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

SELLERIE

HASELNUSS | BIRNE | BERGKÄSE

A,G,H,L

CELERIAC

HAZELNUT | PEAR | MOUNTAIN CHEESE

€ 18

GERÄUCHERTE BEETE

BROMBEERE | FICHTENNADEL | SONNENBLUMENKERNE

H,N,O

SMOKED BEETROOT

BLACKBERRY | SPRUCE NEEDLES | SUNFLOWER SEEDS

€ 18

KALBSTATAR

EIGELB | HERBSTTRÜFFEL | KARTOFFEL

A,C,G,M

VEAL TARTARE

EGG YOLK | AUTUMN TRUFFLE | POTATO

€ 28

= Veganes Gericht
= *vegan dish*

= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

= Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

KALTE VORSPEISEN UND SUPPEN

COLD STARTERS AND SOUPS

ESSENZ

STEINPILZESSENZ | PILZRAVIOLO | KERBEL

A,H,O

ESSENCE

PORCINI MUSHROOM ESSENCE | MUSHROOM RAVIOLO | CHERVIL

€ 10,50

CONSOMMÉ VOM OCHSENSCHWANZ

ZWIEBEL | PETERSILIE | PFEFFER | MOLKE

A,C,G,L,O

OXTAIL CONSOMMÉ

ONION | PARSLEY | PEPPER | WHEY

€ 10,50

VERSCHIEDENE SALATE & ANTIPASTI VOM BUFFET

VARIOUS SALADS & ANTIPASTI FROM THE BUFFET

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

€ 10,50

= Veganes Gericht
= *vegan dish*

= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

= Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTSPEISEN

VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

KÜRBIS

MUSKATKÜRBIS | SANDDORN | BUCHWEIZEN | SALBEI

L

PUMPKIN

NUTMEG PUMPKIN | SEA BUCKTHORN | BUCKWHEAT | SAGE

€ 27

ARTISCHOCKE

GERSTE | OLIVE | VIN JAUNE

A,F,L,O

ARTICHOKE

BARLEY | OLIVE | VIN JAUNE

€ 28

= Veganes Gericht
= *vegan dish*

= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

= Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

ENTE[2]

QUITTE | CHICORÉE | SAUCE SALMIS

A,C,G,L,O

DUCK[2]

QUINCE | CHICORY | SAUCE SALMIS

€ 39

ZANDERFILET

SAUERKRAUT | BEURRE BLANC | DILL

D,G,L,O

PIKE-PERCH FILLET

SAUERKRAUT | BEURRE BLANC | DILL

€ 39

= Veganes Gericht
= *vegan dish*

= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

= Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

WIR BEWAHREN DAS ALTE UND BEGRÜSSEN DAS NEUE

KLASSISCHE ÖSTERREICHISCHE GERICHTE,
TRADITIONELL FÜR SIE ZUBEREITET

WE HONOUR THE OLD AND WELCOME THE NEW
CLASSIC AUSTRIAN DISHES TRADITIONALLY PREPARED FOR YOU

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

KALBSRÜCKEN | SARDELLE | KAPERN | PETERSILIENKARTOFFELN | ZITRONE
PREISELBEEREN
A,C,D,F,G,L,N,P

ORIGINAL VIENNESE SCHNITZEL
VEAL LOIN | ANCHOVY | CAPERS | PARSLEY POTATOES | LEMON | LINGONBERRIES

€ 34

ZWIEBELROSTBRATEN (RIB EYE 200G)

PORTWEINJUS | KAISERSCHOTEN | RÖSTZWIEBEL | BRATKARTOFFELN
A,G,L,O

ONION ROAST BEEF
PORT WINE JUS | SUGAR SNAP PEAS | CRISPY FRIED ONIONS | ROAST POTATOES

€ 37

= Veganes Gericht
= *vegan dish*

= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

= Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

WIR BEWAHREN DAS ALTE UND BEGRÜSSEN DAS NEUE

KLASSISCHE ÖSTERREICHISCHE GERICHTE,
TRADITIONELL FÜR SIE ZUBEREITET

WE HONOUR THE OLD AND WELCOME THE NEW
CLASSIC AUSTRIAN DISHES TRADITIONALLY PREPARED FOR YOU

BIO-RINDS-TAFELSPITZ

SCHNITTLAUCHSAUCE | APFELKREN | WURZELGEMÜSE | KNOCHENMARK
SPINAT | RÖSTKARTOFFEL
A,C,G,L,M

ORGANIC BEEF TAFELSPITZ
CHIVE SAUCE | APPLE HORSERADISH | ROOT VEGETABLES | BONE MARROW
SPINACH | ROASTED POTATOS

€ 36

KÄSSPÄTZLE

LÄNDLE SPÄTZLEKÄSE | RÖSTZWIEBELN | SCHNITTLAUCH
A,C,G,L

KÄSSPÄTZLE
LÄNDLE SPÄTZLE CHEESE | CRISPY FRIED ONIONS | CHIVES

€ 22

UNSER KLIMATELLER
MEHR INFOS AM ENDE
DER SPEISEKARTE

= Veganes Gericht
= *vegan dish*

= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

= Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

HAUPTSPEISEN

AM TISCH TRANCHIERT & VORGELEGT

MAIN COURSES - CARVED TABLESIDE & SERVED

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD AM KNOCHEN GEGART

FÜR 2 PERSONEN
BROMBEERE | STEINPILZ | JUS | BRIOCHE
A,C,G,O,L

SADDLE OF VENISON FROM LOCAL HUNTING COOKED ON THE BONE
FOR 2 PERSONS
BLACKBERRY | PORCINI MUSHROOMS | JUS | BRIOCHE

€ 115

SEEZUNGE (CA. 1000G)

