

vju

RESTAURANT
AM KAISERSTRAND

SPEISEN UND GETRÄNKE
MENU AND BEVERAGES

APERITIF

SCHLUMBERGER, KLASSIK BRUT	0,10 L	€ 7,50
SCHLUMBERGER, ROSÉ ICE SECCO	0,10 L	€ 7,50
SCHLUMBERGER, WHITE ICE SECCO	0,10 L	€ 7,50
MOËT & CHANDON, IMPERIAL BRUT, PICCOLO	0,20 L	€ 36,00
MOËT & CHANDON, IMPERIAL ROSÉ, PICCOLO	0,20 L	€ 39,00

APEROL SPRITZ, APEROL, HOCHRIEGL SPUMANTE		€ 9,50
PINK SPRITZ, SCHLUMBERGER ROSÉ ICE SECCO, T. HENRY PINK GRAPEFRUIT		€ 9,90
MANGO SPRITZ, SCHLUMBERGER WHITE ICE, T. HENRY MYSTIC MANGO		€ 9,00
LIMONCELLO SPRITZ, SPUMANTE BIANCO, SODA		€ 9,90
ROSOLIO TONIC, ROSOLIO, ORGANICS TONIC, ZITRONE, ROSE		€ 9,90
CAMPARI SPUMANTE, CAMPARI, SPUMANTE BIANCO, SODA, ORANGE		€ 9,50

ALKOHOLFREIER SEKT

THE ZERO ROSÉ	0,10 L	€ 7,50
ROSÉ SEKT AUS WELSCHRIESLING & DORNFELDER		
THE ZERO BLANC	0,10 L	€ 7,50
SEKT AUS WELSCHRIESLING		

KALTE VORSPEISEN UND SUPPEN

COLD STARTERS AND SOUPS

BÜFFELMOZZARELLA  

PFIRSICH | MANDEL | VERBENE | MOLKE

G,H

BUFFALO MOZZARELLA

PEACH | ALMOND | VERBEN | WHEY

€ 18

RHABARBER 

RADIESCHEN | ESTRAGON | ROSA PFEFFER

A,H,L,O

RHUBARB

RADISH | TARRAGON | PINK PEPPER

€ 17

KALBS TATAR 

KALBSRÜCKEN (100G – AT)

