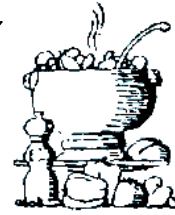



## Hausgemachte Suppen

<i>Wirtshausbrühe</i>		4,90
<i>klare Rinderbrühe mit Markklößchen und Flädle, Bauernbrot <sup>2,7</sup></i>		
<i>Andalusische Gemüsesuppe</i>		5,00
<i>Tomaten, Paprika, Zucchini und Zwiebeln, Bauernbrot</i>		
<i>Leberknödelsuppe mit Bauernbrot <sup>2,7</sup></i>		4,90
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons, Bauernbrot <sup>2,7</sup></i>		5,20



## Wirtshaus - Schmankerl

<i>Brezen</i>		1,30
		
<i>Hausgemachte Frikadelle mit Senf und Bauernbrot</i>		3,20
<i>Käseteller – Bergkäse, Brie, Parmesan &amp; Blauschimmel mit Feigensenf, Butter und Bauernbrot</i>		10,20
<i>2 Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Brezen <sup>2,4</sup></i>		6,20
<i>6 Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut mit Senf und Bauernbrot</i>		7,90
<i>Fischteller (kalt) mit Forellenfilet, Lachs und Shrimps bunt garniert dazu Reibekuchen</i>		13,50
	- Als Vorspeise -	8,50
<i>Wirtshaus Schinkenvesper mit 2 Scheiben Bauernbrot, roher Schinken <sup>2</sup> aus dem Schwarzwald, Oliven <sup>10</sup> und Gurken</i>		8,20
<i>Spare Ribs mit würzigen Kartoffelschnitze und Sauerrahm dazu eine Salatgarnitur</i>		12,20



## Frisch aus dem Gemüsegarten

	Vorspeise / Hauptgericht	
<i>Salat Caprese.... Tomaten und Mozzarellascheiben mit Balsamicoessig und Basilikum</i>	5,20	7,80
<i>Schloß Salat.... Knackige Blattsalate mit gebratenen Hähnchenstreifen, Babytomaten und Pinienkernen</i>	7,00	10,50
<i>Italienischer Salat.... Grüne Salate mit Schinkenstreifen, <sup>2,4,6,7</sup> Tomaten Mozzarellawürfel, Ei, Zwiebel und Oliven <sup>10</sup></i>	5,50	9,00
<i>Feinschmecker Salat.... Bunter Blattsalat mit Rindfleisch- Streifen, gebratene Zucchinischeiben und Croutons</i>	7,80	12,50
<i>Salat Mallorca.... Bunter Blattsalat mit Knoblauch- Garnelen, gegrilltem Lachs, Paprikastreifen und Kürbiskernen</i>	9,80	15,50
<i>Griechischer Salat.... Bunter Blattsalat mit Schafskäse, Peperoni, Oliven <sup>10</sup> und Zwiebeln</i>	7,00	10,20

Zu allen Salaten servieren wir geröstetes Baguette.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

## Leckeres mit der Knolle

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm*

7,00

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Räucherlach*

13,00

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Shrimps pikant*

12,00

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Rindfleischstreifen*

12,00

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Putenbruststreifen*

11,00

Die Ofenkartoffeln werden mit einer großen Salatgarnitur serviert!

## Rösti's - Aus rohen Kartoffeln frisch hergestellt!

„Schweizer Art“: mit Zwiebeln, Schinken und Tomaten, <sup>4,6,7</sup> 11,50  
überbacken mit Käse, dazu ein kleiner Salat

„Italiano“: mit Tomaten, Zwiebel und Champignon, 13,50  
überbacken mit Mozzarella, dazu ein kleiner Salat

„Friesen Art“: mit Shrimps, Lauch und Zucchini 14,50  
überbacken mit Käse, dazu ein kleiner Salat

Die Zubereitung dauert etwas länger!

Bitte bestellen Sie das Rösti hell oder kross gebraten!



