

GETRÄNKE

BIER

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l</i>	<i>4,10</i>
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,50 l</i>	<i>4,10</i>
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass</i>	<i>4,30</i>
<i>Ayinger Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Ayinger Weißbier, leicht, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Radler, 0,50 l</i>	<i>4,10</i>
<i>Russ'n, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Ayinger Pils, 0,30 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l</i>	<i>4,10</i>
<i>Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>

WASSER & LIMONADE

<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,25 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,75 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell – ohne Kohlensäure, 0,25 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell – ohne Kohlensäure, 0,75 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Hausgemachte Zitronenlimonade, 0,5 l</i>	<i>4,50</i>

SAFT & SCHORLE

<i>Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten)</i>	<i>4,50</i>
<i>Naturtrüber Apfelsaft, Wolfra</i>	<i>3,00</i>
<i>Orangensaft, Maracujasaft, Wolfra</i>	<i>3,00</i>
<i>Apfelschorle, trüb</i>	<i>4,00</i>
<i>Saftschorlen (Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere und Mango)</i>	<i>4,00</i>

SOFTDRINKS

<i>Afri Cola</i> ³ / <i>Afri Cola ohne Zucker</i> ³ , 0,20 l	3,50
<i>Spezi</i> , 0,50 l	4,00
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i> ⁴ , 0,20 l	3,50
<i>Thomas Henry Tonic Water</i> ⁴ , 0,20 l	3,50
<i>Thomas Henry Ginger Ale</i> , 0,20 l	3,50
<i>Thomas Henry Ginger Beer</i> , 0,20 l	3,50

KAFFEE, SCHOKOLADE,

<i>Espresso / Espresso macchiato</i> ³	2,00
<i>Tasse Kaffee</i> ³	3,00
<i>Cappuccino</i> ³	3,00
<i>Latte macchiato</i> ³	3,50
<i>Heiße Schokolade, Sahne</i>	3,50

BIO-TEE, CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

<i>Schwarzer Seppi (BIO-Schwarztee/Darjeeling)</i>	
<i>Schwarzer Beni (BIO-Schwarztee/Earl Grey)</i>	
<i>Chai Charly (BIO-Schwarztee/Chai-Latte-Basis)</i>	
<i>Frische Resi (BIO-Grüntee/Limone-Ingwer)</i>	
<i>Freche Vroni (BIO-Kräutertee/Brennessel-Mango)</i>	
<i>Nette Hanni (BIO-Gewürztee/süße Orange)</i>	
<i>G' schwammige Camilla (BIO-Kamillenblütentee)</i>	
<i>Frostiga Fritzi (BIO-Früchtete/Karamell Geschmack)</i>	
<i>Nette Nani (BIO-Kräutertee/Pfefferminze)</i>	
<i>Reiner Rudi (BIO-Rooibostee)</i>	

alle 4,00

SCHAUM- UND PERLWEIN IN DER FLASCHE, 0,75 LITER

<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante Brut "San Boldo"</i>	35,00
<i>Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz</i>	36,00
<i>A.R. Lenoble Champagne Cuvée brut „Intense“, Champagne AOC, Damery</i>	75,00
<i>A.R. Lenoble Champagne Rosé, „Terroirs“ Chouilly-Bisseuil, Champagne AOC</i>	91,00

SCHAUM- UND PERLWEIN IM GLAS 0,1 LITER

<i>Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz</i>	5,50
<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante Brut "San Boldo"</i>	5,00

WEISSWEIN IN DER FLASCHE 0,75 LITER

<i>2017 Riesling „Ruppertsberger Reiterpfad“, Lukas Reinhardt, Pfalz</i>	39,00
<i>2014 Riesling „Volz“ Große Lage, Van Volxem, Mosel/Saar</i>	65,00
<i>2017 Gemischter Satz „Muschelkalk“, Rinke, Mosel</i>	35,00
<i>2017 Grauburgunder „Kalkmergel“, Jülg, Pfalz</i>	30,00
<i>2018 Weißburgunder „S“, Schäfer-Fröhlich, Nahe</i>	45,00
<i>2018 „Bunt & Laut“, Florian Fauth, Rheinhessen (unser Wein, produziert mit F. Fauth)</i>	35,00
<i>2017 LiebFrauMilch "Forbidden Pleasure", Ress Family Wineries, Rheinhessen</i>	30,00
<i>2018 Silvaner „Muschelkalk“, Rainer Sauer, Franken</i>	32,00
<i>2018 Grüner Veltliner Federspiel „Dürnstein“, Alzinger, Wachau</i>	32,00
<i>2017 Grüner Veltliner Smaragd "Loibenberg“, Alzinger, Wachau</i>	61,00
<i>2016 Chardonnay Leithaberg DAC, Wagentristsl, Burgenland-Leithagebige</i>	32,00
<i>2016 „Pannobile“ Weißburgunder, Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee</i>	44,00
<i>2018 Moscato Giallo, Manincor, Südtirol</i>	36,00
<i>2017 Muskateller Seehof, Reinhessen</i>	29,00
<i>2017 Sauvignon Blanc "Fossilni Breg", Domaine Ciringa, Steirisch-Slowenien</i>	38,00
<i>2017 Ribolla Gialla "Sodevo", Zuani, Friaul-Collio</i>	35,00
<i>2018 Greco di Tufo "Terra d'Uva", Benito Ferrara, Kampanien</i>	42,00
<i>2018 Pouilly Fumé „Mademoiselle de T“, Château de Tracy, Loire</i>	42,00

WEISSWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

<i>2018 "Occam Deli" weiss, Philipp Kuhn, Pfalz (unser Wein, produziert mit P. Kuhn)</i>	7,00
<i>2018 Grüner Veltliner, „Löss“ Wolfgang Seher, Weinviertel DAC, Niederösterreich</i>	7,00
<i>2017 Riesling trocken, Weinwerk Reinhardt, Pfalz</i>	7,00
<i>2018 Gemischter Satz, Ecker-Eckhof, Wagram/Niederösterreich</i>	7,50
<i>2018 Lugana „Marangona“, Lombardei</i>	8,00

ROTWEIN IN DER FLASCHE, 0,75 LITER

2016 Spätburgunder „Kalkmergel“, Jülg, Pfalz	32,00
2016 Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage, Rheingau	48,00
2015 "Rubin Carnuntum" Zweigelt, Artnet, Carnuntum/Niederösterreich	32,00
2015 Cabernet Sauvignon, Weninger, Pincészet, Balf/Ungarn	32,00
2012 Merlot, Krutzler, Südburgenland	79,00
2017 „Réserve del Conte“, Tenuta Manincor, Südtirol (Cabernet, Merlot, Lagrein)	39,00
2017 "Réserve del Conte" Magnum	82,00
2018 St. Magdalener Classico, Glögglhof/Franz Gojer, Südtirol	30,00
2014 Barolo DOCG Serralunga, Rivetto, Piemont	85,00
2015 Chianti Classico, Fattoria di Rignana, Toskana	35,00
2015 Syrah Cortona, Stefano Amerighi, Toskana	58,00
2016 Montepulciano d'Abruzzo Old Vines "I Vasari", Fratelli Barba, Abruzzo	28,00
2016 "Au Dolmen" Côtes Catalanes rouge, Mas Llossanes, Roussillon	35,00
2015 Gigondas "Aux lieux-dits", Domaine Santa Duc, Rhône	62,00
2016 Tinto Crianza, Elias Mora, Toro D.O./Spanien	40,00
2015 "Galena", Clos Galena l Domini de Cartoixa, Priorat, Spanien	55,00

ROTWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

2015 Cuvée „Occam Deli“, Philipp Kuhn, Pfalz (unser Wein, produziert mit. P. Kuhn)	8,00
2015 Blaufränkisch, Wagentristl, Burgenland	8,00
2017 Tinto „Angel de Larrainzar“, Pago de Larrainzar, Navarra	8,00
2016 Rosso di Montepulciano, Il Conventino, Toskana	9,00
2017 Cabernet Breganze, Vigneto Due Santi, Veneto	8,50

ROSÉWEIN IN DER FLASCHE

2018 "Tears of Anima" Rosé, Herdade do Portocarro, Península de Setúbal	38,00
2018 "La Rose de Manincor" Vigneti delle Dolomiti, Manincor, Südtirol	46,00

ROSÉWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

2018 "Le Saint André" Provence Rosé, Figuières, Provence	7,00
--	------

DESSERTWEIN IM GLAS 0,1 LITER

2016 Riesling Auslese Walsheimer Silberberg", Karl Pfaffmann, Pfalz	7,00
---	------

DIGESTIF, 2 cl

Weingut am Stein – Ludwig Knoll, Franken

Verschiedene Fruchtbrände

5,50

Schladerer Brände aus dem Schwarzwald

*Obstwasser, Williamsbirne,
Himbeergeist, Mirabelle,
Zwetschgenwasser, Kirschwasser*

4,00

Hubertus Vallander, Mosel

Verschiedene Fruchtbrände

5,50

BrennEselHof (K & K Hofbrennerei), Wachau

Wachauer Marillen Edelbrand

5,50

Grappe, Pilzer, Trentin

*Grappa di Moscato Giallo
Grappa di Chardonnay
Grappa delmè
Grappa invecchiata delmè d'or (Barrique)*

5,50

DIGESTIF, 4 cl

Whisk(e)y

<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Jim Beam</i>	6,00
<i>Ballentines Scotch Whisky</i>	6,00
<i>Monkey Shoulder Blended Malt</i>	6,50
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	6,50
<i>Wild Turkey 101 Proof. Bourbon Whiskey</i>	7,00
<i>WildTurkey 81, Bourbon Whiskey</i>	7,00
<i>Slyrs Bavarian Single Molt</i>	8,50
<i>Bunnahabhain 12 Jahre</i>	9,50

Vermouth & Bitters

<i>Campari</i>	5,00
<i>Montenegro</i>	5,00
<i>Antica Formula</i>	

6,00

Kräuter

<i>Jägermeister</i>	5,00
<i>Averna</i>	5,00
<i>Ramazotti</i>	5,00
<i>Fernet Menta</i>	5,00
<i>Branca Menta</i>	5,00

Vodka

<i>Partisan</i>	6,00
-----------------	------

Gin

<i>Bombay Sapphire</i>	6,00
<i>Hendrick´s Gin</i>	7,00
<i>Granit</i>	7,00
<i>The Duke</i>	7,00
<i>Ferdinand´s</i>	8,00
<i>Gin Sul</i>	8,00
<i>Adler Gin</i>	8,00
<i>Monkey 47</i>	9,00
