



GETRÄNKE

BIER

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l</i>	4,10
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	4,10
<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>	2,90
<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,75 l</i>	6,30
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell – ohne Kohlensäure, 0,25 l</i>	2,90
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell – ohne Kohlensäure, 0,75 l</i>	6,30
<i>Hausgemachte Limonade</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>	3,90
<i>Saftschorlen (Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere und Apfel-Mango)</i>	3,90



SOFTDRINKS

<i>Afri Cola</i> ³ / <i>Afri Cola ohne Zucker</i> ³ , 0,20 l	3,00
<i>Spezi</i> , 0,50 l	3,50
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i> ⁴ , 0,20 l	3,20
<i>Thomas Henry Tonic Water</i> ⁴ , 0,20 l	3,20
<i>Thomas Henry Ginger Ale</i> , 0,20 l	3,20
<i>Thomas Henry Ginger Beer</i> , 0,20 l	3,20
<i>Red Bull, Dose</i> ³⁺⁴ , 0,25 l	4,00

KAFFEE, SCHOKOLADE,

<i>Espresso / Espresso macchiato</i> ³	2,00
<i>Tasse Kaffee</i> ³	2,50
<i>Cappuccino</i> ³	2,90
<i>Latte macchiato</i> ³	3,30
<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>Scheene Leni (BIO-Früchtetee/Waldfrucht-Himbeer)</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

³ enthält Koffein, ⁴ enthält Taurin



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

2013 Crémant Blanc de Blancs brut, Winterling, Pfalz, BIO	38,00
2014 "Atmosphère" Provence Rosé Extra brut, Saint André de Figuière, Provence AOC, BIO	40,00
2015 Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante brut, La Tordera, Venetien	35,00
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, (KLEINE FLASCHE)

Secco „prickelnd!“, Christian Stahl, Franken	0,2 l	6,50
Secco „Carlo“, Rosé, Karl Pfaffmann, Pfalz	0,2 l	6,00
2015 Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante brut, La Tordera, Venetien	0,1 l	5,00

WEISSWEIN IN DER FLASCHE 0,75 LITER

2015 Riesling Kabinett feinherb „Schloss Reichartshausen“, Balthasar Röss, Rheingau	33,00
2015 Riesling „Wiltinger“, Van Volxem, Mosel/Saar	40,00
2015 Gewürztraminer trocken, Schäfer-Fröhlich, Nahe	29,00
2015 Grauburgunder Kaliber 19, Adams Wein, Rheinhessen	40,00
2015 Viognier Réserve, Philipp Kuhn, Pfalz	53,00
2014 Weißburgunder „R“ Morstein, Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen	44,00
2015 Silvaner trocken „Escherndorfer“, Rainer Sauer, Franken	30,00
2015 Wiener Gemischter Satz DAC, Rotes Haus, Wien	32,00
2015 Grüner Veltliner Smaragd „Bergdistel“, Tegernseerhof, Wachau	44,00
2015 Sauvignon Blanc DOC "Puntay", Erste + Neue, Südtirol	49,00
2015 Roero Arneis DOCG „Pradvaj“ Malabaila, Piemont	34,00
2014 Lugana DOC „Tre Campane“, Marangona, Lombardei	27,00
2013 Chardonnay DOC Sicilia "Laudari" Christo di Campobello, Sizilien	46,00
2013 Bourgogne blanc, Château de Lavernette, Burgund, BIO	34,00

WEISSWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

2015 Weißer Burgunder „Occam Deli“, Philipp Kuhn, Pfalz	7,00
2015 Sauvignon Blanc Touraine, Domaine de l'Aumonier, Loire BIO	7,50
2015 Grüner Veltliner „Löss“ Weinviertel DAC, Seher, Niederösterreich	7,50
2014 Müller-Thurgau „Hasennest“, Christian Stahl, Franken	8,00



