

**Zweigelt Rose, Erich Sattler, Burgenland € 5,60 (0.2l)**

Durch die Lagerung auf der Feinhefe entwickeln sich die angenehmen Erdbeer- und Himbeeraromen. Der Wein ist trocken, hat sehr wenig Säure und eine ausgeprägte Fruchtnote. Perfekt als Start in den Abend, ideal zu Lachs und Meeresfrüchten, sowie zu leichten Gemüse- und Fleischgerichten oder auch zum Curry.

**Prosecco, Cielo e Terra, Venetien € 4,90 (0.1l)**

Ein schöner frischer Prosecco Frizzante mit intensiven Fruchtnoten. Reife Birnen und exotische Früchte begeistern Ihren Gaumen. Abgerundet von einer milden, feinen Säure ist dies der perfekte Start in den Abend.

**Champagner, Moët et Chandon, Brut imperial € 88 (0.75l)**

**Champagner, Moët et Chandon, Rose imperial € 98 (0.75l)**

**Champagner, Moët et Chandon, Brut imperial € 27 (0.20l)**



## **Biere**

### **Vom Faß**

Zötler Gold 0.3l / 0.5l € 3.20 / € 4.20

Zötler Hefeweizen 0.3l / 0.5l € 3.20 / € 4.20

Zötler saisonales Bier 0.3l / 0.5l € 3.20 / € 4.20

Zötler Radler 0.3l / 0.5l € 3.20 / € 4.20

Zötler Russ € 3.20 / € 4.20

### **Aus der Flasche**

Zötler Pils 0.3l / 0.5l € 3.20 / € 4.20

Zötler Korbinian Dunkel 0.5l € 4.20

Zötler Hefeweizen Dunkel 0.5l € 4.20

Zötler Gold Alkoholfrei 0.3l € 3.20

Zötler Hefeweizen Alkoholfrei 0.5l € 4.20

Zötler Radler Alkoholfrei 0.3l € 3.20

## Cocktails

**Aperol Spritz** € 7.00

*Aperol, Prosecco, Orangensaft und Minze*

**Hugo** € 7.00

*Holunder, Prosecco, Limette und Minze*

**Lillet Wildberry** € 7.00

*Lillet Blanc, Wild Berry und Waldfrüchte*

**Limoncello Spritz** € 7.00

*Limoncello, Prosecco, Zitrone und Minze*

**Lavendel Spritz** € 7.00

*Monin Lavendelsirup, Prosecco,  
Lavendelzweige*

**Maracuja Spritz** € 7.00

*Monin Maracujasirup, Prosecco und Minze*

**Luca's Spritz!** € 7.00

*Waldfruchtlikör, Prosecco und Minze*

**Gin und Tonic** € 7.00

*Hendrick's Gin, Tonic und Zitrone*

**Hugo (alkoholfrei)** € 5.00

*Holunder, Prosecco 0.0%, Limette und Minze*

**Lavendel Spritz (alkoholfrei)** € 5.00

*Monin Lavendelsirup, Prosecco 0.0%,  
Lavendelzweige*



## Fingerfood

Nicht zwischen 17:00 und 21:00 Uhr

**Garnelen-Spieße (5 Stück)** € 8.50

*Mit Mango-Currysoße*

**Yakitori-Spieße (5 Stück)** € 8.50

*Mit Teriyaki Soße und Sesam*

**Nachochips** € 6.50

*Mit Tomatensalsa*

**Hausgemachte Chicken Nuggets (6 Stück)** € 8.50

*Mit BBQ-dip*

**Brot mit verschiedenen Aufstrichen** € 10.50

*Mit z.B. frischem Pesto und Oliven-Tapenade*

**Käseplatte** € 12.50

*Mit 3 regionalen Käsesorten, Blauschimmel,  
Dattelbrot und Feigenmarmelade*



## **Weisswein pro Glas (0.20l)**

### **Weissburgunder, WZG Bischoffingen, Baden € 5,20**

Ein leichter, mineralischer Weissburgunder mit feiner frischer Säure. Dezente Frucht- und Kräuternoten. Zitrusfrüchte, gelber Apfel und helle Blüten umspielen den Gaumen. Ein Wein, der sich schön zu vielen Speisen kombinieren lässt.

Sehr schön zu unseren mediterranen Vorspeisen sowie zu Fisch und unseren Salaten.