APFELMOST | SELLERIE | GERÄUCHERTES FELCHEN

A,D,G,M,L,O

VEAL TARTARE

VEAL LOIN (100G – AT) | APPLE CIDER | CELERY | SMOKED WHITEFISH

€ 29



= Veganes Gericht
= *vegan dish*



= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*



= Bio
= *organic*



= Regional
= *local products*

VORSPEISEN UND SUPPEN

STARTERS AND SOUPS

CREMESUPPE   

BETA SWEET KAROTTE | INGWER | ORANGE | KORIANDER
F,H,L,O

CREAMSUPPE

BETA SWEET CARROT | GINGER | ORANGE | CORIANDER

€ 9,90

CONSOMMÉ VOM RIND

JUNGE ERBSE | GRIESSNOCKERL | KERBEL
A,C,G,L,O,P

BEEF CONSOMMÉ

YOUNG PEAS | SEMOLINA DUMPLING | CERVEL


€ 9,90

VERSCHIEDENE SALATE & ANTIPASTI VOM BUFFET 

VARIOUS SALADS & ANTIPASTI FROM THE BUFFET

A,C,E,F,G,H,L,M,N,O

€ 9,90

 = Veganes Gericht
= *vegan dish*

 = Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

 = Bio
= *organic*

 = Regional
= *local products*

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTSPESIEN

VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

TAGLIOLINI

ERBSE | ZITRONE | PECORINO | MINZE

A,C,G,O,L

TAGLIOLINI

PEA | LEMON | PECORINO | MINT

€ 27

SPARGEL

WIESEN-KRÄUTERBRÖSEL | LEMONCURD | POMMES FONDANTAISE

A,F,L,N,O

ASPARAGUS

MEADOW HERB CRUMBS | LEMON CURD | POMMES FONDANT

€ 28

GRÜNKERN-RISOTTO

CHICOREE | RADIESCHEN | SCHWARZE NUSS


A,H,L,O


GREEN SPELT RISOTTO

CHICORY | RADISH | BLACK WALNUT

€ 27



 = Veganes Gericht
= *vegan dish*

 = Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

 = Bio
= *organic*

 = Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

PERLHUHNBRUST

PORTWEIN | LAUCH | KARTOFFEL-MILLEFEUILLE | NAVETTE
G,O,L

GUINEA FOWL BREAST

PORTWINE | LEEK | POTATO MILLEFEUILLE | NAVET

€ 42

SAIBLING

FENCHEL | JUNGE KAROTTE | BEURRE BLANC | FREGOLA SARDA | SAFRAN
A,D,F,G,O,L

ARCTIC CHAR

FENNEL | YOUNG CARROT | BEURRE BLANC | FREGOLA SARDA | SAFFRON

€ 38

LAMMSCHULTER

KOHLRABI | WEISSE POLENTA | AUSTERNPILZE | THYMIAN
G,L,O

BRAISED LAMB SHOULDER

KOHLRABI | WHITE POLENTA | OYESTER MUSHROOMS | THYME

€ 37



= Veganes Gericht
= *vegan dish*



= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*



= Bio
= *organic*



= Regional
= *local products*

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

KALBSRÜCKEN | KARTOFFELGURKENSALAT | ZITRONE | PREISELBEEREN
A,C,F,G,L,N,O,P

ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL

VEAL LOIN | POTATO-CUCUMBER SALAD | LEMON | LINGONBERRIES

€ 34

RINDERFILET (200G – AT)

BUTTERGEMÜSE | FISSER IMPERIAL GERSTE | JUS
A,C,G,L,O

FILET STEAK

(200G - AT)

VEGETABLES | FISSER IMPERIAL BARLEY | JUS

€ 52

STEAK ROSSINI (RINDERFILET 200G – AT)

SOMMERTRÜFFEL | HAPPY FOIE | GRÜNER SPARGEL | BRIOCHE | MADEIRA
A,C,G,L,O

FILET STEAK (200G - AT)

SUMMER TRUFFLE | HAPPY FOIE | GREEN ASPARAGUS | BRIOCHE | MADEIRA

€ 69



= Veganes Gericht
= vegan dish



= Vegetarisches Gericht
= vegetarian dish



= Bio
= organic



= Regional
= local products

HAUPTSPEISEN

AM TISCH TRANCHIERT & VORGELEGT

MAIN COURSES - CARVED TABLESIDE & SERVED

CHÂTEAUBRIAND 

RINDERFILET (450G – AT)

FÜR 2 PERSONEN

PORTWEINJUS | CHIMICHURRI | BUTTERGEMÜSE | KARTOFFEL-MILLEFEUILLE

A,C,G,O,L

CHÂTEAUBRIAND

450g DRY-AGED BEEF TENDERLOIN

PORT WINE | CHIMICHURRI | BUTTERED VEGETABLES | POTATO MILLEFEUILLE

€ 115

BIO SEEFORELLE (CA. 1000G) 

FÜR 2 PERSONEN

BEURRE BLANC | ZITRONE | FENCHEL | PETERSILIENKARTOFFELN

D,G,L

SEA BASS (1000G)

FOR 2 PERSONS

BEURRE BLANC | LEMON | FENNEL | PARSLEY POTATOES

€ 110

GERNE INFORMIERT SIE UNSER SERVICETEAM
ÜBER ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE.

