



Als Apéritif, für zwischendurch oder einfach weil's schmeckt

SPRIZZIG.BIERIG.ERFRISCHEN

BUDDY BIER-SPRIZZER

Grapefruitnektar, Holunderblütensirup, Weißbier, frische Minze, Eis € 5,90

HOLLY BIER-SPRIZZER

Kirschsafte, Holunderblütensirup, leichtes Weißbier, frische Minze, Eis € 5,90

SPRIZZIGES IM JAGDSCHLÖSSL

ROSATO SPRIZZ

Martini Rosato⁵, Soda, Vino Frizzante, Lime Juice², Grenadine^{1,2}, frische Minze, Orangenscheibe, Eis € 6,80

APEROL SPRIZZ

Aperol^{1,11}, Soda, Vino Frizzante, ein Spritzer frisch gepresster Zitronensaft, Orangenscheibe, Eis € 6,80

HUGO

Holunderblütensirup, Soda, Vino Frizzante, Lime Juice², frische Minze, Zitronenscheibe, Limettenscheibe, Eis € 6,80

JÄGER SPRIZZ

Maracujasirup¹, Soda, Pink Grapefruitsaft, Vino Frizzante, Campari¹, Orangenscheibe, Eis € 6,80

JÄGERINNEN SPRIZZ

Marillensirup, Soda, Himbeersaft, Vino Frizzante, Lime Juice², Limettenscheibe, Eis € 6,80

SPRIZZIGES MAL OHNE PROZENTE....

HOLY SPRIZZ

Tonic Water, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze, Zitronenscheibe, Eis € 5,90

ISARWASSER OHNE

American Ginger Ale, Blue Curacao¹, Holunderblütensirup, Soda, Lime Juice², frische Minze, Zitronenscheibe, Eis € 5,90

PASSION SPRIZZ

Bitter Lemon¹¹, Maracujasirup¹, Lime Juice², Soda, Maracujanektar, Grenadine^{1,2}, Eis € 5,90

PROBIER APERITIV

KLEINE SAISON-BIERSPEZIALITÄT VON HOFBRÄU MÜNCHEN

0,3l € 2,90



Immer wieder anders, aber immer frisch gezapft.

Probieren Sie sich durch Hofbräu's Bierschmankerl.

Unfiltrierter Winterzwickel, Maibock, Naturtrübes Sommerbier, Wiesnbier oder das süffige Festbier zur Weihnachtszeit, je nachdem was gerade aktuell ist.



Jagdschlössls Vorspeisen & Brotzeitschmankerl

WAS ZUM SCHMIEREN VORNEWEG

Frisch angebatzter Frischkäse, cremiger Obatzda und gekräutertes Griebenschmalz⁷ mit dreierlei Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 5,90

OBACHT, OBATZT...

Zwei Nockerl cremig-würziger Münchner Obatzda mit Radieserl, roten Zwiebeln, einer ofenfrischen Brez'n und Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 7,80

LAUWARMES SCHWEINDERL

Eine dicke, frisch runtergeschnittene Scheibe Schweinsbraten auf dem Holzbrett, mit Essig-Gurkerl, geriebenem Kren, Salzbuter und unserem Holzofenbrot € 9,90

HARLACHINGER JÄGER-JAUS'N

Tirolerspeck^{2,4,7}, Schinkenschmankerl^{2,4,7}, gekräutertes herzhaftes Griebenschmalz⁷, grobe Leberwurst⁷, lauwarmer Schweinsbraten mit frisch geriebenem Kren^{3,5}, Obatzda, zweierlei vom Kas und Pfefferwurz^{2,4,7}, dazu Radi, Löwensenf, Gurkerl², und unser Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 14,50

ALPENLÄNDER KASSCHMANKERL

mit rassigem Bergkäse, Bavaria Blue, Kräuter-Frischkäse und würziger Taleggio dazu hausgemachter Marillensenf, Grissini und unser Holzofenbrot € 12,50

WURSTIGER WURSTSALAT

nach Münchner Art von der Regensburger⁷, mit Bergkäsestreifen und roten Zwiebeln, dazu Salzbuter und unser Holzofenbrot vom Bäckermeister Grimminger € 9,80

ZARTROSA ROASTBEEF

fein aufgeschnitten und mit unserer Remoulade, allerlei saurer Begleitung und resch gerösteten Bratkartoffeln aufgetischt € 15,80



Aus Jagdschlössls Suppentopf

RAHMIGE KÜRBISSUPP'N

mit steirer Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 5,80

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Weisswurst-Nockerl^{2,3,4,7} oder Kräuterfrittaten oder beidem, auf jeden Fall aber mit viel frischem Schnittlauch € 4,90