## Wie wär's mit Fondues



- ab 2 Personen -

Walliser Käsefondue mit Weißbrotwürfeln <sup>1</sup> pro Pers. 14,80  
und frischen Früchten (nur auf Vorbestellung)


Fondue Bourguignonne (Rotwein-Sud «lecker – lecker») pro Pers. 18,80  
Rinder-, Schweine- & Putenfleisch mit verschiedenen <sup>1,7</sup>  
Soßen und Baguette

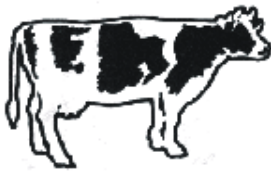
Fondue Chinoise (Fleischbrühe) pro Pers. 17,20  
Rinder-, Schweine- & Putenfleisch mit verschiedenen <sup>1,7</sup>  
Soßen und Baguette

Auf Wunsch dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm pro Pers. 4,50  
Fonduesaucen <sup>1</sup>

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

## Unsere Schnitzel Ecke

<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>		11,90
<i>Schnitzel „Jäger Art“ mit einer Pilz-Zwiebel Soße</i>		12,90
<i>Allgäuer Alm Schnitzel mit Schinkenscheibe und Käse überbacken <sup>2,4,6,7</sup></i>		14,50
<i>Römer Schnitzel mit Schinkenscheibe in Weinsoße mit Salbei <sup>2</sup></i>		15,50



## Vom Kälbchen

<i>Wiener Schnitzel</i>	15,90
<i>Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei und Kapern</i>	17,50
<i>Schnitzel „Friesen Art“ mit Shrimps und Schinkenstreifen in Wein-Sahnesoße <sup>2,4,6</sup></i>	18,80

Zu allen Schnitzeln reichen wir Pommes frites  
oder Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,4,6</sup> und einen kleinen Beilagensalat,  
wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller.



## Die Hackordnung!



<i>Hacksteak natur</i>	11,50
<i>Hacksteak mit Jägersoße</i>	12,50
<i>Hacksteak mit Pfeffersoße</i>	12,50
<i>Hacksteak mit Schafskäse gefüllt</i>	13,50

Zu allen Hacksteaks reichen wir Pommes frites  
und einen kleinen Beilagensalat,  
wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

# Argentinische Rindersteaks “Best Beef“

*\*Frisches fettfreies Fleisch von argentinischen Rindern*

<i>Hüftsteak natur</i>	<i>15,30</i>
<i>Hüftsteak mit einer grünen Pfeffersoße</i>	<i>16,30</i>
<i>Hüftsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	<i>16,80</i>
<i>Hüftsteak mit gebratenen frischen Champignons und Knoblauch</i>	<i>17,80</i>
<i>Rumpsteak natur</i>	<i>17,30</i>
<i>Rumpsteak mit einer grünen Pfeffersoße</i>	<i>18,30</i>
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter</i>	<i>18,80</i>
<i>Rumpsteak mit gebratenen frischen Champignons und Knoblauch</i>	<i>19,80</i>
<i>Rumpsteak mit Schafskäse überbacken</i>	<i>20,30</i>
<i>Filetsteak natur</i>	<i>28,80</i>
<i>Filetsteak mit einer grünen Pfeffersoße</i>	<i>29,80</i>
<i>Filetsteak mit gebratenen frischen Champignons und Knoblauch</i>	<i>31,30</i>



*Zu allen Steaks reichen wir Pommes frites, Bratkartoffeln mit  
Speck<sup>2,4,6</sup>*

*oder Ofenkartoffeln und einen kleinen Beilagensalat,  
wahlweise für Kalorienbewusste nur einen großen Salatteller.*



## Wirtshaus – Spezial



<i>Nassauer Lendenpfanne - Schweine und Rinderlendchen mit würzigen Kartoffelschnitzen dazu grünen Speckbohnen<sup>2,4,6</sup></i>	<i>19,80</i>
<i>Schweinelendchen - in Orangen-Pfeffersoße mit Kartoffelplätzchen und überbackenem Broccoli<sup>2</sup></i>	<i>16,80</i>
<i>Putensteak Milano - mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Spaghetti und Salat</i>	<i>14,80</i>
<i>Lammrücken Provencial - mit Rösti-Ecken und Speckbohnen<sup>2,4,6</sup></i>	<i>21,50</i>

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt



## Fischgerichte



<i>Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>1,4</i>	<i>16,80</i>
<i>Kabeljaufilet gebraten mit Spinatkartoffeln in Olivenöl</i>		<i>16,20</i>
<i>King Prawns mit gebratenem Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch gebraten</i>		
<i>dazu Baguette</i>	<i>4 Stück - als Vorspeise</i>	<i>11,50</i>
	<i>8 Stück - als Hauptgericht</i>	<i>18,50</i>

