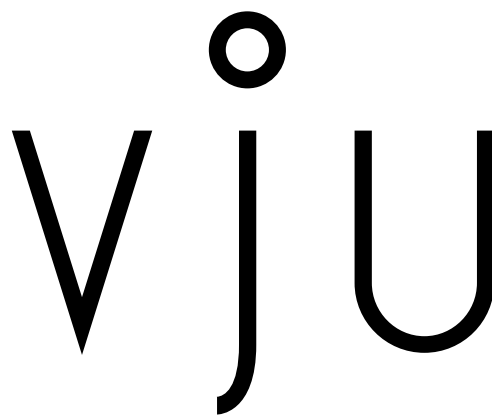




RESTAURANT
AM KAISERSTRAND

SPEISEN UND GETRÄNKE
MENU AND BEVERAGES

APERITIF

SCHLUMBERGER, KLASSIK BRUT	0,10 L	€ 6,50
SCHLUMBERGER, ROSÉ ICE SECCO	0,10 L	€ 6,50
SCHLUMBERGER, WHITE ICE SECCO	0,10 L	€ 6,50
MOËT & CHANDON, IMPERIAL BRUT	0,10 L	€ 12,20
MOËT & CHANDON, IMPERIAL ROSÉ	0,10 L	€ 13,20

APEROL SPRITZ, APEROL, HOCHRIEGL SPUMANTE		€ 8,50
PINK SPRITZ, SCHLUMBERGER ROSÉ ICE SECCO, T. HENRY PINK GRAPEFRUIT		€ 8,50
MANGO SPRITZ, SCHLUMBERGER WHITE ICE, T. HENRY MYSTIC MANGO		€ 8,50
LIMONCÉ, TONIC, LIMONCÉ, ORGANICS TONIC WATER, LIME		€ 8,50

ALKOHOLFREIER SEKT

THE ZERO ROSÉ	0,10 L	€ 6,50
ROSÉ SEKT AUS WELSCHRIESLING & DORNFELDER		
THE ZERO BLANC	0,10 L	€ 6,50
SEKT AUS WELSCHRIESLING		

KALTE VORSPEISEN UND SUPPEN

COLD STARTERS AND SOUPS

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

WÄLDER EDELZIEGE | ROTE BEETE | WALNUSS | PUMPERNICKEL | PINIENHONIG

GOAT CHEESE CRÈME BRÛLÉE

BREGENZ FOREST GOAT CHEESE | BEETROOT | WALNUT | PUMPERNICKEL | PINE HONEY

€ 18

HAUSGEBEIZTER SAIBLING

GIN | ROSA BEERE | DILL | BUTTERMILCH | GRANNY SMITH²

HOUSE CURED CHAR

GIN | RED PEPPERCORN | DILL | BUTTERMILK | GRANNY SMITH²

€ 22

BEEF TATAR

DRY AGED RINDERFILET | KAPERNBEEREN | TOASTBROT
ZORIKRESSE | BAUERNBUTTER | GEBEIZTES EI

BEEF TATAR

*DRY AGED BEEF TENDERLOIN | CAPER BEERIES | TOASTED BREAD
ZORI CRESS | FARM BUTTER | CURED EGG*

€ 29

 = vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

 = veganes Gericht
= *vegan dish*

Preise in Euro inkl. MwSt.

VORSPEISEN UND SUPPEN

STARTERS AND SOUPS

ERDE & ESPRESSO

TOPINAMBUR | KAFFEE | TONKABOHNE | PIEMONTESE HASELNUSS

EARTH & ESPRESSO

JERUSALEM ARTICHOKE | COFFEE | TONKA BEAN | PIEDMONTESE HAZELNUT

€ 9,50

CONSOMMÉ VOM RIND

MARONEN-TRÜFFEL-GNOCCHI | WURZELGEMÜSE | MADEIRA

BEEF CONSOMMÉ

CHESNUT TRUFFLE GNOCCHI | ROOT VEGETABLES | MADEIRA

€ 9,90

VERSCHIEDENE SALATE & ANTIPASTI VOM BUFFET

VARIOUS SALADS & ANTIPASTI FROM THE BUFFET

€ 9,50

KAROTTEN – INGWER - WAFFEL

TAHIN | SOUS-VIDE-GEGARTER FENCHEL | MANDARINE

CAROTTE GINGER WAFFLE

TAHINI | SOUS-VIDE COOKED FENNEL | MANDARIN

€ 16,50

 = vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

 = veganes Gericht
= *vegan dish*

Preise in Euro inkl. MwSt.

