

# GETRÄNKE

## BIER

---

---

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

## WASSER & LIMONADE

---

---

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

## SAFT & SCHORLE

---

---

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

---

---

## *SOFTDRINKS*

---

<i>Afri Cola</i> <sup>3</sup> / <i>Afri Cola ohne Zucker</i> <sup>3</sup> , 0,20 l	3,50
<i>Spezi</i> , 0,50 l	4,00
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i> <sup>4</sup> , 0,20 l	3,50
<i>Thomas Henry Tonic Water</i> <sup>4</sup> , 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> <sup>3</sup>	2,00
<i>Tasse Kaffee</i> <sup>3</sup>	3,00
<i>Cappuccino</i> <sup>3</sup>	3,00
<i>Latte macchiato</i> <sup>3</sup>	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>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>Artemis (BIO-Olivenblatt-Tee/Pfirsich-Guave-Ingwer)</i>	
<i>Zirkustee (BIO-Früchtetee/Vanille-Erdbeer-Himbeer)</i>	
<i>Rosso (BIO-Weinblatt-Tee/Früchtemischung)</i>	alle 4,00

---

<sup>3</sup> enthält Koffein, <sup>4</sup> enthält Taurin

---

---

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

---

---

2015 Crémant Blanc de Blancs brut, Winterling, Pfalz, BIO	36,00
Crémant de Loire brut rosé, Bouvet-Ladubay, Loire	32,00
2014 Sauvignon Blanc Sekt, Steininger, Kamptal	45,00
2016 Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante brut, La Tordera, Venetien	32,00
A.R. Lenoble Champagne Cuvée brut „Intense“, Champagne AOC, Damery	75,00
A.R. Lenoble Champagne Rosé, „Terroirs“ Chouilly-Bisseuil, Champagne AOC	91,00

---

---

SCHAUM- UND PERLWEIN IM GLAS

---

---

Pét Nat “Perlen vor die Säue”, Marc Weinreich, Rheinhessen	0,1 l	6,50
2016 Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante brut, La Tordera, Venetien	0,1 l	5,00

---

---

WEISSWEIN IN DER FLASCHE 0,75 LITER

---

---

2013 Riesling "Burgweg" Erste Lage, Philipp Kuhn, Pfalz	42,00
2015 Riesling „Goldberg“ Große Lage, Van Volxem, Mosel/Saar	64,00
2016 Weißer Burgunder "Bis in die Puppen", Bettina Schumann, Baden	28,00
2016 Grauburgunder Kaliber 19, Adams Wein, Rheinhessen	36,00
2016 Stoff 3.1, Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen	0,75/1,5/3,0L 49,00/105,00/225,00
2014 Silvaner „Ab Ovo“ Escherndorfer Lump Erste Lage, Rainer Sauer, Franken	59,00
2016 Chardonnay „Muschelkalk“, Rinke, Mosel	36,00
2016 Roter Veltliner „Ried Steinberg“, Ecker-Eckhof, Wagram	42,00
2015 Grüner Veltliner „Obere Steigen“, Markus Huber, Traisental	29,00
2016 Grüner Veltliner Smaragd "Bergdistel“, Tegernseerhof, Wachau	0,375/0,75L 24,00/39,00
2008 Grüner Veltliner "Steinriegel“ Edition Late Release, Tegernseerhof, Wachau	89,00
2015 Morillon „Vom Opok“, Werlitsch, Südsteiermark	39,00
2015 Wiener Gemischter Satz „Nußberg“, Rotes Haus, Wien	58,00
2014 „Pannobile“ Weißburgunder, Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee	44,00
2015 Traminer, Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee	59,00
2016 Sauvignon Blanc „Puntay“, Erste + Neue, Südtirol	36,00
2016 Lugana DOC „Tre Campane“, Marangona, Lombardei	34,00
2016 Greco di Tufo “Terra d’Uva“, Benito Ferrara, Kampanien	42,00
2015 Puligny Montrachet 1er Cru “Sous le Puits“, Domaine d’Ardhuy, Burgund	135,00

