



Herzlich willkommen im „Schnürschuh“!

Im „Schnürschuh“ möchten wir dem alpenländischen Stil unseres Hauses Rechnung tragen. Wir bieten Ihnen im „Schnürschuh“ gut bürgerliche, bayerisch-schwäbische Küche – wie unseren Klassiker die „Schwabenpfanne“ oder Kässpätzten. Wir kochen überwiegend mit regionalen Produkten & in Bio-Qualität. Rustikal & gemütlich soll es sein – eben ein echter HeimatGenuss.

Der Name „Schnürschuh“ leitet sich im Übrigen von unserer Hummel-Figur ab, die Sie hier im Raum finden. Dieser „Wanderbub“ schnürt sich die Schuhe, um in die Welt hinauszuziehen...

Übrigens: wo **HeimatGenuss** drauf steht,  
ist auch echter **HeimatGenuss** drin!

Wir wünschen einen guten Appetit!

# HeimatGenuss

im „Schnürschuh“

## Suppen

Tagessuppe  
je nach Jahreszeit & Saison 4,90 €

Tomatencremesuppe  
mit Rucola-Pesto, frischen Kräutern & Crème fraîche 5,90 €

## Salate

Großer Salat der Saison  
mit Wildblumenkäse aus der Region, Schwarzwälder Schinken,  
verschiedenen Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken  
& Hausdressing 12,80 €

Fitnesssalat  
mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalaten, frischer Kresse,  
Kirschtomaten, Sonnenblumen-, Pinien- & Kürbiskernen,  
gebackenen Falafel-Bällchen & Parmesan 14,90 €

Kleiner Beilagensalat vom Buffet \*16, \*17, \*19 4,50 €

Großer Beilagensalat vom Buffet \*16, \*17, \*19 7,50 €

schöne Auswahl verschiedener Salatspezialitäten & Dressings

## Kleinigkeiten

Gegrillter Camembert im Speckmantel (oder gerne OHNE Speck) mit mariniertem altschwäbischen Brotsalat, Schmortomaten & Kräuterschmand *17	11,90 €
Schweizer Wurstsalat angemacht mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Kirschtomaten, Frühlingslauch & Emmentaler, dazu frisches Lechtaler Brot *16, *17, *19	8,70 €
Schnürschuh Brettl reichlich garnierte Brotzeitplatte mit verschiedenem Wurstaufschnitt, regionalen Käsespezialitäten, Schinken, kaltem Braten, Meerrettich, Gewürzgurken & kleiner Brotauswahl *19	12,90 €

## Hauptgänge

### Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Paprika-Tomaten-Sugo, Rucola, Parmesan & Pinienkernen	13,90 €
Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln, Reißlers Käsespezialitäten, frischem Schnittlauch & Salat vom Buffet *16, *17, *19	12,90 €
Gebackener Blätterteigstrudel mit geröstetem Wurzelgemüse, Rote Bete, Weißkraut & Sauerrahm, dazu Kräuterremoulade, geschmolzene Kirschtomaten & ein kleiner Salat vom Buffet *16, *17, *19	14,90 €
Hausgemachte Semmelknödel in Waldrahmpilzen mit frischen Frühlingszwiebeln, Bergkäse & Kernöl	12,90 €

## Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut, gebackenen Kräuterkartoffeln, leichter Meerrettich-Sauce & kleinem Salat vom Buffet *16, *17, *19	19,90 €
Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Sauerrahm, Äpfeln, Frühlingslauch, roten Zwiebeln & Petersilien-Schwenkkartoffeln	16,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Ratatouille-Gemüse, gebratenen Gnocchi, Rucola-Pesto & Parmesanspänen	17,90 €

