

BIER

Zwiefalter 1521 Helles Vollbier	0,3l	4.-
Zwiefalter Helles Hefe Alkoholfrei	0,3l	4.-
Aktionsbiere	0,3l	4.-
Radler	0,3l	3,5

SOFTDRINKS

Krumbach Mineralwasser <i>medium oder still</i>	0,25l	2,5
	0,75l	6,5
Hirschquelle <i>Heilwasser</i>	0,75l	6,5
Coca Cola ^{1,5}	0,2l	3.-
Coca Cola Light ^{1,5,7,8}	0,2l	3.-
Sanbitter ^{1,6}	0,1l	3.-
Crodino ¹	0,1l	3.-
Fever Tree Tonic ⁶	0,2l	4,5
Fever Tree Mediteranean Tonic ⁶	0,2l	4,5
Fever Tree Ginger Ale ⁶	0,2l	4,5
Fever Tree Ginger Beer ⁶	0,2l	4,5
Aqua Monaco Lemon ^{1,2}	0,23l	4.-
Aqua Monaco LA TORONJA (<i>Grapefruit</i>) ^{1,2}	0,23l	4.-
Good Mate (<i>0 Kalorien - aber lecker</i>) ⁵	0,23l	3,5
Schweppes Peach ^{1,2,6}	0,2l	3.-
Seezüngle Träuble	0,33l	3,5
Saft Schorle	0,3l	3,5

KAFFEE

Bohnen von der Rösterei Principe

Espresso ⁵		2.-
Espresso doppio ⁵		3,5
Cappuccino ⁵		4.-
Coretto ⁵		6,5

TEE

Tee mit frischer Minze <i>oder Ingwer/Zitrone</i>	0,3l	4.-
Houjicha <i>traditionell gerösteter Grüner Tee aus Kyoto, Japan</i>		5,5

SÄFTE

Apfelsaft BIO naturtrüb	0,3l	3.-
Orangensaft	0,3l	3,5
Pink Grapefruitsaft	0,3l	4.-
Dietz Cranberrynektar	0,3l	4.-
Rhabarbernektar	0,3l	4.-
Johannisbeernektar	0,3l	4.-
Maracujanektar	0,3l	4.-

APÉRITIF

Picon à L'Orange Bitter 18%	4cl	2,5
Picon BIÈRE 18%	4cl	2,5
Picon BIÈRE citron 18%	4cl	2,5
Suze 20%	4cl	2,5
Aperol 11%	4cl	4.-
Campari 25%	4cl	2,5
Punt e Mes 16%	4cl	3.-
Pimm's 25%	4cl	3.-

VERMOUTH

Martini Vibrante / Floreale Alkoholfrei	5cl	3.-
Lillet Blanc / Rosé 17%	5cl	4.-
Noilly Prat Dry 18% / Rouge 16% / Ambré 16%	5cl	4.-
Carpano Antica Formula 17%	5cl	4.-

ANISÈES

Pastis 51 45%	4cl	4,5
Henri Bardouin 45%	4cl	5,5

AMAROS & DIGESTIFS

Fernet Branca <i>Italien, 35%</i>	2cl	3.-
Averna <i>Italien, 29%</i>	2cl	3.-
Cynar <i>Italien, 36,5%</i>	2cl	3.-
Byrrh <i>Frankreich, 18%</i>	2cl	3.-

LIQUEURS

ITALICUS Rosolio di Bergamotto <i>20%vol.</i>	2cl	3.-
Kahlua Kaffeelikör <i>16%</i>	2cl	3.-
Cointreau <i>40%</i> <i>Liköre von Stilvol, Deutschland</i>	2cl	3.-
Gartenhimbeere <i>19%</i>	2cl	3,5
Johannisbeere <i>19%</i>	2cl	3,5
Quitte <i>19%</i>	2cl	3,5

