











Getränkekarte

Aperitif.....	2
Mineralwasser	3
Biere	3
Säfte & Alkoholfreie Getränke	4
Wein - Offenausschank	5
Flaschenweine zur Wirtshauskarte	6
Der Schoppen in der Flasche	7
Weine von Spitzenerzeugern passend zur feinen Bock-Karte	8
 Pfalz Bergdolt  Weingut Bergdolt St. Lambrecht	8
 Pfalz Bassermann-Jordan, Deidesheim	8
 Franken Divino Nordheim, Thüngersheim	8
 Franken Fürstliches Castell'sches Domänenamt, Castell	9
 Pfalz Fuhrmann-Eymael, Pfeffingen	9
 Franken Meier, Ulsenheim	9
 Pfalz Reichsrat von Buhl, Deidesheim	10
 Pfalz von Racknitz, Disibodenberg Odernheim	10
 Franken Josef Walter, Bürgstadt	11
Digestif.....	11
Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten	13

Aperitif



Pfalz Der Aperitif-Tipp: „Franken trifft Pfalz“

Pfälzer Feigenlikör mit Franken-Secco aufgespritzt 0,1l 4,90



Haus Aperitif „Schwarzer Bock“: Secco mit Rosenblütensirup 0,2l 4,90

Eine Pfälzer Spezialität:



Pfalz Piccolo Sekt rot, Dornfelder halbtrocken, Flaschengärung 0,2l 4,90



„Wald-Hugo“ - Hugo nach Art des Bock:
Holler Sirup, Secco, Mineralwasser und ein Schuss Waldmeistersirup 0,2l 4,90

Alkoholfrei! Bock's Ingwer Bitter:
Bitter Lemon, Ingwer, Waldmeister und Orangensaft;
anregend, fruchtig & herb 0,3l 4,90

Aperol Spritz fränkisch, mit Franken-Secco 0,2l 4,90

Kir Royal vom Franken Secco 0,1l 4,90



Glas Franken-Secco rosé oder weiß, Weingut Meier, Ulsenheim 0,1l 4,90

„Seccolino Zero“ alkoholfreier Sekt ,
Traubensaft rosé mit zugesetzter Kohlensäure 0,1l 3,60

Campari Soda 4cl 3,90

Campari Orange 4cl 4,40

Sherry medium sweet Oder Fino 4cl 3,50

Portwein “ruby” Oder “white” 4cl 3,50

Martini Bianco 4cl 3,20

Champagne Heidsieck blanc brut oder rosé sec 0,7l 62,00

Franken Secco weiß oder rosé, Weingut Meier, Ulsenheim 0,7l 24,00

Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser Medium Flasche 0,5l 5,90
der Grand Cru der Mineralwässer



Tipp: Weine mit viel Gerbstoff wie Rotweine oder Weißweine aus dem Barrique sollten mit einem Wasser gereicht werden, das wenig Kohlensäure enthält, wie z.B. Gerolsteiner Medium ist ein optimaler Begleiter für diese Weinkategorie. Mit zu viel Kohlensäure würde sich der bittere Geschmack der Tannine noch steigern. Auch trockene Weißweine mit ausgeprägter Säure wie Silvaner und Riesling verlangen nach einem Mineralwasser mit wenig Kohlensäure wie Gerolsteiner Medium, denn Säure und Säure verstärken sich sonst zusätzlich auf der Zunge.

Tafelwasser feinperlig im Dubbeglas 0,5l 3,30 leicht kühl serviert



Aus der seit 1520 bekannten Quelle zwischen Steigerwald und Rangau servieren wir ein regionales Mineralwasser mit sanftem Geschmack. Als spritziges Wasser mit Kohlensäure oder als „still“ mit wenig natürlicher Kohlensäure.

Franken Brunnen Exquisit klein 0,25l 2,90
oder groß 0,75l 5,90

Leitungswasser im Ausschank und zum Aufspritzen wird wie Mineralwasser, Heißwasser wie Tee boniert.

