

Alkoholfrei

Tafelwasser	0,2	1.80
	0,4	2.80
Acqua Morelli	0,25	2.40
frizzante / naturell	0,75	6.80
Vaihinger Säfte	0,2	2,50
Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Maracuja, Multivitamin, Ananas, Grapefruit, Traube, Kirsch-Banane, Cranberry, Johannesbeer		
Schorle	0,2	2.30
	0,4	3.80
Coca Cola, Coke light ^{6,7}	0,2	2.30
	0,4	3.80
Fanta, Sprite, Spezi ^{5,6,7}	0,2	2.30
	0,4	3.80
Goldberg Bitter Lemon	0,2	2.70
Goldberg Tonic Water ⁸	0,2	2.70
Goldberg Ginger Ale	0,2	2.70
effect ⁶	0,20	2.80
Almdudler	0,35	3,40
Eistee	0,33	3.80
Pfirsich, Zitrone		



König Pilsner	0,3	2.90
Bayreuther Hell	0,5	3.80
Veltins Steini	0,33	3.10
Aktien Zwick'l	0,5	3.80
Aktien Landbier vom Fass	0,5	3.80
Naturtrüb's alkoholfrei	0,5	3.80
Corri Schnitt	0,25	3.00
Radler	0,4	3.80
Maisel's Weisse	0,5	3.80
Maisel's Weisse light	0,5	3.80
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5	3.80
Cola Weizen ⁶	0,5	3.90
Bananen Weizen	0,5	3.90
Maracuja Weizen	0,5	3.90
Russe	0,5	3.90



Weiss

Chardonnay	0,2	5,40
Pinot Grigio	0,2	5,40
Frankenwein offen	0,2	6,00
Frankenweinschorle	0,2	3,90
Weißweinschorle	0,2	3,50

Rot

Cabernet	0,2	5,40
Merlot	0,2	5,40
Rotweinschorle	0,2	3,50

Rose

Rosé	0,2	5,40
Roséweinschorle	0,2	3,50

Eine weitere Auswahl unserer Rot- und Weißweine
(Flaschen 0,7l) erfragen Sie bitte bei unserem Personal.



Prosecco

Piccolo Scavy & Ray	0,2	6.80
Prosecco Scavy & Ray	0,7	22.90
Aperol Spritz auf Eis	0,2	5.80
Hugo Prosecco mit Holundersirup, Soda, Limetten und frischer Minze	0,2	5,80
Uschi Prosecco mit Holundersirup, Soda, frischer Minze, Limetten und Johannisbeersaft	0,2	5,80
Veneziana (Weißweinschorle mit Aperol)	0,2	4.90

Champagner

Moët & Chandon Rosé	0,75	119.00
---------------------	------	--------

Prosecco & Co.



Spirituosen

Ramazotti		2.90
Averna		2.90
Fernet Branca		2.90
Jägermeister		2.90
Grappa Bianca (Scavi & Ray)		3.50
Grappa Oro (Scavi & Ray)		3.50
Sambuca		2.90
Tequila Salitos gold / silver		2.90
Baileys on Ice	4cl	5.60
Amaretto		2.90
Wodka 9 Mile		2.90
Ouzo		2.90
Campari	4cl	5.60

(Alle 2cl)



Whiskey & Co.

Jack Daniels (4cl)	"	7.00
Johnny Walker (4cl)		7.00
Four Roses (4cl)		7.00
Chivas Regal (4cl)		7.00
Malt Whisky (4cl) (Fragen Sie unser Personal nach unserer Auswahl)		9.00
Vecchia Romagna (4cl)		6.80
Remy Martin V.S.O.P. (4cl)		7.80
Ron Zacapa (4cl)		10,00

Edelbrände von Scheibel

Nussler (2cl)		5.80
Haselnuss (2cl)		5.80
Kamin Kirsch (2cl)		4,80
Gold Willi (2cl)		4.80
Altes Pflümle (2cl)		4.80
Moor Birne (2cl)		4.80
Edle Himbeere (2cl)		4.80

Für unsere große Auswahl an Hochprozentigem wie Gin, Wodka und Rum fragen Sie bitte unser Personal.