SPEISEMEISTERS SUPPENTOPF

Immer frisch, immer wieder anders € 4,50

DAMPFIGE LEBERKNÖDELSUPPE

in der kräftigen Rindsbrühe mit viel frischem Schnittlauch € 5,80





Unser Salatblatt

STRACCETTI SALAT

mit Balsamicodressing angemacht, dazu rosa gebratene Rinderlendenstreifen, angeschwenkte Schwammerl, gehobelter Parmesan und geröstete Kerndl
oder mit kleinem ca. 150g rosa gebratenen Rindsfilet

€ 16,50
€ 22,50

DIRNDL SALAT

bunt gemischt mit Melone, Ananas und blauen Trauben in leichter Vinaigrette, mit Crispy-Chicken im Cornflakes-Mantel & fruchtigem Curry-Dip

€ 14,50

SCHÄFER SALAT

Gegrillter Ziegenkäse, mit Honig beträufelt, dazu ein bunt gemischter Salat in würzigem Almkräuter-Dressing, aufgetischt mit knusprigen Lauch-Käse-Crostini

€ 14,50

EISBACH SALAT

Auf Zitronengras gegrillte Scampi mit Chili-Schmand und einem ofenfrischen Kräuterbaguette an einem kunterbunt gemischten Sommersalat in Vinaigrette

€ 18,90



Es gibt nichts besseres als was guads

UNSERE SAFTIGEN FLEISCHPFLANZERL

mit der feinen Majoran-Note, aufgetischt mit würzigem Bratensafterl, rahmigem Wirsing und hausgestampftem Kartoffelpüree

€ 13,50

ORIGINAL NÜRNBERGER

resch gebratene Rostbratwürstl⁷, ein halbes Dutzend, auf deftig frischem Fassauerkraut, dazu Grimmingers Holzofenbrot und zweierlei Senf

€ 9,90

ALTBAYRISCHES KNÖDELGRÖSTL

goldbraun angeröstet mit Schweinsbratenwürfeln, Tiroler Speck^{2,3,4,7}, Zwiebeln, frisch gezupftem Majoran und Ei, dazu natürlich unser würziges Bratensafterl

€ 11,80

BERGKÄSSPATZEN NACH SPEISEMEISTERS ART

mit kräftigem Appenzeller Bergkäse, zum Selber-Würzen mit Portwein-Charlotten, Junglauch, Röstzwiebeln, Malzbrotcroutons, hausgemischtem Kässpätzchen-Pfeffer und Birnen-Chili-Marmelade

€ 13,50

SELBERGEMACHTE PFAFFENWÜRGER

Spinatnockerl im Parmesansosserl angeschwenkt, mit Kerndl, Wald- und Wiesenschwammerln und Tomaten-Confit aufgetischt, dazu ein kleiner Ruccolasalat

€ 14,90

CLUBHENDL-SANDWICH

mit knuspriger Backhendlbrust, kross gebratenem Tiroler Speck^{2,3,4,7}, Tomaten, Gurken, Salat, Ei und unserer hausgemachten Clubhendlsauce, dazu gebackene Kartoffelecken

€ 14,90



Speisemeisters runde Ecke

BERGKASIGE KASPRESSKNÖDEL

röstig abgeschmelzt und mit gehobeltem Parmesan, gebräunter Nussbutter und einem kunterbunt gemischten Sommersalat aufgetischt

€ 13,50

Aus den Untiefen der Bayrischen Seen frisch für Sie gefischt

ZANDERFILET UNTER DER GREMOLATA

saftig gebraten und auf einem parmesanigem Schwammerl-Blattspinat und im Ofen gebackenen Thymiankartoffeln serviert

€ 19,50

GAMBA GRÖSTL

Gegrillte Garnelen auf Zitronengras gespießt, aufgetischt mit einem mediterranen Kartoffel-Gemüse-Durcheinander und leicht angeschärftem Chili-Schmand

€ 18,90

FILET VOM SEE-SAIBLING

aus eiskaltem Bergwasser gefischt und in Zitronenbutter angebraten, auf einem cremigen Kürbisrisotto und leichtem Luganasosserl serviert

€ 22,90



Saftig gegrillt auf unserem Lavasteingrill

Unsere Steaks stammen alle von ausgesuchten Metzgern, die genauso viel Wert auf gesunde und artgerechte Aufzucht legen wie wir. Qualität, die man schmeckt.