## Platte für zwei Personen

<i>Wirtshausplatte: Paniertes Schnitzel mit Jägersauce, Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Schweinelendchen in Pfeffersauce, dazu Pommes frites, Pommes macaire, Broccoli, Bohnen und bunter Salatteller</i>	<i>2,4,6</i>	<i>38,50</i>
---	--------------	--------------

## Pasta – Basta

*(Zum Schluss – Nudeln ham mer ach!)*

<i>Breite Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenstreifen, Tomatenwürfel und Spinat in Sahnesauce</i>		<i>10,50</i>
<i>Nudeln Andalusisch mit Räucherlachs, Zucchini, Lauch und Pinienkernen in einer Käse-Sahnesoße</i>		<i>11,90</i>
<i>Spaghetti a la Chef, frische Champignons, Broccoli Röschen und grünem Pfeffer in Sahnesauce</i>		<i>10,50</i>
<i>Rigatoni in Tomatensoße mit frischem Blattspinat und Basilikum</i>		<i>9,50</i>

## Für unsere kleinen Gäste

<i>Donald Duck</i>		<i>6,90</i>
<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes, Ketchup und Salat</i>		
<i>Kapitän Blaubär</i>		<i>5,50</i>
<i>Fischstäbchen mit Kroketten und Spinat</i>		
<i>Goofy</i>		<i>5,50</i>
<i>Panierte Hähnchenteile mit Pommes und Ketchup</i>		
<i>Onkel Mario</i>		<i>4,50</i>
<i>Spaghetti mit Tomatensoße</i>		

*Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt*



## Nachspeisen / was Süßes?



<i>Heißer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis</i>	6,00
<i>Crêpe mit Zimt, Zucker oder Puderzucker und Vanilleeis</i>	5,80
<i>Crêpe mit Schokoladesoße oder Waldbeeren und Vanilleeis</i>	6,80
<i>Rote Grütze mit Eierlikörsoße</i>	5,50

## *Frostige Grüße aus der Eiskammer*

<i>Huber – Becher <sup>11</sup></i>	5,50
<i>Kalter Kaffee mit zwei Kugeln rahmigen Vanilleeis und einem Sahnehäubchen</i>	
<i>Liesl – Becher</i>	5,50
<i>Eiskalter Kakao mit zwei Kugeln rahmigen Vanilleeis, einem Sahnehäubchen und ein paar Schokostreusel</i>	
<i>Wilder Waldbär</i>	6,90
<i>Drei Kugeln rahmiges Vanilleeis unter einer Sahnehaube, dazu gibt's heiße Waldbeeren</i>	
<i>Weißer Lotte</i>	6,90
<i>Drei Kugeln rahmiges Vanilleeis mit einer Sahnehaube und einem ordentlichen Schuss Eierlikör</i>	
<i>Pfundsbecher</i>	7,90
<i>Eine Kugel Vanille-, Schoko-, Walnuss-, Erdbeereis mit Schlag, Mandelsplitter und Krokant, dazu eine dicke Schokosoße</i>	
<i>Biene Maya – was für unsere Spatzen</i>	3,80
<i>Je eine Kugel fruchtiges Erdbeereis und rahmiges Vanilleeis, dazu zwei Flügel aus Waffeln, bunte Smarties und ein Klecks Schokosoße</i>	

### Und das sind unsere Eissorten:

<i>Vanille, Schoko, Walnuss, Erdbeere, Joghurt-Waldfrucht und Latte Macchiato <sup>11</sup></i>	<i>pro Kugel</i>	1,80
<i>Schlagsahne</i>	<i>Portion</i>	1,00
<i>Eiswaffel</i>		

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

## Kaffee Spezialitäten

<i>Espresso – Originale</i> <sup>11</sup>	2,10
<i>Doppelter Espresso</i> <sup>11</sup>	3,50
<i>Kaffee Creme Aromatischer Kaffee mit einer feinen Creme-Schicht</i> <sup>11</sup>	2,10
<i>Kännchen Kaffee Creme</i>	4,00
<i>Espresso - Macchiato mit etwas Milch und Milchschaum</i> <sup>11</sup>	2,30
<i>Espresso - Coretto mit einem Schuss Grappa oder Amaretto</i>	3,20
<i>Latte Macchiato Espresso mit Milch und Milchschaum</i> <sup>11</sup>	3,50
<i>Milchkaffee</i> <sup>G,11</sup>	3,30
<i>Cappuccino - Italiano mit aufgeschäumter Milch</i> <sup>11</sup>	2,50
<i>Cappuccino - Panna mit Sahnehäubchen</i> <sup>11</sup>	2,90
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	2,10
<i>Kännchen Kaffee entkoffeiniert</i>	4,00

