



Getränke & Schmankerl

All unsere Leckereien kommen daher
mit ein bisschen

HeimatGenuss

Leckeres zu Essen

Suppen, Salate & Vorspeisen

Suppe der Saison

je nach Jahreszeit & Tagesangebot

5,90 €

Festtagssuppe

mit verschiedenen Einlagen, frischem Schnittlauch & Kernöl

6,90 €

Kleiner großer Beilagensalat

mit einer Auswahl an Salatspezialitäten, Tomaten, Kresse & Hausdressing

6,20 € / 9,50 €

Großer Salat der Saison

mit gratiniertem Feta-Gemüse, Oliven, Brotchips, verschiedenen Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken & Hausdressing

15,90 €

Fitnesssalat

mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalaten, frischer Gartenkresse, Kirschtomaten, Sonnenblumen- & Kürbiskernen, gegrillter Maispoularde & Parmesan

16,90 €

Geräuchertes Forellenfilet

mit Sauerrahm, Äpfeln, Frühlingslauch, roten Zwiebeln & Kartoffelrösti

16,90 €

Bayrischer Wurstsalat

angemacht mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Kirschtomaten, Frühlingslauch & frischer Petersilie

12,90 €

„Schnürschuh Brettl“

reichlich garnierte Brotzeitplatte mit verschiedenem Wurstaufschnitt, regionalen Käsespezialitäten, Schinken, kaltem Braten, Butter, Meerrettich, Gewürzgurken, Zwiebeln & kleiner Brotauswahl

14,90 €

Hauptgänge

Vegetarisch

Abgeschmolzene Kartoffelgnocchi
mit Salbeibutter, Frühlingslauch, Kirschtomaten,
Parmesan & Pinienkernen 16,90 €

Allgäuer Kässpatzen
mit Reißlers Spätzlekäse, Röstzwiebeln &
frischem Schnittlauch 14,90 €

Gegrillter Gemüse-Tortilla
mit geröstetem Grillgemüse, frischen Kräutern, Hirtenkäse
& hausgemachtem Humus dazu Kräuterschmand
& Salat der Saison 15,90 €

Hausgemachte Spinatknödel-Lasagne
in Waldpilzrahm mit frischen Frühlingszwiebeln,
Tomaten & Kernöl 15,90 €

Vegan

Alpenhof Bowl
mit hausgemachten Falafel-Bällchen, Couscous Salat,
Humus, Linsen, Sesam, Tomaten, Gurken
& mariniertem Rucola 15,90 €

Fisch

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Berglinsenragout, Estragon-Kartoffeln, Meerrettichsoße
& Speckkrusteln 22,90 €

Forelle „Müllerin Art“
mit Petersilien-Schwenkkartoffeln, gerösteten Mandeln,
Nussbutter & Zitrone 21,90 €

Fleisch

Gebackenes Schnitzel Wiener Art
mit Pommes Frites, Zitrone & Ketchup 17,90 €

Cordon bleu „Alpenhof“
gefüllt mit heißgeräuchertem Schinken, würzigem
Alpenkäse & frischem Schnittlauch, dazu Pommes Frites,
Zitrone & Ketchup 19,90 €

Roastbeef-Geschnetzeltes „Art Stroganoff“
mit Champignons, Frühlingslauch, Rote Bete & frischen
Kräutern dazu gebackene Kartoffelrösti 18,90 €

Ofenfrische bayrische Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße, Krautsalat & Kartoffelsalat 18,90 €

Augsburger Bratwurstgröschl
mit Krautspätzle, Dunkelbiersoße, gerösteten Speck,
frischen Lauchzwiebeln & kleinem Salat der Saison 16,90 €

Rosa gegrillter Zwiebelrostbraten
von der Rinderlende
mit Allgäuer Kässpätzlen, Rotweinjus & Röstzwiebeln 27,90 €

Wiener Backhendel von der Maishähnchenbrust
mit Kartoffel-Gurkensalat, Kräutercreme & Zitrone 18,50 €