SAFTIG GEGRILLTES STEAK

auf unseren Steakbrettern serviert, zum Selberwürzen mit Meersalz und unserem Steakpfeffer, Bergkräuterbutter und dreierlei hausgemachten Saucen, aufgetischt mit einer Bio-Ofenkartoffel mit Kräutertopfen

KERNIGES RUMPSTEAK vom Allgäuer Weiderind, ca. 270 g schwer mit Fettrand € 24,90

BUTTERZARTES OBERBAYRISCHES RINDSFILET ca. 225 g schwer € 29,50

HÜFTSTEAK VOM BAYRISCHEN KALB ca. 220 g schwer € 25,50

Für richtige Mannsbilder:

RIB-EYE STEAK VOM BAYRISCHEN WEIDEOCHSEN ca. 350 g schwer € 29,50

Für fescche Madl'n:

KLEINES OBERBAYRISCHES RINDSFILET, ca. 150 g schwer € 22,50

Dazu zweihandvoll kunterbunt gemischter Landhaus-Salat mit unserem Balsamicodressing angemacht

€ 4,90



Achtung, Wild!

WILDES WEISSBIERGULASCH

von der bayrisch sprechenden Wildsau aufgetischt mit angeschwenktem Wurzelwerk und angebräunten Brezn-Servietten-Knödeln

€ 19,50



Jagdschlössls Classix

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN

aus der saftigen Schulter, mit krustigem Krusterl, Dunkelbierjus und unserem Speisemeister-Knödel, dazu ein Krautsalat mit Speck^{2,3,4,7}

€ 13,50

ALTÖTTINGER HOFENTE

vom Lugeder Geflügelhof, die Portion frisch und resch aus dem Ofen mit Entensafterl, gewürzigem Blaukraut und unserem Speisemeister-Knödel

€ 19,80

BERGSTEIGER SCHNITZEL

Schweinelendenschnitzel im Bergkäse-Brezn-Panad mit hausgerührten Preiselbeeren, einer halben Zitrone und frisch angemachtem Kartoffel-Endivien-Salat

€ 15,90

ÜBERBACKENE LANDHENDLBRUST

mit gekräuterten Würfeltomaten und original Appenzeller überbacken, auf frisch angeschwenkten Pinienkern-Ruccola-Linguine aufgetischt

€ 17,50

WIENER KALBS-TAFELSPITZ

zart gesotten serviert mit zweierlei Sosslerl, frisch geriebenem Kren und einem Kartoffel-Wurzelgemüse-Durcheinander

€ 18,90

ÜBERNACHT GESCHMURGELTES OCHSENBACKERL

langsam mit Bergkräuter-Aromen in kräftigem Rotwein geschmort, mit gewürzigem Blaukraut und frisch gestampftem Kartoffelpüree aufgetischt

€ 19,50

FRISCH GEGRILLTES GESCHNETZELTES

vom Kalb und vom Rindsfilet auf kräuterrahmigem Schwammerl-Ragout, mit fein angerösteten Butterspätzle und unserem bunt gemischten Landhaus-Salat

€ 20,50

WELLIG GEBRUTZELTES WIENERSCHNITZEL

aus der Kalbshälfte geklopft, mit einer halben Zitrone, hausgerührten Preiselbeeren und reschen Bratkartoffeln mit Zwiebeln

€ 21,90

ZWIEBLROSTIGER ZWIEBELROSTBRATEN

aus der Allgäuer Rinderlende (180g), mit Charlottensosserl, angeschwenkten Speckbohnen⁷, knusprigen Röstzwiebeln und gezwiebelten Bratkartoffeln

€ 23,50





Süsse Versuchungen

SCHOKOBATZDA-ZWEIERLEI

Schokomousse von der weissen Toblerone und von der Zartbitter-Schoki mit einem vanilligen Sauerkirschragout

€ 6,80

DIE ZIMTZICKE

Rahmig-dampfiger Vanille-Milchreis, zimtig gezuckert und mit eingemachten Kirschen aufgetischt

€ 6,50

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mit braunem Rum aromatisiert und frisch mit Mandeln, Rosinen⁵ und Rohrzucker karamellisiert, aufgetischt mit unseren hausgemachten Zwetschgenröstern oder mit fruchtig-süßem Apfelmus

Nachspeisen-Portion

€ 5,90

Hauptgang-Portion

€ 8,90

HEISSE LIEBE HOCH 2

Leicht angedickte heisse Himbeeren mit Mövenpicks Crème-Vanilla und Chocolate-Chip - Eis

€ 5,90

WALNUSS BECHER

Köstliches Maple Walnuss und Chocolate Chips von Mövenpick mit knackigen Nüssen, Pistazien und einem Tupfer Sahne

€ 5,90

FROSTIGES FRÜCHTCHEN

Bratapfel- und Strawberry-Creme- Eis von Mövenpick mit angedickten Waldbeeren und einem Tupfer Sahne

