

# 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	5,00 €
<i>Campari Orange</i>	4 cl	5,50 €
<i>Sprizzero Aperol</i>	0,250 l	5,50 €
<i>Sprizzero Ugo</i>	0,250 l	5,50 €
<i>Prosecco</i>	0,750 l	29,00 €
<i>Prosecco Rose</i>	0,750 l	31,00 €
<i>Prosecco ICE</i>	0,750 l	33,00 €
<i>Ruinart Rose</i>	0,375 l	69,00 €

## 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.*

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

# Vorspeisen

<b>Gegrillter Maiskolben</b> <small>G,L</small> vom Grill mit Sauerrahm Dip	4,90 €
<b>Pizza Brot</b> <small>A,G,N</small> mit Knoblauch, Sesam und Zwiebel	5,50 €
<b>Knoblauchbaguette</b> <small>A,G,N</small>	5,50 €
<b>Bruschetta</b> <small>A,C,D,E,G,N</small>	7,90 €
<b>Gebäckene Champignons</b> <small>A,C,G,M</small> mit Sauce Tartar	9,30 €
<b>Vorspeisen Teller</b> <small>A,C,E,G,L,M</small> Mozzarella Sticks, Zwiebelringe und Chicken Wings (mild oder scharf) dazu 2 verschiedene Dips	9,90 €
<b>Tomaten Mozzarella</b> <small>E,D,G</small> mit Salatbouquet und frischem Basilikumpesto	9,90 €
<b>6 Weinbergschnecken</b> <small>A,G,N,M,R</small> mit Knoblauchbutter und hausgemachtem Brot	10,90 €
<b>Lachstartar</b> <small>A,C,D,G,N</small> auf geröstetem Hausbrot	12,90 €
<b>Falsche Schnecken</b> <small>A,G,M</small> Rinderfiletstreifen vom Grill mit Knoblauchbutter und Käse überbacken	13,90 €
<b>Carpaccio</b> <small>E,D,G</small> vom Rinderfilet, mit Champignon, Rucola und Pesto	13,90 €

# Suppen

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



# Feinschmecker Salate

<b>Körberl Hausbrot</b> <small>A,C,G,N</small>	2,40 €
<b>Salatteller klein</b> <small>C,G,M</small>	6,50 €
<b>Salatteller groß</b> <small>C,G,M</small>	9,50 €
<b>Griechischer Salat</b> <small>C,G,M</small> Gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven	11,90 €
<b>Thunfisch Salat</b> <small>C,D,G,M</small> Gemischter Salat mit Thunfisch	13,90 €
<b>Vital Salat</b> <small>C,G,M</small> Gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen und Ananas	14,90 €
<b>Skipper Salat</b> <small>B,C,G,M</small> Gemischter Salat mit Garnelenspieß vom Grill	15,90 €
<b>Salat „Gigante“</b> <small>B,C,D,G,M</small> Gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen, Thunfisch und Garnelenspieß	16,90 €

*mit Ihrem Lieblingsdressing nach Wahl:*  
Bergschmied – Hausdressing (mit Knoblauch) C,G,M  
oder  
Balsamico – Kürbiskernöl Marinade



NATIONALPARK - GÄRTNEREI

## Kleine Gerichte

<b>Kinder Grillwürstel</b> <small>A,F,G</small> 1 Würstel mit Pommes	6,90 €
<b>Kinder Spaghetti</b> <small>A,C,G,L</small> mit Tomatensauce	7,50 €
<b>Kinder Spaghetti</b> <small>A,C,G,L,O</small> mit Fleischsauce	7,90 €
<b>Kinder Wienerschnitzel</b> <small>A,C,G</small> vom Schwein mit Pommes	8,50 €
<b>Kinder Wienerschnitzel</b> <small>A,C,G</small> von der Pute mit Pommes	8,90 €

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

## Pasta

<b>Spaghetti „Napoli“</b> <small>A,C,G,L</small> mit Tomatensauce	9,90 €
<b>Spaghetti</b> <small>A,C,G,L</small> mit frischem Gemüse	10,90 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> <small>A,C,G,L,O</small> mit Fleischsauce	11,90 €
<b>Maccaroni „Spinacio“</b> <small>A,C,G,L</small> in Spinat – Gorgonzola Rahmsauce mit Käse überbacken	12,90 €
<b>Nudelauflauf</b> <small>A,C,G,L</small> verschiedene Nudeln in Tomaten-Sahnesauce mit Schinken, Champignon und Käse überbacken	12,90 €
<b>Lasagne „al forno“</b> <small>A,C,G,L,O</small>	12,90 €
<b>Fettuchini</b> <small>A,C,G,L,M</small> mit Rinderfiletspitzen, in Trüffel-Kräuterrahmsauce	17,90 €
<b>Spaghetti Scampi</b> <small>A,B,C,D,L</small> in pikanter Tomatensauce mit Scampi	19,90 €