# HeimatGenuss

## Fleisch

Gebackenes Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites, Zitrone & Ketchup *19	13,90 €
Cordon bleu „Alpenhof“ gefüllt mit heißgeräuchertem Schinken, würzigem Alpenkäse & frischem Schnittlauch, dazu Pommes Frites, Zitrone & Ketchup *19	16,90 €
Züricher Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Champignons, Putenschinken, frischen Kräutern, gebackenen Kartoffelrösti & kleinem Salat vom Buffet *16, *17, *19	14,90 €
Ofenfrischer bayerischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße, Krautsalat & Serviettenknödel	13,90 €
Mariniertes Holzfällersteak vom Schweinerücken mit Zwiebelsoße, knusprigen Speckbratkartoffeln & kleinem Salat vom Buffet *16, *17, *19	18,20 €

Augsburger Bratwurst-Gröschtl mit Krautspätzle, Dunkelbiersoße, geröstetem Speck, frischen Lauchzwiebeln & Salat vom Buffet *16, *17, *19	14,90 €
Deftiges Rindergulasch mit frischen Kräutern, Paprika & Zwiebeln verfeinert, dazu Butterspätzle & Schmand	16,90 €
Altbayerische Schwabenpfanne mit gegrilltem Schweinefilet, Allgäuer Kässpätzchen, Röstzwiebeln & Pilzrahmsauce	19,50 €
Rosa gegrillter Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färsenlende mit Kässpätzchen, Rotweinjus, Röstzwiebeln & kleinem Salat vom Buffet *16, *17, *19	26,90 €
Wiener Backhendl von der Maishähnchenbrust mit Kartoffel-Gurkensalat, Remouladensauce & Zitrone	14,90 €

## HeimatGenuss

Gerne servieren wir Ihnen unser HeimatGenuss-Menü!

Dieses 3-Gänge-Menü stellen wir Ihnen je nach Saison zusammen.

30,00 €

Fragen Sie uns gerne danach!

## Flammkuchen

Vor Jahrhunderten stand in jedem Dorf ein Backofen aus Stein, der jede Woche mit Holz beheizt wurde. Gemeinschaftlich wurde dort das Brot gebacken. Manchmal blieb etwas vom Teig übrig & die Menge reichte nicht mehr für ein ganzes Brot. Das war die Entstehung des Flammkuchens.

Flammkuchenbrot mit Crème fraîche, Olivenöl, Knoblauch & Wildblüten	5,60 €
Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche, frischem Schnittlauch, Zwiebeln & deftigem Speck *17	8,90 €
Flammkuchen Gärtnerin mit Kräuter-Creme, Gemüseragout, Mozzarella, Pesto Verde, Pinienkernen & Rucola	12,50 €
Tiroler Flammkuchen mit pikanter Paprikasalami, Bergkäse, Kräuter-Schmand, Kirschtomaten & Lauchzwiebeln	12,50 €
Flammkuchen Petri Heil mit Meerrettichcreme, geräuchertem Lachs, Kartoffeln, Honig-Senf-Sauce, Frühlingslauch, Dill & Kirschtomaten	12,90 €

## Dessert

Geeister Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren, karamellisierten Walnüssen & Apfelragout aus unserem Zaubergarten	7,90 €
Gebäckene Apfelküchle mit Zimt-Zucker, Vanilleeis & Sahne	6,90 €
Weißbier Parfait mit fruchtigem Orangen-Mango-Chutney, Pistazien & Mokka-Baiser	7,90 €
Eis & Heiß mit Himbeeren drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit warmen Himbeeren & Sahne	5,50 €
Schwedenbecher klassischer Eisbecher aus Vanilleeis, Apfelmus, Sahne & Einem Schuss Eierlikör <sup>14</sup>	5,90 €
Eiskaffee mit aromatischem Kaffee, Bourbon Vanilleeis & Sahne	4,90 €

Gerne können Sie einen Blick in unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung werfen.

