

Champagner & Schaumweine

Doyard-Mahé Empreinte Blanc de Blancs Brut	
0,1l	11.5
0,75l	69
2016 Cuvée Katharina Brut Nature RAUMLAND	
0,1l	8.5
0,75l	49
A Trumm vom Paradies Brut Nature	
0,1l	8
0,75l	44

Weißweine

2021 Grauburgunder	
Markus Schneider · Pfalz · Deutschland	
0,1l	5.5
0,75l	30
2021 Gelber Muskateller Tradition	
Riegelnegg · Südsteiermark · Österreich	
0,1l	5.5
0,75l	28
2021 Riesling pur mineral	
Rudolf Fürst · Franken · Deutschland	
0,1l	6
0,75l	33

Roséweine

2021 Muskattrollinger Rosé Steinwiege	
Rainer Schnaitmann · Württemberg · Deutschland	
0,1l	5
0,75l	24

Rotweine

2014 Castillo Clavijo Crianza	
Criadores de Rioja · Rioja · Spanien	
0,1l	5
0,75l	26
2017 Pinot Noir Brauneberger Klostergarten	
Markus Molitor · Mosel · Deutschland	
0,1l	10.5
0,75l	60

Longdrinks

Gin Tonic	9.5
White Port Tonic	7.8
Negroni	10

Digestif

GingerLIQ 2cl Marx	5.5
Wachauer Marille 2cl Rochelt	19.5

Biere

Riegele Urhell 0,33l	3.4
Riegele Herrenpils 0,33l	3.4

Goldbirne Williams-Spirituose 2cl Mayer	4
Karottenbrand 2cl Reisetbauer	8

Kaltes

Brot · Salzbutter von den Butterboyz aus Regen	3.5
Austern „Fine de Claire“ · Zitrone · Austernbrot	4.5 Stück
Vitello Tonnato · gepickelte rote Rübe · Kapern · Senfsaat	19.5
Temari Zushi · Oktopus · Nori · Reismudel	16
Fromage	
L' Etivaz · Vacherin Fribourgeois · Picandou · Blaue Kornblume · Apfelgelee	14
Charcuterie Fromage et jambon	
La Giovanna · Niederbayerisches Geräuchertes · Salame Finocchiona · Vacherin Fribourgeois · Delice de Cremiers · Kapernäpfel · Honig · Knabberei	16

Warmes

Kabeljau · Wermut Véloute · Petersilie · Grüner Spargel	18
Kalbfleisch · Blauer Schwede Espuma · Onsenei · Gartenkräuter	16
Grüner Spargel · Bernaise-Mayo · Rote Rübe · Patatas Fritas	14
Jakobsmuschel · Olivenöl · junger Knoblauch · gegrilltes Weißbrot	19

Süßes

Vanilleeis · Erdbeeren · Raffaello	7.5
------------------------------------	-----

Sharing is caring für 2 oder 4 Personen

Fromage	
L' Etivaz · Vacherin Fribourgeois · Picandou · Blaue Kornblume · Apfelgelee	26 (2) 50 (4)
Charcuterie Fromage et jambon	
La Giovanna · Niederbayerisches Geräuchertes · Salame Finocchiona · Vacherin Fribourgeois · Delice de Cremiers · Kapernäpfel · Honig · Knabberei	30 (2) 56 (4)

Alkoholfreie Getränke

Bio Kristall Mineralwasser medium	
0,33l	3
0,75l	5.9
Bio Kristall Mineralwasser still	
0,33l	3
0,75l	5.9
Coca Cola 0,2l	2.9
Coca Cola light 0,2l	2.9
Heimat Kracherl Aronia Bio Limonade 0,33l	4.9
Saft pur oder Saftschorle	
Marille · Johannisbeere · Rhabarber	
0,2l	3.5
0,4l	4.5
Apfelsaft pur oder Apfelsaftschorle	
0,2l	3
0,4l	4

Heißgetränke

Espresso	2.2
Espresso doppio	3.2
Cappuccino	3.2
Tasse Kaffee	3
Tee Pfefferminze	3.5

Küchenzeiten

Donnerstag 17 Uhr bis 20:30 Uhr
Freitag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr / 17 Uhr bis 20:30 Uhr
Samstag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Wenn nicht anders angegeben, handelt es sich immer um Qualitätswein. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Unsere Speisen und Getränke können die rechts aufgeführten allergenen Stoffe laut Lebensmittelverordnung enthalten. Trotz sorgfältiger und gewissenhafter Zubereitung können Kreuzkontakte durch den Produktionsprozess in unserer Küche nicht komplett ausgeschlossen werden.

M

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoffe 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwärzt 5) koffeinhaltig
6) enthält eine Phenylalaninquelle 7) chininhaltig 8) mit Phosphat 9) mit Geschmacksverstärker

Allergene: A) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.) B) Erdnüsse C) Sesamsamen D) Gluten aus glutenhaltigem Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen etc.)
E) Sojaerzeugnisse F) Milcherzeugnisse G) Senf H) Sellerie I) Eierzeugnisse J) Fisch K) Sulfite L) Krebstiere M) Weichtiere N) Lupinen