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



= Veganes Gericht
= vegan dish



= Vegetarisches Gericht
= vegetarian dish



= Bio
= organic



= Regional
= local products

DESSERTS

DESSERTS

KAISERSTRAND MILLEFEUILLE 
CRÈME PÂTISSIÈRE | PASSIONSFRUCHT
A,C,F,G,H,O

*KAISERSTRAND MILLEFEUILLE
CRÈME PÂTISSIÈRE | PASSION FRUIT*

€ 15

SCHOKOLADE & KAFFEE 
TONKA | HIMBEERE | KAFFEE | CRUMBLE
A,F,H,O

*CHOCOLATE & COFFEE
TONKA | RASPBERRY | COFFEE | CRUMBLE*

€ 15

ERDBEER & VANILLE 
LIMETTE | MINZE | SABLÈ
A,C,F,G,H

*STRAWBERRY & VANILLA
LIME | MINT | SABLÈ*

€ 15



= Veganes Gericht
= *vegan dish*



= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*



= Bio
= *organic*



= Regional
= *local products*

DESSERTS

DESSERTS

HANDGEMACHTE PRALINEN 
AUS UNSERER PATISSERIE | FRISCHE BEEREN
F,G,H,O

HANDMADE PRALINES
FROM OUR PASTRY | FRESH BERRIES

€ 15

AFFOGATO  
VANILLEEIS | ESPRESSO
C,G,H

AFFOGATO
VANILLA ICE CREAM | ESPRESSO

€ 6,80

KÄSE

CHEESE

AUSWAHL VON KÄSESPEZIALITÄTEN 
AUS UNSERER KÄSEGLOCKE

FRUCHTCHUTNEYS | TRAUBEN | NÜSSE | BROTPERLEN
G,H,O

CHEESE SELECTION
CHUTNEYS | GRAPES | NUTS | BREAD

€ 19



= Veganes Gericht
= *vegan dish*



= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*



= Bio
= *organic*



= Regional
= *local products*

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

HOMEMADE CAKES & PIES

KAISERSTRAND MOZARTTORTE

A,C,E,F,G,H

KAISERSTRAND MOZARTCAKE

€ 7

SACHERTORTE

A,C,F,G,M,O,E,L

SACHERCAKE

€ 6,70

TOPFENSAHNETORTE

A,C,F,G,H

CURD CREAM CAKE

€ 6

APFELSTRUDEL

A,O,E,F,H

APPLE STRUDEL

€ 6

KAROTTENKUCHEN

A,H,O,F

CARROT CAKE

€ 6

STREUSELKUCHEN

MIT SAISONALEN FRÜCHTEN

A,G,F,H

CRUMBLE CAKE

WITH SEASONAL FRUITS

€ 6



= Veganes Gericht
= *vegan dish*



= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*



= Bio
= *organic*



= Regional
= *local products*

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 

G

PORTION OF WHIPPED CREAM

€ 1,50

KUGEL EIS 

A,C,G

SCOOP OF ICE CREAM

€ 3

PORTION VANILLESAUCE

C,G

PORTION OF VANILLA SAUCE

€ 3



= Veganes Gericht
= vegan dish



= Vegetarisches Gericht
= vegetarian dish



= Bio
= organic



= Regional
= local products

EISSPEZIALITÄTEN

ICE CREAM SPECIALTIES

CREMIG GERÜHRTER EISKAFFEE 

VANILLEEIS | ESPRESSO | OBERS | HIPPE

A,C,G

CREAMY ICED COFFEE

VANILLA ICE CREAM | ESPRESSO | CREAM | HIP

€ 9,90

SACHER BECHER 

SACHER- & VANILLEEIS | SOFT MARILLEN | BISKUIT | OBERS

A,C,G,O

SACHER CUP

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

€ 12

LINZER BECHER 

LINZER- & VANILLEEIS | RIBISEL | KARAMELLISIERTE NÜSSE

WAFFELHIPPE | OBERS

A,C,G,H,O

LINZER CUP

LINZER & VANILLA ICE CREAM | RED CURRANT | CARAMELIZED NUTS

WAFFLE HIP | CREAM

€ 12



= Veganes Gericht
= *vegan dish*



= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*



= Bio
= *organic*



= Regional
= *local products*

EISSPEZIALITÄTEN

ICE CREAM SPECIALTIES

HIMBEER-VANILLE BECHER

HIMBEER-VANILLEEIS | WEISSES SCHOKOLADENCRUMBLE | HIMBEEREN | OBERS
C,F,G

RASPBERRY-VANILLA CUP

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

€ 12

KÜRBISKERN BECHER

KÜRBISKERNÖL- & VANILLEEIS | KÜRBISKERNHIPPE | OBERS
A,C,F,G

PUMPKIN SEED CUP

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

€ 12

EISSORTEN