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTSPEISEN

VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

TRÜFFEL TAGLIATELLE

TRÜFFELBUTTER | PARMESAN | HERBSTRÜFFEL | RAHM

TRUFFLE TAGLIATELLE

TRUFFLE BUTTER | PARMESAN | AUTUMN TRUFFLE | CREAM

€ 29

WAHLWEISE MIT GEBRATENEN RINDER BEIRIEDSTREIFEN

OPTIONALLY WITH FRIED STRIPS OF BEEF SIRLOIN

€ 36

SOUS-BOIS – DAS UNTERHOLZ

SHIITAKE & SCHWARZWURZEL GLASIERT IN SOYA UND PORTWEIN

PETERSILIENWURZELPÜREE | KAPERN | BUCHWEIZEN

SOUS BOIS – THE UNDERGROWTH

SHIITAKE & BLACK SALSIFY GLAZED IN SOY AND PORT WINE | PARSNIP PUREE | CAPERS | BUCKWHEAT

€ 27

MARROKANISCHER KICHERERBSENEINTOPF

SELLERIE | KAROTTE | TOMATE | APRIKOSE | ZIMT | RAS EL HANOUT

MAROCCAN CHIKPEA STEW

CELERY | CARROT | TOMATO | APRICOT | CINNAMON | RAS EL HANOUT

€ 27

 = vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

 = veganes Gericht
= *vegan dish*

Preise in Euro inkl. MwSt.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

PORTION WEIDEGANS

BLAUKRAUT | KARTOFFELKNÖDEL | ZWEIGELT | BUTTERBRÖSEL

PORTION OF PASTURE-RAISED GOOSE

RED CABBAGE | POTATO DUMPLINGS | ZWEIGELT | BUTTERED BREADCRUMBS

€ 35

WALLER

OFEN-WURZELN | JUNGZWIEBEL | GETROCKNETE TOMATE
SZECHUAN-PFEFFER | RIEBEL | ROTE RÜBE

CATFISH

*ROASTED ROOT VEGETABLES | SPRING ONION | SUN-DRIED TOMATOS | SZECHUAN PEPPER | RIEBEL
BEETROOT*

€ 38

GESCHMORTE WILDHASENKEULE

GRANATAPFEL | SÜSSKARTOFFELPAVE | SPROSSENKOHL
HOKKAIDO | MUSKATBLÜTE

BRAISED WILD HARE LEG

*POMEGRANATE | SWEET POTATO PAVÉ | BRUSSELS SPROUTS | HOKKAIDO PUMPKIN
MACE*

€ 39



= vegetarisches Gericht
= vegetarian dish



= veganes Gericht
= vegan dish

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

STEAK AU POIVRE - NOUVEAU

DRY AGED RINDERFILET (200G - AT)

KAMPOT PFEFFER | SZECHUAN PFEFFER | ROSA BEEREN
COGNAC | KARTOFFELKRAPPEN | KAISERSCHOTEN | KIRSCHTOMATEN

FILET STEAK

DRY AGED (200G - AT)

*KAMPOT PEPPER | SZECHUAN PEPPER | PINK PEPPERCORNS
COGNAC | POTATO FRITTERS | SNOW PEAS | CHERRY TOMATOES*

€ 52

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

KALBSRÜCKEN | PETERSILIENKARTOFFELN | ZITRONE | PREISELBEEREN

ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL

VEAL LOIN | PARSLEY POTATOES | LINGONBERRIES | LEMON

€ 33

GERNE INFORMIERT SIE UNSER SERVICETEAM
ÜBER ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE.