### **Elbling, Günter Leitzgen, Mosel € 5,60**

Günter Leitzgen ist ein Winzer aus Leidenschaft, der auch gerne mal neue Wege geht. Mit dem Elbling hat er ein alte Rebsorte, die schon von den Römern an die Mosel gebracht wurde, wiederbelebt und daraus einen wunderbar frischen, leichten Weißwein gemacht. Leichte Apfel- und Zitrusnoten bestimmen das Aroma. Etwas Quitte und Weinbergspfirsich. Der Wein ist schön trocken und die dezente Säure wunderbar eingebunden. Er passt sehr schön zu den Vorspeisen, zum Fisch und zu den Salaten. Oder ganz einfach als erfrischender Aperitif.

### **Grauburgunder, Dr. Köhler, Rheinhessen € 5,60**

Ein spritziger, gradliniger Grauburgunder mit schöner Eleganz. Feine Frucht- und Kräuteraromen im Wechselspiel. Noten von getrockneten Aprikosen, Pfirsich und etwas Stachelbeere. Trocken mit leichter Säure und schönem langem Abgang.

Sehr schön zur Burrata, zu den Garnelen und auch zu Lachs und Kalbsschnitzel.

### **Villa Blanche Chardonnay, C & J, Languedoc € 5,60**

Ein voller aromatischer Chardonnay aus dem Süden Frankreichs. Frisch und cremig zugleich besticht dieser Wein durch seine Aromafülle. Im Abgang dann feine Holz- und Vanillenoten. Wenig Säure. Der Wein ist ein Allrounder zum Essen. Gebratenes und geschmortes Gemüse, Fleischgerichte vom Geflügel über Schwein und Kalb bis hin zum Lamm. Selbst mit unserem indischen Curry gibt es ein wunderschöne Harmonie.

## **Rotwein pro Glas (0.20l)**

### **Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Tollo, Abruzzen € 5,20**

Kein langweiliger Montepulciano. Dunkles rubinrot, kräftige Aromen, volle Frucht- und Kräuternoten. Dunkle Früchte, wie reife Pflaumen und Kirschen am Gaumen, Rosmarin, Thymian, Basilikum dazu, ergeben einen wunderbaren Kräuterstrauß. Ein Wein, der natürlich perfekt zu unserer Bolognese-Sauce passt, der aber auch mühelos mit Entrecote und Tournedos mithält.

### **Zweigelt, Erich Sattler, Burgenland € 5,60**

Ein leichter bis mittelkräftiger Zweigelt mit wunderschöner violetter Farbe. In der Nase reife Erdbeeren und Anklänge von Himbeeren und Kräutern. Am Gaumen eher reife Pflaumen mit dezenter Erdbeernote. Ausgewogen und elegant ohne Holznote. Ein wirklich unkomplizierter Tropfen, der sich gut zum Essen kombinieren lässt. Von der Käseplatte über kräftigere Gemüsegerichte bis hin zum Lamm oder Rind ein schöne Kombination. Auch zum Carpaccio eine gelungene Kombination

### **Primitivo Tratturi, San Marzano, Apulien € 5,60**

Ein mittelkräftiger Primitivo, tief-rubinrot mit intensiven Aromen von Pflaumen, Schwarzkirschen und dunklen Beeren. Würzige Noten von Rosmarin, trocken mit wenig Säure und vollem Fruchtaromen.

Der Wein passt sehr schön zu kurz-gebratenem Fleisch, geschmorten Mittelmeergemüse sowie zu unserem Allgäuer Bergkäse.

### **Cabernet Sauvignon, Cantina di Custoza, Venetien € 5,60**

Ein schöner voller Cabernet Sauvignon aus dem Val die Molini nahe Valeggio sul Mincio südlich des Gardasees. Der Wein wird je zur Hälfte im großen Holzfass und im Barriquefass gereift und erlangt so wunderbar weiche, reife Noten von Waldfrüchten, schwarzen Johannisbeeren, reifer Paprika und Vanille. Er passt perfekt zu kräftigen Fleischsorten, zum Carpaccio genauso wie zu Entrecote und Tournedos.

## **Weisswein Flaschen**

### **Silvaner, Castell Castell, Franken € 19**

Fruchtige Aromen von Birnen und Äpfeln dominieren, gepaart mit den dezenten Kräuternoten des fränkischen Silvaner.

Eine tolle Kombination zu unseren Vorspeisen und Kalbsschnitzel.