VANILLE c,g | SCHOKOLADE g | ERDBEERE | LINZER c,g,h
SACHER a,c,g | KÜRBISKERN | HIMBEER | MARACUJA

ICE CREAM FLAVORS

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

€ 3

PRO KUGEL

PER SCOOP



= Veganes Gericht
= vegan dish



= Vegetarisches Gericht
= vegetarian dish



= Bio
= organic



= Regional
= local products

KINDERKARTE

KIDS MENU

FRITATTENSUPPE

WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH

A,L,O

SLICED PANCAKE SOUP

ROOT VEGETABLES | CHIVE

€ 7

BUNTER GEMÜSETELLER

KARTOFFELN | SPIEGELEI

C,G,L

COLORFUL VEGETABLE PLATE

POTATOES | FRIED EGG

€ 14

PASTA

TOMATENSAUCE | PARMESAN

A,C,G,O

PASTA

TOMATO SAUCE | PARMESAN

€ 9,50



= Veganes Gericht
= *vegan dish*



= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*



= Bio
= *organic*



= Regional
= *local products*

KINDERKARTE

KIDS MENU

FISCHKNUSPERLI

ERBSENSCHOTEN | BUTTERKARTOFFELN | ZITRONE

A,C,D,E,F,G,P,N,M,L

CRISPY FISH

PEAS SHOOTS | BUTTER POTATO | LEMON

€ 16

SCHNITZEL VOM KALB

KAROTTEN | POMMES FRITES

A,C,F,G,H,M,N,O

VEAL ESCALOPE

CARROTS | FRENCH FRIES

€ 19

SMARTIES BECHER

VANILLEEIS | SCHOKOLINSEN | WAFFELRÖLLCHEN

A,C,G

SMARTIES CUP

VANILLA ICE CREAM | SMARTIES | WAFFLE ROLLS

€ 7



= Veganes Gericht
= *vegan dish*



= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*



= Bio
= *organic*



= Regional
= *local products*

INHALTSSTOFFE

A	GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN ROGGEN GERSTE HAFER DINKEL KAMUT ODER HYBRIDSTÄMME DAVON
B	KREBSTIERE
C	EIER
D	FISCHE
E	ERDNÜSSE
F	SOJA
G	MILCH (MILCH VON SÄUGETIEREN WIE KUH SCHAF ZIEGE PFERD ESEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE - EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)
H	SCHALENFRÜCHTE (MANDELN HASELNÜSSE WALNÜSSE CASHEWNÜSSE PEKANNÜSSE PARANÜSSE PISTAZIEN MACADAMIANÜSSE)
L	SELLERIE
M	SENF
N	SESAM
O	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN KONZENTRATION VON MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/L ALS INSGESAMT VORHANDENES SCHWEFELDIOXID
P	LUPINEN
R	WEICHTIERE

LIEFERANTEN & PARTNER



LEBENSMITTEL

BROT	BÄCKEREI MANGOLD, LOCHAU BÄCKEREI DREXEL, HOHENEMS
EIER	MARTINSHOF, BUCH
EIS	EISMANUFAKTUR KOLIBRI, LOCHAU
FISCH	FISCH PEER, INNSBRUCK
FLEISCH	METZGEREI WALSER, MEININGEN MARKUS FISCHER, EGG
GEMÜSE	FRUCHTEXPRESS / GRABHER GMBH, FRASTANZ
KÄSE	VORARLBERG MILCH, FELDKIRCH
MILCHPRODUKTE	VORARLBERG MILCH, FELDKIRCH
PILZE, TRÜFFEL, BEEREN	PILZ LENZ, WOLFURT
WASSERBÜFFEL- PRODUKTE	HELDERNHOF, HÖCHST
GETRÄNKE	
BIER	FOHRENBURGER, BLUDENZ
PROSECCO	SCHLUMBERGER, WIEN
RED BULL	RED BULL, SALZBURG
SÄFTE	RAUCH FRUCHTSÄFTE, RANKWEIL
SCHNAPS	THOMAS PRINZ, HÖRBRANZ

UNSERE PHILOSOPHIE

LEBENSMITTEL MIT HALTUNG

Im vju verstehen wir Lebensmittel nicht nur als Zutaten, sondern als Ausdruck von Qualität, Herkunft und Verantwortung.

Wir legen großen Wert auf sorgfältig ausgewählte Produkte, die mit Respekt vor Natur, Tier und Mensch entstehen. Dabei bevorzugen wir regionale und saisonale Lebensmittel, die durch kurze Wege ihre Frische bewahren und gleichzeitig unsere Umgebung stärken.

Unsere Küche folgt dem Anspruch, den ursprünglichen Charakter jeder Zutat zu bewahren. Weniger ist für uns oft mehr – wir setzen auf Klarheit, ehrlichen Geschmack und eine Zubereitung, die die Qualität der Produkte in den Mittelpunkt stellt.

