

WIES'N-SPECIAL

*Bier aus dem Holzfass, verschiedene Größen, Steinkrüge
(bringen wir zum Selberzapfen an den Tisch)
Liter 9,50*

BIER

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,5 l</i>	4,50
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,5 l</i>	4,70
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,5 l</i>	4,50
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass</i>	4,70
<i>Ayinger Ur-Weiße, dunkel, 0,5 l</i>	4,70
<i>Ayinger Weißbier, leicht, 0,5 l</i>	4,70
<i>Radler, 0,5 l</i>	4,50
<i>Russ'n, 0,5 l</i>	4,70
<i>Ayinger Pils, 0,3 l</i>	3,50
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,5 l</i>	4,50
<i>Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,5 l</i>	4,70

SOFT

<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, 0,25 l</i>	2,80
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell, 0,75 l</i>	6,50
<i>Hausgemachte Zitronenlimonade, 0,5 l</i>	4,50
<i>Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten)</i>	5,00
<i>Verschiedene Säfte, 0,3 l</i>	3,50
<i>Verschiedene Saftschorlen, 0,5 l</i>	4,20
<i>Afri Cola³ / Afri Cola ohne Zucker³, 0,2 l</i>	4,00
<i>Spezi³, 0,5 l</i>	4,20
<i>Thomas Henry div. Softdrinks</i>	4,00

KAFFEE, TEE

<i>Espresso / Espresso macchiato³</i>	2,50
<i>Tasse Kaffee³</i>	3,00
<i>Cappuccino³</i>	3,50
<i>Latte macchiato³</i>	4,00
<i>Diverse Tee, Bio, Chiemgauer Tee Manufaktur</i>	4,50

³ enthält Koffein



Scannen und einchecken

SCHAUM- UND PERLWEIN

*Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Spumante Brut „San Boldo“,
0,1 l / 0,75 l
5,00 / 35,00*

*2018 Crémant brut rosé,
Weingut Jülg, Pfalz,
0,1 l / 0,75 l
7,00 / 42,00*

*A.R. Lenoble Champagne Cuvée brut „Intense“,
Champagne AOC,
Damery A.R. Lenoble, 0,75 l
75,00*

*A.R. Champagne Rosé,
„Terroirs“ Chouilly-Bisseuil,
Champagne AOC,
Damery A.R. Lenoble, 0,75 l
91,00*

*Wies'n-Special:
Perrier Jouët Champagne
grand brut, Épernay
69,00*

WEIN IM GLAS

0,2 L / ALLE 8,50

*2019 „Occam Weiß“, Philipp Kuhn, Pfalz
(unser Wein aus dem Occam Deli,
produziert mit Philipp Kuhn)*

*2019 Grüner Veltliner, „Platt 28“ Wolfgang Seher,
Weinviertel DAC, Niederösterreich*

2019 Riesling trocken, Lukas Reinhardt, Pfalz

*2018 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico „Loretello“,
Cantine Politi, Marken*

2019 „Méditerranée“ Provence Rosé, Figuières, Provence

2019 Pinot Noir Rosé, Seehof / Florian Fauth, Rheinhessen

*2015 Cuvée „Occam Rot“, Philipp Kuhn, Pfalz
(unser Wein aus dem Occam Deli,
produziert mit Philipp Kuhn)*

2016 Blaufränkisch, Weninger, Mittelburgenland

2018 Cabernet Breganze, Vigneto Due Santi, Veneto

*WEIN IN DER FLASCHE
fragt nach unserer Weinkarte*

*DIGESTIFS
fragt uns einfach*