€ 5,90

UNSER MÖVENPICK EIS FÜR SIE ZUR WAHL:

Strawberry Cream, Maple Walnut, Gebrannte Mandel, Crème Vanille, Chocolate Chips, Bratapfel-Creme

€ 1,60

**DIE EINFACHEN SACHEN IMMER NOCH BESSER ZU MACHEN,
DAS IST MEINE LEIDENSCHAFT**

JOACHIM BAUER

1=Farbstoff; 2= Konservierungsstoffe; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=Schwefeldioxid; 6=Eisengluconat; 7=Phosphat, 8=geschwärzt; 9=gewachst; 10=mit Süßungsmittel







Softgetränke

LIMO & CO

Coca-Cola ^{1;3;9}	0,20l	€ 2,80
	0,40l	€ 3,90
Cola light ^{1;3;9;12}	0,33l	€ 3,80
Fanta ^{1;3}	0,20l	€ 2,80
	0,40l	€ 3,90
Spezi ^{1;3;9}	0,20l	€ 2,80
	0,40l	€ 3,90
Sprite ³	0,20l	€ 2,80
	0,40l	€ 3,90
Tonic Water ¹⁰ - Bitter Lemon ¹⁰ - Ginger Ale	0,20l	€ 3,20

WASSER

Tafelwasser	0,40l	€ 3,10
Siegsdorfer Petrusquelle Mineralwasser, medium	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 6,20
Siegsdorfer Petrusquelle Mineralwasser, still	0,25l	€ 2,90
	0,75l	€ 6,20

SÄFTE UND NEKTARE

Orangensaft - Apfelsaft naturtrüb - Johannisbeernektar - Maracujanektar - Mangosaft
Rhabarbernektar - Grapefruitnektar - Ananasnektar - Himbeersaft - Kirschsafft

Säfte	0,20l	€ 3,10
Saftschorle nach Wahl	0,40l	€ 4,-

4 KIDS ONLY

Mini-Schorlen für unsere kleinsten Gäste	0,20l	€ 2,-
--	-------	-------





Unsere Bierspezialitäten aus dem Hause Hofbräu München

FRISCH GEZAPFTES

Hofbräu Original Helles

Das untergärige Hofbräu Original verkörpert wie kein anderes Bier die besondere Atmosphäre der Biermetropole München. Das leuchtend glänzende und goldgelbe Hofbräu Original mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol. hat eine schneeweiße Schaumkrone und ein feinwürziges Bukett. Sein Geschmack ist elegant, leicht malzig, vollmundig, ausgereift und einem subtil herben Ausklang. Ein Bier mit Charakter.

Unsere Empfehlung zu Vorspeisen, Salaten, Kartoffel- und Knödelgerichten, Pasta und Steaks

0,50l	€ 4,30
0,30l	€ 2,80

Hofbräu Dunkel

Das dunkelbraune Hofbräu Dunkel mit einem Alkoholgehalt von 5,5% Vol. hat einen cremefarbenen Schaum und ein malzblumiges Bukett mit Karamellnoten. Sein Geschmack ist röstmalzig, hopfig und mit einer dezenten Malzsüße im Ausklang. Ein Bier mit Münchner Tradition!

Unsere Empfehlung zu gefülltem Geflügel und Wild, Pilzgerichten und Süßspeisen

0,50l	€ 4,30
0,30l	€ 2,80

Hofbräu Münchner Weisse

Die obergärige „Münchner Weisse“ ist der Geheimtipp für alle Weißbier-genießer, die spritzige, prickelnde Erfrischung schätzen. Hell bernsteinfarben mit einer cremigen Schaumkrone und einem harmonisch fruchtigen Bukett entfaltet sich „Münchner Weisse“ mit einem Alkoholgehalt von 5,1% Vol. im Glas. Ihr Geschmack ist feinhefig, spritzig, aromatisch-estrig und mit einem mild-süßlichen Ausklang. Ein erfrischendes Vergnügen!

Unsere Empfehlung zu Weißwürsten, Fischgerichten, Haxen, Steaks und mildem Käse

0,50l	€ 4,50
0,30l	€ 2,90

Hofbräu Saisonbier

Unsere Saisonspezialität. Egal ob Festbier, Maibock, Winterzwickel, naturtrübes Sommerbier oder das weltbekannte Oktoberfestbier. Hofbräu München braut für jede Jahreszeit oder jeden Anlass das passende Bier. Fragen Sie einfach Kellner oder Kellnerin nach dem aktuellen Schmankerl der weltbekannten Münchner Traditionsbrauerei.