Wo immer möglich, arbeiten wir mit Partnern aus der Region Vorarlberg, die unsere Werte teilen und für Transparenz sowie nachhaltige Produktion stehen. Genuss bedeutet für uns auch Verantwortung: Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln, die Vermeidung von Verschwendung und ein respektvoller Einsatz aller Ressourcen sind fester Bestandteil unseres Handelns, deswegen sind wir bestrebt Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

So entsteht im vju eine Küche, die nicht nur schmeckt, sondern auch ein gutes Gefühl hinterlässt.

UNSER KLIMATELLER

GRÜNKERN-RISOTTO



Mit unserem Klimateller setzen wir ein genussvolles Zeichen für bewusste und nachhaltige Ernährung. Fein abgestimmter Grünkern aus österreichischem, biologischem Anbau (AT-BIO-301) bildet die Basis dieses aromatischen Risottos und überzeugt mit seinem nussigen Charakter und angenehmer Tiefe. Ein Großteil der verwendeten Zutaten stammt aus regionaler Herkunft und unterstreicht unseren Anspruch an Nachhaltigkeit und Qualität.

Selbstverständlich ist dieses Gericht rein pflanzlich und somit vegan – leicht, bekömmlich und voller Geschmack. Ein Gericht, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch ein gutes Gefühl hinterlässt.

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	€	4,80
FANTA, ALMDUDLER, MEZZO MIX			

RAUCH FRUCHTSAFT

RAUCH FRUCHTSÄFTE	0,20 L	€	4,20
APFEL, ORANGE, BIRNE, JOHANNISBEERE, MARILLE, ANANAS, MANGO	0,50 L	€	5,80

RAUCH FRUCHTSÄFTE GESPRITZT	0,20 L	€	4,20
APFEL, ORANGE, BIRNE, JOHANNISBEERE, MARILLE, ANANAS, MANGO	0,50 L	€	5,80

RAUCH RHABARBER GESPRITZT	0,33 L	€	4,80
RAUCH EISTEE PFIRSICH GRÜN	0,33 L	€	4,80

RED BULL ORGANICS	0,25 L	€	4,80
BLACK ORANGE, PURPLE BERRY, GINGER ALE, BITTER LEMON, TONIC WATER			

RED BULL	0,25 L	€	4,90
FEVER TREE GINGER BEER	0,25 L	€	4,90
FEVER TREE TONIC WATER	0,25 L	€	4,90

VÖSLAUER MIT/OHNE	0,33 L	€	4,10
VÖSLAUER MIT/OHNE	0,75 L	€	7,90

LEITUNGSWASSER	0,25L	€	1,50
	0,5L	€	2,50
	1L	€	3,50

BIER

FOHRENBURGER	0,20 L	€	3,20
	0,30 L	€	4,70
	0,50 L	€	6,00
RADLER SÜSS I SAUER	0,20 L	€	3,20
	0,30 L	€	4,70
	0,50 L	€	6,00
FOHRENBURGER alkoholfrei	0,33 L	€	4,70
MECKATZER WEIZEN	0,50 L	€	6,00
MECKATZER WEIZEN alkoholfrei	0,50 L	€	6,00
CORONA	0,35 L	€	5,80

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

VERLÄNGERTER	€	4,00
ESPRESSO	€	4,00
ESPRESSO MACCHIATO	€	4,30
ESPRESSO DOPPELT	€	5,40
ESPRESSO DOPPELT MACCHIATO	€	5,60
CAPPUCCINO	€	5,60
LATTE MACCHIATO	€	5,60
HEISSE SCHOKOLADE	€	5,60
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	€	6,20
HEISSE ZITRONE	€	4,80
AFFOGATO	€	6,80
EISKAFFEE	€	9,90
EISSCHOKOLADE	€	9,90

UNSERE TEESORTEN (IN DER GROßEN TASSE SERVIERT)

MORGENTAU	€	5,50
GREEN DRAGON LUNG CHING	€	5,50
BERGKRÄUTER	€	5,50
REFRESHING MINT	€	5,50
FRUITY CAMOMILE	€	5,50
ROOIBOS CREAM ORANGE	€	5,50
SWEET BERRIES	€	5,50
ASSAM BARI	€	5,50
DARJEELING SUMMER GOLD	€	5,50
EARL GREY	€	5,50

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