*OUR SERVICE TEAM WILL INFORM YOU
ABOUT ALLERGENES AND INGREDIENTS ON REQUEST.*



= vegetarisches Gericht
= vegetarian dish



= veganes Gericht
= vegan dish

HAUPTSPEISEN

AM TISCH TRANCHIERT & VORGELEGT

MAIN COURSES

CHÂTEAUBRIAND
450g DRY AGED RINDERFILET
FÜR 2 PERSONEN AM STÜCK GEBRATEN - ZUBEREITUNGSZEIT BIS ZU EINER STUNDE
PORTWEINJUS | SALSA VERDE | KARTOFFELKRAPPEN | PETIT LEGUMES

CHÂTEAUBRIAND
450g DRY-AGED BEEF TENDERLOIN
ROASTED WHOLE FOR TWO – PREPARATION TIME UP TO ONE HOUR
PORT WINE JUS | SALSA VERDE | POTATO FRITTERS | PETIT LÉGUMES

€ 105

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD
FÜR 2 PERSONEN AM KNOCHEN GEBRATEN - ZUBEREITUNGSZEIT BIS ZU EINER STUNDE
BLAUKRAUT | MOHNSPÄTZLE | CHAMPIGNONSAUCE | MARONI | ZWERGORANGEN

SADDLE OF VENISON FROM LOCAL HUNT
FOR 2 PERSONS, ROASTED ON THE BONE – PREPARATION TIME UP TO ONE HOUR
RED CABBAGE | POPPY SEED SPAETZLE | MUSHROOM SAUCE | CHESTNUTS | KUMQUATS

€ 120

GERNE INFORMIERT SIE UNSER SERVICETEAM
ÜBER ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE.

OUR SERVICE TEAM WILL INFORM YOU
ABOUT ALLERGENES AND INGREDIENTS ON REQUEST.



= vegetarisches Gericht
= vegetarian dish



= veganes Gericht
= vegan dish

DESSERTS

DESSERTS

KAISERSTRAND KNÖDEL

TOPFEN | ZARTBITTER | ZWETSCHKE | SANDDORN | MARZIPAN

KAISERSTRAND DUMPLING

CURD CHEESE | PLUM | SEA BUCKTHORN | MARZIPAN | DARK CHOCOLATE

€ 16

ZITRUS & WÄRME

MANDARINE | KOKOS | PFEFFER | BUCHWEIZENCRISP

CITRUS & WARMTH

MANDARIN | COCONUT | PEPPER | BUCKWHEAT CHRISP

€ 14

GOLD DES WINTERS

HONIGMOUSSE | THYMIAN-APFEL | PINIENKARAMELL

GOLD OF WINTER

HONEY MOUSSE | THYME APPLE | PINE NUT CARAMEL

€ 14

 = vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

 = veganes Gericht
= *vegan dish*

Preise in Euro inkl. MwSt.

DESSERTS

DESSERTS

HANDGEMACHTE PRALINEN 
AUS UNSERER PATISSERIE | FRISCHE BEEREN

HANDMADE PRALINES
FROM OUR PASTRY | FRESH BERRIES

€ 14

AFFOGATO 
VANILLEEIS | ESPRESSO

AFFOGATO
VANILLA ICE CREAM | ESPRESSO

€ 6,60

KÄSE

CHEESE

AUSWAHL VON KÄSESPEZIALITÄTEN 
AUS UNSERER KÄSEGLOCKE
FRUCHTCHUTNEYS | TRAUBEN | NÜSSE | BROTPERLEN

CHEESE SELECTION
CHUTNEYS | GRAPES | NUTS | BREAD

€ 17

 = vegetarisches Gericht
= vegetarian dish

 = veganes Gericht
= vegan dish

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

HOMEMADE CAKES & PIES

KAISERSTRAND MOZARTTORTE

KAISERSTRAND MOZARTCAKE

€ 6,90

SACHERTORTE

SACHERCAKE

€ 6,50

TOPFENSAHNETORTE

CURD CREAM CAKE

€ 5,80

APFELSTRUDEL

APPLE STRUDEL

€ 5,80

KAROTTENKUCHEN

CARROT CAKE

€ 5,80

STREUSELKUCHEN

MIT SAISONALEN FRÜCHTEN

CRUMBLE CAKE

WITH SEASONAL FRUITS

€ 5,80

 = vegetarisches Gericht
= vegetarian dish

 = veganes Gericht
= vegan dish

Preise in Euro inkl. MwSt.