FÜR 2 PERSONEN
MUSCHELSUD | PETERSILIENKARTOFFELN | BLATTSPINAT
D,G,O,L,R

SOLE (APPROX. 1000G)
FOR 2 PERSONS
MUSSEL BROTH | PARSLEY POTATOES | SPINACH

€ 135

= Veganes Gericht
= *vegan dish*

= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

= Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

DESSERTS

DESSERTS

FEIGE & HONIG

MILLEFEUILLE | THYMIAN | HONIG | FEIGEN

A,C,G,H

FIG & HONEY

MILLE FEUILLE | THYME | HONEY | FIG

€ 15

MARONI & VANILLE

RUM | BIRNE | MERINQUE | KAKAO

A,H

CHESTNUT & VANILLA

RUM | PEAR | MERINGUE | COCOA

€ 15

ZWETSCHKENKNÖDEL

ZWETSCHKEN | VANILLE | TOPFEN

A,C,G

PLUM DUMPLING

PLUM | VANILLA | CURD CHEESE

€ 15

= Veganes Gericht
= *vegan dish*

= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

= Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

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*

Preise in Euro inkl. MwSt.

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

Preise in Euro inkl. MwSt.

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

HOMEMADE CAKES & PIES

KUCHEN DES TAGES

UNSERE SERVICEMITARBEITER 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*

Preise in Euro inkl. MwSt.

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 = Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

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 = Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

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*

Preise in Euro inkl. MwSt.

KINDERKARTE

KIDS MENU

FISCHKNUSPERLI

ERBSENSCHOTEN I BUTTERKARTOFFELN I ZITRONE

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

CRISPY FISH

PEAS SHOOTS I BUTTER POTATO I LEMON

€ 16

SCHNITZEL VOM KALB

KAROTTEN I POMMES FRITES

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

VEAL ESCALOPE

CARROTS I FRENCH FRIES

€ 19

SMARTIES BECHER

VANILLEEIS I SCHOKOLINSEN I WAFFELRÖLLCHEN

A,C,G

SMARTIES CUP

VANILLA ICE CREAM I SMARTIES I WAFFLE ROLLS

€ 7

= Veganes Gericht
= *vegan dish*

= Vegetarisches Gericht
= *vegetarian dish*

= Bio
= *organic*

= Regional
= *local products*

Preise in Euro inkl. MwSt.

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 Seehotel am Kaiserstrand 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 Seehotel am Kaiserstrand eine Küche, die nicht nur schmeckt, sondern auch ein gutes Gefühl hinterlässt.

UNSER KLIMATELLER
KÄSSPÄTZLE

Regional verwurzelt. Saisonal gedacht. Mit Geschichte serviert.

Unser Klimateller steht für bewussten Genuss mit besonderem Augenmerk auf Regionalität und Saisonalität. Im Mittelpunkt stehen Gerichte, deren Zutaten möglichst kurze Wege zurücklegen und die zugleich ein Stück kulinarische Geschichte unserer Heimat erzählen.

In diesem Quartal widmen wir unseren Klimateller einem echten Vorarlberger Klassiker: Kässpätzle. Das traditionsreiche Gericht ist seit Generationen fest in der regionalen Küche verankert. Was früher vor allem eine sättigende und unkomplizierte Mahlzeit aus wenigen verfügbaren Zutaten war, ist heute aus Vorarlbergs Wirtshäusern und Küchen kaum mehr wegzudenken. Für unsere Kässpätzle setzen wir bewusst auf Zutaten aus der Region: Bergkäse, Alpkäse und Räßkäse beziehen wir von unserem Partner Vorarlberg Milch.
Das Bio-Spätzlemehl bildet die Grundlage für den Teig, die Freilandeier stammen von unserem Partner Martinshof – auch in Vorarlberg ansässig. So entsteht ein Gericht, das für uns vieles vereint: kurze Wege, ausgewählte regionale Produkte, gelebte Tradition und echten Vorarlberger Geschmack.

Ein Stück Heimat auf dem Teller – und Genuss mit Blick auf morgen.

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			

Preise in Euro inkl. MwSt.

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 I 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

Preise in Euro inkl. MwSt.

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

Preise in Euro inkl. MwSt.

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

Preise in Euro inkl. MwSt.

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

Preise in Euro inkl. MwSt.

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

Preise in Euro inkl. MwSt.

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

Preise in Euro inkl. MwSt.

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