Flammkuchen

Flammbrötchen
mit Creme fraîche, Olivenöl, Knoblauch, frischen
Kräutern & Wildblüten 7,90 €

Flammkuchen Petri Heil
mit Meerrettichcreme, geräucherter Forelle, Camembert,
Preiselbeeren, Frühlingslauch, Dill & Kirschtomaten 15,90 €

Tiroler Flammkuchen
mit pikanter Paprikasalami, Bergkäse, Kräuter Schmand,
Kirschtomaten & Lauchzwiebeln 15,90 €

Elsässer Flammkuchen
mit Creme fraîche, frischem Schnittlauch, Zwiebeln
& deftigem Speck 12,90 €

Flammkuchen Caprese
mit Kräutercreme, Tomaten, Mozzarella, Pesto Verde,
Pinienkernen & Rucola 13,90 €

Dessert

Gefüllte Dampfnudeln
mit Zimt und Zucker, Vanillesoße & Karamelleis 8,40 €

Gebäckene Apfelküchle
mit Zimt-Zucker, Waldbeeren, Vanilleeis & Sahne 8,40 €

Marzipan-Mohn-Parfait
mit Sauerkirschragout, Pistazien, Mokkaaiser
& Schokoladen-Brownie 8,90 €

Schwedenbecher
mit Vanilleeis, Apfelmus, Sahne & einem guten
Schuss Eierlikör 6,90 €

Kinderkarte

Kinder-Cocktail alkoholfrei 3,90 €

Biene Maya - 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 5,90 €

Pizzamaus mit Salami 6,90 €

Goofy - Rahmschnitzel mit Spätzle 7,90 €

Micky - Schnitzel mit Pommes 7,90 €

Eis

Fragen Sie gerne beim Servicepersonal nach den Eissorten und dem Eisbecher der Woche. Eine Kugel Eis können wir Ihnen für 2 € anbieten.

Getränke

Aperitif, Sekt & Wein

Hugo		6,90 €
Aperol-Spritz		6,90 €
Lillet-Spritz		7,90 €
Italicus-Spritz		7,90 €
Sekt Hausmarke – Glas	0,1 l	4,50 €
Sekt Hausmarke – Flasche	0,75 l	23,20 €
Champagner		auf Anfrage

Softgetränke

Hausgemachte Limonade	0,3 l	3,90 €
Coca Cola / Fanta *1, *3, *9		
Cola Zero *1, *3, *9, *11, *12		
Cola-Mix / Limonade weiß *1, *3	0,2 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water *10	0,2 l	3,20 €

Mineralwässer

Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	3,20 €
still oder mit Kohlensäure	0,5 l	4,20 €
	0,75 l	5,90 €

Säfte & Schorlen

Z.B Apfel, Orange, Multivitamin, Johannisbeere	0,2 l	3,20 €
Saftschorlen – z.B. Apfel, Orange Multivitamin, Johannisbeere	0,5 l	4,50 €

HeimatGenuss

Biere

Hacker Pschorr Gold	0,5 l	4,90 €
Hacker Pschorr naturtrüb, alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Paulaner Ur-Dunkel	0,5 l	4,90 €
Radler *5	0,5 l	4,90 €
Paulaner Weizen, hell, dunkel, leicht	0,5 l	4,90 €
Russ (Weizen mit Zitronenlimo)	0,5 l	4,90 €
Cola-Weizen *1,*3,*5	0,5 l	4,90 €
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Fürstenberg Premium Pils	0,33 l	4,00 €

Kaffee & Co.

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

Tasse Kaffee / Tasse Haag entkoffeiniert	3,60 €
Kännchen Kaffee / Kännchen Haag entkoffeiniert	6,20 €
Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	5,20 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Latte Macchiato	5,10 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,90 €
Haferl heiße Schokolade	4,90 €
Irish Coffee	6,50 €
Original Irish Coffee	13,90 €
Glas Glühwein	4,50 €
Glas Grog	5,80 €

Tee

Schwarz, Kamille, Pfefferminze, Hagebutte, Malve & Früchte	im Glas	3,60 €
	im Kännchen	6,20 €

Darf es vielleicht ein Stückchen Kuchen zum Kaffee oder Tee sein?