GIN

Kinobi <i>Japan, 54,5%</i>	4cl	12,5
Monkey 47 <i>Deutschland, 47%</i>	4cl	8,5
Bombay Sapphire <i>England 40%</i>	4cl	4,5
Bombay Premier Cru <i>England, 47%</i>	4cl	7.-
Nikka Coffey Gin <i>Japan, 47%</i>	4cl	11,5
Roku Gin <i>Japan, 43%</i>	4cl	5,5

VODKA

Le Freak <i>aus Kartoffeln, Deutschland, 40%</i>	4cl	8,5
Grey Goose <i>aus Winterweizen, Frankreich, 40%</i>	4cl	6,5
Suntory Haku <i>aus Reis, Japan, 40%</i>	4cl	7.-

BOURBON

Elijah Craig 12 Y USA, 47%	4cl	8,5
Maker's Mark USA, 45%	4cl	5.-
Four Roses Single Barrel Selection Straight Bourbon, USA 50,5%	4cl	5.-
Jim Beam Devil's Cut , USA 45%	4cl	5.-

RYE

Wild Turkey Kentucky Straight Rye 101 proof. USA, 50,5%	4cl	5,5
--	-----	-----

BLENDED WHISKY

Nikka From The Barrel Japan, 51,4%	4cl	12,5
Hibiki Harmony Japan, 43%	4cl	4,5
Horse With No Name mit 2% Habanero Chili Destillat, Deutschland, 45%	4cl	5.-

SINGLE MALT

Kavalan Concertmaster Port Cask Finish, Taiwan, 40%	4cl	12.-
Glenmorangie Nectar d'Or Sauternes Cask Finish 12, Scotland, 46%	4cl	12,5
Auchentoshan Three Wood Scotland, 43%	4cl	11.-
Bowmore 18Y 43%	4cl	23.-
Ardbeg An Oa Islay, Scotland, 46,6%	4cl	10,5
Ardbeg Wee Beastie 5Y, Islay, Scotland, 47,4%	4cl	9.-
Ardbeg Corryvreckan Islay, Scotland, 57,1%	4cl	9.-
Aberlour A'Bunadh Speyside, Scotland, 60,7%	4cl	8.-

IRISH WHISKEY

Powers Gold Label Irland, 43,2%	4cl	5.-
--	-----	-----

CANADIAN

Canadian Club 5Y, Blended Whisky, Canada, 40%	4cl	3,5
--	-----	-----

RUM

Brugal 1888 <i>Dominikanische Republik, 40%</i>	2cl	5.-
St James Imperial Rhum Agricole Blanc <i>Martinique, 40%</i>	2cl	2.-
Clement VSOP <i>Martinique, 40%</i>	2cl	4.-
Trois Rivières de L'Océan Rhum Vieux Agricole, <i>Martinique, 54%</i>	2cl	6.-
Havana Club 3 Años <i>Cuba, 40%</i>	2cl	2.-
Clement Blanc Agricole Blanc AOC <i>Martinique, 50%</i>	2cl	2.-
Bacardi 8 Años <i>Puerto Rico, 40%</i>	2cl	2.-
Myers's Rum <i>Jamaica, 40%</i>	2cl	2,5
St. James XO Rhum Agricole <i>Martinique, 43%</i>	2cl	4,5
Eminente reserva 7 Y, <i>Cuba, 41,3%</i>	2cl	5,5
Zacapa 23 <i>Guatemala, 40%</i>	2cl	4,5

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac <i>Frankreich, 40%</i>	2cl	4.-
---	-----	-----

GRAPPE

Nardini Riserva <i>Italien, 50%</i>	2cl	3,5
Sibona Reserva Botti da Porto <i>Italien, 44%</i>	2cl	3,5