Eis oder Zitrone zu Ihrem Getränk, pro Glas je 0,50

Biere



Bevorzugt aus der Brauerei Kesselring in Marktstett, seit 1688 Privatbrauerei, am Steigerwald nahe Kitzingen gelegen, nach bayerischem Reinheitsgebot gebraut. Marktstett war übrigens der einzige schiffbare Hafen des ehemaligen

Markgrafentums Ansbach am Main. Wir servieren das Kellerbier und Land Bier im Seidla.

Das Seidla oder die „Halbe“ – also das Halbe Maß Bier, fasst einen halben Liter und ist traditionell die Maßeinheit für das heimische Bier in Franken und Bayern. Nach der zweiten Halben serviert die Wirtin auch gerne einen „Schnitt“, also eine gute halbe „Halbe“, wenn der Durst nicht mehr so groß ist.

Unser Hastrunk vom Fass, das Kellerbier:

viele Biere sind zur besseren Haltbarkeit gefiltert und nachträglich aus optischen Gründen mit einigen Trubstoffen versetzt, unser naturtrübes Kellerbier ist aus der Sudpfanne unfiltriert mit allen wertvollen Inhaltsstoffen abgefüllt. Kellerbier wird im Steinseidla serviert.

Fassbier

Kellerbier unfiltriert naturtrüb 0,5l 3,30
Land Bier vom Fass 0,5l 3,50
Pils vom Fass 0,4l 3,50
Kleines Pils vom Fass 0,2l 3,30

Flaschenbiere:

„Lutherbier“ etwas stärker 5%vol, inkl. Unterstützung für ökumenische Jugendhilfsprojekte durch das regionale Dekanat 0,33l 3,00
„Steini“ Naturradler mit echter Zitrone! 0,33l 3,00
Hefeweißbier hell mit oder ohne Alkohol 0,5l 3,50
Pils, alkoholfrei 0,5l 3,50

Säfte & Alkoholfreie Getränke



Holler-Wasser mit Holunderblütensirup
vom Wildkräuterhof Großmann aus Oberickelsheim





Holler Wasser **still** im Pfälzer Dubbeglas 0,5l 3,50

Holler Wasser mit **spritzigem** Mineralwasser aufgespritzt 0,5l 3,50



Hesselberger Säfte, Säfte von Pfälzer Winzern oder von Burkhard in Schwaben kommen bei uns in den Ausschank. Solange wir trotz Klimaerwärmung weder Kolanüsse noch Orangen bei uns ernten, kommen Kola und Limonaden von **Fritz-kola/Hamburg** aus nachhaltigem Anbau.



Fritz-Bio_-Apfelschorle aus Direktsaft herb	0,33l	2,95
 Apfelsaft Hessel Berg naturtrüb	0,2l	2,50
 Birnensaft Hessel Berg naturtrüb	0,2l	2,50
 Apfel-Birne-Holler Saft Hessel Berg	0,2l	2,50
 Apfel-Holler-Schorle Hessel Berg	0,5l	3,50
Traubensaft aus der Pfalz, rot	0,2l	2,50
Maracujanektar	0,2l	2,50
Johannisbeernektar	0,2l	2,50

Schorlen können wir nur flaschenweise abgeben (Saft + Wasser)

Fritz-kola (1)(4)	0,33l	2,95
Fritz-kola zuckerfrei (1)(2)(4)	0,33l	2,95
Fritz-limo Orange(4)(5)	0,33l	2,95
MISCHMASCH Kola-Orangenlimo (3)(4)	0,33l	2,95
Schweppes ® Bitter Lemon (5)(6)	0,2l	2,50
Schweppes ® Ginger Ale	0,2l	2,50
Kalte Milch	0,3l	1,20

Gerne servieren wir Leitungswasser im Ausschank, zum Aufspritzen oder andere Wünsche; wir berechnen für Bedienung, Reinigung, etc. den entsprechenden Tafel- oder Mineralwasserpreis.