ROTWEIN IN DER FLASCHE, 0,75 LITER

2014 „Blutsbruder“, Weingut Karl May, Rheinhessen (Cab. Sauv., Cab. Cubin, Regent), BIO	34,00
2012 Saint Laurent Reserve, Philipp Kuhn, Pfalz	57,00
2011 Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage, Rheingau	45,00
2012 Blaufränkisch „Kalkstein“, Claus Preisinger, Burgenland-Neusiedlersee	30,00
2012 “Rubin Carnuntum” Zweigelt, Philipp Grassl, Carnuntum	36,00
2013 „Amarok“, Artner, Carnuntum	60,00
2012 „Amarok“, Artner, Carnuntum, Magnum	130,00
2009 Cuvée „Veratina“, Weninger, Mittelburgenland, BIO	59,00
2013 „Réserve del Conte“, Tenuta Manincor, Südtirol (Cabernet, Merlot, Lagrein), BIO	42,00
2013 “Réserve del Conte”, Magnum	89,00
2011 Breganze Rosso DOC „Cavallare“, Vigneto Due Santi, Veneto	42,00
2011 Montefalco Rosso DOC, Antonelli, Umbrien (Sangiovese, Sagrantino, Cabernet & Merlot)	35,00
2013 Syrah DOC Cortona, Stefano Amerighi, Toskana, BIO	53,00
2012 Adenzia Sicilia Rosso, Cristo di Campobello, Sizilien (Nero d’Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon)	38,00
2011 Tinto Crianza, Elias Mora, Toro D.O./Spanien	42,00
2012 Cabernet Sauvignon, Quinta de Chocopalha, Lisboa/Portugal	33,00

ROTWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

2012 Cuvée „Occam Deli“, Philipp Kuhn, Pfalz	8,00
2014 Pinot Noir, Wagentristl, Burgenland/Leithagebirge	7,00
2013 Tinto „Dom Rafael“, Herdade do Mouchao, Alentejo/Portugal	7,50
2014 Barbera d’Asti DOCG „Era“, Tenuta Olim Bauda, Piemont	7,00
2012 “La Muse” Bordeaux Supérieur AC, Château La Favière, Bordeaux	8,00

ROSÉWEIN IM GLAS, 0,2 LITER / ROSÉWEIN IN DER FLASCHE

2015 Rosé vom Blaufränkisch, Wagentristl, Burgenland	6,00 / Flasche 21,00
2015 „La Rose de Manincor“, Tenuta Manincor, Südtirol, BIO	42,00

DESSERTWEIN IM GLAS 0,1 LITER

2004 Riesling Auslese „Graacher Himmelreich“ ^{***} , Markus Molitor, Mosel	5,00
---	------



DIGESTIF

Weingut am Stein – Ludwig Knoll, Franken

Apfel aus dem Barrique, Aprikose, Wildkirsche, Quitte, Reneklode,
Schlehengeist, Trester vom Silvaner

5,50

Schladerer Brände aus dem Schwarzwald

Obstwasser, Williamsbirne,
Himbeergeist, Mirabelle,
Zwetschgenwasser, Kirschwasser

4,00

Hubertus Vallander, Mosel

Apfelbrand Rubinette, Roter Weinbergpfirsichbrand,
Alte Zwetschge aus dem Barrique, Haselnussgeist,
Kaffegeist, Ingwergeist, Orangengeist

5,50

BrennEselHof, Wachau

Wachauer Marillen Edelbrand

5,00

Grappe, Pilzer, Trentin

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

5,50



DIGESTIF

Whisk(e)y

<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Jim Beam</i>	6,00
<i>Ballentines Scotch Whisky</i>	6,00
<i>Slyrs Bavarian Single Molt</i>	8,50

Vermouth & Bitters

<i>Martini bianco, rosso</i>	5,00
<i>Martini extra dry</i>	5,00
<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>Fedinand's</i>	7,00
<i>Granit</i>	7,00
<i>The Duke</i>	7,00
<i>Gin Sul</i>	8,00
<i>Adler Gin</i>	8,00
<i>Monkey 47</i>	9,00
<i>G=in³</i>	10,50
