



## BIER

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l</i>	4,20
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	4,40
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,50 l</i>	4,20
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass</i>	4,40
<i>Ayinger Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l</i>	4,40
<i>Ayinger Weißbier, leicht, 0,50 l</i>	4,40
<i>Radler, 0,50 l</i>	4,20
<i>Russ'n, 0,50 l</i>	4,40
<i>Ayinger Pils, 0,30 l</i>	3,30
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l</i>	4,20
<i>Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,50 l</i>	4,40

## 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 Saftischorlen, 0,5 l</i>	4,00
<i>Afri Cola<sup>3</sup> / Afri Cola ohne Zucker<sup>3</sup>, 0,20 l</i>	4,00
<i>Spezi<sup>3</sup>, 0,50 l</i>	4,00
<i>Thomas Henry div. Sofidrink</i>	4,00

## KAFFEE, TEE

<i>Espresso / Espresso macchiato<sup>3</sup></i>	2,50
<i>Tasse Kaffee<sup>3</sup></i>	3,00
<i>Cappuccino<sup>3</sup></i>	3,50
<i>Latte macchiato<sup>3</sup></i>	4,00
<i>Diverse Tee, Bio, Chiemgauer Tee Manufaktur</i>	4,50

## FRÜHSTÜCK-SPECIAL

JEDEN SAMSTAG UND SONNTAG

*Perrier Jouët Champagne grand brut, Épernay*  
59,00

## SCHAUM- UND PERLWEIN

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

*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

## WEIN IM GLAS

0,2 L / ALLE 8,50

2018 „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 Lugana „Marangona“, Lombardei (Bio)

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)

2015 Blaufränkisch, Wagentriftl, Burgenland

2017 Cabernet Breganze, Vigneto Due Santi, Veneto

WEIN IN DER FLASCHE  
fragt nach unserer Weinkarte

DIGESTIFS  
fragt uns einfach

<sup>3</sup> enthält Koffein