TEQUILA & MEZCAL

Volcan de Mi Tierra Reposado, <i>Tequila, Mexico, 40%</i>	2cl	10.-
Meteoro Espadin, <i>Mezcal, Mexico, 45%</i>	2cl	4,5
Casamigos, <i>Mezcal, Mexico, 40%</i>	2cl	7,5
Le Patron Silver <i>Mexico, 40%</i>	2cl	5.-
Le Patron Anejo <i>Mexico, 40%</i>	2cl	5,5

BRANDY & PISCO

Marquis De Montesquiou Armagnac <i>Frankreich, 43%</i>	2cl	4.-
Cardenal Mendoza <i>Jerez, Spanien, 40%</i>	2cl	3,5
Pisco El Gobernador <i>Moscatel, Chile, 40%</i>	2cl	3.-
Château du Breuil Calvados <i>8Y, Frankreich, 40%</i>	2cl	4,5

OBST DESTILLATE

Geiste & Brände von Stilvol, Deutschland

Goldene Birne 36%	2cl	4,5
Barrique Obstbrand 40%	2cl	4,5
Rosmaringeist 40%	2cl	6.-
Fichtengeist 40%	2cl	6.-
Gartenhimbeere Geist 40%	2cl	4,5

Geiste & Brände von Fräulein Brösel, Deutschland

Haselnuss	2cl	6.-
Vogelbeere	2cl	6.-
Petersilienwurzel 40%	2cl	7.-
Mieze Schindler 35%	2cl	6,5

Weißweinschorle 0,2l 4.-



OFFENE WEISSWEINE

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie AOC • *Domaine de la Foliette, F-Loire, 2022, 12,0%, Muscadet* 0,2 6.-

Grauburgunder BIO • *Theo Minges, D-Pfalz 2022, 12,5%, Grauburgunder* 0,2 7,5

Colombard & Sauvignon IGP • *Frères Laffitte, FR-Gascogne 2022, 11,5%, Sauvignon Blanc* 0,2 5,5

Falerio Pecorino DOP • *Azienda Agricola Madonnabruna, IT-Marken 2022, 13,0%, Pecorino* 0,2 7,5



OFFENE ROSÉWEINE

Rosé IGP • *Frères Laffitte, FR-Gascogne 2022, 11,5%, Cabernet Franc, Marselan und Tannat* 0,2 5,5

Paul Mas Vignes de Nicole Rosé IGP • *Domaine Paul Mas, Château de Conas, FR-Pézenas, 2022, 13,0%, Grenache, Mourvèdre, Syrah* 0,2 9.-



OFFENE ROTWEINE

„Quota 29“ Primitivo di Salento IGP • *Cantolio, IT-Apulien 2022, 14,0%, Primitivo* 0,2 7.-

„Colegiata“ tinto, DO Toro • *Bodegas Farina, ES-Toro 2022, 13,5%, Tempranillo* 0,2 6.-

Tradition rouge AOC Côtes du Roussillon • *Domaine Piquemal, F-Languedoc 2020, 14,0%, Grenache Noir, Syrah und Carignan* 0,2 7.-

Château Camplazens La Garrigue AOC La Clape • *F-Languedoc, 2019, 14,0%, Syrah, Grenache* 0,2 8.-

SCHAUMWEINE



Crémant de Loire „Trésor“ brut • *Buvet-Ladubay, FR-Loire* 0,1 7,5 0,75 45.-
12,5%, Cabernet Franc



Crémant de Bourgogne rosé brut • *Paul Delane - Caves de Bailly* 0,1 8 0,75 48.-
12,0%, Pinot Noir, Gamay



Champagner blanc de blanc brut • *Nominé-Renard, FR-Champagne* 0,1 11,5 0,75 69.-
12,5%, Chenin Blanc, Chardonnay



Kessler Pinot Vintage • *Kessler Sektkellerei, D-Esslingen* 0,75 54.-
12,5%, Pinot Noir



