

Speisekarte

*Bitte lesen Sie die Karte in Ruhe durch.
Damit Ihnen die Zeit nicht zu lang wird,
empfehlen wir einen Aperitif.*

<i>Glas Prosecco</i>		4,50 €
<i>Glas Prosecco Rose</i>		4,90 €
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	4,90 €
<i>Martini Fierro + Tonic Water</i>	5 cl	7,00 €
<i>Campari Soda</i>	4 cl	5,40 €
<i>Campari Orange</i>	4 cl	5,90 €
<i>Aperol, Hugo mit Wein</i>	0,250 l	5,90 €
<i>Aperol, Hugo mit Prosecco</i>	0,250 l	6,50 €
<i>Prosecco</i>	0,750 l	29,00 €
<i>Prosecco Rose</i>	0,750 l	31,00 €
<i>Ruinart Rose</i>	0,375 l	79,00 €

Allergen Kennzeichnung Die 14 Hauptallergene

<i>A</i> Gluten - Getreide	<i>H</i> Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
<i>B</i> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<i>L</i> Sellerie und Sellerieerzeugnisse
<i>C</i> Eier und Eierzeugnisse, Geflügel und Geflügelerzeugnisse	<i>M</i> Senf und Senferzeugnisse
<i>D</i> Fisch und Fischerzeugnisse	<i>N</i> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
<i>E</i> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	<i>O</i> Schwefeldioxid und Sulfite
<i>F</i> Soja und Sojaerzeugnisse	<i>P</i> Lupine und Lupinenerzeugnisse
<i>G</i> Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<i>R</i> Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zur Verfügung gestellt werden.

Vorspeisen

Gegrillter Maiskolben <small>G,L</small>	4,90 €
<i>vom Grill mit Sauerrahm Kräuter Dip</i>	
Pizza Brot <small>A,G,N</small>	5,50 €
<i>mit Knoblauch, Sesam und Zwiebel</i>	
Knoblauchbaguette <small>A,G,N</small>	5,50 €
Bruschetta <small>A,C,D,E,G,N</small>	7,90 €
Gebäckene Champignons <small>A,C,G,M</small>	9,90 €
<i>mit Sauce Tartar</i>	
Tomaten Mozzarella <small>E,D,G</small>	9,90 €
<i>mit Salatbouquet und frischem Basilikumpesto</i>	
6 Weinbergschnecken <small>A,G,N,M,R</small>	10,90 €
<i>mit Knoblauchbutter und hausgemachtem Brot</i>	
Vorspeisen Teller <small>A,C,E,G,L,M</small>	12,90 €
<i>Mozzarella Sticks, Zwiebelringe und Buffalo Chicken Wings (mild oder scharf) dazu 2 verschiedene Dips</i>	
Falsche Schnecken <small>A,G,M</small>	14,90 €
<i>Rinderfiletstreifen vom Grill mit Knoblauchbutter und Käse überbacken</i>	
Carpaccio <small>E,D,G</small>	14,90 €
<i>vom Rinderfilet, mit Champignons, Rucola und Basilikum Pesto</i>	

Suppen

Rinderbouillon <small>A,C,G,L</small>	4,50 €
<i>mit Kräuterfrittaten oder Suppennudeln</i>	
Knoblauchcremesuppe <small>A,G,L</small>	5,50 €
<i>mit Knuspercroutons und Sahnehaube</i>	
Französische Zwiebelsuppe <small>A,G,L,O</small>	6,50 €
<i>mit Käsecroutons</i>	



Feinschmecker Salate

Körberl Hausbrot <small>A,C,G,N</small>	2,50 €
Salatteller klein <small>C,G,M</small>	6,90 €
Salatteller groß <small>C,G,M</small>	9,90 €
Griechischer Salat <small>C,G,M</small> Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven	13,90 €
Thunfisch Salat <small>C,D,G,M</small> Gemischter Salat mit Thunfisch	15,90 €
Vital Salat <small>C,G,M</small> Gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen und Ananas	16,90 €
Skipper Salat <small>B,C,G,M</small> Gemischter Salat mit Garnelenspieß vom Grill	17,90 €
Salat „Gigante“ <small>B,C,D,G,M</small> Gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen, Thunfisch und Garnelenspieß	18,90 €