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

HOMEMADE CAKES & PIES

KUCHEN DES TAGES

UNSERE SERVICE MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER
UNSER ZUSÄTZLICHES ANGEBOT

CAKE OF THE DAY

OUR SERVICE STAFF WILL BE HAPPY TO INFORM YOU ABOUT THE ADDITIONAL CAKE VARIETIES

€ 5,80

PORTION SAHNE

PORTION OF WHIPPED CREAM

€ 1,50

KUGEL EIS

SCOOP OF ICE CREAM

€ 2,50

PORTION VANILLESAUCE

PORTION OF VANILLA SAUCE

€ 2,50



= vegetarisches Gericht
= vegetarian dish



= veganes Gericht
= vegan dish

EISSPEZIALITÄTEN

ICE CREAM SPECIALTIES

CREMIG GERÜHRTER EISKAFFEE

VANILLEEIS | ESPRESSO | OBERS | HIPPE

CREAMY ICED COFFEE

VANILLA ICE CREAM | ESPRESSO | CREAM | HIP

€ 9

SACHER BECHER

SACHER- & VANILLEEIS | SOFT MARILLEN | BISKUIT | OBERS

SACHER CUP

SACHER & VANILLA ICE CREAM | SOFT APRICOTS | BISCUIT | CREAM

€ 11

LINZER BECHER

LINZER- & VANILLEEIS | RIBISEL | KARAMELLISIERTE NÜSSE

WAFFELHIPPE | OBERS

LINZER CUP

LINZER & VANILLA ICE CREAM | RED CURRANT | CARAMELIZED NUTS

WAFFLE HIP | CREAM

€ 11



= vegetarisches Gericht
= vegetarian dish



= veganes Gericht
= vegan dish

EISSPEZIALITÄTEN

ICE CREAM SPECIALTIES

HIMBEER-VANILLE BECHER

HIMBEER-VANILLEEIS | WEISSES SCHOKOLADENCRUMBLE | HIMBEEREN | OBERN

RASPBERRY-VANILLA CUP

RASPBERRY & VANILLA ICE CREAM | WHITE CHOCOLATE CRUMBLE | RASPBERRIES | CREAM

€ 11

KÜRBISKERN BECHER

KÜRBISKERNÖL- & VANILLEEIS | KÜRBISKERNHIPPE | OBERN

PUMPKIN SEED CUP

PUMPKIN SEED OIL & VANILLA ICE CREAM | PUMPKIN SEED HIP | CREAM

€ 11

EISSORTEN

VANILLE | SCHOKOLADE | ERDBEERE | LINZER
SACHER | KÜRBISKERN | HIMBEER | MARACUJA

ICE CREAM FLAVORS

*VANILLA | CHOCOLATE | STRAWBERRY | LINZER | SACHER
PUMPKIN SEED | RASPBERRY | MARACUJA*

€ 2,50

PRO KUGEL

PER SCOOP

 = vegetarisches Gericht
= vegetarian dish

 = veganes Gericht
= vegan dish

KINDERKARTE

KIDS MENU

FRITATTENSUPPE

WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH

SLICED PANCAKE SOUP

ROOT VEGETABLES | CHIVE

€ 7

BUNTER GEMÜSETELLER

KARTOFFELN | SPIEGELEI

COLORFUL VEGETABLE PLATE

POTATOES | FRIED EGG

€ 14

PASTA

TOMATENSAUCE | PARMESAN

PASTA

TOMATO SAUCE | PARMESAN

€ 9,50

 = vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

 = veganes Gericht
= *vegan dish*

Preise in Euro inkl. MwSt.

KINDERKARTE

KIDS MENU

FISCHKNUSPERLI

ERBSENSCHOTEN | BUTTERKARTOFFELN | ZITRONE

CRISPY FISH

PEAS SHOOTS | BUTTER POTATO | LEMON

€ 16

SCHNITZEL VOM KALB

KAROTTEN | POMMES FRITES

VEAL ESCALOPE

CARROTS | FRENCH FRIES

€ 16

SMARTIES BECHER

VANILLEEIS | SCHOKOLINSEN | WAFFELRÖLLCHEN

SMARTIES CUP

VANILLA ICE CREAM | SMARTIES | WAFFLE ROLLS

€ 6

 = vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

 = veganes Gericht
= *vegan dish*

Preise in Euro inkl. MwSt.