Pflichtangaben:

- 1 koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25mg/100ml)
- 2 mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 Chinin haltig











Wein - Offenausschank

<p>#1  Pfalz Hausschoppen ¼ l Dubbeglas vom Pfälzer Riesling <i>Qualitätswein von einem der Top 100 Weinerzeuger Deutschlands</i></p>	0,25l	3,25
<p>#2  Pfalz „Pälzer“ Riesling Schorle vom QbA Qualitätswein mit spritzigem Mineralwasser im Dubbeglas</p>	0,5l	3,95
<p>#3  Frankenweinschorle mit spritzigem Mineralwasser</p>	0,2l	3,65
<p>#4  Bacchus fein herb, Franconia, QbA 13% vol. <i>feiner Duft nach Holunder und Stachelbeere, rassige, gut eingebundene Säure</i> Divino Nordheim Thüngersheim eG, Franken</p>	0,2l	5,15
<p>#5  Pfalz Kerner trocken Dt. Qualitätswein <i>Frischer Duft von Aprikose und Apfel, kräftiger, fruchtiger Wein mit milder Säure 12,5 % vol.</i> WG Herrenberg-Honigsäckel, Ungstein</p>	0,2l	3,95
<p>#6  Pfalz Gewürztraminer lieblich, Qualitätswein <i>Würzig-Blumig mit feiner Fruchtsüße 10,5% vol.</i> WG Weinbiet eG</p>	0,2l	3,95
<p>#7  Pfalz Spätburgunder rosé trocken – Kabinett <i>Schöner Himbeerduft, eleganter, spritziger Rosé 13,0 % vol.</i> WG Herrenberg-Honigsäckel, Ungstein</p>	0,2l	3,75
<p>#8  Pfalz Perschingschorle Pfälzer „Kultgetränk!“ <i>süffige Schorle vom Rosé mit Fritz-Orangenlimonade</i> stillecht im Dubbeglas</p>	0,5l	4,25
<p>#9  Pfalz Dornfelder trocken <i>Deutliche Brombeeraromen, 12% vol.</i> Weingut Herrenberg-Honigsäckel, Ungstein</p>	0,2l	4,25
<p>#10  Pfalz Portugieser halbtrocken <i>reife Kirschen, schöner Rotwein 12,5% vol.</i> Weingut Herrenberg-Honigsäckel, Ungstein</p>	0,2l	4,25
<p>#11  Schwarzriesling trocken, Franconia, QbA <i>Fruchtbetonter Duft von reifer Kirsche und roten Beeren. Am Gaumen leicht und saftig mit schöner Frucht und toller Länge, 13% vol.</i> Divino Nordheim Thüngersheim eG, Franken</p>	0,2l	5,85

Jahrgänge können variieren. Bitte erfragen Sie den aktuellen Jahrgang bei unseren Servicekräften.

Flaschenweine zur Wirtshauskarte

5 unter 10: frische unkomplizierte Weine im attraktiven Preissegment, immer mindestens 5 Produkte im Prädikatsweinbereich unter 10 Euro







<p>#12  Pfalz Riesling halbtrocken, Qualitätswein <i>Saftige Frucht, frischer Geschmack. 12,0% vol.</i> WG Weinbiet eG, Pfalz</p>	0,751	9,95
<p>#14  Pfalz Grauer Burgunder trocken <i>Würzig, weich, gehaltvoll 12,5% vol.</i> WG Weinbiet eG, Pfalz, <i>Silberne Kammerpreismünze RLP</i></p>	0,751	9,95
<p>#15  Pfalz Weißer Burgunder trocken <i>Feiner Duft von Melone und Papaya. Fruchtiger-harmonischer Burgunder mit angenehmer Säure 13% vol.</i> WG Herrenberg Honigsäckel, Ungstein</p>	0,751	9,95
<p>#17  Pfalz Blanc de Noir fein herb <i>Filigraner Erdbeerduft. Fruchtig-frischer Wein aus roten Trauben 13 % vol.</i> WG Herrenberg-Honigsäckel, Pfalz</p>	0,751	9,95
<p>#18  Pfalz Cabernet Sauvignon trocken <i>Würzig, Gehaltvoll, feine Tannine 14,5 % vol.</i> WG Weinbiet eG, Pfalz, <i>Goldene Kammerpreismünze RLP</i></p>	0,751	12,95
<p>#19  Pfalz Dornfelder, trocken <i>Deutliche Brombeeraromen, dunkler Rotwein mit dezenter Tannine 13 % vol.</i> WG Weinbiet eG, Pfalz, <i>Silberne Kammerpreismünze RLP</i></p>	0,751	12,95
<p>#20  Pfalz Spätburgunder, halbtrocken <i>Fruchtiger und samtiger Burgunder mit dezenter Säure 11,5 % vol.</i> WG Herrenberg Honigsäckel, Ungstein</p>	0,751	9,95
<p>#21  Pfalz Merlot, trocken <i>Fruchtbetont und kräftig, weich 13 % vol.</i> WG Weinbiet eG, Pfalz, <i>Goldene Kammerpreismünze RLP</i></p>	0,751	12,95
<p>#22  Pfalz Cuvée „Légère“ fein herb, QbA <i>Fruchtiger, vollmundiger Rotwein, angenehm nachhaltig 12,5 % vol.</i> WG Herrenberg Honigsäckel, Ungstein</p>	0,751	9,95
<p>#222  Pfalz Premium Edition Dornfelder <i>Kräftiger Rotwein mit dezenter Taninnenstruktur 13,0 % vol.</i> WG Herrenberg Honigsäckel, Ungstein</p>	0,751	12,95