Alle Salate werden mit Hausbrot serviert

mit Ihrem Lieblingsdressing nach Wahl:

Bergschmied – Hausdressing (mit Knoblauch) C,G,M
oder

Balsamico – Kürbiskernöl Marinade



NATIONALPARK - GÄRTNEREI

Kinder Gerichte

Kinder Grillwürstel <small>A,F,G</small> 1 Würstel mit Pommes	7,40 €
Kinder Spaghetti <small>A,C,G,L</small> mit Tomatensauce	7,90 €
Kinder Spaghetti <small>A,C,G,L,O</small> mit Fleischsauce	8,40 €
Kinder Wienerschnitzel <small>A,C,G</small> vom Schwein mit Pommes	8,90 €
Kinder Wienerschnitzel <small>A,C,G</small> vom Huhn mit Pommes	9,40 €

Unsere Preise sind in Euro ausgewiesen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Pasta

Spaghetti „Napoli“ <small>A,C,G,L</small> mit Tomatensauce	11,90 €
Spaghetti <small>A,C,G,L</small> mit frischem Gemüse, Olivenöl und Kräuter	13,90 €
Spaghetti Bolognese <small>A,C,G,L,O</small> mit Fleischsauce	14,90 €
Maccaroni „Spinacio“ <small>A,C,G,L</small> in Spinat – Gorgonzola Rahmsauce mit Käse überbacken	15,90 €
Nudelauflauf <small>A,C,G,L</small> verschiedene Nudeln in Tomaten-Sahnesauce mit Schinken, Champignon und Käse überbacken	15,90 €
Lasagne „al forno“ <small>A,C,G,L,O</small>	15,90 €
Fettuchini <small>A,C,G,L,M</small> in Trüffel-Kräuterrahmsauce, mit Rinderfiletspitzen	21,90 €
Spaghetti Scampi <small>A,B,C,D,L</small> in pikanter Tomatensauce mit 5 Stück Scampi	25,90 €

frischer Parmesan wird extra serviert

Fisch

Miesmuscheln <small>G,O,R</small> nach mediterraner Art, mit hausgemachtem Brot	20,90 €
Garnelenpfandl (5 Stück) <small>B,G,L,O</small> mit frischem Gemüse und Knoblauch dazu hausgemachtes Brot	25,90 €
Lachssteak (220 g) <small>A,C,D,G</small> mit Bandnudeln in Dillrahmsauce	26,90 €



Fleisch

Cheeseburger <small>A,C,G,N</small>	14,90 €
<i>mit Pommes</i>	
<i>Burgerbrot, 100 % Rindfleisch 160 g, Cheddar Käse, Cocktailsauce</i>	
Alpinburger <small>A,C,G,N</small>	16,90 €
<i>mit Pommes</i>	
<i>Burgerbrot, 100 % Rindfleisch 160 g, Cheddar Käse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Cocktailsauce</i>	
Chicken Burger <small>A,C,D,E,G,N</small>	16,90 €
<i>mit Pommes</i>	
<i>Burgerbrot, Hühnerfilet, Tomate, Mozzarella, Vogelsalat, Mayonnaise-Pesto Sauce</i>	
Bergschmied Burger <small>A,C,G,N</small>	19,90 €
<i>mit Pommes</i>	
<i>Burgerbrot, 100 % Rindfleisch 160 g, Cheddar Käse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, gebratener Speck, Spiegelei, Cocktailsauce</i>	
Wiener Schnitzel <small>A,C,G</small>	17,90 €
<i>vom Schwein, mit Pommes und Preiselbeeren</i>	
Gegrillte Hühnerbrust <small>A,C,G,L</small>	19,90 €
<i>mit Tomaten und Mozzarella überbacken, auf Bandnudeln mit Sauce verfeinert</i>	
Salzburger Schnitzel <small>A,C,G</small>	21,90 €
<i>vom Schwein, gefüllt mit Champignons, Speck, Schinken, Zwiebel, Käse und Kräuter</i>	
<i>mit Pommes und Preiselbeeren</i>	
Bergschmied Steak-Toast <small>A,C,G,M</small>	27,90 €
<i>vom Rinderfilet 160 g,</i>	
<i>mit roten Zwiebeln, Cocktailsauce und Kräuterbutter</i>	
<i>dazu Pommes und Beilagensalat</i>	
Filetsteak 220g <small>G</small>	39,90 €
<i>(vom Österreichischem Rind)</i>	
<i>mit Bratkartoffeln, frischem Gemüse und Pfeffersauce</i>	