## Fisch

<b>Miesmuscheln</b> <small>G,O,R</small> nach mediterraner Art, mit hausgemachtem Brot	18,90 €
<b>Garnelenpfandl</b> <small>B,G,L,O</small> mit frischem Gemüse und Knoblauch dazu hausgemachtes Brot	19,90 €
<b>Lachssteak</b> <small>A,C,D,G</small> mit Bandnudeln in Dillrahmsauce	20,90 €



# Fleisch

<b>Cheeseburger</b> <small>A,C,G,N</small> mit Pommes Burgerbrot, 100 % Rindfleisch, Käse, Sauce	11,90 €
<b>Alpinburger</b> <small>A,C,G,N</small> mit Pommes Burgerbrot, 100 % Rindfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Sauce	13,90 €
<b>Chicken Burger</b> <small>A,C,D,E,G,N</small> mit Pommes Burgerbrot, Hühnerfilet, Tomate, Mozzarella, Vogelsalat, Mayonnaise-Pesto Sauce	13,90 €
<b>Bergschmied Burger</b> <small>A,C,G,N</small> mit Pommes Burgerbrot, 100 % Rindfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, gebratener Speck, Spiegelei, Sauce	16,90 €
<b>Wiener Schnitzel</b> <small>A,C,G</small> vom Schwein, mit Pommes und Preiselbeeren	14,90 €
<b>Gegrillte Hühnerbrust</b> <small>A,C,G,L</small> mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Bandnudeln	16,90 €
<b>Salzburger Schnitzel</b> <small>A,C,G</small> vom Schwein, gefüllt mit Champignons, Speck, Schinken, Zwiebel, Käse und Kräuter mit Pommes und Preiselbeeren	18,90 €



*herrlich ehrlich.*

# Pizza aus dem Holzofen

<b>Margarita</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Oregano	9,00 €
<b>Al Funghi</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Champignons	9,50 €
<b>Milano</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Salami	9,90 €
<b>Cardinale</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Schinken	9,90 €
<b>Vegetarier Pizza</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Champignons, Oliven, Paprika, Artischocken	10,90 €
<b>Torino</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons	10,90 €
<b>Hawai</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	10,90 €
<b>Al Tonno</b> <small>A,D,G</small> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel	10,90 €
<b>Casa Mia</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Speck, Zwiebel, Pfefferoni, Mais	10,90 €
<b>Birgit</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Mozzarella	11,90 €
<b>Calzone</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, (zusammengeklappt)	11,90 €
<b>Diavolo</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Salami, Paprika, Zwiebel, Pfefferoni (scharf)	11,90 €



# Pizza aus dem Holzofen

<b>Spinacio</b> <small>A,G</small> Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola	12,90 €
<b>Frutti di Mare</b> <small>A,B,D,G,R</small> Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Oliven	12,90 €
<b>Traudi Pizza</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Gorgonzola, Knoblauch	12,90 €
<b>Quattro Formaggi</b> <small>A,G</small> Tomaten, vier Käsesorten, Knoblauch	13,90 €
<b>Parma</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola mit Chiliöl und Parmesan	13,90 €
<b>Flammendes Inferno</b> <small>A,D,G</small> Tomaten, Käse, Salami, Paprika, Sardellen, Pfefferoni, Zwiebel, (sehr scharf)	14,50 €
<b>Spezial Hauspizza</b> <small>A,G</small> Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Speck, Paprika, Champignons, Zwiebel, Pfefferoni, Knoblauch	14,90 €

**Änderungen und Extras** 1,50 €

Salami, Schinken, Speck, Mais, Zwiebel, Champignons, Ananas,  
Gorgonzola, Spinat, Paprika, frische Tomaten, Oliven, Rucola,  
Scharfe Salami, Basilikum, Pesto, Artischocken  
Thunfisch, Sardellen, Kapern D  
Käse, Mozzarella, Schafskäse G  
Ei C  
Meeresfrüchte B,D,R