### **Riesling Pfirsichgarten, Günter Leitzgen, Mosel € 24**

Intensive reife Pfirsiche und gelbe Äpfel umschmeicheln den Gaumen und geben Fülle. Unschlagbar ist dieser Riesling nicht nur zu unseren Vorspeisen, auch Lachs, zum indisches Curry und selbst das Entrecote freuen sich auf einen solchen Begleiter

### **Pinot Grigio, Kellerei Tramin, Südtirol € 24**

Am Gaumen ist dieser Pinot Grigio angenehm weich, extraktreich und vollmundig. Dieser Wein liebt alle Fische und Meeresfrüchte. Auch zur Aubergine und Curry eine schöne Kombination.

## **Rotwein Flaschen**

### **Ursprung, Markus Schneider, Pfalz € 22**

Der Ursprung ist ein schöner, mittelkräftiger Rotwein, der intensiv nach schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und getrockneten Pflaumen schmeckt. Eine sehr schöne Kombination zu den Spaghetti Bolognese, dem Entrecote und zu den Tournedos.

### **Pinot Noir, Weingut Wagentristl, Burgenland € 24**

Herzhafte Noten von Waldhimbeeren, Kirschen und der typischen Spätburgundernote nach feuchten Unterholz, gepaart mit einer wunderschönen Eleganz. Ein Wein, der perfekt zum Carpaccio passt. Auch zu Hauptgängen mit Fleisch immer eine gute Wahl.

### **Rioja Reserva, Familia Chavarri, Rioja € 29**

Ein eleganter Rioja wie er im Buche steht. Weichselkirchen, Brombeeren, feine Röstaromen und ein weicher Vanilleton explodieren am Gaumen. Im langen Abgang feine Holz- und Mokkanoten. Perfekt als Begleitung für ein wunderschönes Menü. Angefangen mit Carpaccio und gebackenem Baguette, zum Salat mit Ziegenkäse, bis hin zu den Rindfleischklassikern unserer Karte.

## Kalte Getränke

Coca Cola (0.33l)	<u>€ 3.20</u>	Schorles	0.2l	0.4l
Coca Cola Zero (0.33l)	<u>€ 3.20</u>	Maracuja	<u>€ 2.50</u>	<u>€ 4.00</u>
Fanta (0.33l)	<u>€ 3.20</u>	Apfel	<u>€ 2.50</u>	<u>€ 4.00</u>
Sprite (0.33l)	<u>€ 3.20</u>	Johannisbeer	<u>€ 2.50</u>	<u>€ 4.00</u>
Tonic (0.2l)	<u>€ 3.10</u>	Holunderblüte	<u>€ 2.50</u>	<u>€ 4.00</u>
Bitter Lemon (0.2l)	<u>€ 3.10</u>	Rhabarber	<u>€ 2.50</u>	<u>€ 4.00</u>
Wasser (0.25l)	<u>€ 2.60</u>	Frischer Orangensaft	<u>€ 4.00</u>	
Wasser (0.75l)	<u>€ 5.20</u>	Frischer Smoothie	<u>€ 4.20</u>	

## Warme Getränke



Kaffee	<u>€ 3.00</u>	Chai Latte	<u>€ 3.50</u>
Großer Kaffee	<u>€ 4.50</u>	Flat White	<u>€ 4.20</u>
Cappuccino	<u>€ 3.30</u>	Affogato	<u>€ 4.20</u>
Großer Cappuccino	<u>€ 4.80</u>	Eiskaffee	<u>€ 6.00</u>
Milchkaffee	<u>€ 3.30</u>	Eisschokolade	<u>€ 6.00</u>
Espresso	<u>€ 2.80</u>	Frischer Minze-tee	<u>€ 3.50</u>
Doppelter Espresso	<u>€ 4.20</u>	Frischer Ingwer-tee	<u>€ 3.50</u>
Espresso Macchiato	<u>€ 3.00</u>		
Latte Macchiato	<u>€ 3.60</u>	Jägertee	<u>€ 6.20</u>
Tee	<u>€ 3.00</u>	Irish coffee	<u>€ 7.00</u>
Heiße Schokolade	<u>€ 3.50</u>	Italian coffee	<u>€ 7.00</u>

## Spirituosen (4cl)

Grappa	<u>€ 4.50</u>	Jack Daniels	<u>€ 4.50</u>
Grand Marnier	<u>€ 4.50</u>	Glenfiddich (12 Jahr)	<u>€ 5.50</u>
Baileys	<u>€ 4.50</u>	Lagavulin (16 Jahr)	<u>€ 8.50</u>
Amaretto	<u>€ 4.50</u>	Remy Martin (v.s.o.p)	<u>€ 6.50</u>
Tia Maria	<u>€ 4.50</u>	Hennessy (v.s)	<u>€ 6.50</u>