Fragen Sie uns gerne nach unseren Tagesempfehlungen.

Magenbitter

Jägermeister	35 %	4 cl	6,10 €
Ramazzotti	32 %	4 cl	6,10 €
Underberg	49 %	2 cl	3,00 €

Klar

Obstler	38 %	4 cl	5,90 €
Wodka Absolut	40 %	4 cl	5,90 €
Enzian	40 %	4 cl	5,90 €
Alpenhof Gin	43 %	4 cl	7,90 €
Bacardi Rum	38 %	4 cl	5,90 €

Creme Likör

Baileys Original Irish Creme	17 %	4 cl	6,10 €
------------------------------	------	------	--------

Salzgeber Brände

Noccio Haselnuss	33 %	4 cl	7,30 €
Quittenbrand	45%	4cl	7,90 €
Marillenbrand / Mirabellenbrand	42%	4cl	7,90 €
Zwetschgenwasser	45%	4cl	7,90 €
Kirschwasser	40%	4cl	7,90 €
Waldhimbeergeist	40%	4cl	7,90 €
Williams Christ Birnenbrand	40%	4cl	7,90 €
Schöner von Boskop Sortenreiner Apfelbrand	42%	4cl	7,90 €

Weinbrand

Asbach Uralt	38%	4cl	5,90 €
Metaxa *****	38%	4cl	5,90 €

Cognac

Hennessy fine de Cognac	40%	4cl	7,90 €
Chateau de Montifaud	40%	4cl	9,10 €

Whisky

Malt Glenfiddich 15 Jahre	40%	4cl	8,20 €
------------------------------	-----	-----	--------

Scotch Whisky Dimple	40%	4cl	6,90 €
-------------------------	-----	-----	--------

Irish Whisky Tullamore Dew	40%	4cl	6,40 €
-------------------------------	-----	-----	--------

Bourbon Four Roses	40%	4cl	6,90 €
-----------------------	-----	-----	--------

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

Weine

Weinschorle (weiß oder rot)

0,2 l 3,90 €

0,5 l 7,90 €

Weißweine



Riesling QbA

Rebsorte: Riesling

Trocken

Weingut: Andreas Schmitges, Mosel

Der Wein: zarte Pfirsichfrucht, feines Säurespiel am Gaumen, gleitet leicht & beschwingt über die Zunge.

0,2 l 6,90 €

0,5 l 17,20 €



Lugana "Limne" STELVIN D.O.C.

Rebsorte: Trebbiano di Lugana

Trocken

Weingut: Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien

Der Wein: grüne Früchte, Äpfel, beschwingt am Gaumen, sehr fruchtig mit weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.

0,2 l 9,20 €

0,75 l 31,70 €



Grauer Burgunder

Rebsorte: Grauburgunder

Trocken

Weingut: Bercher, Baden, Deutschland

Der Wein: gold-gelb, Zitrusfrüchte, reife Äpfel & Wiesenkräuter, würzig mit nussiger Note, angenehme Säure.

0,2 l 7,80 €

0,5 l 19,50 €

0,75 l 28,90 €



Silvaner

Rebsorte: Silvaner

Halbtrocken

Weingut: Neef-Emmich, Rheinhessen

Der Wein: samtig & mild, mit sehr wenig Säure.

0,2 l 7,80 €

0,5 l 19,50 €



Vin Blanc Vin de Pays d'Oc

Rebsorte : Chenin Blanc, Sauvignon, Grenache Blanc, Marsanne

Trocken

Weingut : Claude Val, Languedoc

Der Wein: exotische Früchte, Mango & Papaya, ganz ohne Holz, eher leicht & fruchtig, easy drinking.

0,2 l 7,80 €

0,5 l 19,50 €

0,75 l 28,90 €

Roséwein



Rosado Flor itura Rueda D.O.

Rebsorte: 100 % Tempranillo

Trocken

Weingut: Valdecuevas, Rueda, Spanien

Der Wein: intensive Aromen von roten Früchten, mit leichten herbälen & floralen Noten. Gute Säurestruktur, am Gaumen eher kräftig, geschmeidig & rund.