**Änderungen und Extras** 3,00 €

Parmaschinken  
Shrimps B



## Desserts

<b>Tiramisu</b> (mit Alkohol) <i>A,C,G,F</i>	5,90 €
<b>Warmer Apfelstrudel</b> <i>A,C,E,F,G,H,N</i> mit 1 Kugel Vanilleeis	5,90 €
<b>Warmer Schokokuchen</b> <i>A,C,E,F,G,H,N</i> mit Vanilleeis und Früchten	7,90 €
<b>Topfen-Nougat Knödel</b> <i>A,C,E,F,G,H</i> mit Walnusseis und Schokosauce	7,90 €

## Warme Getränke

<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> <i>G</i>	3,90 €
<b>Espresso</b>	2,90 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,40 €
<b>Verlängerter</b> <i>G</i>	3,10 €
<b>Espresso Macchiato</b> <i>G</i>	3,10 €
<b>Cappuccino</b> <i>G</i>	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b> <i>G</i>	3,90 €
<b>Tee</b> (verschiedene Sorten)	3,10 €
<b>Irish Coffee</b> (4 cl. Jameson) <i>G</i>	9,90 €





## Alkoholfreie Getränke

<i>Cola, Fanta, Sprite, Spezi</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Orangensaft, Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Eistee Pfirsich</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Soda-Zitrone</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Schwasser</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pago (diverse Sorten)</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Almdudler, Coca Cola light</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bitter Lemon, Tonic Water</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Mineralwasser mit/ohne Gas</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Mineralwasser mit/ohne Gas</i>	<i>0,75 l</i>	<i>6,90 €</i>

## Bierkarte

<i>Kaiser Märzen vom Fass</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Kaiser Märzen vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gösser Natur Radler</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Gösser Natur Radler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hefetrüb Weihenstephan</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Hefetrüb Weihenstephan</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Edelweiss Hefeweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Alkoholfrei</i>		

## Weine Weiß offen

<i>Grüner Veltliner Hausmarke</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spritzer Sauer</i>	<i>0,250 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spritzer Süß</i>	<i>0,250 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Weisburgunder (Hager)</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Chardonnay (Iro)</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,90 €</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>
<i>Sprizzero Aperol, Ugo</i>	<i>0,250 l</i>	<i>5,50 €</i>

## Weine Rot offen

<i>Zweigelt Hausmarke</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Lambrusco</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spritzer Sauer</i>	<i>0,250 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Spritzer Süß</i>	<i>0,250 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Merlot (Haiden)</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Chianti</i>	<i>0,125 l</i>	<i>3,90 €</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>Prosecco ICE</i>	<i>0,750 l</i>	<i>33,00 €</i>
<i>Moet &amp; Chandon Rose</i>	<i>0,750 l</i>	<i>109,00 €</i>
<i>Moet &amp; Chandon Rose</i>	<i>3,000 l</i>	<i>699,00 €</i>
<i>Moet &amp; Chandon ICE</i>	<i>0,750 l</i>	<i>129,00 €</i>
<i>Moet &amp; Chandon ICE</i>	<i>1,500 l</i>	<i>289,00 €</i>
<i>Moet &amp; Chandon ICE Rose</i>	<i>0,750 l</i>	<i>139,00 €</i>
<i>Moet &amp; Chandon ICE Rose</i>	<i>1,500 l</i>	<i>319,00 €</i>
<i>Ruinart Rose</i>	<i>0,375 l</i>	<i>69,00 €</i>
<i>Ruinart Rose</i>	<i>0,750 l</i>	<i>139,00 €</i>
<i>Ruinart Rose</i>	<i>1,500 l</i>	<i>299,00 €</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>279,00 €</i>
<i>Dom Perignon</i>	<i>1,500 l</i>	<i>599,00 €</i>
<i>Dom Perignon Rose</i>	<i>0,700 l</i>	<i>559,00 €</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