## J.ay – J.ay's

### Ein Kaffee-Genuss wird aufregend!

*Aromatisierte Kaffee-Spezialität ohne Alkohol in diversen Geschmacksrichtungen:*

Haselnut - Vanilla - Cinnamon - Amaretto - Pina Colada

*Serviert im großen Glas mit heißer Milch, Espresso & Milchschaum* <sup>11</sup>

4,30

## Heiße Getränke

### Eilles Tee:

<i>Darjeeling Royal Schwarzer Tee - zart blumig</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,50
<i>Summer Berry Liebliche Früchtemischung</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,50
<i>Pfefferminzblätter Aromatisch &amp; erfrischend</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,50
<i>Kräutergarten Wohltuende Kräutermischung</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,50
<i>Grüntee Asia Zart und angenehm herb</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,50
<i>Rooibos Vanille Kräutertee aromatisiert</i>		<i>Pott 0,3l</i>	2,50
<i>Grog mit 4 cl Rum</i>		<i>Glas</i>	4,90
<i>Heißer Apfelwein</i>		<i>0,25l</i>	2,80
<i>Glühwein</i>		<i>Glas</i>	3,20
<i>Heiße Schokolade mit Milch und Sahnehaube</i>		<i>Große Tasse</i>	3,80

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

## Biere vom Fass



Krug-Bräu Kellerbier „naturtrüb - 5,3% Vol.“ 0,30l 2,60  
 Krug-Bräu Kellerbier „naturtrüb - 5,3% Vol.“ 0,50l 3,80



Krug-Bräu Pils hell „nach fränkischer Brauart“ 0,30l 2,60  
 Krug-Bräu Pils hell „nach fränkischer Brauart“ 0,50l 3,80



Krug-Bräu Lager dunkel „süffig feinherb“ 0,30l 2,60  
 Krug-Bräu Lager dunkel „süffig feinherb“ 0,50l 3,80

Radeberger Pils 0,25l 2,30

Radeberger Pils 0,40l 3,50

Paulaner Hefeweizen hell 0,30l 2,80

Paulaner Hefeweizen hell 0,50l 4,00

Colabier / Radler<sup>1,7,8,11</sup> 0,25l 2,30

Colabier / Radler<sup>1,7,8,11</sup> 0,40l 3,50

## Biere aus der Flasche

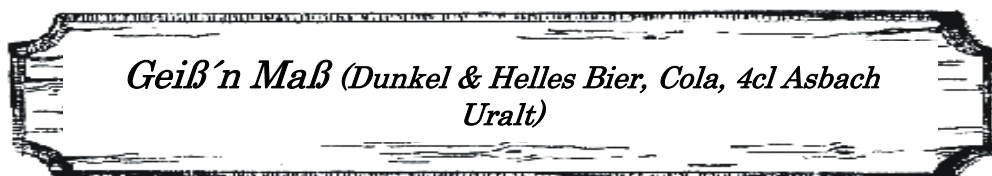
Paulaner Kristallweizen 0,50l 3,90

Paulaner Hefeweizen dunkel 0,50l 3,90

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 0,50l 3,90

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei mit natürlicher Zitrone 0,50l 3,90

## Wirtshaus Rarität:



Clausthaler extra herb alkoholfrei 0,33l 2,90

Clausthaler Radler alkoholfrei<sup>7,8</sup> 0,33l 2,90

Vitamalz alkoholfrei 0,33l 2,90

## Stöffche vom Fass

Apfelwein Eschenbacher naturtrüb 0,25l 1,80  
 natur, süß - oder sauergespritzt 0,50l 3,40

Bembel 4 er 6,50  
 6 er 9,90  
 8 er 13,20



Fl. Wasser oder Sprite (nur zum Bembel) 1,00l 4,80

Apfelwein Alkoholfrei Kelterei Heil 0,33l 2,90

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt



## Dem Brunnen entsprungen

<i>Selters La Culinaria Mineralwasser</i>	0,25l	2,20
<i>Selters La Culinaria naturell – ohne Kohlensäure –</i>	0,25l	2,20
<i>Selters La Culinaria Mineralwasser</i>	0,75l	5,10
<i>Selters La Culinaria naturell – ohne Kohlensäure –</i>	0,75l	5,10
<i>Selters La Culinaria Medium – wenig Kohlensäure –</i>	0,75l	5,10