0,50l	€ 4,50
0,30l	€ 2,90

UNSER BESONDERES BIERSCHMANKERL

Mit unseren beiden Bierbrunnen zum selber Zapfen bieten wir Ihnen etwas ganz Besonderes und Einzigartiges in unserem Jagdschlössl. Ob eine geschmeidige Schaumige, ein-oder zweifingerbreit geschäumt oder auch „englisch“ ganz ohne Schaum: Jeder lieb gewonnenen Trinkgewohnheit kann uneingeschränkt gefrönt werden. Ein großer Spaß für Sie, Ihre Freunde und Kollegen oder auch zum Junggesellenabschied, Geburtstag oder einfach nur so zum Stammtisch.

je 0,10l	€ 0,77
----------	--------





AUS DER FLASCHE

Hofbräu Schwarze Weisse

Wer beim Weißbier den sanften aromatischen Geschmack bevorzugt, der wird mit der obergärigen „Hofbräu Schwarze Weisse“ die richtige Wahl treffen. Das dunkle Weißbier mit einem Alkoholgehalt von 5,1% Vol. hat eine bernsteindunkle Farbe, cremefarbenen Schaum und ein harmonisch malz-duftiges Bukett. Sein Geschmack ist karamellartig, aromatisch, sanft erfrischend und mit einem samtig-weichen Ausklang. Die sanfte Form der Erfrischung!

Unsere Empfehlung zu Wurst, Käse, Bratengerichten, Haxen, Gulasch und Süßspeisen 0,50l € 4,50

Hofbräu Weisse leicht

Die spritzig, schlanke Hofbräu Weisse leicht ist mit nur 3,2% Alkohol das ideale Bier für leichten Genuss bei vollem, typischen Weißbiergeschmack. Das goldgelbe Bier mit weißer Schaumkrone ist ein Tribut an den Fitness- und Wellness-Trend!

Unsere Empfehlung zu Vorspeisen, Antipasti, Pasta, Salaten, Fisch und Meeresfrüchten 0,50l € 4,50

König Pilsener

Das König Pilsener ist ein untergäriges Vollbier mit einem Alkoholgehalt von 4,9% Vol. und einer Stammwürze von 11,3% . Als erstes deutsches Premium-Pilsener überall dort zu Hause, wo höchste Qualität der Maßstab der Dinge ist. Keine andere Biermarke verbindet Erfolg und Hochklassigkeit so vollkommen wie König Pilsener - das König der Biere.

Unsere Empfehlung zu Vorspeisen, Brotzeiten, Antipasti und Steaks 0,33l € 3,90

BLEIFREIES

Hofbräu Helles alkoholfrei

Das leichte und frische Hofbräu Alkoholfrei ist bei 0,3% Alkohol und mit nur 66 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vollem Biergeschmack ein zeitgemäßer Durstlöcher für genussorientierte Bierliebhaber. Durch seine hellgelb leuchtende Farbe und seine reinweiße Schaumkrone wird das schlanke und spritzige Bukett noch unterstrichen. Voller Biergeschmack ohne Alkohol!

Unsere Empfehlung zu Antipasti, Brotzeiten, Salaten und Pasta 0,50l € 4,30

Hofbräu Weisse alkoholfrei

Hofbräu Weisse Alkoholfrei ist mit nur 67 kJ bzw. 16 kcal pro 100 ml und vielen wertvollen Inhaltsstoffen ein zeitgemäßer Durstlöcher für genussorientierte Bierliebhaber. Erfrischend, spritzig und mit viel Geschmack

Unsere Empfehlung zu Vorspeisen, Salaten, Fisch und Meeresfrüchten und milden Käsesorten 0,50l € 4,50

G`MISCHTES

Radler³ 0,50l € 4,30

Dunkles Radler³ 0,50l € 4,30

Rusn³ 0,50l € 4,50

KLEINE SAISON-BIERSPEZIALITÄT VON HOFBRÄU MÜNCHEN

0,30l € 2,90



Immer wieder anders, aber immer frisch gezapft.

Probieren Sie sich durch Hofbräu's Bierschmankerl.

Unfiltrierter Winterzwickel, Maibock, Naturtrübes Sommerbier, Wiesnbier

oder das süßige Festbier zur Weihnachtszeit, je nachdem was gerade aktuell ist.