herrlich ehrlich.

Pizza aus dem Holzofen

Margarita <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse,	9,90 €
Al Funghi <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Champignons	10,50 €
Milano <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Salami	11,50 €
Cardinale <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Schinken	11,50 €
Vegetarier Pizza <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Champignons, Oliven, Paprika, Artischocken	12,50 €
Torino <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons	12,50 €
Hawai <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas	12,50 €
Al Tonno <small>A,D,G</small> Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel	12,50 €
Casa Mia <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Speck, Zwiebel, Pfefferoni, Mais	12,50 €
Birgit <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Salami, Champignons, Mozzarella	13,50 €
Calzone <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, (zusammengeklappt)	13,50 €
Diavolo <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Salami, Paprika, Zwiebel, Pfefferoni (scharf)	13,50 €



Pizza aus dem Holzofen

Spinacio <small>A,G</small> Tomatensauce, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola	14,50 €
Frutti di Mare <small>A,B,D,G,R</small> Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Oliven	14,50 €
Traudi Pizza <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Schinken, Speck, Gorgonzola, Knoblauch	14,50 €
Quattro Formaggi <small>A,G</small> Tomatensauce, vier Käsesorten, Knoblauch	15,50 €
Parma <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola mit Chiliöl und Parmesan	15,50 €
Flammendes Inferno <small>A,D,G</small> Tomatensauce, Käse, Salami, Paprika, Sardellen, Pfefferoni, Zwiebel, (sehr scharf)	16,50 €
Spezial Hauspizza <small>A,G</small> Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Speck, Paprika, Champignons, Zwiebel, Pfefferoni, Knoblauch	16,50 €
Änderungen und Extras Salami, Schinken, Speck, Mais, Zwiebel, Champignons, Ananas, Gorgonzola, Spinat, Paprika, frische Tomaten, Oliven, Rucola, Basilikum, Pesto, Artischocken Thunfisch, Sardellen, Kapern <small>D</small> Käse, Mozzarella, Schafskäse <small>G</small> Ei <small>C</small>	1,50 €
Änderungen und Extras Parmaschinken, Shrimps <small>B</small> Scharfe Salami, Meeresfrüchte <small>B,D,R</small>	3,00 €

Alle Pizzen werden mit Oregano gewürzt



Desserts

Tiramisu <small>A,C,G,F</small> <i>Hausgemacht (ohne Alkohol)</i>	7,90 €
Warmer Apfelstrudel <small>A,C,E,F,G,H,N</small> mit 1 Kugel Vanilleeis oder Vanillesauce	7,90 €
Warmes Schoko Souffle <small>A,C,E,F,G,H,M</small> mit Vanilleeis, Sahne und Früchten	8,90 €
Topfen-Nougat Knödel <small>A,C,E,F,G,H</small> mit Nusseis und Schokosauce	9,90 €
Kaiserschmarrn <small>A,C,G</small> mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	11,90 €

Warme Getränke

Heiße Schokolade mit Sahne <small>G</small>	4,10 €
Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Verlängerter <small>G</small>	3,50 €
Espresso Macchiato <small>G</small>	3,50 €
Cappuccino <small>G</small>	4,10 €
Latte Macchiato <small>G</small>	4,50 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,50 €
Affogato <small>A,C,E,G</small> Espresso mit Vanilleeis	4,90 €
Irish Coffee (4 cl Jameson) <small>G</small>	10,90 €