### Alkoholfreie Getränke

<i>Apfelschorle</i>	0,2l	2,30	<i>Bitter Lemon<sup>12</sup> Fl.</i>	0,2l	3,10
<i>Apfelschorle</i>	0,4l	3,50	<i>Tonic Water<sup>12</sup> Fl.</i>	0,2l	3,10
<i>Cola<sup>1,7,8,11</sup>, Fanta<sup>16</sup></i>	0,2l	2,20	<i>Ginger Ale Fl.</i>	0,2l	3,10
<i>Sprite, Spezi<sup>1,6,7,8,9</sup></i>	0,4l	3,50			
<i>Bionade - Holunder, Ingwer-Orange</i>				0,33l	3,30

### Frische Vitamine von:



#### Diverse Säfte:

<i>Apfel naturtrüb</i>			
<i>Orange</i>	}		
<i>Banane</i>		0,2l	2,60
<i>Roter Traub</i>		0,4l	3,90
<i>Johannisbeer</i>			
<i>Kirsch</i>			
<i>Kiba</i>	0,2l	2,70	/0,4l 4,00

#### Diverse Schorlen:

<i>Apfel naturtrüb</i>			
<i>Orange</i>	}		
<i>Banane</i>		0,2l	2,40
<i>Rote Traube</i>		0,4l	3,70
<i>Johannisbeer</i>			
<i>Kirsch</i>			

### Aperitif

#### Martini:

<i>Bianco</i>	5 cl	3,70
<i>Rosso</i>	5 cl	3,70
<i>Extra Dry</i>	5 cl	3,70
<i>Campari Orange</i>	4 cl	4,80
<i>Campari Soda</i>	4 cl	4,00
<i>Aperol Soda</i>	4 cl	4,00

#### Sandemann:

<i>Portwein Tawny</i>	5 cl	3,70
<i>Portwein White</i>	5 cl	3,70
<i>Sherry Medium Dry</i>	5 cl	3,70
<i>Sherry Tio Pepe</i>	5 cl	3,70

### Liköre

<i>Baileys auf Eis</i>	4 cl	4,40	<i>Grand Manier</i>	2 cl	2,80
<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	2,30	<i>Amaretto</i>	2 cl	2,30
<i>Cointreau</i>	2 cl	2,30	<i>Drambuie</i>	2 cl	2,60

### Bitter Liköre

<i>Ramazzotti</i>	2 cl	2,00	<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,20
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	2,30	<i>Fernet Menta</i>	2 cl	2,30
<i>Radeberger Bitter</i>	2 cl	2,00	<i>Underberg</i>	2 cl	2,30
<i>Krabbeldiewandanuff</i>	2cl	2,00	<i>Averna</i>	2 cl	2,00

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

## Hütchen

<i>Asbach-Cola<sup>1,11</sup></i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70</i>	<i>Bacardi-Cola<sup>1,11</sup></i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70</i>
<i>Wodka-Lemon</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70</i>	<i>Wodka-Orange</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,70</i>
<i>Jacky-Cola<sup>1,11</sup></i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>			

## Longdrinks

<i>Wodka-Lemon/Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>	<i>Gin-Tonic<sup>12</sup> (Bombay)</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Asbach-Cola<sup>1,11</sup></i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>	<i>Bacardi-Cola<sup>1,11</sup></i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Jack Daniels Cola<sup>1,11</sup></i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80</i>			

## Shooter

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>	<i>Heuschnaps</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Uerdinger Wachholder</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>	<i>Ouzo 12</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Tequila Cuervo White</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>	<i>Bärwurz</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Tequila Cuervo Braun</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>	<i>Finlandia Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,40</i>
<i>Linie Aquavit Norway</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>	<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>

## Grappa/Calvados

<i>Grappa Piero Massi - Terre Antiche</i>					
<i>di Moscato Riserva</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>	<i>di Nebbiolo</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>di Gavi</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>	<i>di Chardonnay</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
			<i>Calvados Gilbert</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>

## Cognac / Weinbrand

<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30</i>	<i>Carlos I Pedro Domec</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60</i>	<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>

## Whisky

<i>Paddy Irish Whiskey</i>			<i>4 cl</i>	<i>4,60</i>
<i>Jim Beam Kentucky Bourbon</i>			<i>4 cl</i>	<i>4,60</i>
<i>Jack Daniel's Bourbon Whiskey</i>			<i>4 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Chivas Regal Scotch Whisky</i>			<i>4 cl</i>	<i>6,50</i>