0,2 l 7,80 €
0,5 l 13,60 €
0,75 l 26,40 €

Rotweine



Spätburgunder QbA

Rebsorte: Spätburgunder

Trocken

Weingut: Britzingen, Baden

Der Wein: zarte Frucht, eher leicht & verspielt, milde Säure.

0,2 l 7,40 €
0,5 l 18,50 €
0,75 l 26,90 €



Trollinger, Lemberger

Rebsorte: Trollinger, Lemberger

Halbtrocken

Weingut: Rolf Willy, Württemberg

Der Wein: Duft nach Kirsche & Brombeere, leicht pfeffrig, samtige Gerbstoffe mit einer leicht pikanten Note.

0,2 l 6,90 €
0,5 l 17,20 €



Vin Rouge Vin de Pays d'Oc

Rebsorte: Syrah, Grenache, Carignan

Trocken

Weingut: Claude Val, Languedoc

Der Wein: schöne beerige Frucht, Kirschen & Johannisbeeren, nicht zu kräftig, toller Alltagswein.

0,2 l 7,90 €
0,5 l 19,70 €



Primitivo Polvanera

Rebsorte: Primitivo

Trocken

Weingut: Cantina Polvanera

Der Wein: Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen.

Elegante Aromen von Brombeere, reifer Kirsche mit feinen Veilchenaromen. Voll & weich im Geschmack.

0,2 l 9,30 €
0,75 l 33,00 €

Flaschenweine



Gelber Muskateller Wagram

Rebsorte: Gelber Muskateller

Trocken

Weingut: Gerald Waltner

Der Wein: hellgelb leuchtend, Quitten, Stachelbeeren & Weinberg-Pfirsich, Minze & ein volles Bukett nach Wiesenblumen; frisch & saftig.

0,75 l | 31,00 €



Syrah Vin de Pays d'Oc

Rebsorte: Syrah

Trocken

Weingut: La Forge Estate, Languedoc

Der Wein: üppige Frucht von Brombeeren, Heidelbeeren & Kirschen, kraftvoll & opulent mit langem Nachhall am Gaumen.

0,75 l | 28,90 €



Tempranillo Catalunya D.O.

Rebsorte: Tempranillo

Trocken

Weingut: Mas Oliveras

Der Wein: Herrliche Nase nach Kirschen und Johannisbeeren, dezente Holznote, weich und üppig am Gaumen.

0,75 l | 27,50 €

Dessertwein



Beerenauslese

Rebsorte: Welschriesling, Chardonnay

Süß

Weingut: Kracher

Der Wein: feine süße Tropfenfrüchte, Blütenhonig & frische Ananas, am Gaumen kraftvoll mit leichten Holztönen.

0,375 l | 41,30 €





Beverages & Pleasures

Any of our "Schmankerl" come along with some

HeimatGenuss

Delicious to eat

Soups, Salads & Appetizers

Seasonal soup

depending on the season & daily offer

€ 5.90

Holiday soup

with various ingredients, fresh chives & pumpkin seed oil

€ 6.90

Small or large salad as side dish

with a selection of salad specialties, tomatoes, cress & house dressing

€ 6.20 / € 9.50

Large seasonal salad

with feta vegetables au gratin, olives, bread chips, various raw vegetable salads, Tomatoes, cucumbers & house dressing

€ 15.90

Fitness salad

with various leaf and raw vegetable salads, fresh garden cress, cherry tomatoes, sunflower and pumpkin seeds, grilled corn-fed chicken & Parmesan

€ 16.90

Smoked trout fillet

with sour cream, apples, spring leeks, red onions & hash brown

€ 16.90

Bavarian sausage salad

with red onions, gherkins, cherry tomatoes, spring leek & fresh parsley

€ 12.90

"Schnürschu Brettl"

richly garnished snack plate with various cold cuts, regional cheese specialties, ham, cold roast, butter, horseradish, pickles, onions & a small selection of bread