Alkoholfreie Getränke

<i>Cola, Fanta, Sprite, Spezi</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Orangensaft, Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Eistee Pfirsich</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Soda-Zitrone</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Schivwasser</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Fruchtsäfte (diverse Sorten)</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ananas, Marille, Multivitamin, Johannisbeere</i>		
<i>Almdudler, Coca Cola light</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Bitter Lemon, Tonic Water</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Ginger Beer</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Mineralwasser mit/ohne Gas</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Mineralwasser mit/ohne Gas</i>	<i>0,75 l</i>	<i>7,10 €</i>

Bierkarte

<i>Kaiser Märzen vom Fass</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Kaiser Märzen vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Gösser Radler Naturtrüb</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Gösser Radler Naturtrüb</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Weissbier Weihenstephan</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Weissbier Weihenstephan</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Edelweiss Hefeweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Alkoholfrei</i>		

Weine Weiß offen

<i>Grüner Veltliner Hausmarke</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Spritzer Sauer</i>	<i>0,250 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Spritzer Süß</i>	<i>0,250 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Weisburgunder (Hager)</i>	<i>0,125 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Chardonnay (Iro)</i>	<i>0,125 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Moscatell Valenzia „sehr süß“</i>	<i>0,125 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Rose Tetuna</i>	<i>0,125 l</i>	<i>4,90 €</i>

Weine Rot offen

<i>Zweigelt Hausmarke</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Lambrusco</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Spritzer Sauer</i>	<i>0,250 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Spritzer Süß</i>	<i>0,250 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Merlot (Haiden)</i>	<i>0,125 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Chianti</i>	<i>0,125 l</i>	<i>4,20 €</i>

*Gerne bieten wir Ihnen auch gewisse Flaschenweine Glasweise an.
Unsere Kellner geben ihnen gerne Auskunft darüber.*

*Wer gut Wein trinkt, schläft gut.
Wer gut schläft, sündigt nicht.
Wer nicht sündigt, wird selig.*

William Shakespeare

Prickelnd

<i>Prosecco</i>	<i>0,750 l</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Prosecco Rose</i>	<i>0,750 l</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Moet & Chandon Rose</i>	<i>0,750 l</i>	<i>119,00 €</i>
<i>Moet & Chandon Rose</i>	<i>3,000 l</i>	<i>749,00 €</i>
<i>Moet & Chandon ICE</i>	<i>0,750 l</i>	<i>129,00 €</i>
<i>Moet & Chandon ICE</i>	<i>1,500 l</i>	<i>289,00 €</i>
<i>Moet & Chandon ICE Rose</i>	<i>0,750 l</i>	<i>139,00 €</i>
<i>Moet & Chandon ICE Rose</i>	<i>1,500 l</i>	<i>319,00 €</i>
<i>Ruinart Rose</i>	<i>0,375 l</i>	<i>79,00 €</i>
<i>Ruinart Rose</i>	<i>0,750 l</i>	<i>149,00 €</i>
<i>Ruinart Rose</i>	<i>1,500 l</i>	<i>349,00 €</i>
<i>Laurent Perrier Rose</i>	<i>0,700 l</i>	<i>149,00 €</i>
<i>Dom Perignon</i>	<i>0,700 l</i>	<i>349,00 €</i>
<i>Dom Perignon</i>	<i>1,500 l</i>	<i>849,00 €</i>
<i>Dom Perignon Rose</i>	<i>0,700 l</i>	<i>589,00 €</i>
<i>Röderer Cristal Rose</i>	<i>0,700 l</i>	<i>899,00 €</i>

Unsere Preise sind in Euro ausgewiesen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Flaschenweine Weiß 0,7