<b>Moscatell Valencia</b> Sehr süß	27,00 €
<b>Rose Tetuna</b> Weingut Robert Goldenits Neusiedlersee/Burgenland	29,00 €
<b>Grüner Veltliner</b> Zeiseneck Weinviertel DAC Weingut R&A Pfaffl Stetten/Weinviertel	29,00 €
<b>Villa Antinori Bianco IGT</b> Weingut Marchesi Antinori Firenze/Toscana	31,00 €
<b>Weißburgunder</b> Steirische Klassik Weingut Manfred Tement Berghausen/Südsteiermark	34,00 €
<b>Riesling</b> Mordthall Weinberghof Fritsch Kirchberg am Wagram/Niederösterreich	43,00 €
<b>Chardonnay Lores</b> Weingut Johanneshof-Reinisch Tattendorf, Thermenregion/Niederösterreich	49,00 €
<b>Grüner Veltliner „Rotes Tor“</b> Weingut Hirtzberger Spitz, Wachau/Niederösterreich	49,00 €
<b>Sauvignon Blanc „Poharnig“</b> Weingut Erwin Sabathi Leutschach/Südsteiermark	55,00 €
<b>Grauburgunder „Jägerberg“</b> Weingut Hannes Sabathi Leutschach/Südsteiermark	59,00 €
<b>Grüner Veltliner Smaragd</b> Loibner Loibenberg Weingut F.X. Pichler Oberloiben/Wachau	85,00 €
<b>Chardonnay</b> Weingut Schloss Halbturn Neusiedlersee/Burgenland	89,00 €

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

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

# Flaschenweine rot

<b>Sangiovese IGT</b> <i>Azienda Agricola Tenuta Caparzo Montalcino/Toscana</i>	28,00 €
<b>Zweigelt „Heideboden“</b> <i>Weingut Moser Gols/Burgenland</i>	28,00 €
<b>Carnuntum Cuvee</b> <i>80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch, 10% Pinot Noir Weingut Gerhard Markowitsch Göttlesbrunn/Carnuntum/Niederösterreich</i>	32,00 €
<b>Small Hill Red</b> <i>50% Merlot, 25% St. Laurent, 25% Pinot Noir Weingut Leo Hillinger, Jois/Neusiedlersee/Burgenland</i>	32,00 €
<b>Blaufränkisch</b> <i>Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon/Mittelburgenland</i>	32,00 €
<b>Chianti Classico DOCG Riserva</b> <i>Sangiovese Marchesi Antinori, Firenze/Toscana</i>	55,00 €
<b>St. Laurent</b> <i>Best of Winzerhof Landauer-Gisperg Tattendorf, Thermenregion/Niederösterreich</i>	55,00 €
<b>Harterberg</b> <i>20% Cabernet Sauvignon, 20% Zweigelt, 60% Merlot Weingut Leo Aumann Tribuswinkel, Thermenregion/Niederösterreich</i>	69,00 €
<b>Bela Rex</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot Weingut Gesellmann Deutschkreutz/Mittelburgenland</i>	79,00 €
<b>Schwarz Rot</b> <i>Zweigelt Weingut Schwarz Neusiedlersee / Burgenland</i>	95,00 €
<b>Tignanello</b> <i>Villa Antinori Rosso Toscana IGT Weingut Marchesi Antinori, Firenze/Toscana</i>	129,00 €

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

## Magenbitter

<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>

## Likör

<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Likör 43</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>

## Schnäpse

<i>Obstler</i> <i>(Kronauhof)</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Marille</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Zirbe</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Willi mit Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Vogelbeer</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Hollunder</i> <i>(Kronauhof)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Grappa</i> <i>Barrique Luigi Francoli</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Grappa</i> <i>Sarpa Barrique di Poli „Big Mama“</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Alte Zwetschke</i> <i>(Gölles)</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Marillen Edelbrand</i> <i>(Hämmerle)</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Grafensteiner Apfel Edelbrand</i> <i>(Hämmerle)</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,90 €</i>

## Weinbrände

<i>Metaxa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Carlos 1 Solera</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Remy Martin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80 €</i>

## Rum

<i>Diplomatico Rum Blanco</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Diplomatico Riserva 12 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Don Papa 7 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Ron Zacapa 23 Gran Riserva</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,90 €</i>

## Whisky

<i>Jack Daniel's (Tennessee)</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Jameson (Irish)</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Chivas Regal (Scotch)</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Highland Park</i> <i>Scotch Single Malt 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Lagavulin</i> <i>Scotch Single Malt 16 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Glenmorangie</i> <i>Scotch Single Malt 18 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>17,90 €</i>

## Gin

<i>Bombay Sapphire</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</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>8,40 €</i>
<i>Blue Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Beefeater 24</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Hendriks</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Brockmans</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,80 €</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>

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