14. mit Alkohol, 15. mit Geschmacksverstärker, 16. mit Antioxidationsmittel, 17. mit Konservierungsstoffen oder Nitrit Pökelsalz, 18. geschwärzt, 19. mit Süßungsmittel, 20. mit Farbstoff

## Getränke

### Softgetränke

Coca Cola / Fanta *1, *3, *9	0,2 l	2,90 €
	0,5 l	3,70 €
Cola Light *1, *3, *9, *11, *12	0,2 l	2,90 €
	0,5 l	3,70 €
Cola-Mix /Limonade weiß *1, *3	0,2 l	2,80 €
	0,5 l	3,70 €
Schweppes Bitter Lemon *10	0,2 l	2,95 €
Schweppes Tonic Water *10	0,2 l	2,95 €

### Mineralwässer

Adelholzener still oder mit Kohlensäure	0,25 l	2,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser still oder mit Kohlensäure	0,5 l	3,80 €
	0,75 l	5,90 €

### Fruchtsäfte

#### Säfte

Apfel naturtrüb, Orange, rote Traube & Ananas	0,2 l	2,95 €
---	-------	--------

#### Nektar

Schwarze Johannisbeere, Apfel-Kirsche, Sauerkirsche, Multivitamin, Banane & Maracuja	0,2 l	2,95 €
--	-------	--------



## Schorlen

Apfelsaftschorle naturtrüb	0,5 l	3,70 €
alle anderen Schorlen	0,5 l	3,95 €
Eistee Pfirsich	0,5 l	3,70 €
Weinschorle weiß/rot	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	4,90 €

# HeimatGenuss

## Biere

Hacker Pschorr Gold vom Fass	0,5 l	4,10 €
Fürstenberg Premium Pils	0,33 l	3,90 €
Unterbaarer Bräu Weisse vom Fass	0,5 l	4,10 €
Unterbaarer Bräu Dunkle Weisse	0,5 l	4,10 €
Unterbaarer Bräu Leichte Weisse	0,5 l	4,10 €
Paulaner Weisse alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Münchner Paulaner alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	3,90 €
Chiemseer Hell	0,5 l	4,10 €
Hacker Pschorr Kellerbier	0,5 l	4,10 €
Paulaner Zwickl naturtrüb	0,4 l	4,10 €

## Kaffee & Co.

Alle unsere Kaffee- & Teespezialitäten servieren wir mit einem selbstgebackenen **HeimatGenuss** Plätzchen.

Tasse Kaffee	2,60 €
Kännchen Kaffee	4,90 €
Tasse Haag entkoffeiniert	2,60 €
Kännchen Haag entkoffeiniert	4,90 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	3,50 €
Haferl heiße Schokolade	3,40 €
Irish Coffee	6,00 €
Original Irish Coffee	13,10 €
Glas Glühwein	4,60 €
Glas Grog	5,80 €

## Tee

Schwarz, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Malve & Früchte	im Glas	2,80 €
	im Kännchen	4,90 €

Darf es vielleicht ein Stückchen Kuchen zum Kaffee sein?  
Fragen Sie uns gerne nach unseren Tagesempfehlungen.

## Spirituosen

### Magenbitter

FUGGER Fürsten Kräuter-Bitter	32 %	4 cl	5,60 €
Jägermeister	35 %	4 cl	5,20 €
Ramazzotti	32 %	4 cl	5,20 €

### Klar

Wodka Absolut	40 %	4 cl	5,60 €
Obstler	38 %	4 cl	4,80 €
Enzian	40 %	4 cl	4,70 €
Haselnuss	35 %	4 cl	5,80 €

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacks-verstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. enthält Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. enthält Taurin

## Digestif

### Rum

Ron Zacapa Centenario  
23 Jahre alter Rum

40 % Vol

Aroma & Geschmack sind intensiv aber  
nicht aufdringlich. Honig & Vanille treffen  
auf Schokolade.

4 cl

9,10 €

Bacardi Rum

38 % Vol

Rund & weich im Geschmack.