Ruinart blanc de blanc 0,75 120.-
12,5%, Chardonnay



Ruinart Rosé 0,75 125.-
12,0%, 45% Chardonnay, 55% Pinot Noir



Chandon-Garden Spritz • *AR-Mendoza* 0,75 39.-
12,0%, Schaumwein mit Bitterorangen, Chardonnay, Pinot Noir, Semillion

ROTWEINE



FRANKREICH

Tradition rouge AOC Côtes du Roussillon • *Domaine Piquemal, F-Languedoc* 0,75 24,5
2020, 14,0%, Grenache Noir, Syrah und Carignan

Cuvee Bramefan rouge AOC Ventoux • *Domaine du Tix, F-Rhone* 0,75 36.-
2019, 14,5%, Syrah, Grenache, Barrique

Médoc AOC, Cru Bourgeois • *Château de la Gorce, FR-Bordeaux* 0,75 30.-
2018, 14,0%, Merlot, Cabernet Sauvignon

Château Moulin Haut Laroque rouge AOC Fronsac • *Château Moulin Haut Laroque* 0,75 54.-
FR-Bordeaux, 2020, 14,0%, 65% Merlot, 30% Cabernet, 5% Malbec

Château Camplazens Prémium AOC La Clape 0,75 45.-
F-Languedoc, 2020, 14,0%, 80% Syrah, 20% Grenache

Château Camplazens La Garrigue AOC La Clape 0,75 28.-
F-Languedoc, 2019, 14,0%, Syrah, Grenache

ITALIEN

„Quota 29“ Primitivo di Salento IGP • *Cantolio, IT-Apulien* 0,75 24,5
2022, 14,0%, Primitivo

SPANIEN

„Colegiata“ tinto, DO Toro • *Bodegas Farina, ES-Toro* 0,75 21.-
2022, 13,5%, Tempranillo

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Rosé IGP • *Frères Laffitte, FR-Gascogne* 0,75 19.-
2022, 11,5%, Cabernet Franc, Marselan und Tannat

Paul Mas Vignes de Nicole Rosé IGP • *Domaine Paul Mas Château de Conas,* 0,75 31.-
FR-Pézenas, 2022, 13,0%, Grenache, Mourvèdre, Syrah

WEISSWEINE



FRANKREICH

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie AOC • <i>Domaine de la Foliette, F-Loire</i> 2022, 12,0%, Muscadet	0,75	20.-
Colombard & Sauvignon IGP • <i>Frères Laffitte, F-Gascogne</i> 2022, 11,5%, Sauvignon Blanc	0,75	19.-
Cheverny AOC • <i>Domaine Pascal Bellier, F-Loire</i> 2022, 13,0%, 80% Sauvignon 20% Chardonnay	0,75	24,5
Pouilly-Fumé AOC „Harmonie“ • <i>Domaine Chatelain, F-Loire</i> 2021, 13,5%, 80% Sauvignon Blanc	0,75	34.-
Chablis AOC • <i>Domaine Courtault, F-Burgund</i> 2021, 12,5%, Chardonnay	0,75	38.-
Viré Clessé AOC Vieilles Vignes • <i>Domaine Michel, F-Burgund</i> 2021, 12,5%, Chardonnay Barrique	0,75	46.-

ITALIEN

Falerio Pecorino DOP • <i>Azienda Agricola Madonnabruna, IT-Marken</i> 2022, 13,0%, Pecorino	0,75	26.-
--	------	------

DEUTSCHLAND

Grauburgunder BIO • <i>Theo Minges, D-Pfalz</i> 2022, 12,5%, Grauburgunder	0,75	25.-
--	------	------



ALLERGENE & CO.



1: Farbstoff, **2:** Konservierungsmittel, **3:** Antioxidationsmittel, **4:** Geschmacksverstärker,
5: geschwefelt, **6:** geschwärzt, **7:** gewachst, **8:** mit Süßungsmittel(n),
9: mit Phosphat, **10:** coffeinhaltig, **11:** chininhaltig, **12:** taurinhaltig