€ 14.90

Main Courses

Vegetarian

Melted potato gnocchi
with sage butter, spring leek, cherry tomatoes,
Parmesan & pine nuts € 16.90

Allgäu cheese Spaetzle
with Spaetzle cheese, roasted onions & fresh chives € 14.90

Grilled vegetable Tortilla
with grilled vegetables, fresh herbs, cheese & homemade
hummus with herb sour cream & seasonal salad € 15.90

Homemade spinach Lasagna
in wild mushroom cream, with fresh spring onions,
tomatoes & pumpkin seed oil € 15.90

Vegan

Alpenhof Bowl
with homemade falafel balls, couscous salad, hummus,
lentils, Sesame, tomatoes, cucumber & marinated rocket € 15.90

Fish

Crispy fried zander fillet
on mountain lentil ragout, tarragon potatoes, horseradish
sauce & bacon crusts € 22.90

Trout "Müllerin Art"
with parsley tossed potatoes, roasted almonds,
nut butter & lemon € 21.90

Meat

Baked Schnitzel Vienna style with french fries, lemon & ketchup	€ 17.90
Cordon bleu "Alpenhof" filled with hot-smoked ham, aromatic alpine cheese & fresh chives, with french fries, lemon & ketchup	€ 19.90
Roast beef strips "Type Stroganoff" with mushrooms, spring onions, beetroot & fresh herbs served with baked potato Rösti	€ 18.90
Oven-fresh Bavarian knuckle of pork with dark beer sauce, coleslaw & potato salad	€ 18.90
Typical regional Bratwurst Gröschtl with cabbage Spaetzle, dark beer sauce, roasted bacon, fresh spring onions & small seasonal salad	€ 16.90
Pink grilled onion roast from beef loin with Allgäu cheese Spaetzle, red wine jus & roasted onions	€ 27.90
Fried chicken breast from corn-fed chicken with potato-cucumber salad, herb cream & lemo	€ 18.50

Tarte Flambée

Tarte Flambée bread with crème fraîche, olive oil, garlic, fresh herbs & wild flowers	€ 7.90
Tarte Flambée Petri Heil with horseradish cream, smoked trout, camembert, cranberries, spring leeks, dill & cherry tomatoes	€ 15.90
Tyrolean tarte flambée with spicy paprika salami, mountain cheese, herb sour cream, cherry tomatoes & spring onions	€ 15.90
Alsation tarte flambée with crème fraîche, fresh chives, onions & hearty bacon	€ 12.90

Tarte flambée caprese

with herb cream, tomatoes, mozzarella, pesto verde,
pine nuts & rocket

€ 13.90

Desserts

Stuffed steamed dumplings

with cinnamon and sugar, vanilla sauce & caramel ice cream

€ 8.40

Baked apple fritters

with cinnamon sugar, wild berries, vanilla ice cream
& whipped cream

€ 8.40

Marzipan poppy seed parfait

with sour cherry ragout, pistachios, mocha base
& chocolate brownie

€ 8.90

Sweden mug

with vanilla ice cream, applesauce, cream & a good dash
of eggnog

€ 6.90

Children's Menu

Non-alcoholic children's cocktail

€ 3.90

Maya the Bee - 3 potato pancakes with apple sauce

€ 5.90

Pizza mouse with salami

€ 6.90

Goofy - cream schnitzel with Spaetzle

€ 7.90

Mickey - Schnitzel with French fries

€ 7.90

Ice Cream

Please ask our service team about the ice cream flavors and sundae of the week.

Beverages

Aperitif, Sparkling Wine & Wine

Hugo		€ 6.90
Aperol-Spritz		€ 6.90
Lillet-Spritz		€ 7.90
Italicus-Spritz		€ 7.90
Sparkling Wine Housebrand – glas	0.1 l	€ 4.50
Sparkling Wine Housebrand – bottle	0.75 l	€ 23.20
Champagne		on request

Soft Drinks

Homemade Lemonade	0.3 l	€ 3.90
Coca Cola / Fanta *1, *3, *9		
Cola Zero *1, *3, *9, *11, *12		
Orange-Coke Mix / Lemonade white *1, *3	0.2 l	€ 2.90
	0.5 l	€ 4.50
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water *10	0.2 l	€ 3.20