Jahrgänge können variieren. Bitte erfragen Sie den aktuellen Jahrgang bei unseren Servicekräften.

Der Schoppen in der Flasche

Unsere Minis- Wer´s nicht schafft, nimmt´s mit!

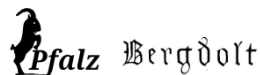
Flaschen 0,25l:

<p>#9a  Pfalz- Roséwein lieblich, lieblicher Roséwein 10,5% vol. Wachtenburg Winzer eG, Wachenheim</p>	<div style="background-color: #d9534f; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">0,25l</div>	4,45
<p>#9b Rheinhessen - Dornfelder halbtrocken, <i>Qualitätswein</i> 11,5% vol. Privatkellerei Weinhaus Flick GmbH, Bornheim, Rhh.</p>	<div style="background-color: #c00000; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">0,25l</div>	4,95
<p>#9c  Franken Domina trocken, QbA 12,5vol%, Abf. Weinkellerei Andreas Braun, Volkach</p>	<div style="background-color: #c00000; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">0,25l</div>	5,65
<p>#9d  Pfalz Spätburgunder trocken, QbA 13,5vol%, Wachtenburg Winzer, Wachenheim</p>	<div style="background-color: #c00000; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">0,25l</div>	5,65
<p>#9e  Pfalz Riesling trocken, Qualitätswein 12,0% vol. Wachtenburg Winzer eG</p>	<div style="background-color: #90c040; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">0,25l</div>	4,45
<p>#9f  Franken Silvaner, Weingut Zur Schwane, Volkach Dt. Qualitätswein, 12Vol% <i>„Ein moderner mineralischer Silvaner, vom Muschelkalk geprägt“</i></p>	<div style="background-color: #90c040; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">0, 25l</div>	5,25
<p>#9g  Franken Müller-Thurgau, Weingut Zur Schwane, Volkach, QbA, 12,5vol%, <i>„Äpfel und ein Hauch von Kräutern“</i></p>	<div style="background-color: #90c040; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">0,25l</div>	5,25

Jahrgänge können variieren. Bitte erfragen Sie den aktuellen Jahrgang bei unseren Servicekräften.

Weine von Spitzenerzeugern

passend zur feinen Bock-Karte **oder wie es beliebt:** Weingüter von Weltruf, ausgezeichnete Jungwinzer und engagierte Winzervereine mit internationalen Topplatzierungen, ausgezeichnete Qualität mit großen Namen.



Weingut Bergdolt St. Lambrecht

#23 Mineral **Weiß Burgunder** trocken, Dt. Qualitätswein
12,5 % vol., Gutsabfüllung

0,75l 32,90



Pfalz Bassermann-Jordan, Deidesheim



Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Gründungsmitglied
VDP Winzer, bekannt für mineralisch intensive Weine

#24 **Chardonnay** trocken, Rebsorten Wein
fruchtig, feine Exotik 12,5 % vol.