9 Mile Wodka effect ⁶	8.90
9 Mile Wodka Lemon / Apfel / Fanta	7.90
Jägermeister effect ⁶	8.90
Gin Tonic ⁸ (Bombay Gin)	8.90
Gin Tonic ⁸ mit Gurken (Hendriks Gin)	9.90
Jack Daniel's Cola ⁶	8.90
Campari ⁷ Orange / Soda	7.90
Mahiki Kirsch / Orange / Maracuja	7.90
Havana Club 7 Anos mit Cola	7.90
Bacardi Cola	7.90

(Alle 5cl)



Whiskey Sour	8.90
Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß, Eis	
Cuba Libre	7.90
Havana Club, Limetten, Cola ⁶ , Lime Juice, Eis	
Cuba Libre	9.90
Havana 7 Anos Club, Limetten, Cola ⁶ , Lime Juice, Eis	
Mojito	7.90
Havana Club, Minze, Soda, weißer Zucker	
Tequila Sunrise	7.90
Tequila silver, Orange, Grenadine, Eis	

In unseren Mischgetränken verwenden wir ausschließlich beste Zutaten!



BEZÜGLICH ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Seit dem 13. Dezember 2014 ist die Gastronomie laut der Lebensmittelinformationsverordnung (LMV Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011) gesetzlich dazu verpflichtet, alle Lebensmittel und Getränke, die serviert werden auf die folgenden 14 Allergene zu kennzeichnen.

Glutenhaltiges Getreide, wie Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer und Grünkern

Eier, auch als Flüssigei oder Bestandteile daraus, wie Lecithin oder Albumin

Erdnüsse, diese können auch als Erdnussöl oder -butter verwendet werden

Milch und Milcherzeugnisse, wie Butte, Käse, Lactose, Milchprotein

Sellerie in jeglicher Art, wie Bleich-, Knollen- und Staudensellerie

Sesam, auch als Sesamöl, Tahin (Sesampaste) oder Sesamsalz

Weichtiere, wie Schnecken, Tintenfisch, Austern oder als Zusatzstoff in Saucen

Krebstiere, wie Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shimps, King Crab aber auch als pulverisiert in Suppen, Saucen und Würzpasten

Fisch, alle Fischarten (Süß- und Salzwasserfische) auch in Fischextrakten, Würzpasten, Saucen und Brühen

Soja, auch als Miso, Sojasauce, Sojaöl, Tofu oder in Marinaden, Gewürzmischungen

Schalenfrüchte, wie Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, auch in Pesto, Kuchen und Schokolade

Senf, auch als Senfkörner, Senfpulver, in Dressings, Marinaden, Ketchup und Gewürzmischungen

Lupine und Lopino in Lupinenmehl, Lupineneiweiß, Tofu oder Milch

Schwefeloxid und Sulfid, als E-Nummern von E220 bis E228 zum Beispiel in Trockenfrüchten, Wein und Essig

Da wir in unserer Küche tagtäglich mit „allen“ Lebensmitteln arbeiten, müssen wir darauf hinweisen, dass in jedem unserer Gerichte die genannten Allergene zu finden sein können (!). es läßt sich nie komplett ausschließen, dass nicht Spuren enthalten sind. (wir z.B. bei Schokolade: Kann Spuren von Nüssen enthalten).

Wir möchten darum bitten, uns unverzüglich mitzuteilen, wenn eines der genannten Lebensmittel oder auch andere Lebensmittel, die hier nicht aufgeführt sind, allergische Reaktionen hervorrufen. Wir werden unsere Speisen umstellen, gleichwohl wir einen kompletten Ausschluß nicht gewährleisten können.