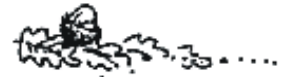
*Weitere diverse Whiskey Spezialitäten finden Sie auf der letzten Seite!*

## Ausgesuchte Edelbrände

<i>Nusbaumer Framboise</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Nusbaumer Poire Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Nusbaumer Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Nusbaumer Vieux Kirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Nusbaumer Quetsch d'Alsace</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Dirker Haselnussbrand „Europäische Goldmedaille“</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>



## Unsere Wirthausbrände aus der Amphora



<i>Obstler „einfach (aber) gut!“ vom Schnurrenhof / Schwarzwald</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Himbeer vom Schnurrenhof / Schwarzwald</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Williams vom Schnurrenhof / Schwarzwald</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Marille „Prinz aus Österreich eingeflogen“</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Schloßgeist „der brennt“</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Traubenlikör „ganz was Besonderes“</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>

## Was Spritzig's.....

<i>Schloss Rheinberg Cuvée</i>		
<i>Sektkellerei Henkel</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1l 2,60</i>
	<i>auf Eis</i>	<i>0,2l 4,50</i>
	<i>1/1 Flasche</i>	<i>0,75l 15,80</i>
<i>Christian Faust „Tradition“ Riesling Sekt Brut</i>		
<i>Klassische Flaschengärung</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1l 3,60</i>
<i>Jahrgangs-Sekt der Spitzenklasse!</i>	<i>auf Eis</i>	<i>0,2l 5,80</i>
	<i>1/1 Flasche</i>	<i>0,75l 22,50</i>
<i>MILLE FIMATOS Prosecco D.O.C.</i>		
<i>Perlae Naonis Brut</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1l 3,80</i>
	<i>auf Eis</i>	<i>0,2l 6,20</i>
	<i>1/1 Flasche</i>	<i>0,75l 24,50</i>
<i>Fürst von Metternich Riesling Trocken</i>	<i>1/1 Flasche</i>	<i>0,75l 27,50</i>
<i>Aperol Spritz (Sekt oder Prosecco)</i>	<i><u>Süffig und sehr erfrischend!!</u></i>	<i>0,2l 6,80</i>
<i>Aperol Weißwein Spritz</i>		<i>0,2l 5,60</i>
<i>Hugo (Sekt, Holundersirup, Minze, Limette, Soda)</i>	<i><u>Echt gut!</u></i>	<i>0,2l 6,60</i>

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

## Weißweine

	<i>Weinschorle: weiß, trocken - mild</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,10</i>
		<i>0,4l</i>	<i>4,70</i>
	<i>rot, trocken - mild</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40</i>
<i>2016er</i> <u><i>Rheingau</i></u>	<i>Rauenthaler Steinmächer, trocken</i> <i>Riesling Kabinett</i> <i>Weingut Christian Faust, Martinsthal</i> <i>sehr fruchtig, verhaltene Säure</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40</i>
<i>2016er</i> <u><i>Rheingau</i></u>	<i>Rauenthaler Steinmächer, feinherb</i> <i>Riesling Qualitätswein</i> <i>Weingut Christian Faust, Martinsthal</i> <i>elegant, süffig</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,40</i>
<i>2016er</i> <u><i>Rheingau</i></u>	<i>Martinsthaler Wildsau</i> <i>Riesling Qualitätswein, feinherb</i> <i>Weingut Christian Faust, Martinsthal</i> <i>sehr viel Frucht, süffig</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60</i>
<i>2016er</i> <u><i>Baden</i></u>	<i>Bickensohler - Grauer Burgunder</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Winzergenossenschaft Bickensohl im Kaiserstuhl</i> <i>herzhaft, würzig, saftig</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,20</i>
<i>2016er</i> <u><i>Baden</i></u>	<i>Bickensohler - Weisser Burgunder</i> <i>Qualitätswein, trocken</i> <i>Winzergenossenschaft Bickensohl im Kaiserstuhl</i> <i>wenig Säure, frisch &amp; leicht</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,20</i>
<i>2016er</i> <u><i>Pfalz</i></u>	<i>VOLL MILD</i> <i>Deutscher Qualitätswein, lieblich</i> <i>Weinhaus Zahn</i> <i>schöne Frucht, dezentes Muskatbukett mit viel Extrakt, mild</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,60</i>
<i>2017er</i> <u><i>Italien</i></u>	<i>Chardonnay Vallagarnia</i> <i>IGT, trocken</i> <i>Brentino Belluno, Trentino</i> <i>typisch, frisch, gefällige Fruchttöne, anhaltend</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,00</i>
<i>2016er</i> <u><i>Baden</i></u>	<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Ortenau, trocken</i> <i>Weingut Schloss Ortenberg</i> <i>exotisch, frisch, sehr fruchtig</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,70</i>