4 cl

4,70 €

### Armagnac

Prince d' Arignac Armagnac VS

40 % Vol

Mild & rein im Geschmack. In kupfernen  
Brennblasen wird Wein nach dem  
„kontinuierlichen Verfahren“ nur einmal  
gebrannt. Durch langes Lagern in kleinen  
Eichenfässern bekommt der Armagnac  
seine hellgoldene Farbe & sein  
unverwechselbares Bouquet.

4 cl

6,10 €

### Cognac

Chateau de Montifaud XO

40 % Vol

Das Aroma feiner runder Holztöne wird  
untermalt von getrockneten Früchten  
& Haselnüssen.

2 cl

8,50 €

4 cl

11,40 €

Chateau de Montifaud Napoleon  
Jahrgangscognac

40 % Vol

Außergewöhnlich harmonisch & stark im  
Geschmack. Sofort erkennt der Genießer:  
Dieser Cognac hat die edlen Auszüge eines  
Weines beim Brennen nicht verloren.

2 cl	6,70 €
4 cl	9,10 €

Hennessy X.O.

40 % Vol

Bis zur Reife lagert dieser Cognac  
Ungestört in alten Eichenfässern. Das  
erklärt seine sehr feine & unaufdringliche  
Süße. Dabei hat dieser Cognac das ungemein  
feine & nuancierte Aroma reifer Früchte.

4 cl	19,70 €
------	---------

## Viele Jahre brannte Günter Rochelt seine Schätze nur für gute Freunde...

### Wachauer Marille

Dichtes fruchtiges, voluminöses, tiefes & reifes Aroma. Reife Frucht, leicht süßlich. Am Gaumen angenehm weich. Breitet sich wunderbar aus. Breiter langer Abgang.

2 cl 13,80 €

### Hollermannl

Duftet nach Holunder. Gut ausbalanciert mit feinem Birnenaroma im Hintergrund. Kompakt & gut verwoben, klare Struktur, sehr breit & cremig mit präsender Williamsbirne. Kernige, kräftige Note im Abgang.

2 cl 13,80 €

### Salzgeber Brände

Quittenbrand	45%	4cl	7,80€
Marillenbrand	42%	4cl	7,80 €
Mirabellenbrand	42%	4cl	7,80€
Zwetschgenwasser	45%	4cl	7,80€
Kirschwasser	40%	4cl	7,80€
Waldhimbeergeist	40%	4cl	7,80€
Williams Christ Birnenbrand	40%	4cl	7,20€
Schöner von Boskop Sortenreiner Apfelbrand	42%	4cl	7,20€



Welcome to the „Schnürschuh“!

„Schnürschuh“ means something like „hiking shoe“. Here we want to continue the alpine style of our house & want to be a bit more rustic. At the „Schnürschuh“ we offer you home style cooking & Bavarian-Swabian cuisine – like our „Schwabenpfanne“ or „Käsespatzen“. It should be rustic & cosy – simply a pleasure of home.

The name „Schnürschuh“ derives from the porcelain figure you can find in this room. This little hiker stirs up his shoes to go out into the world...

By the way: if you see this little sign **HeimatGenuss** – you'll get the full pleasure of home.

We wish you a good appetite!



# HeimatGenuss

at the „Schnürschuh“

## Soups

Soup of the day  
depending on season € 4.90

Tomato cream soup  
with rocket pesto, fresh herbs & Crème fraîche € 5.90

## Salads

Big salad of the season  
with wild-flower cheese from the region, Black Forest ham,  
different raw salads, tomatoes, cucumbers & house dressing € 12.80

Fitness salad  
with various leaf & raw salads, fresh cress, cherry tomatoes,  
sunflower-, pine- & pumpkin-seeds, baked falafel balls  
& Parmesan € 14.90

Small side salad from the buffet \*16, \*17, \*19 € 4.50

Big side salad from the buffet \*16, \*17, \*19 € 7.50  
nice selection of different salad specialities & dressings