0,75l 32,90



Franken Divino Nordheim, Thüngersheim



Genossenschaft, mit qualitativ hochwertigen Weinen, Thüngersheim ist
bekannt für die mit Buntsandstein durchbrochene Muschelkalkzone, dies
verleiht den Trauben typische und authentische Aromen.

#25 Franconia **Silvaner** Spätlese trocken, Nordheimer Vögelein,
12% vol. – – Dt. Prädikatswein

0,75l 24,90

#26 Terra Consilium BIO **Bacchus** QbA halbtrocken
(Bio, Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau)
BIO DE.ÖKO-006, 11,5% vol.

0,75l 24,90

#28 Franconia **Müller-Thurgau** Kabinett fein herb,
Thüngersheimer Ravensburg
10,5% vol. – – Dt. Prädikatswein

0,75l 21,90

#29 Franconia **Kerner Kabinett fein herb**,
Thüngersheimer Ravensburg
13,0% vol.

0,75l 19,90

#30 Terra Consilium BIO **Silvaner** QbA trocken
(Bio, Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau),
Thüngersheimer Ravensburg, BIO DE-ÖKO-006
12,0% vol.

0,75l 24,90

Jahrgänge können variieren. Bitte erfragen Sie den aktuellen Jahrgang bei unseren Servicekräften.



Franken Fürstliches Castell'sches Domänenamt, Castell



CASTELL

Als Begründer der Silvaner Rebe in Franken, gehört Castell zu den großen Namen im fränkischen Weinbau sowohl bei roten als auch bei weißen Reben.

#31 Schloss Castell Bacchus trocken
Dt. Qualitätswein, 12,0% vol.

0,75l 25,90

#32 Schloss Castell Müller-Thurgau trocken
12,0% vol.

0,75l 25,90

#33 Schloss Castell Domina trocken
Dt. Qualitätswein 12,5% vol.

0,75l 25,90



Pfalz Fuhrmann-Eymael, Pffeffingen



WEINGUT
PFFEFFINGEN

VDP Weingut, Traditionsweingut seit 1622, bekannt für herausragende Frische und brillante Klarheit in den Weinen.

#34 Weißburgunder trocken
kräftig, mineralisch 13 % vol.

0,75l 23,20

#35 Riesling trocken
feine Aromen 12,5 % vol.

0,75l 25,20



Franken Meier, Ulsenheim



MEIER
WEINERLEBNIS

Ein junger engagierter Winzer und Regionalbuffet wie Slow-Food-Kollege mit zwei Traube im Gault Millau ausgezeichnet. In Ulsenheim/Mittelfranken entstehen herausragende Weine aus mittel- und unterfränkischen Lagen rund um den Steigerwald.

#37 Spätburgunder trocken
Feine Kirsche mit feiner mineralischer Struktur. 12,5% vol.

0,75l 22,50

#38 „Einfach Keuper“ Domina trocken
Lust auf mehr! Unkompliziert, saftig, animierend: Spaß im Glas! 12,5% vol.

0,75l 22,50

Jahrgänge können variieren. Bitte erfragen Sie den aktuellen Jahrgang bei unseren Servicekräften.



Pfalz Reichsrat von Buhl, Deidesheim



VDP Weingut, Traditionsbetrieb mit Auszeichnungen von 1867 bis heute (2007 weltbesten Riesling Mundus Vini).

- | | |
|---|--|
| <p>#39 Grauburgunder trocken
<i>kräftig, mineralisch 12,5 % vol.</i></p> | <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; display: inline-block;">0,751</div> 28,20 |
| <p>#40 Riesling JULIE halbtrocken
<i>Pfälzisch saftig 12,5 % vol.</i></p> | <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; display: inline-block;">0,751</div> 29,20 |
| <p>#41 Spätburgunder trocken, Rebsorten Wein
<i>feine Frucht, klare Struktur 12,5 % vol.</i></p> | <div style="background-color: #FF0000; padding: 5px; display: inline-block;">0,751</div> 32,20 |



Pfalz von Racknitz, Disibodenberg Odernheim



Odernheim/Glan war bis 1945 bayrisch-pfälzisch, heute wird es als Nahe geführt. Wir halten's mit der Tradition und führen Weine unserer Slow-Food-Kollegen von Racknitz-Adams unter „Pfalz“.