WEINE GLASWEISE

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL	0,125 L	€	7,00
RIED KOLLMÜTZ, DOMÄNE WACHAU, NIEDERÖSTERREICH			
ILLYRICUS CUVÉE	0,125 L	€	6,00
SAUVIGNON BLANC, MOSCATEL			
DOMAINE WOLF, STEIERMARK			
RIESLING PLATIN	0,125 L	€	6,50
WEINGUT JURTSCHITSCH, LANGENLOIS, NIEDERÖSTERREICH			
SAUVIGNON BLANC	0,125 L	€	13,00
DOMAINE CLOUDY BAY, NEUSEELAND			

ROSÉ

1805 ROSÉ	0,125 L	€	7,50
DOMÄNE WACHAU, NIEDERÖSTERREICH			
TETUNA ROSÉ (HALBTROCKEN)	0,125 L	€	6,00
GOLDENITS, TADTEN, BURGENLAND			

ROTWEIN

ST. LAURENT	0,125 L	€	7,50
J. REINISCH, THERMENREGION, NIEDERÖSTERREICH			
ZWEIGELT	0,125 L	€	7,00
HELMUT PREISINGER, GOLS, BURGENLAND			
OPUS EXIMIUM	0,125 L	€	13,50
WEINGUT GESELMANN, DEUTSCHKREUZ, BURGENLAND			

ALKOHOLFREIES

SOFT DRINKS

COCA COLA, COCA COLA ZERO	0,33 L	€	3,90
FANTA, ALMDUDLER, MEZZO MIX			

RAUCH FRUCHTSAFT

RAUCH FRUCHTSÄFTE	0,20 L	€	3,90
APFEL, ORANGE, BIRNE, JOHANNISBEERE, MARILLE, ANANAS, MANGO	0,50 L	€	5,40

RAUCH FRUCHTSÄFTE GESPRITZT	0,20 L	€	3,90
APFEL, ORANGE, BIRNE, JOHANNISBEERE, MARILLE, ANANAS, MANGO	0,50 L	€	5,40

RAUCH RHABARBER GESPRITZT	0,33 L	€	4,20
RAUCH EISTEE PFIRSICH	0,33 L	€	4,20

RED BULL ORGANICS	0,25 L	€	4,50
BLACK ORANGE, PURPLE BERRY, GINGER ALE, BITTER LEMON, TONIC WATER			

RED BULL	0,25 L	€	4,50
FEVER TREE GINGER BEER	0,25 L	€	4,50
FEVER TREE TONIC WATER	0,25 L	€	4,50

VÖSLAUER MIT/OHNE	0,33 L	€	3,90
VÖSLAUER MIT/OHNE	0,75 L	€	7,50

BIER

FOHRENBURGER	0,20 L	€	3,00
	0,30 L	€	4,50
	0,50 L	€	5,60
RADLER SÜSS I SAUER	0,20 L	€	3,00
	0,30 L	€	4,50
	0,50 L	€	5,60
FOHRENBURGER alkoholfrei	0,33 L	€	4,50
MECKATZER WEIZEN	0,50 L	€	5,60
MECKATZER WEIZEN alkoholfrei	0,50 L	€	5,60
CORONA	0,35 L	€	5,40

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

VERLÄNGERTER	€	3,90
ESPRESSO	€	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	€	4,40
ESPRESSO DOPPELT	€	4,90
ESPRESSO DOPPELT MACCHIATO	€	5,40
CAPPUCCINO	€	4,90
LATTE MACCHIATO	€	5,40
HEISSE SCHOKOLADE	€	4,90
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	€	5,40
HEISSE ZITRONE	€	4,60
AFFOGATO	€	6,60
EISKAFFEE	€	9,00
EISSCHOKOLADE	€	9,00

UNSERE TEESORTEN (IN DER GROßEN TASSE SERVIERT)