*Wir bitten um Ihr Verständnis*  
*das es Abweichungen in den Jahrgängen geben kann!*

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

## Roséweine & Weißherbst

*2017er*  
Rheingau *Kiedricher Sandgrub* 0,2l 3,60  
*Rotberger, Qualitätswein, feinherb*  
*Weingut Wilhelm Nikolai, Erbach*  
*leicht würzig & angenehm fruchtig*

*2016er*  
Baden *Bickensohler Spätburgunder Weißherbst* 0,2l 4,40  
*Qualitätswein, trocken*  
*Winzergenossenschaft Bickensohl im Kaiserstuhl*  
*voll „Saft & Kraft“, vollmundig*

## Rotweine

*2016er*  
Rheinhessen *VOLL MILD* 0,2l 3,80  
*Dornfelder Qualitätswein lieblich*  
*Weinhaus Zahn*  
*Kräftiges Bukett*  
*Aromen: Brombeere, Bittermandeln & Schwarze Johannisbeere*

*2016er*  
Rheingau *Rheingauer Spätburgunder* 0,2l 4,60  
*Qualitätswein, trocken*  
*Weingut Christian Faust, Martinthal*  
*vollmundig, würzig, wenig Tannin*

*2016er*  
Italien *Merlot della Venezie* 0,2l 4,20  
*IGT Weingut Gino Brisotto*  
*Porcia Italien*  
*saftig, jugendliche Fruchttöne, leicht, unkompliziert*

*2016er*  
Chile *Viu Manent Classico* 0,2l 5,20  
*Cabernet Sauvignon*  
*Valle de Colchagua*  
*gehaltvoll, kräftig, sanfte Holznote*

*2016er*  
Frankreich *La Grand Rouge Classique* 0,2l 3,80  
*Syrah, Grenache & Merlot*  
*Bouillarges*  
*vollmundig, fruchtig*

*2016er*  
Italien *NERO D'AVOLA* 0,2l 5,80  
*IGT Weingut Cusumano*  
*Sizilien*  
*fleischig, brillante, intensive Frucht – sehr einladend*

*2014er*  
Spanien *Piedemonte „Crianza“* 0,2l 5,80  
*Carbernet Sauvignon DO Navarra*  
*Bodega Piedemonte*  
*100% Cabernet Sauvignon, schwarze Beeren mit würzigem Ton*  
*feines Tannin, langer Abgang*

*Für spezielle Flaschenweine fragen Sie bitte nach der*  
*Flaschenwein-Karte*

*Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt*



## Cocktails

### Rumalbern - Rumkugeln - Rum trinken

<u>Caipirinha</u> - „schööön sauer“ Cachaça, Limone, Brauner Rohrzucker	7,50
<u>Mojito</u> - „Lieblings Cocktail vom Hemingway“ Weißer Rum, Limettensaft, Minze Blätter, Brauner Rohrzucker	7,90
<u>Caipiroska</u> - „Brüderchen Vodka“ Wodka, Limone, Brauner Rohrzucker	7,50
<u>Mai Tai</u> - „Der Klassiger“ brauner & weißer Rum, Apricot Brandy, Zitronen, Limetten, Orangensaft, Mandelsirup	8,80
<u>Piña Colada</u> - „lecker, lecker“ Rum, Ananassaft, Kokosnuss	8,20
<u>Long Island Ice Tea</u> - „der hat´s in sich“ Gin, weißer Rum, Wodka, Tequila, Triple Sec Zitronensaft, Cola	9,50
<u>Tequila Sunrise</u> - „da wird´s Dir warm ums Herz“ Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	7,50
<u>Honolulu Juicer</u> - „Du meinst, Du bist dort“ Brauner Rum, Southern Comfort Zitronen-, Limetten-, Ananassaft	8,50
<u>Cococabana</u> - „wie am Zuckerhut“ Batida de Coco, weißer Rum, Limone, Ananassaft	8,50
<u>Zombie</u> - „Danach bist Du vielleicht auch einer“ Brauner Rum, weißer Rum, Apricot Brandy, Ananassaft Limettensaft, Captain Morgen	9,50



