VOM FASS	0,30	2,80
402 VOM FASS	0,50	4,20
403 DUNKLE WEISSE	0,50	4,20
404 KRISTALLWEIZEN	0,50	4,20

405 ERDINGER HEFE ALKF.	0,50	4,20
406 HEINEKEN	0,25	3,00
407 MALZBIER	0,25	2,40
421 MALZBIER	0,40	3,80
408 KÖNIG PILSENER ALKF.	0,33	3,00
428 BITBURGER RADLER ALKF.	0,33	3,00

AUF DER TERRASSE NUR GROßE BIERE !

WHISKY & WHISKEY 2 CL €

SCOTCH

651 BALLANTINE'S FINEST	4,20
652 CHIVAS REGAL 12Y	4,90

MALT

657 ABERLOUR 12Y	5,50
659 OBAN 14Y	6,50
661 THE GLENDRONACH 12Y	5,50
662 THE GLENLIVET 18Y	7,60

IRISH

663 BUSHMILLS 16Y	6,80
664 TULLAMORE DEW	4,60

BOURBON

658 JIM BEAM	4,20
--------------	------

TENNESSEE

655 JACK DANIELS	4,20
------------------	------

CANADIAN

665 CANADIAN CLUB 6Y	4,20
----------------------	------

LIKÖRE €

550 AMARETTO ^{AB} DI SARONNO ³	4CL	4,20
555 COINTREAU	2CL	3,20
558 BAILEYS IRISH CREAM ^{3,AT}	4CL	4,20
548 LIMONCELLO	2 CL	3,50

GRAPPE €

590 NONINO CARDONNAY	2CL	4,30
591 NONINO MOSCATO	2CL	4,30
596 MARC DE CHAMPAGNE	2CL	4,90

SHERRY €

520 SANDEMANN DON FINO, EXTRA DRY	5CL	3,90
521 SANDEMANN MEDIUM DRY	5CL	3,90

COGNAC & BRANDY €

572 CLUB REMY MARTIN	2CL	4,50
573 H BY HINE VSOP	2CL	4,50
574 CARLOS PRIMERO	2CL	4,90
575 GRAN DUQUE D'ALBA	2CL	4,90
576 VECCHIA ROMANA	2CL	3,90

VODKA /GIN /RUM €

624 SMIRNOFF RED	4CL	4,90
620 TANQUERAY GIN	4CL	5,50
622 BOMBAY SAPPHIRE	4CL	5,50
626 GORDON	4CL	4,90
625 MYER'S	4CL	4,90
630 HAVANA CLUB 3 ANOS	4CL	4,90
631 HAVANA CLUB 7 ANOS	4CL	5,50

TEQUILA & CACHACA €

633 JOSE CUERVO SILVER	2CL	3,60
634 JOSE CUERVO GOLD	2CL	3,60
637 CANARIA CACHACA	2CL	3,60

OBSTBRÄNDE €

545 WILLIAMS BIRNE	2CL	4,30
546 MIRABELLE	2CL	4,30
547 FRAMBOISE	2CL	4,30

AT 17:00 H

DRY COCKTAILS 8,50€

700 **MARTINI DRY**

GORDON GIN, NOILLY PRAT, OLIVE

701 **MANHATTAN**

CANADIAN CLUB, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA

702 **GIMLET**

GORDON GIN, ROSES LIME JUICE

MEDIUM COCKTAILS 8,50€

704 **COSMOPOLITAN**

VODKA, COINTERAU, LIME JUICE, CRANBERRYSAFT

705 **MARGARITA**

ZITRONENSAFT, COINTREAU, JOSE CUERVO TEQUILA, STRAWEBERRIES

COLADAS AND FRUIT COCKTAILS 8,50€

706 **PINA COLADA**

BACARDI LIGHT DRY, ANANASSAFT, COCONUSSCREME^{AB}, SAHNE^{A7}

709 **STRAWBERRY COLADA**

BACARDI LIGHT DRY, ERDBEEREN, KOKOSNUSSCREME^{AB}, ANANASSAFT, SAHNE^{A7}

710 **STRAWBERRY DAIQUIRI**

LIMETTENSAFT, ZUCKER, HAVANA 3Y, ERDBEERPÜREE

711 **STRAWBERRY MARGARITA**

ZITRONENSAFT, COINTREAU, JOSE CUERVO TEQUILA, ERDBEERPÜREE

712 **ROSE'S COCKTAIL**

LIME JUICE, ERDBEERPÜREE, RUM, SEKT

SWEET COCKTAILS 8,50€

713 **ALEXANDER**

BRANDY, CREME DE CACAO, SAHNE^{A7}

714 **GRASSHOPPER**

CREME DE MENTHE, CREME DE CACAO WEISS, SAHNE^{A7}

WORLD CLASSIC COCKTAILS 8,50€

716 **CAIPIRINHA**
LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER, CACHACA

