

# Alkoholfreie Getränke

	0,25l / 0,75l
Heerbach Mineralbrunnen	2,00 / 5,50
Heerbach Mineralbrunnen Medium/Naturell	2,00 / 5,50
	0,2l / 0,4l
Bluna Orangenlimonade <sup>1</sup>	3,00 / 5,00
Afri Cola <sup>1,3</sup>	3,00 / 5,00
Schweppes Ginger Ale	3,00 / -
Schweppes Tonic Water <sup>2</sup>	3,00 / 5,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>2</sup>	3,00 / 5,00

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Chinin 3 Koffein 4 Süßstoff

Bionade 0,33l	
Holunder oder Ingwer-Orange	3,50
Proviant Rhabarberlimo (bio) 0,33L	3,50

Fruchtsäfte	0,25l / 0,4l
Apfel naturtrüb Trageser	3,00 / 5,00
Orange Rapps	3,00 / 5,00
Tomate Rapps	3,00 / 5,00
Kirsch Rapps	3,00 / 5,00
Banane Rapps	3,00 / 5,00
Johannisbeer Rapps	3,00 / 5,00
Maracuja Rapps	3,00 / 5,00

# Wein, offen 0,2l

	<i>Weiß</i>
Grüner Veltliner, QbA, Weingut Diwald (Donauland/Österreich)*	
Frisch, spritzig, angenehme Säure, „ein natürliches Antidepressiva“ (Hans Diwald)	400
Cabernet Sauvignon, Blanc de Noir, Weingut Gustavshof (Rheinhessen)*	
Intensiv, fruchtig mit angenehmem Duft und Aromen von Paprika und reifen Melonen	5,00
Rasula, Catarratto, I.G.T Weingut Maggio Vini (Sizilien/italien)*	
Hellgelbe Farbe, duftbetont, angenehm fruchtig und doch intensiv	5,00
Menade Verdejo Rueda DO (Rueda/Spainien)*	
Aromareicher, floraler Duft nach reifen Früchten mit intensiver mineralischer Frische. 100% Verdejo!	5,00
Rheingau Riesling Weingut Allendorf Kabinett trocken (Winkel/ Rheingau)	
Sehr ausgewogener Riesling mit prägnanter Frucht	5,00
Sauvignon, Maison brûlées, AOC Weingut Vignerons de Thésée et Oisly (Loire/Frankreich)*	
Ausbalancierte, mineralische Frucht mit Nyoncen von Stachel- und Johannesbeere	6,00
ACHAT Weißburgunder Klaus Knobloch QBA (Rheinhessen)*	
Fruchtiger, fast cremiger Geschmack, teils im Barrique gereift, markant mineralisch und körperreich	6,50
	<i>Rosé</i>
Zweigelt Cuvée, QbA, Weingut Diwald (Donauland/Österreich)*	
Beerig, weich, trotz Leichtigkeit volles Aroma im Nachgeschmack	4,00
Petit arnau de Loxarel Weingut Loxarel DO (Katalonien / Spanien)*	
Cuvée aus Pinot noire und Syrah, farbintensiv mit feinem Duft nach roten Beeren, langes Finale am Gaumen	4,50

\*Aus kontrolliert biologischem Anbau

### Rot

Zweigelt u. Portugieser, QbA, Weingut Diwald (Donauland/Österreich)\*  
Würzig und süffig mit weichen Tanninen

4,50

Quaderna Via, Especial, DO, Weingut Gebrüder Ripa (Navarra/Spain)\*

Cuvée aus 90% Tempranillo und 10% Cabernet. Üppige Frucht, voller, weicher Geschmack.  
Dreimonatige Holzfasslagerung

5,00

Rasula, Nero d'Avola, IGT, Weingut Maggio Vini (Sizilien/Italien)\*

Intensive Nase, samtig im Geschmack, rubinrot in der Farbe

5,50

Minervois, Paul AMC, Dom. Des Homs (Minervois/Frankreich)\*

Tiefes Kirschorot, am Gaumen mit schöner Aromatik und Fülle.