Moscatell Valencia Valenzia/Spanien Sehr süß	27,00 €
Rose Tetuna Weingut Robert Goldenits Neusiedlersee/Burgenland	29,00 €
Grüner Veltliner Zeiseneck Weinviertel DAC Weingut R&A Pfaffl Stetten/Weinviertel	29,00 €
Weißburgunder Steirische Klassik Weingut Manfred Tement Berghausen/Südsteiermark	34,00 €
Villa Antinori Bianco IGT Weingut Marchesi Antinori Firenze/Toscana	39,00 €
Lugana Weingut Ca dei Frati Sirmione/Lombardei	39,00 €
Rose Figuiere Premiere AOP Cotes Provence BIO Frankreich	45,00 €
Chardonnay Lores Weingut Johanneshof-Reinisch Tattendorf, Thermenregion/Niederösterreich	49,00 €
Riesling Mordthal Weinberghof Fritsch Kirchberg am Wagram/Niederösterreich	55,00 €
Sauvignon Blanc „Poharnig“ Weingut Erwin Sabathi Leutschach/Südsteiermark	55,00 €
Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Weingut Hirtzberger Spitz, Wachau/Niederösterreich	63,00 €
Grüner Veltliner Smaragd Loibner Loibenberg Weingut F.X. Pichler Oberloiben/Wachau	109,00 €

**Täglich bieten wir Ihnen auch verschiedene Flaschenweine
offen an.**

Unsere Preise sind in Euro ausgewiesen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Flaschenweine Rot 0,7

Sangiovese IGT	28,00 €
<i>Azienda Agricola Tenuta Caparzo Montalcino/Toscana</i>	
Zweigelt „Heideboden“	28,00 €
<i>Weingut Moser Gols/Burgenland</i>	
Carnuntum Cuvee	32,00 €
<i>80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch, 10% Pinot Noir Weingut Gerhard Markowitsch Göttlesbrunn/Carnuntum/Niederösterreich</i>	
Small Hill Red	32,00 €
<i>50% Merlot, 25% St. Laurent, 25% Pinot Noir Weingut Leo Hillinger, Jois/Neusiedlersee/Burgenland</i>	
Blaufränkisch	32,00 €
<i>Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon/Mittelburgenland</i>	
St. Laurent	49,00 €
<i>Ried Herrschaftswald Weingut Markus IRO Gols, Neusiedlersee, Burgenland</i>	
Chianti Classico DOCG Riserva	55,00 €
<i>Sangiovese Marchesi Antinori, Firenze/Toscana</i>	
Harterberg	69,00 €
<i>20% Cabernet Sauvignon, 20% Zweigelt, 60% Merlot Weingut Leo Aumann Tribuswinkel, Thermenregion/Niederösterreich</i>	
Bela Rex	85,00 €
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot Weingut Gesellmann Deutschkreutz/Mittelburgenland</i>	
Schwarz Rot	105,00 €
<i>Zweigelt Weingut Schwarz Neusiedlersee / Burgenland</i>	
Tignanello	199,00 €
<i>Villa Antinori Rosso Toscana IGT Weingut Marchesi Antinori, Firenze/Toscana</i>	

**Täglich bieten wir Ihnen auch verschiedene Flaschenweine
offen an.**

Magenbitter

<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,70 €</i>

Likör

<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Likör 43</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>

Schnäpse

<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Zirbe</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Willi mit Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Vogelbeer</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Barrique Luigi Francoli</i>		
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sarpa Barrique di Poli „Big Mama“</i>		
<i>Alte Zwetschke</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>(Gölles)</i>		
<i>Grafensteiner Apfel Edelbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>(Hämmerle)</i>		

Weinbrände

<i>Carlos 1 Solera</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20 €</i>
------------------------	-------------	---------------

Rum

<i>Diplomatico Rum Blanco</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Diplomatico Riserva 12 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Don Papa 7 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Ron Zacapa 23 Gran Riserva</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50 €</i>

Whisky

<i>Jack Daniel's (Tennessee)</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Jameson (Irish)</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Chivas Regal (Scotch)</i>	<i>4 cl</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Highland Park Scotch Single Malt 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Lagavulin Scotch Single Malt 16 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Glenmorangie Scotch Single Malt 18 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>19,90 €</i>

Gin

<i>Bombay Sapphire</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Tanqueray</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Bosford Rose</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Gin Mare</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Blue Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Beefeater 24</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Hendriks</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Brockmans</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Monkey 47</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Elephant Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,80 €</i>