717 **MOJITO**
LIMETTE, ZUCKER, MINT, HAVANA 3Y, SODAWASSER

718 **MAITAI**
FRESH FRUITS, LEMON-, LIME JUICE, SUGAR, MANDELSIRUP, APRICOT BRANDY,
BACARDI LIGHT DRY & GOLD, MYER'S RUM, LEMON HEART 73%

719 **LONG ISLAND ICE TEA**
LIME, LIME JUICE, COINTREAU, GORDON'S DRY, JOSE CUERVO TEQUILA,
BACARDI LIGHT DRY, ABSOLUT VODKA, COLA 1,3

720 **SEX ON THE BEACH**
VODKA, PHIRSICHLIKÖR, CRANBERRYSAFT, ORANGENSAFT

721 **TEQUILA SUNRISE**
JOSE CUERVO TEQUILA, ZITRONENSAFT, ORANGENSAFT, GRENADINE

722 **PLANTER'S PUNSCH**
BRAUNER RUM, ORANGENSAFT, ANANASSAFT, ZITRONENSAFT. GRENADINE

NON ALKOHOLIK COCKTAILS 6,50 €

723 **MOSKITO**
LIMETTEN, MINZE, ZUCKER, GINGER ALE

724 **IPANEMA**
LIMETTEN, BRAUNER ZUCKER, MARACUJASAFT, GINGER ALE

725 **VIRGIN COLADA**
COCOSNUSSCREME_{A8}, SAHNE_{A7}, ANANASSAFT

739 **VIRGIN STRAWBERRY COLADA**
COCOSNUSSCREME_{A8}, SAHNE_{A7}, ANANASSAFT STRAWBERRY

726 **FRESCHMAKER**
ORANGE, ZITRONEN, MINZE, BRAUNER ZUCKER, GINGER ALE

LONGDRINKS

4 CL SPIRIT

€

727	CUBA LIBRE ^{1,3}	7,00
729	GIN TONIC ⁹	6,50
730	VODKA LEMON ^{2,9}	6,50
731	VODKA TONIC ⁹	6,50
732	VODKA RED BULL ^{1,3,5}	7,50
733	JACK DANIELS COLA ^{1,3}	7,50
734	CAMPARI ORANGE ³	7,00
735	CAMPARI SODA ³	6,50
736	APEROL ORANGE	6,50
737	APEROL TONIC ⁹	6,50
738	PERNOD COLA ^{1,3}	7,00

FÜR UNSERE COCKTAILS UND
LONGDRINKS
VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH
BESTE MARKENPRODUKTE !

Inhaltstoffe:

1) coffeinhaltig 2) mit Ameisensäure 3) mit Farbstoff 4) mit Geschmacksverstärkern 5) mit Taurin
6) gefärbt mit Beta-Carotin 7) mit künstlichen Süßstoffen 8) mit Antioxidationsmitteln 9) cininhaltig
10) mit Konservierungsstoffen 11) mit Farbstoff 12) mit Milcheiweiß 13) mit Phosphat 14) geschwärzt

Allergene:

A1. Glutenhaltiges
A2. Krebstiere
A3. Eier
A4. Fische
A5. Erdnüsse
A6. Sojabohnen
A7. Milch
A8. Schalenfrüchte (Nüsse)
A9. Sellerie
A10. Senf
A11. Sesamsamen
A12. Schwefeldioxid und Sulphite
A13. Lupinen
A14. Weichtiere

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung.

BITTE ENTNEHMEN SIE DIE ZUSATZSTOFFE WIE AUCH DIE ALLERGENE IN DER
AUSGELEGTEN SPEISE AN DER THEKE