Weinempfehlungen

WEISSWEINE OFFEN

Rivaner, Riesling-Silvaner	0,10l	€ 2,80
Weingut Rudolf Groiss, Weinviertel, Österreich	0,20l	€ 4,90
Rebsorte: Rivaner	0,50l	€ 11,80
Sanfte gelbe Reflexe mit aromatischer Nase nach feinem Pfirsich und reifer Aprikose, mit vollmundiger Fruchtigkeit, sehr animierend und mild im Ausdruck. Ein guter Tischwein zu jedem Anlass, fein trocken ausgebaut.		
Riesling Trocken Kabinett, Winterbacher Hungerberg	0,10l	€ 4,10
Weingut Jürgen Ellwanger VDP, Württemberg	0,20l	€ 7,80
Rebsorte: Riesling	0,75l	€ 25,-
Eleganter, mineralischer Riesling mit ausgeprägter Frucht, intensiver Duft nach Aprikosen und Pfirsichen, ein rundum gelungener, sortentypischer Riesling		
Sauvignon Blanc Trocken QbA	0,10l	€ 3,80
Weingut Heinrich Gies, Pfalz	0,20l	€ 7,40
Rebsorten: Sauvignon Blanc	0,75l	€ 24,50
Rassig würziger, typischer Sauvignon Blanc mit toll eingebundener Säure, feine Fruchtaromen von Zitrusfrüchten und Stachelbeere		
Bischoffinger Grauer Burgunder QbA	0,10l	€ 3,10
Weingut Bischoffingen-Endingen, Baden	0,20l	€ 5,90
Rebsorte: Grauburgunder	0,75l	€ 21,80
Richtig fruchtig frischer Wein, apart im Bukett, samtig und ausgewogen. Ein sehr eleganter feinherber Grauburgunder		
Grüner Veltliner vom Haus QbA	0,10l	€ 3,70
Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich	0,20l	€ 7,20
Rebsorte: Grüner Veltliner	0,75l	€ 24,-
Strahlend klar, gelb-grünliche Reflexe, schöne Würze bereits in der Nase, knackiger Apfel, am Gaumen sehr fruchtig umrahmt von klassischen Pfeffer-, Zitrus- und Kräuternoten. Eleganter Abgang, lädt zum nächsten Gläschen ein.		
Custoza DOC Superiore Ca del Magro	0,10l	€ 4,40
Weingut Azienda Agricola Monte del Fra, Venetien, Italien	0,20l	€ 8,50
Rebsorte: Trebbiano, Gargenaga	0,75l	€ 28,-
Hell golden und gelb schimmernd mit strohfarbenen Reflexen, intensiver Duft nach Wiesenblumen, gelbem Apfel und exotischen Früchten, dennoch trocken, herzhaft und ausgewogen, gute Struktur mit langem Nachhall		





FLASCHENWEINE WEISS

Grüner Veltliner Alte Reben Steinberg

Weingut Wilhelm Hellerschmid, Wagram in Niederösterreich

0,75l € 29,-

Rebsorten: Grüner Veltliner

Ausgewogene, komplexe Frucht, intensive Aromatik nach Steinobst mit toll eingebundener Mineralik, feine Würze mit fruchtiger Eleganz und vielschichtigem Schmelz. Einzellage, handverlesen.

Bianco Lazio „Donnaluce“

Weingut Poggio le Volpi, Latium, Italien

0,75l € 45,-

Rebsorten: Malvasia, Creco und Chardonnay

Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Banane, Litschi, Apfel, Honigmelone, Mandeln, ein Hauch Vanille, Akazienblüten und Kamille.

Am Gaumen füllig, saftig, feiner Schmelz, sehr schönes Süße-Säurespiel.

Einzigartiges Fruchterlebnis und lange nachhallend.

Unsere ganz besondere Empfehlung für Freunde fruchtiger Weine.

Sauvignon Blanc „Lafòà“ DOC

Weingut Schreckbichl, Colterenzio, Italien

0,75l € 55,-

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Kristallklare goldgelbe Farbe, sehr intensives Bukett mit Aromen von Akazienblüten, Holunderblüten, Salbei und dunklen Johannisbeeren unterstrichen

von vegetabilen und floralen Noten, am Gaumen geschmeidig mit kerniger Säurestruktur und langem Finish.

ROSÉWEINE

Rosé vom Blauen Zweigelt

Weingut Wilhelm Hellerschmid, Wagram in Niederösterreich

0,10l € 3,40

0,20l € 6,30

Rebsorte: Blauer Zweigelt

0,75l € 21,-

Klares und strahlendes Rosé, einladende feinfruchtige Noten nach reifen, leicht süßen Kirschen. Ein Hauch von Pfirsich und reifer Aprikose.

Elegant ausgewogen und fein trocken ausgebaut schmeichelt dieser Rosé mit seiner edlen Frucht dem Gaumen des Genießers.