### Alkoholfreie Cocktails

<u>Piña Kokos</u> Kokosnuß,	5,00
<u>Fruit Cup</u> Orange, Maracuja, Ananassaft, Mandelsirup, Grenadine	6,30

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt

# SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

**DALWHINNIE 15-year-old, 43%vol**  
**Stilrichtung** Leicht torfig. Aperitif.



**Farbe** Goldenfarben.

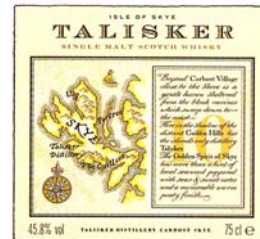
**Duft** Sehr aromatisch; trocken, schwach phenolisch, leicht torfig.

**Körper** Fest, leicht ölig.

**Geschmack** Sehr weich, langanhaltende Entwicklung. Aromatische Heidehonig-Noten, gefolgt von frischem Gras und malziger Süße, die sich noch steigert bis die Torf-Note dominiert.

**Abgang** Sehr lang. **4cl. 8.90 Euro**

**TALISKER 10 -year-old, 45,8%vol**  
**Stilrichtung** »Vulkanisch«. Eine Wärmflasche für die kühle Jahreszeit.



**Farbe** Bernsteinrot, strahlend.

**Duft** Stechend, rauchbetont, abgerundet.

**Körper** Vollmundig, etwas sirupartig.

**Geschmack** Rauchig malzig-süß, mit Säuerlichkeit und einer sehr starken pfeffrigen Entwicklung.

**Abgang** Sehr pfeffrig, gewaltig, lang.  
**4cl. 9,40 Euro**

**CRAGGANMORE 12 -year-old, 40%vol**  
**Stilrichtung** Herb, sehr trocken, aromatisch. Digestif.



**Farbe** Goldfarben.

**Duft** Das komplexeste Malt-Aroma überhaupt. Sein Bukett ist erstaunlich duftig und delikates, mit süßlichen Noten von frisch geschnittenem Gras und Kräutern (Thymian?).

**Körper** Leicht bis mittelschwer, aber sehr fest und geschmeidig.

**Geschmack** Delikat, rein, zurückhaltend, mit einer enormen Bandbreite blumiger Kräuter.

**Abgang** Lang. **4cl. 8.40 Euro**

**OBAN 14 -year-old, 43%vol**  
**Stilrichtung** Mittelschwer, mit frischer Torfnote und einer Brise Seeluft. Zu Meeresfrüchten und Wild, oder als Digestif.



**Farbe** Bernsteinfarben.

**Duft** Insgesamt betonter, speziell der torfige Rauchtön.

**Körper** Ziemlich üppig, geschmeidig, leicht viskos.

**Geschmack** Trocken, rauchig, mit malzigen und fruchtigen Untertönen.

**Abgang** Aromatisch, weich. **4cl. 8.80**

**LAGAVULIN 16 -year-old, 43%vol**  
**Stilrichtung** Trocken, rauchig, komplex. Zur Stärkung oder vor dem Zubettgehen.



**Farbe** Tiefer Bernstein.

**Duft** Deutlichere Sherrynote.

**Körper** Vollmundig, geschmeidig.

**Geschmack** Die Trockenheit dieses Whiskys wird zunächst von der Süße seines Sherrycharakters ab gepuffert. Während sich der Geschmack entfaltet, treten insbesondere salzige Noten hervor.

**Abgang** Gewaltig, kraftvoll, torfig, salzig, einnehmend. **4cl. 9.40 Euro**

**GLENKINCHIE 10 -year-old, 43%vol**  
**Stilrichtung** Blumiger Start, komplexe Aromen. Erfrischend nach einer Wanderung.



**Farbe** Goldfarben.

**Duft** Zart, süßlich-aromatisch, grasige Süße

**Körper** Leicht bis mittelschwer, etwas zähflüssig.

**Geschmack** Eine sehr reine, grasige Süße; weich klar definiert, breite Geschmacksentfaltung.

**Abgang** Nimmt einen Gewürzton an: Zimt, Ingwer? Angenehm, wärmer werdend, recht trocken. **4cl. 8.40 Euro**

*Alle Preise inklusive der gesetzlichen MWSt*