MORGENTAU	€	5,30
GREEN DRAGON LUNG CHING	€	5,30
BERGKRÄUTER	€	5,30
REFRESHING MINT	€	5,30
FRUITY CAMOMILE	€	5,30
ROOIBOS CREAM ORANGE	€	5,30
SWEET BERRIES	€	5,30
ASSAM BARI	€	5,30
DARJEELING SUMMER GOLD	€	5,30
EARL GREY	€	5,30

EDELBRÄNDE

SARVAS SUBIRA	2 CL	€	9,50
SARVAS QUITTE	2 CL	€	14,00
GÖLLES ALTER APFEL	2 CL	€	6,50
GÖLLES PFIRSICH	2 CL	€	6,50
GÖLLES HIMBEER	2 CL	€	11,50
GÖLLES MARILLE	2 CL	€	8,50
GÖLLES QUITTE	2 CL	€	8,50
HÄMMERLE WILLIAMS	2 CL	€	8,50
HÄMMERLE SUBIRER	2 CL	€	8,50
FREIHOF WILLIAMS	2 CL	€	4,40
FREIHOF OBSTLER	2 CL	€	4,40
FREIHOF HASELNUSS	2 CL	€	4,40
FREIHOF ENZIAN	2 CL	€	4,40
ROCHELT VOGELBEERE	2 CL	€	39,00
ROCHELT MARILLE	2 CL	€	32,00
PRINZ HAFELE TRAUBENKIRSCH BRAND	2 CL	€	7,50
PRINZ HAFELE HOLUNDER	2 CL	€	9,50
PRINZ HAFELE FRUCHTIGES STEINOBST	2 CL	€	9,50
PRINZ HAFELE ALTE MARILLE	2 CL	€	5,00
PRINZ HAFELE ALTER BODENSEE-APFEL	2 CL	€	6,00
PRINZ HAFELE VOGELBEER BRAND	2 CL	€	7,50
PRINZ HAFELE PFLÜMLI BRAND	2 CL	€	6,00

EDELBRÄNDE

GRAPPA

POLI BARILI DI SASICAIA	2 CL	€	9,00
NONINO MOSCATO	2 CL	€	7,00

TEQUILA

OLMECA ALTOS PLATA	4 CL	€	8,50
OLMECA ALTOS REPOSADO	4 CL	€	8,50
CASAMIGOS MEZCAL JOVEN	4 CL	€	15,50
VOLCAN TIERRA BLANCO	4 CL	€	8,50
VOLCAN TIERRA REPOSADO	4 CL	€	8,50
VOLCAN DE MI TIERRA X.A	4 CL	€	39,50

VODKA

STOLICHNAYA	4 CL	€	7,00
PEAR VODKA WILD ALPS	4 CL	€	8,00
GREY GOOSE	4 CL	€	9,50
MAMONT	4 CL	€	10,50
CRYSTAL HEAD	4 CL	€	12,50
BELVEDERE PURE	4 CL	€	10,50
BELVEDERE HERITAGE 176	4 CL	€	12,50

WHISKEY

BOURBON UND AMERIKANISCHE WHISKEYS

MAKERS MARK	4 CL	€	9,50
BULLEIT BOURBON	4 CL	€	8,00
KNOB CREEK	4 CL	€	9,40
WOODFOORD RESERVE	4 CL	€	8,00
BULLEIT EYE	4 CL	€	9,00
KECKEIS	4 CL	€	8,00
WHISTLEPIG RYE 10Y	4 CL	€	22,50
WILD TURKEY	4 CL	€	9,00

SCHOTTISCHER SINGLE MALT – LEICHT BIS MITTELGEWICHTIG

GLENMORANGIE 10Y	4 CL	€	9,00
HIGHLAND PARK 12Y	4 CL	€	13,50
GLENMORANGIE NECTAR	4 CL	€	14,50
ARDBEG 10YO	4 CL	€	13,00
TALISKER 10YO	4 CL	€	13,00
GLENKINCHIE 12YO	4 CL	€	14,00

SCHOTTISCHER SINGLE MALT – MITTEL BIS SCHWER

MACALLAN 12YO	4 CL	€	23,00
GLENFIDDICH 12YO	4 CL	€	12,00
GLENMORANGIE 18YO	4 CL	€	28,50
BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY 12YO	4 CL	€	13,50