Dautel Rosé QbA

Weingut Dautel VDP, Württemberg

0,10l € 3,70

0,20l € 6,90

Rebsorte: Spätburgunder, Lemberger

0,75l € 22,50

Fruchtiger Duft nach Kirsche und Waldhimbeere, frischer Auftakt auf der Zunge und am Gaumen, gepaart mit feinem Säurespiel im Abgang.

Ein exzellenter Sommerwein.





Weinempfehlungen

ROTWEINE OFFEN

Bardolino Classico DOC

Weingut Pasqua Vigneti e cantine, Gardasee, Italien

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella, Corvino, Molinara und Merlot

Leichter Rotwein mit zarten Anklängen an blauen Beeren und roten Früchten.

Ein unkomplizierter Tropfen mit einem sonnigen Gruss vom Gardasee.

0,10l € 3,20
0,20l € 5,90
0,75l € 19,80

Golser Zweigelt Reserve QbA

Weingut Golser, Burgenland, Österreich

Rebsorte: Zweigelt

Dunkles Granatrot mit violetten Reflexen, Intensiver Duft nach Kirschen und Schwarzbeeren, viel Schmelz und eine feine Tanninstruktur. Ein kräftiger und dennoch ausgewogener Zweigelt.

0,10l € 3,40
0,20l € 6,50
0,75l € 21,80

Merlot I.G.T La Trigi

Weingut Mondo del Vino La Trigi, Venetien, Italien

Rebsorte: Merlot

Leichter sommerfrischer und authentischer Merlot, füllig samtig und weich.

Ein unkomplizierter Begleiter durch den Abend.

0,10l € 3,30
0,20l € 6,20
0,75l € 20,-

Primitivo Salento Barrique I.G.T

Weingut Itynera, Apulien, Italien

Rebsorte: Primitivo

Ein orientalisch angehauchtes Erlebnis, sortentypischer Primitivo Salento mit Aromen von Schwarzkirsche, Kardamon und dezentem Leder. Explosionsartige Fülle am Gaumen endet mit sanften Tanninen

0,10l € 3,80
0,20l € 7,60
0,75l € 25,-

Ruggiero Syrah Sizilia I.G.T

Weingut Alliata, Sizilien, Italien

Rebsorte: Syrah

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, Duft nach Gewürzen, Pfeffer, Lakritze und roten Beeren, kräftiger Geschmack und dennoch angenehme Frische.

0,10l € 3,70
0,20l € 7,20
0,75l € 23,50





FLASCHENWEINE ROT

Heideboden

0,75l € 35,-

Weingut Hannes Reeh, Burgenland, Österreich

Rebsorten: Zweigelt, St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon

Kräftiges Rubinrot, Aromen von saftigen Zwetschgen und Kirschen mit sanften Röststoffen und Tabak, satte Rotbeerigkeit am Gaumen.

Lagrein DOC

0,75l € 32,-

Weingut Muri Gries, Bozen, Südtirol

Rebsorte: Lagrein

Dichtes, undurchdringliches Rubin-Violett; intensive Nase von Waldbeeren, ein wenig nach Pfeffer; fein gezeichnete Frucht, aber ausdrucksstark am Gaumen mit reifen Kirschen und Schokolade; mittleres Gewicht im Abgang.

Mara Valpolicella DOC Superiore Ripasso Cesari

0,75l € 49,-

Weingut Casa Vinicola Cesari, Venetien, Italien

Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella und Molinara

Tiefes Rubinrot; Aromen nach reifen Früchten, Konfitüre und Kirschen mit dezenter Kräuternote; Anklänge von Schokolade und Röstaromen; am Gaumen volle Frucht und Würze, voller Körper, gut eingebundene Säure und ausgeprägtes, samtiges Tannin; lange tragender Abgang.

WEINSCHORLE

Weiß - Rot - Rosé

0,20l € 3,50

0,50l € 6,70

CHAMPAGNER

RUINART, BRUT, REIMS, CHAMPAGNE

0,75l € 85,-

0,375l € 38,-

RUINART ROSÉ BRUT, REIMS, CHAMPAGNE

0,75l € 95,-

SCHAUMIGES

SZIGETI BRUT

Für Sie entdeckt: Unser österreichischer Winzersekt, die klassische Alternative.

0,75l € 38,-

SZIGETI ROSÉ

0,75l € 38,-

PROSECCO SIGILLO DEL DOGE, TENUTE ST. ANNA DOC, BRUT

0,10l € 5,50





Heisse Getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS DEM HAUSE SAQUELLA – EIN ITALIENISCHER GENUSS

SEIT ÜBER EINEM JAHRHUNDERT, DANK STÄNDIGER SUCHE NACH PERFEKTION, INTERPRETIERT SAQUELLA CAFFÉ DIE KUNST DES ITALIENSICHEN ESPRESSOKAFFEES.

