

## 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>Schneider Weisse, 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>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>Stolze Babsi (BIO-Alpenkräuter/Melisse-Zitrone)</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

---

---

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

---

---

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

---

---

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante Brut "San Boldo"	
35,00	
Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz	36,00
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 0,1 LITER

---

---

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

---

---

### WEISSWEIN IN DER FLASCHE 0,75 LITER

---

---

2015 Riesling „Morstein“, Florian Fauth/ Seehof, Rheinhessen	42,00
2015 Riesling „Goldberg“ Große Lage, Van Volxem, Mosel/Saar	65,00
2016 Gemischter Satz „Muschelkalk“, Rinke, Mosel	35,00
2017 Weissburgunder „Kalkmergel“, Jülg, Pfalz	30,00
2017 Grauburgunder „S“, Schäfer-Fröhlich, Nahe	45,00
2016 Stoff 3.1, Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen	49,00
2017 Silvaner „Muschelkalk“, Rainer Sauer, Franken	35,00
2016 Roter Veltliner „Ried Steinberg“, Ecker-Eckhof, Wagram	42,00
2017 Grüner Veltliner Federspiel "Superin“, Tegernseerhof, Wachau	32,00
2017 Grüner Veltliner Smaragd "Loibenberg“, Alzinger, Wachau	65,00
2014 „Pannobile“ Weißburgunder, Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee	44,00
2014 Chardonnay "Sophie", Manincor, Südtirol	50,00
2017 Sauvignon Blanc "Fosilni Breg", Domaine Ciringa, Südsteiermark	38,00
2017 Lugana DOC „Tre Campane“, Marangona, Lombardei	35,00
2017 Greco di Tufo "Terra d'Uva", Benito Ferrara, Kampanien	42,00
2017 Pouilly Fumé „Mademoiselle de T“, Château de Tracy, Loire	42,00

---

---

### WEISSWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

---

---

2017 "Occam Deli" weiss, Philipp Kuhn, Pfalz	7,00
2016 Grüner Veltliner, „Löss“ Wolfgang Seher, Weinviertel DAC, Niederösterreich	7,00
2017 Riesling trocken, Weinwerk Reinhardt, Pfalz	7,00
2017 Weissburgunder & Chardonnay, Marc Weinreich, Rheinhessen	7,50
2017 Soave DOC, Tenuta Corte Giacobbe, Veneto	7,50

---

---

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

---

---

2015 Spätburgunder „Kalkmergel“, Jülg, Pfalz	32,00
2015 Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage, Rheingau	48,00
2012 Blaufränkisch Leithaberg DAC, Wagentristsl, Burgenland	44,00
2013 „Rubin Carnuntum“ Zweigelt, Philipp Grassl, Carnuntum	34,00
2015 Merlot – Cabernet Sauvignon, Weninger, Pincészet, Balf/Ungarn	32,00
2015 „Réserve del Conte“, Tenuta Manincor, Südtirol (Cabernet, Merlot, Lagrein)	39,00
2015 "Réserve del Conte" Magnum	82,00
2015 St. Magdalener Classico, Glöggelhof/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
2015 Montepulciano d'Abruzzo Old Vines "I Vasari", Fratelli Barba, Abruzzen	28,00
2016 "Au Dolmen" Côtes Catalanes rouge, Mas Llossanes, Roussillon	35,00
2014 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	8,00
2016 Zweigelt, Wagentristsl, Burgenland	8,00
2015 Spätburgunder, Jülg, Pfalz	8,00
2016 Côtes du Rhône rouge "Les Quatre Terres", Domaine Santa Duc, Rhône	8,50
2015 Cabernet Breganze, Vigneto Due Santi, Veneto	8,50

### ROSÉWEIN IN DER FLASCHE

---

---

2017 Rosado "Los Aguilares", Cortijo Los Aguilares, Sierras de Málaga/Andalusien	34,00
2017 "Première de Figuière" Provence Rosé, Figuières, Côtes de Provence	40,00

### ROSÉWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

---

---

2017 "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
<i>G=in<sup>3</sup></i>	10,50

---

---