SCHOTTISCHER SINGLE MALT – BESONDERE WHISKEYS

GLENMORANGIE SIGNET	4 CL	€	28,50
LAGAVULIN 16YO	4 CL	€	17,00

IRISCHE WHISKEYS

BUSHMILLS ORIGINAL	4 CL	€	8,00
TULLAMORE DEW	4 CL	€	8,50

GIN

KLASSISCH UND WACHOLDERBETONT

TANQUERAY	4 CL	€	9,00
TANQUERAY NO. 10	4 CL	€	10,50
GIN SUL	4 CL	€	10,50
BROKER´S	4 CL	€	6,00
MORRIS DRY GIN	4 CL	€	11,50

KOMPLEX MIT KRÄUTERNOTEN

BOTANIST	4 CL	€	10,50
MONKEY 47	4 CL	€	10,50
ROKU	4 CL	€	10,50
HENDRICKS	4 CL	€	12,00

FRUCHTIG UND ZITRUSBETONT

KECKEIS GIN	4 CL	€	10,50
GIN MALFY	4 CL	€	10,50
GIN MARE	4 CL	€	10,50
NESSLER 688	4 CL	€	10,50

AROMATISCH UND BESONDERS

BROCKMANS	4 CL	€	10,50
MARTIN MILLERS	4 CL	€	10,50
THE DUKE	4 CL	€	10,50
135 EAST HYOGO	4 CL	€	10,50
MORRIS BRAMBLE DRY GIN	4 CL	€	12,50

RUM

LEICHTE UND KLARE RUMS

HAVANA 3 ANOS	4 CL	€	6,00
BRUGAL BLANCO	4 CL	€	6,00
BACARDI BLANCA	4 CL	€	7,00
PLANTATION 3 STARS	4 CL	€	7,00

KLASSISCHE RUMS

BRUGAL ANEJO	4 CL	€	7,00
HAVANA ESPECIAL	4 CL	€	7,00
GOSLING DARK RUM	4 CL	€	7,00
BACARDI 8YO	4 CL	€	10,50
PLANTATION RUM 5YO	4 CL	€	10,00
APPLETON 12YO	4 CL	€	12,30

PREMIUM RUMS

DIPLOMATICA 12YO	4 CL	€	12,00
EL DORADO 15 YO	4 CL	€	12,50
AUSTRIAN EMPIRE NAVY 18YO	4 CL	€	12,50
EMINENTE RESERVA	4 CL	€	12,50
MAUND RUM PANAMÁ	4 CL	€	13,50
MAUND RUM BARBADOS	4 CL	€	13,50

EXQUISITE RUMS

RON ZACAPA XO	4 CL	€	22,00
RON ZACAPA 23	4 CL	€	14,50
DON PAPA RUM 10YO	4 CL	€	14,50

BITTER | LIKÖR

GRAND MARNIER	4 CL	€	7,50
DISARONNO	4 CL	€	7,50
FRANGELICO	4 CL	€	7,50
COINTREAU	4 CL	€	7,50
PERNOD	4 CL	€	7,50
SAMBUCA	4 CL	€	7,50
BAILEYS	4 CL	€	7,50
MONTENEGRO	4 CL	€	7,50
RAMAZOTTI	4 CL	€	7,50
AVERNA	4 CL	€	7,50
JÄGERMEISTER	4 CL	€	7,50
FERNET BRANCA	4 CL	€	7,50

BRANDY | COGNAC

REMY MARTIN VSOP	4 CL	€	14,00
HENNESSY VS	4 CL	€	9,50
HENNESSY VSOP	4 CL	€	12,50
HENNESSY XO	4 CL	€	28,50

VERSETZE WEINE

PORTWEIN & SHERRY

RAMOS PINTO	5 CL	€	6,50
POCAS 10 YO	5 CL	€	8,50
LUSTAU MANZANILLA	5 CL	€	6,50

VERMOUTH

ANTICA FORMULA	5 CL	€	7,50
MARTINI BIANCO	5 CL	€	5,50
MARTINI EXTRA DRY	5 CL	€	5,50