Espresso	€ 2,40
Espresso Macchiato	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,60
Italienischer Kaffee Crema	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,-
Entkoffeinierter Espresso	€ 2,60
Entkoffeinierter Kaffee Crema	€ 3,30

TRINKSCHOKOLADE VON XOCAO

EIN ECHTER GENUSS - ERLEBEN SIE, WIE TRINKSCHOKOLADE WIRKLICH SCHMECKEN KANN.

Trinkschokolade „Premium Brown“	€ 3,80
Trinkschokolade „Premium Brown“ mit Rum	€ 5,80
Trinkschokolade „Premium Brown“ mit Baileys	€ 5,80

TEESPEZIALITÄTEN VON EILLES

ALS EHEMALIGER KÖNIGLICH BAYRISCHER HOFLIEFERANT GILT EILLES NOCH HEUTE ALS EINER DER MITBEGRÜNDER DER HIESIGEN TEEKULTUR.

Earl Grey	
Darjeeling Royal First Flush	
GrünteeAsia Superior	
Kräutergarten	
Sommerbeere	
RooibosVanilla	
Pfefferminz	
Kamille	je € 3,50





Der krönende Abschluss Geistreiches aus den Alpen

FEINE DESTILLATE AUS DEM HAUSE LANTENHAMMER

Holzfass Enzian	2 cl	€ 4,70
Holzfassobstler im Eichenfass gereift	2 cl	€ 4,70
Spezialkräuter Likör	2 cl	€ 4,70
König Ludwig Dunkelbierbrand	2 cl	€ 4,70

LANTENHAMMER'S EDELBRÄNDE

Marillenbrand	2cl	€ 5,80
Waldhimbeergeist unfiltriert	2cl	€ 5,80
Mirabellenbrand unfiltriert	2cl	€ 5,80
Williamsbrand unfiltriert	2cl	€ 5,80
Haselnussgeist	2cl	€ 5,80

BESONDERES VON DER BRENNEREI PRINZ AUS VORARLBERG

Alte Williams-Christ-Birne, Flaschenabfüllung aus dem großen Holzfaß	2cl	€ 5,50
Alte Haselnuß, Flaschenabfüllung aus dem großen Holzfaß	2cl	€ 5,50

HOCHPROZENTIGES DER BRENNEREI GUGLHOF – SALZBURGER LAND

Alter Zwetschkenbrand 2002, fassgereift	2cl	€ 7,50
Quittebrand Reserve 2006	2cl	€ 9,50

KALTE SCHNÄPSE

Bauernobstler	2cl	€ 3,-
Williamsbrand	2cl	€ 3,-
Marillengeist	2cl	€ 3,-

GRAPPE

Grappa di Prosecco	2cl	€ 4,50
Grappa di Brunello	2cl	€ 6,50

FLÜSSIGE KRÄUTER

Fernet Branca	2cl	€ 3,70
Jägermeister	2cl	€ 3,70
Ramazzotti	2cl	€ 3,70
Averna	2cl	€ 3,70
Hischkuss	2cl	€ 3,70





Spirituosen

KÜMMEL Linie Aquavit	2cl	€ 4,-
ANIS Sambuca Molinari	2cl	€ 3,50
VODKA Absolut Vodka	4cl	€ 4,50
LIKÖRE Bailey's Original Irish Cream ^{1,9}	4cl	€ 5,-
GIN The Duke Munich Dry	4cl	€ 5,50
RUM Havana Club 7 Jahre ¹ , braun	4cl	€ 6,50
AMERICAN & CANADIAN WHISKEY Four Roses	4cl	€ 5,50
SCOTCH WHISKY Ardbeg Single Islay Malt	4cl	€ 7,50
IRISH & MALT WHISKY Tullamore Dew	4cl	€ 6,50
COGNAC & BRANDY Carlos I.	2cl	€ 5,50
Hennessy	2cl	€ 5,-
LONGDRINKS Absolut Vodka Lemon ¹⁰	4cl	€ 7,90
Absolut Vodka Tonic ¹⁰	4cl	€ 7,90
Absolut Vodka Orange	4cl	€ 7,90
Gin Tonic ¹⁰	4cl	€ 7,90
Cuba Libre mit Havana Club 3 Jahre ^{1,3,9}	4cl	€ 8,50
Whisky-Cola ^{1,3,9}	4cl	€ 7,90

1=mit Farbstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 9=koffeinhaltig; 10=chininhaltig; 12=enthält eine Phenylalaninquelle; 14=mit Taurin