Traditionsbetrieb auf dem ehem. Klostergut der heiligen Hildegard von Bingen am Disibodenberg.

- | | |
|--|--|
| <p>#42 von Racknitz Gemengelage trocken
11,0 % vol.</p> | <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; display: inline-block;">0,751</div> 19,20 |
|--|--|

Die vorherrschenden Gesteinsarten in den Racknitzschen Weinbergen sind verschiedene Arten von Schiefer, Vulkangestein und Kieselsteine. Streng selektierte, bis mindestens Mitte Oktober gereifte Trauben aus Grand Cru-Lagen werden für diese Weine verwendet. Die Weine liegen bis zur Füllung etwa 9 Monate auf der Hefe. Unser Tipp, probieren Sie vergleichend die verschiedenen Gesteinsweine.

- | | |
|--|--|
| <p>#43 Riesling vom Kieselstein trocken
<i>kraftvoll, Zitrus, elegant 11,5 % vol.</i></p> | <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; display: inline-block;">0,751</div> 28,20 |
|--|--|

Der Duft ist vielschichtig - angenehm zarterherb, sehr mineralisch nach reifen und angetrockneten Zitrusfrüchten. Limone dominiert hier, aber auch Steinobst mit Kräuternaromen und ein wenig Kandis finden sich. Am Gaumen kraftvoll. Bei aller Opulenz aber sehr elegant bleibend. Klare, feinsaftige Frucht, etwas pflanzliche Würze, wieder ziemlich deutliche Mineralik und eine prägnante, aber sehr gut integrierte Säure. Guter, langer und blitzsauberer Nachklang.

- | | |
|--|--|
| <p>#44 Riesling vom Schieferboden trocken
<i>mineralisch-frisch, schöne Frucht, elegant 11,5 % vol.</i>
<i>Ein terroirgeprägter Riesling vom Schieferboden, der mit kraftvoller Mineralität, typischen Fruchtaromen und ganz eigenem Charakter überzeugt.</i></p> | <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; display: inline-block;">0,751</div> 28,20 |
|--|--|

- | | |
|---|--|
| <p>#45 Riesling vom Vulkangestein trocken
<i>elegant 12,5 % vol. Intensive gelbe Frucht und leichte Rauchnoten bestimmen das Bukett, der Gaumen ist fest und leicht säurebetont.</i></p> | <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; display: inline-block;">0,751</div> 28,20 |
|---|--|

- | | |
|---|--|
| <p>#47 Racknitz Riesling trocken
<i>Ein feiner Gutsriesling mit mineralischer Frucht und lebendiger Säure</i>
Dt. Qualitätswein, 12% vol.
<i>Jahrgänge können variieren. Bitte erfragen Sie den aktuellen Jahrgang bei unseren Servicekräften.</i></p> | <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; display: inline-block;">0,751</div> 28,20 |
|---|--|



Franken Josef Walter, Bürgstadt



Mit einer Traube im Gault Millau platziert Christoph Walter den Betrieb an der Spitze in Churfranken. Mit Rotweinen glänzt man am Untermain schon lange fürstlich und im Weingut Walter lebt man die Rotweintradition.

#46 Domina trocken

Reife und Frucht 13,0% vol.

0,75l 27,90

#48 Spätburgunder trocken

vollmundig 12,5 % vol.

0,75l 27,90

Jahrgänge können variieren. Bitte erfragen Sie den aktuellen Jahrgang bei unseren Servicekräften.

Digestif

Heimische Produkte aus Franken und der Pfalz



Liköre aus der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Triesdorf, 25% vol

Sauerkirsch oder Williams-Christ-Birne

2cl 3,90

Pfälzer Feigenlikör 21% vol

2cl 3,90

Sechsamertropfen, ein fränkischer Bitter 38% vol

2cl 3,90

Saumagenlikör, ein Pfälzer Kräuterlikör 32% vol

2cl 3,90

Pfälzer Weinbrand V.S.O.P. Eichenfass 38% vol

2cl 5,90



Wir führen **heimische Brände** der Landwirtschaftlichen Lehranstalt

Triesdorf, der vielfach prämierten Edelbrennerei Henninger und

Pfälzer Winzer auf unserem Digestif Wagen, je 2 cl:

Obstler 38% vol und diverse Obstbrände, 40% vol je

2cl ab 3,90

Edelbrände 40- 44% vol.