## Something Small

Grilled Camembert wrapped in bacon (or with NO bacon)  
with marinated old Swabian bread salad, stewed tomatoes  
& herbs sour cream \*17 € 11.90

Swiss sausage salad  
with onions, pickled cucumbers, cherry tomatoes, spring  
onions & cheese, served with fresh bread \*16, \*17, \*19 € 8.70

„Schnürschuh Brettl“  
plentifully decorated snack plate with various sausages, regional  
cheese, ham, cold roast, horseradish, pickled cucumbers  
& a small bread selection \*19 € 12.90

## Main Dishes

### Vegetarian

Homemade potato Gnocchi  
with pepper & tomato sauce, rocket, Parmesan & pine nuts € 13.90

Kässpätzchen  
cheese dumplings with roasted onions, mountain cheese,  
fresh chive & salad from the buffet \*16, \*17, \*19 € 12.90

Baked puff pastry Strudel  
with roasted root vegetables, beetroot, white cabbage &  
sour cream, served with herb remoulade, melted cherry  
tomatoes & a small salad from the buffet \*16, \*17, \*19 € 14.90

Homemade bread dumplings  
with cream mushrooms, fresh spring onions,  
mountain cheese & seed oil € 12.90

## Fish

- Crispy fried pike-perch fillet  
with cream Sauerkraut, baked herb potatoes, horseradish  
sauce & a small salad from the buffet \*16, \*17, \*19 € 19.90
- Pickled herring  
with sour cream, apples, spring onions, red onions &  
parsley roast potatoes € 16.90
- Grilled salmon fillet  
with Ratatouille vegetables, fried Gnocchi, rocket pesto  
& Parmesan shavings € 17.90

# HeimatGenuss

## Meat

- Baked Schnitzel „Vienna Style“  
with French fries, lemon & ketchup \*19 € 13.90
- Cordon bleu „Alpenhof“  
filled with hot smoked ham, spicy alpine cheese, fresh chive  
& French fries, lemon & ketchup \*19 € 16.90
- Sliced Chicken „Zurich Style“  
with mushrooms, turkey ham, fresh herbs, baked potato Rösti  
& a small salad from the buffet \*16, \*17, \*19 € 14.90
- Oven-fresh Bavarian pork roast  
with dark beer sauce, coleslaw & napkin dumplings € 13.90
- Marinated lumberjack steak from pork loin  
with onion sauce, crispy bacon potatoes & small salad  
from the buffet \*16, \*17, \*19 € 18.20

Augsburger Bratwurst Gröschtl with cabbage Spaetzle, dark beer sauce, roasted bacon, fresh spring onions & salad from the buffet *16, *17, *19	€ 14.90
Hearty beef stew refined with fresh herbs, peppers & onions, with butter Spaetzle & sour cream	€ 16.90
Old Bavarian Swabian pan with grilled pork fillet, cheese Spaetzle, roasted onions & mushroom cream sauce	€ 19.50
Pink grilled onion roast beef from the heifer loin with cheese Spaetzle, red wine jus, fried onions & a small salad from the buffet *16, *17, *19	€ 26.90
Roasted chicken „Vienna Style“ from the corn chicken breast with potato cucumber salad, remoulade sauce & lemon	€ 14.90

## HeimatGenuss

We are happy to serve you our „Pleasure of Home“ menu!

This 3-course menu is compiled according to the season.

€ 30.00

Please ask us about it!

## Tarte Flambée

Many centuries ago in every village stood a stone oven, which was heated with wood every week. There the bread was baked in common. Sometimes something of the dough remained, but the amount was not enough for a whole loaf of bread. That was the genesis of the Tarte Flambée.