Mineral Waters

Adelholzener Mineral Water	0.25 l	€ 3.20
still or sparkling	0.5 l	€ 4.20
	0.75 l	€ 5.90

Fruit Juices & Spritzers

Juices

For example: Apple, orange, multivitamine, currant	0.2 l	€ 3.20
--	-------	--------

Spritzers

For example: Apple, orange, multivitamine, currant	0.5 l	€ 4.50
--	-------	--------

HeimatGenuss

Beer

Hacker Pschorr Gold (draught beer)	0.5 l	€ 4.90
Hacker Pschorr unfiltered, non-alcoholic	0.5 l	€ 4.90
Paulaner Ur-Dunkel (dark beer)	0.5 l	€ 4.90
Radler (Beer with lemonade)	0.5 l	€ 4.90
Paulaner Weizen, dark, light or bright	0.5 l	€ 4.90
Russ (Weizen with lemonade)	0.5 l	€ 4.90
Cola-Weizen (Weizen with Coke)	0.5 l	€ 4.90
Paulaner Weizen non-alcoholic	0.5 l	€ 4.90
Fürstenberg Premium Pils	0.33 l	€ 4.00

Coffee & Co.

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

Cup of coffee / Cup of Haag decaffeinated	€ 3.60
Cannikin of coffee / Cannikin of coffee	€ 6.20
Espresso	€ 3.10
Espresso Doppio	€ 5.20
Espresso Macchiato	€ 3.60
Latte Macchiato	€ 5.10
Cappuccino	€ 4.20
White coffee	€ 4.90
Pot of hot chocolate	€ 4.90
Irish coffee	€ 6.50
Original Irish coffee	€ 13.90
Cup of hot spiced wine	€ 4.50
Cup of Grog	€ 5.80

Tea

Black, chamomile, peppermint, rose hip,
hibiscus & fruits

Cup	€ 3.60
Cannikin	€ 6.20

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

Bitters

Jägermeister	35 %	4 cl	€ 6.10
Ramazzotti	32 %	4 cl	€ 6.10
Underberg	49 %	2 cl	€ 3.00

Pure

Obstler	38 %	4 cl	€ 5.90
Wodkà Absolut	40 %	4 cl	€ 5.90
Enzian	40 %	4 cl	€ 5.90
Alpenhof Gin	43 %	4 cl	€ 7.90
Bacardi Rum	38 %	4 cl	€ 5.90

Creme Liqueur

Bailey Original Irish Creme	17 %	4 cl	€ 6.10
-----------------------------	------	------	--------

Salzgeber Brände

Noccio Hazelnut	33 %	4 cl	€ 7.30
Quittenbrand (made of quince)	45%	4 cl	€ 7.90
Marillenbrand (made of apricot)	42%	4 cl	€ 7.90
Mirabellenbrand (made of Mirabelle)	42%	4 cl	€ 7.90
Zwetschgenwasser (made of plums)	45%	4 cl	€ 7.90
Kirschwasser (made of cherries)	40%	4 cl	€ 7.90
Waldhimbeergeist (made of raspberries)	40%	4 cl	€ 7.90
Williams Christ Birnenbrand (made of pears)	40%	4 cl	€ 7.90
Schöner von Boskop (made of apples)	42%	4 cl	€ 7.90

Brandy

Asbach Uralt	38%	4 cl	€ 5.90
Metaxa *****	38%	4 cl	€ 5.90

Cognac

Hennessy fine de Cognac	40%	4 cl	€ 7.90
Chateau de Montifaud	40%	4 cl	€ 9.10

Whisky

Malt Glenfiddich 15 Jahre	40%	4 cl	€ 8.20
Scotch Whisky Dimple	40%	4 cl	€ 6.90
Irish Whisky Tullamore Dew	40%	4 cl	€ 6.40
Bourbon Four Roses	40%	4 cl	€ 6.90

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

Wines

Winespritzers (white or red)

0.2 l € 3.90

0.5 l € 7.90

White Wines



Riesling QbA

Grape variety: Riesling

Dry

Winery: Andreas Schmitges, Mosel

The wine: tender peach fruit, delicate acidity on the palate, easy & elated over the tongue.