---

---

WEISSWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

---

---

2016 Cuvée "Occam Deli“ weiss, Zuani, Friaul	7,00
2016 Grüner Veltliner „Löss“ Weinviertel DAC, Seher, Niederösterreich	8,00
2016 Roter Veltliner Wagram, Ecker-Eckhof, Niederösterreich	8,00
2015 Riesling „Vom Kalkstein“, Seehof/ Florian Fauth, Rheinhessen	8,00
2015 „Orchídea Cuvée“ Sauvignon Blanc Barrique, Inurrieta, Navarra	8,50

---

---

---

---

**ROTWEIN IN DER FLASCHE, 0,75 LITER**

---

---

2015 „Blutsbruder“, Weingut Karl May, Rheinhessen (Cab. Sauv., Cab. Cubin, Regent), BIO	34,00
2014 Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage, Rheingau	45,00
2014 Sankt Laurent „Kaliber 16“, AdamsWein, Rheinhessen	35,00
2012 Blaufränkisch Leithaberg DAC, Wagentristl, Burgenland	44,00
2013 “Rubin Carnuntum” Zweigelt, Philipp Grassl, Carnuntum	36,00
2015 Merlot – Cabernet Sauvignon, Weninger, Pincészet, Balf/Ungarn	32,00
2015 „Réserve del Conte“, Tenuta Manincor, Südtirol (Cabernet, Merlot, Lagrein) 0,75/1,5 L	39,00/82,00
2012 Barolo DOCG Serralunga, Rivetto, Piemont	82,00
2015 St. Magdalener Classico, Glöggelhof/Franz Gojer, Südtirol	29,00
2013 Syrah DOC Cortona, Stefano Amerighi, Toskana, BIO	54,00
2013 Chianti Classico Gran Selezione, Fattoria di Rignana, Toskana	75,00
2014 Tinto Crianza, Elias Mora, Toro D.O./Spanien	42,00
2013 “Gran Crossos”, Clos Galena l’Domini de Cartoixa, Priorat, Spanien	54,00
2013 Côtes du Rhône Cairanne Village rouge “Peyre Blanche”, Famille Perrin, Rhône	33,00
2009 Château d’Armailhac 5ème Grand Cru Classée, Pauillac/Bordeaux	175,00
2015 Pinot Noir Bourgogne rouge, Domaine d’Ardhuy, Burgund	39,00
2012 Vosne Romanée “Les Croix Blanches”, Domaine René Bouvier, Burgund	130,00

---

---

**ROTWEIN IM GLAS, 0,2 LITER**

---

---

2014 Cuvée „Occam Deli“, Philipp Kuhn, Pfalz	8,00
2014 Blaufränkisch, Krutzler, Südburgenland	8,50
2013 Tinto Crianza “Torno”, Hacienda El Ternero, Rioja	8,00
2013 Negroamaro Selezione „72100“, Risveglio, Apulien	8,00
2014 Côtes de Roussillon Villages “Schistes”, Domaine Força Real, Côtes de Roussillon	8,00

---

---

**ROSÉWEIN IN DER FLASCHE**

---

---

2014 Pinot Noir Roé, Chat Sauvage, Rheingau	29,00
2016 „La Rose de Manincor“, Tenuta Manincor, Südtirol, BIO	39,00

---

---

**ROSÉWEIN IM GLAS, 0,2 LITER**

---

---

2016 „Le Saint André“ Provence Rosé IGP Var, Saint André de Figuières, Côtes de Provence	7,50
2016 Pinot Noir Rosé, Seehof / Florian Fauth, Rheinhessen	8,00

---

---

**DESSERTWEIN IM GLAS 0,1 LITER**

---

---

2012 Riesling Auslese Walsheimer Silberberg“, Karl Pfaffmann, Pfalz	6,50
---	------

---

---