

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

---

SAIBLING


GRÜNE ERDBEERE | GURKE | VERJUS


D,G,L,O

*ARCTIC CHAR*

*GREEN STRAWBERRY | CUCUMBER | VERJUS*

€ 24

 = Veganes Gericht  
= *vegan dish*

 = Vegetarisches Gericht  
= *vegetarian dish*

 = Bio  
= *organic*

 = Regional  
= *local products*

# KALTE VORSPEISEN UND SUPPEN

COLD STARTERS AND SOUPS

## CREMESUPPE

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

*CREAMSOUF*

*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

---

## MELANZANI

TOMATENESSENZ | MISO | PINIENKERNE | BASILIKUM

A,F,H,L,N,O

EGGPLANT

TOMATO ESSENCE | MISO | PINE NUTS | BASIL

€ 28

---

## LÄNDLE-SELLERIE IN HEUASCHE

BIO POLENTA MORBIDA | ARTISCHOCKE | MARSALA JUS


A,H,L,O


LÄNDLE CELERY IN HAY-ASH

ORGANIC POLENTA MORBIDA | ARTICHOKE | MARSALA JUS

€ 30



 = Veganes Gericht  
= vegan dish

 = Vegetarisches Gericht  
= vegetarian dish

 = Bio  
= organic

 = Regional  
= local products

Preise in Euro inkl. MwSt.

# HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

## PERLHUHN

PORTWEIN | EIERSCHWAMMERL | JUNGER KOHL | KARTOFFEL  
G,O,L

## GUINEA FOWL

PORTWINE | CHANTERELLES | YOUNG CABBAGE | POTATO

€ 42

---

## REINANKE

FENCHEL | JUNGE KAROTTE | BEURRE BLANC  
D,F,G,O,L

## REINANKE

FENNEL | YOUNG CARROT | BEURRE BLANC

€ 38

---

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

KALBSRÜCKEN | KARTOFFEL-GURKEN-SALAT | ZITRONE | PREISELBEEREN  
A,C,F,G,L,N,O,P

## ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL

VEAL LOIN | POTATO-CUCUMBER SALAD | LEMON | LINGONBERRIES

€ 34



= Veganes Gericht  
= *vegan dish*



= Vegetarisches Gericht  
= *vegetarian dish*



= Bio  
= *organic*



= Regional  
= *local products*

# HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

## RINDERFILET (200G – AT)

VIOLETTE KARTOFFEL | SHIITAKE | BUCHWEIZEN | AUBERGINE | FLUSSKREBS  
A,B,G,L,O

*FILET STEAK*

*(200G - AT)*

*VIOLET POTATO | SHIITAKE | BUCKWHEAT | EGGPLANT | CRAYFISH*

€ 59

---

## 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

LAKE TROUT (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

## ZITRONE & BASILIKUM

AMALFI ZITRONE | BASILIKUM | MERINQUE

A,C,F,G,H,O

*LEMON & BASIL*

*AMALFI LEMON | BASIL | MERINGUE*

€ 15

---

## SCHOKOLADE & KARAMELL

SABAIONE | MARSALA KARAMELL | HASELNUSS

A,F,H,O

*CHOCOLATE & CARMEL*

*SABAIONE | MARASALA CARMEL | HAZELNUT*

€ 15

---

## KOKOSNUSS & LYCHEE

VEGANES PARFAIT | KOKOSNUSS | LIMETTE

A,C,F,G,H

*COCONUT & LYCHEE*

*VEGAN PARFAIT | COCONUT | LIME*

€ 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, <b>MEININGEN</b> MARKUS FISCHER, EGG
GEMÜSE	FRUCHTEXPRESS / GRABHER GMBH, FRASTANZ
KÄSE	VORARLBERG MILCH, FELDKIRCH
MILCHPRODUKTE	VORARLBERG MILCH, FELDKIRCH
PILZE, TRÜFFEL, BEEREN	PILZ LENZ, <b>WOLFURT</b>
WASSERBÜFFEL- PRODUKTE	HELDERNHOF, HÖCHST
GETRÄNKE	
BIER	FOHRENBURGER, <b>BLUDENZ</b>
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 LÄNDLE-SELLERIE IN HEUASCHE



Bodensee trifft Mittelmeer – eine Idee, die bei unserem Genussfest *Taste and Celebrate* im April entstanden ist und auf diesem Teller weiterlebt.

Im Mittelpunkt steht Vorarlberger Sellerie, behutsam in hausgemachter Heuasche gegart. Das Heu stammt von einer Hofwiese aus Lindau, die Asche entsteht direkt in unserem *Big Green Egg* (vielseitiger, eiförmiger Keramikgrill) und verleiht dem Sellerie feine Röstaromen sowie eine besondere Tiefe.

Dazu servieren wir cremige Bio-Polenta aus Vorarlberger Riebelmais\* von *Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten* aus dem Ländle. Mit dem Comeback dieser einst prägenden, heute wiederentdeckten Beilage, knüpfen wir an regionale Traditionen an und schenken ihnen eine neue Bühne. Die Polenta verleiht dem Gericht Wärme, Charakter und eine nachhaltige Verwurzelung in der Vorarlberger Genussskultur.

Den Blick richten wir auch zugleich nach Süden: Artischocken aus der Provence und ein aromatischer Marsala-Jus aus Sizilien bringen die Aromen des Mittelmeerraums an den Bodensee. Inspiriert vom französischen Barigoule-Kochstil entsteht so eine harmonische Verbindung aus regionaler Bodenständigkeit und mediterraner Leichtigkeit.

Ein Gericht, das zeigt, wie Genuss, Saisonalität und Nachhaltigkeit zusammenfinden können – verwurzelt in unserer Region und zugleich offen für die kulinarischen Geschichten Europas.

*\*Riebelmais - ein Stück Vorarlberger Geschichte*

*Der echte Vorarlberger Riebelmais (glutenfrei), auch „Türgga“ genannt, wird wieder von einer Handvoll Bauern angebaut. Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten vermehrt das Saatgut händisch nach alter Tradition und organisiert die Ernte der Vertragsbauern. Bis in die 1950er Jahre war der weiße, schmackhafte Riebelmais die Hauptzutat des Riebels.*

# 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