0.2 l € 6.90

0.5 l € 17.20



Lugana "Limne" STELVIN D.O.C.

Grape variety: Trebbiano di Lugana

Dry

Winery: Tenuta Rovaglia, Lombardie, Italy

The wine: green fruits, apples, light and lively on the palate, very fruity with very soft acidity. Wonderful summer wine.

0.2 l € 9.20

0.75 l € 31.70



Grauer Burgunder

Grape variety: Grauburgunder

Dry

Winery: Bercher, Baden, Germany

The wine: gold and yellow, citrus fruits, apples & meadow herbs, finely spicy with a nice nutty note, pleasant acidity.

0.2 l € 7.80

0.5 l € 19.50

0.75 l € 28.90



Silvaner

Grape variety: Silvaner

Halfdry

Winery: Neef-Emmich, Rheinhessen

The wine: velvety & mild, with very little acidity.

0.2 l € 7.80

0.5 l € 19.50



Vin Blanc Vin de Pays d'Oc

Grape variety : Chenin Blanc, Sauvignon, Grenache Blanc, Marsanne

Dry

Winery : Claude Val, Languedoc

The wine: exotic fruits, mango & papaya light & fruity.

0.2 l € 7.80

0.5 l € 19.50

0.75 l € 28.90

Rosè Wines



Rosado Floritura Rueda D.O.

Grape variety: 100 % Tempranillo

Dry

Winery: Valdecuevas, Rueda, Spanien

The wine: intense aromas of red fruits, with light herbal & floral notes. Good acid structure, rather strong on the palate, supple & round.

0.2 l € 7.80
0.5 l € 19.50
0.75 l € 28.90

Red Wines



Spätburgunder QbA

Grape variety: Spätburgunder

Dry

Winery: Britzingen, Baden

The wine: gentle fruit, light and playfull, slightly sour.

0.2 l € 7.40
0.5 l € 18.50
0.75 l € 26.90



Trollinger, Lemberger

Grape variety: Trollinger, Lemberger

Halfdry

Winery: Rolf Willy, Württemberg

The wine: fragrance of cherries & blackberries, slightly peppery, velvety & harmonious tannins with a slightly piquant note.

0.2 l € 6.90
0.5 l € 17.20



Vin Rouge Vin de Pays d'Oc

Grape variety: Syrah, Grenache, Carignan

Dry

Winery: Claude Val, Languedoc

The wine: nice berry fruit, cherries & currants, not too strong, great everyday wine.

0.2 l € 7.90
0.5 l € 19.70



Primitivo Polvanera

Grape variety: Primitivo

Dry

Winery: Cantina Polvanera

The wine: ruby red with violet reflections. Elegant aromas of blackberry & cherr Full, long and smooth in taste.

0.2 l € 9.30
0.75 l € 33.00

Bottled Wines



Gelber Muskateller Wagram

Grape variety: Gelber Muskateller

Dry

Winery: Gerald Waltner

The wine: bright yellow, quince, gooseberries & peach, mint & a full bouquet of meadow flowers; fresh & juicy. 0.75 l € 31.00



Syrah Vin de Pays d'Oc

Grape variety: Syrah

Dry

Winery: La Forge Estate, Languedoc

The wine: lush fruit of blackberries & cherries, powerful & opulent with a long finish on the palate. 0.75 l € 28.90



Tempranillo Catalunya D.O.

Grape variety: Tempranillo

Dry

Winery: Mas Oliveras

The wine: Wonderful nose of cherries & currants, subtle wood note, soft and lush on the palate. 0.75 l € 27.50

Dessert Wine



Beerenauslese

Grape variety: Welschriesling, Chardonnay

Sweet

Winery: Kracher

The wine: fine sweet tropical fruits, blossom honey & fresh pineapple, powerful on the palate with light wood tones. 0.375 l € 41.30