2cl ab 5,90

„Ausländische Produkte“:

Jägermeister 35% vol	2cl	3,80
Amaretto 21% vol	2cl	3,90
Baileys 17% vol	2cl	3,90
Hierbas Tunel 40% vol	2cl	3,90
Grappa di Prosecco 40% vol/Grappa di Chardonnay 40% vol	2cl	4,40
Grappa Rialto 40% vol	2cl	3,90
Fernet Branca 40% vol	2cl	3,90
Fernet Menta 40% vol	2cl	3,90
Ramazotti 32% vol	2cl	3,90
Cointreau 40% vol.	2cl	3,90
Whisky 40% vol	2cl	4,90
Whisky Aged vol. 38%	2cl	6,90
Bourbon Jim Beam 40% vol.	2cl	4,90
Bourbon Makers Mark 45% vol	2cl	6,90
Tennessee Jack Daniels 40% vol.	2cl	3,90
Remy Martin V.S.O.P. 40% vol	2cl	7,00
Doornkaat, Korn aus Ostfriesland 38% vol	2cl	2,20
Malteser Akvavit aus Aalborg 40% vol	2cl	2,20
Jubiläums Akvavit aus Dänemark 42% vol	2cl	2,50
Linie Akvavit aus Norwegen 41% vol	2cl	2,90

Bitte beachten Sie, dass nicht immer alle Spirituosen zur gleichen Zeit verfügbar sind.

Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten



Wir servieren Kaffee von Melitta mit Bio und Fair Trade-Siegel sowohl bei Brüh- als auch bei Espresso-Spezialitäten:

Tasse Kaffee	2,30
Tasse Kaffee Hag	2,50
Kännchen Kaffee Hag	4,10
Kännchen Kaffee	4,50
Espresso, einfach	2,20
Espresso, doppelt	3,90
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,20
Tasse Schokolade weiße oder dunkle Schokolade	2,30
Kännchen Heiße Schokolade weiße oder dunkle Schokolade	4,10



„Schoki Bock-Spezial“:

Weißer Schokolade mit Toffee-Sahnelikör

4,90



„Russian Glow“:

Heißer Kaffee, mit Wodka, süßem Zucker und Kondensmilch

4,90



„Coffee Shooter“:

Eierlikör trifft heißen Cappuccino

4,90



„Cherry Chocolate“: Leckere Kirschen und Kirschwasser umhüllt von heißer, cremiger Schokolade

4,90



„Winter Mocha“:

Ein Wintertraum aus Zimt und Espresso

4,90



„Latte Macchiato After Eight“: Feiner Minzgeschmack entfaltet sich in Latte Macchiato

4,90



„Tropical Twist“: Fruchteis, Maracujasaft, Sahne, kalter Kaffee und Cointreau

5,20



„Caramello“: Süßes Karamell und kräftiger Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne

4,90



„Amadeus“: Sahnelikör trifft starken Espresso und 43er Likör

4,90



Wir führen Tea-Diamonds des ehem. königlich bayrischen Hoflieferanten Eilles. Schwarzer Tee, Darjeeling oder Earl Grey, weitere Teesorten auf Nachfrage, wie zum Beispiel: Kräutertee, Pfefferminze, grüner Tee, etc.

Glas Tee	2,85
Kännchen Tee	5,80

Heißwasser wird wie Tee boniert

Alle Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bediengeld

Unser Restaurant & Garten ist bis spätestens 22:00 geöffnet. Gerne sind wir auf Vorbestellung und Anfrage etwas länger für Sie da; unabhängig davon müssen wir um 22:30 den Gartenbetrieb mit Rücksicht auf unsere Hotelgäste und gemäß Bayerischer Biergartenverordnung bis spätestens 23:00 Uhr schließen und räumen.