Tarte Flambée with Crème fraîche, olive oil, garlic & wild flower blossoms	€ 5.60
Tarte Flambée „Classic alsatia“ with Crème fraîche, onions & bacon *17	€ 8.90
Tarte Flambée „Gardner“ with a sour cream of herbs, vegetable ragout, mozzarella, Pesto Verde, pine nuts & rocket	€ 12.50
Tarte Flambée „Tyrolean“ with hearty pepper sausage, mountain cheese, a cream of herbs, cherry tomatoes & spring onions	€ 12.50
Tarte Flambée „Petri Heil“ with horseradish cream, smoked salmon, potatoes, honey mustard sauce, spring onion, dill & cherry tomatoes	€ 12.90

## Desserts

Iced Kaiserschmarrn with cranberries, caramelized walnuts & apple ragout from our magic garden	€ 7.90
Backe dapple fritters with cinnamon sugar, vanilla ice cream & cream	€ 6.90
Weiss beer parfait with fruity orange-mango-chutney, pistachios & Mocha meringue	€ 7.90
Ice & hot with raspberries three scoops of vanilla ice cream with hot raspberries & cream	€ 5.50
Swedish cup classical ice cup with vanilla ice cream, apple sauce, cream & a shot of egg liqueur *14	€ 5.90
Iced coffee with aromatic coffee, vanilla ice cream & cream	€ 4.90

You are welcome to take a look in our menu with allergen labelling.

14. with alcohol, 15. with flavour enhancer, 16. with antioxidant, 17. with antidegradant  
or nitrite curing salt, 18. blacked, 19. with sweetener, 20. with colorant

## Beverages

### Soft Drinks

Coca Cola / Fanta *1, *3, *9	0.2 l	€ 2.90
	0.5 l	€ 3.70
Cola Light *1, *3, *9, *11, *12	0.2 l	€ 2.90
	0.5 l	€ 3.70
Orange-Coke Mix / Lemonade white *1, *3	0.2 l	€ 2.80
	0.5 l	€ 3.70
Schweppes Bitter Lemon *10	0.2 l	€ 2.95
Schweppes Tonic Water *10	0.2 l	€ 2.95

### Mineral Waters

Adelholzener still or sparkling	0.25 l	€ 2.80
Gerolsteiner mineral water still or sparkling	0.5 l	€ 3.80
	0.75 l	€ 5.90

### Fruit Juices

#### Juices

Apple unfiltered, orange, red grape & pineapple	0.2 l	€ 2.95
---	-------	--------

#### Nectar

Black currant, apple-cherry, sour cherry, multivitamin, banana & passion fruit	0.2 l	€ 2.95
---	-------	--------

## Spritzers

Apple spritzer unfiltered	0.5 l	€ 3.70
All other spritzers	0.5 l	€ 3.95
Iced tea (peach)	0.5 l	€ 3.70
Wine spritzers white/red	0.25 l	€ 3.50
	0.5 l	€ 4.90

# HeimatGenuss

## Beer

Hacker Pschorr Gold (draught beer)	0.5 l	€ 4.10
Fürstenberg Premium Pils	0.33 l	€ 3.90
Unterbaarer Bräu Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 4.10
Unterbaarer Bräu Dunkle Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 4.10
Unterbaarer Bräu Leichte Weisse (yeast beer)	0.5 l	€ 4.10
Paulaner Weisse non-alcoholic	0.5 l	€ 3.90
Münchner Paulaner non-alcoholic	0.5 l	€ 3.90
Shandy (lemonade & beer)	0.5 l	€ 3.90
Chiemseer Hell	0.5 l	€ 4.10
Hacker Pschorr Kellerbier	0.5 l	€ 4.10
Paulaner Zwickl naturtrüb (unfiltered beer)	0.4 l	€ 4.10

## Coffee & Co.

All of our coffees & teas are served with a  
homemade **HeimatGenuss** cookie.