5,50

Côtes du Rhone, AOC, Weingut Dom. Du Jas (Rhôneta/ Frankreich)\*

Schwere Fruchtnote, weicher, intensiver Geschmack mit Anklängen an dunkle Beeren

6,00

Spätburgunder, Assmanshäuser Höllenberg, Qualitätswein trocken

Weingut Allendorf (Rheingau)

Samtig, warmer und runder Wein. Einer der Feinsten des Rheingau

7,00

### Schaumwein

Prosecco Frizzante Collio trocken\*

0,1l 3,50

0,75l 18,00

Riesling Sekt extra trocken Weingut Allendorf (Rheingau)

Fruchtiger Rieslingsekt mit feiner Säure

0,1l 4,50

0,75l 24,50

Champagner George Laval Reserve première cru brut\*

Ausdruckvoller und körperreicher Champagner aus 100% Chardonnay

0,1l -

0,75l 79,00

## Biere

### vom Fass

0,3l / 0,5l

Radeberger Pilsener

2,50 4,00

Allgäuer Büble Edelweissbier

- 4,00

### Flaschenbier

0,33l / 0,5l

Clausthaler alkoholfrei

2,50 -

Hövels original dunkel

- 4,00

Schöfferhofer Kristallweizen

4,00

Schöfferhofer Weizen alkoholfrei

- 4,00

## Apfelwein

Trageser Freigericht Urschoppen, pur, sauer, süß

0,3l / 0,5l

2,00 3,50

\*Aus kontrolliert biologischem Anbau

# Hochprozentiges

## *Wein- & Tresterbrände 2cl*

Remy Martin V.S.O.P	4,00
Carlos Primero	3,50
Veterano	3,00
Grappa Nebbiolo	3,50
Allendorf Trester	4,00

## *Bitters & Amari 4cl*

Ramazzotti	4,00
Averna	4,00
Fernet Branca	4,00
Fernet Menta	4,00
Jägermeister	3,50
Ricard	4,00
Absinth <sup>1</sup>	4,00
Raki	3,50
Campari <sup>1</sup>	3,50
Aperol <sup>1</sup>	3,50

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Chinin 3 Koffein 4 Süßstoff

## *Obstbrände & Eau de Vie, 2cl*

Quetsche (Pflaume)	3,50
Poire Williams (Birne)	3,50
Framboise (Himbeere)	3,50
Mirabelle (Mirabelle)	3,50
Cerise (Kirsche)	3,50
Calvados (Apfel)	3,50

## *Liköre 4cl*

Sambuca Molinari	3,50
Baileys	3,50
Grand Marnier	4,00
Cointreau	3,50
Amaretto di Saronno	3,50
Martini extra dry, rosso, bianco	3,00

## *Whisk(e)ys 4cl*

Jack Daniels (Bourbon)	5,00
Tullamore Dew (Irish Whiskey)	5,50
Chivas Regal (Scotch)	5,50
Glenlivet (Single Malt)	6,00
Glenmorangie (Single Malt)	7,00

## *Sonstige Brände 2cl*

Tequila weiß / braun	3,00
Wodka	3,50
Bombay Gin	3,50
Rum weiß/braun	3,00

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Chinin 3 Koffein 4 Süßstoff

## Longdrinks 0,2l

Bloody Mary (Wodka, Zitronensaft, Tabasco, Worcestersauce, Tomatensaft, Pfeffer, Salz)	6,00
Tequila Sunrise (W. Tequila, Zitronens., Grenadine, Orang.-Likör)	6,00
Cuba Libre (Weisser Rum, Limetten, Cola)	6,00
Wodka Lemon	5,50
Whiskey Cola	5,50
Gin Tonic	6,50
Campari Soda	5,00
Campari Orangensaft	6,00
“Aperol Spritz” Weißweinschorle mit Aperol	5,00

## Heiße Getränke

### Alkoholisierete heiße Getränke

Tee mit 2 cl Rum	4,50
Crog mit 2 cl Rum	4,00
Carajillo (Espresso mit Weinbrand)	4,50
Café Coretto (Espresso mit Cognac, Whiskey oder Grappa)	5,00
Heisser Apfelwein (saisonal)	2,50
Glühwein (saisonal)	3,50

Kaffee	2,50
Milchkaffee	3,00
Capuccino	3,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,00
Latte Macchiato	3,00
Schokolade	2,50
Heiße Zitrone	3,00
Tee (Darjeeling/Earl Grey Pfefferminz/Kamille/Rooibusch/Früchte)	2,00

Alle Kaffekreationen gibt es auch  
mit entkoffeiniertem Kaffee.