Cup of coffee	€ 2.60
Cannikin of coffee	€ 4.90
Cup of Haag decaffeinated	€ 2.60
Cannikin of Haag decaffeinated	€ 4.90
Espresso	€ 2.70
Espresso Doppio	€ 4.90
Espresso Macchiato	€ 3.10
Latte Macchiato	€ 3.90
Cappuccino	€ 3.80
White coffee	€ 3.50
Pot of hot chocolate	€ 3.40
Irish coffee	€ 6.00
Original Irish coffee	€ 13.10
Cup of hot spiced wine	€ 4.60
Cup of Grog	€ 5.80

## Tea

Black, chamomile, peppermint, rose hip, hibiscus & fruits	Cup	€ 2.80
	Cannikin	€ 4.90

How about a piece of cake for coffee?  
Please ask us for the daily recommendations.



## Spirits

## Bitters

FUGGER Fürsten herbs bitter	32 %	4 cl	€ 5.60
Jägermeister	35 %	4 cl	€ 5.20
Ramazzotti	32 %	4 cl	€ 5.20

## Pure

Obstler	38 %	4 cl	€ 4.80
Wodka Absolut	40 %	4 cl	€ 5.60
Enzian	40 %	4 cl	€ 4.70
Hazelnut	35 %	4 cl	€ 5.80

1. with colorant, 2. with preservative, 3. with anti-oxidant, 4. with flavour enhancer, 5. sulfurized, 6. blacked, 7. with phosphate, 8. with milk protein, 9. with caffeine, 10. with quinine, 11. with sweetener, 12. with phenylalanine, 13. with wax, 14. with taurine

## Digestif

### Rum

Ron Zacapa Centenario  
23 years old rum

40 % Vol

Aroma & flavour are intense but not intrusive.  
Vanilla & honey encounter chocolate.

4 cl

€ 9.10

Bacardi Rum

38 % Vol

The taste is very round & soft.

4 cl

€ 4.70

### Armagnac

Prince d' Arignac Armagnac VS

40 % Vol

Mild & pure in flavour. In copper pot stills wine  
is burned only once after the "Continuous  
process". Due to long storage in small oak  
barrels the Armagnac gets its bright golden  
colour & its distinctive bouquet.

4 cl

€ 6.10

### Cognac

Chateau de Montifaud XO

40 % Vol

The flavour of fine round wood tones  
is underpainted by dried fruits  
& hazelnuts.

2 cl

€ 8.50

4 cl

€ 11.40

Chateau de Montifaud Napoleon  
Vintage Cognac

40 % Vol

This Cognac is exceptionally harmonious & very strong. Immediately the connoisseurs recognizes: this Cognac hasn't lost the noble excerpts of wine while burned.

2 cl	€ 6.70
4 cl	€ 9.10

Hennessy X.O.

40 % Vol

Until its maturity this Cognac stored in old oak barrels. This explains its very fine & unobtrusive sweetness. This Cognac has the extremely fine & nuanced flavour of the rip fruits.

4 cl	€ 19.70
------	---------

## Many years Günter Rochelt burned its treasures only for good friends...

### Wachauer Marille

Dense, fruity, bulky, deep & mature flavour. Ripe fruit, slightly sweet. On the palate, pleasantly soft. Spreads wonderfully. Wide long finish.

2 cl € 13.80

### Hollermandl

Smell of elderberries. Well balanced, with fine pear flavour in the background. Compact & well woven, clear structure, very board & creamy. Multicleated & strong note at its finish.

2 cl € 13.80

## Salzgeber Brände

Quittenbrand (made of quince)	45%	4cl	€ 7.80
Marillenbrand (made of apricot)	42%	4cl	€ 7.80
Mirabellenbrand (made of mirabelle)	42%	4cl	€ 7.80
Zwetschgenwasser (made of plums)	45%	4cl	€ 7.80
Kirschwasser (made of cherries)	40%	4cl	€ 7.80
Waldhimbeergeist (made of raspberries)	40%	4cl	€ 7.80
Williams Christ Birnenbrand (made of pears)	40%	4cl	€ 7.20
Schöner von Boskop Sortenreiner Apfelbrand (made of apples)	42%	4cl	€ 7.20