

## *Kalte Gerichte*

<b>Bunter Wintersalat</b>	<b>12,50 €</b>
Balsamicodressing   Brezenkracherl	
<b>Kleiner Beilagensalat</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Zweierlei von der Kichererbse - Salat und Hummus</b>	<b>9,50 €</b>
Joghurt   Salzzitrone   geröstetes Weißbrot	

## *Warme Gerichte*

<b>Gelbes Currysüppchen</b>	<b>7,90 €</b>
Koriandersaat   Zitronengras   Kaffir Limette	
<b>Lauwarm geblämmter Ziegenkäse</b>	<b>11,50 €</b>
Mediterranes Ragout   Taggiasca Oliven   Balsamico Zwiebeln	
<b>Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingsrahm</b>	<b>17,50 €</b>
Belper Knolle   Kräutersalat   Quatre Epice	
<b>Rindersaftgulasch von der bayerischen Färs</b>	<b>19,50 €</b>
Brot   Schnittlauchdip	

## *Dessert*

Blaubeer-Käsekuchen 4,20 €

Vanille Crème Brûlée 4,50 €

Kuchen Auswahl in unserer Vitrine

## Durstlöscher

Adelholzener Naturell oder Classic	2,10€ 0,25L 4,80€ 0,75L
Coca Cola I Zero	3,50€ 0,33L
Rauch Limo Orange / Zitrone	3,50€ 0,33L
Cola Mix	3,50€ 0,5L
Eis Tee Zitrone / Pfirsich	3,50€ 0,33L
Thomas Henry Bitter Lemon	3,00€ 0,2L

## Saftladen

Erdbeer-, Marille-, Pfirsichsaft	3,00€ 0,2L
Apfel-, Rhabarber-, Maracuja-, Mango-, Johannisbeersaft	2,60€ 0,2L
Saftschorle	3,50€ 0,33L

# Bayrische Durstlöcher

Helles vom Fass	2,60€ 0,25L 4,10€ 0,5L
König Ludwig Weißbier   alkoholfrei	4,10€ 0,5L
König Ludwig leichtes Weißbier	4,10€ 0,5L
Russ/Radler	4,10€ 0,5L
Pils	3,50€ 0,33L
Warsteiner alkoholfrei	3,50€ 0,33L

## Digestif

Weinbergpfirsich Likör Destillerie Burnikel	3,60€ 2cl
Marillenbrand Destillerie Burnikel	3,80€ 2cl
Williams-Christ-Birnen-Brand Destillerie Burnikel	3,90€ 2cl
Ramazotti	3,30€ 2cl

# Offene Weine

## Sprudelnd

Valdo SPUMANTE "ORIGINE" BRUT 3,90€ 0,1L  
29,00€ 0,75L Flasche

## Weißwein

Weißer Burgunder Weingut Gutzler 3,50€ 0,1L 6,30€ 0,2L  
VDP Gutswein 2022

Riesling Weingut Burnikel 3,50€ 0,1L 6,30€ 0,2L  
Gutswein 2022

## Rosé

Sundowner Weingut Burnikel 3,50€ 0,1L 6,30€ 0,2L  
Qualitätswein 2022

## Rotwein

Syrah 3,50€ 0,1L 6,30€ 0,2L  
Weingut Marrenon IGP 2021

Primitivo Puglia 3,50€ 0,1L 6,30€ 0,2L  
Weingut Giuseppe Campagnole IGP 2021

Alle Weine können Sulfite enthalten. Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.

# Darf es auch etwas mehr Sein? Flaschenweise

**Secco Rosé** 2022 0,75L

Weingut Burnikel Pfalz / Deutschland

*Deutscher Qualitätswein Süffig*

24,00€

**Grüner Veltliner Federspiel** QW 2018 0,75L

34,00€

Weingut Alzinger, Wachau / Österreich

*Frisch, milde Säure, mineralisch*

**Rioja Amézola Crianza** DOP 2017 0,75L

31,00€

Weingut Vina Amézola, Rioja / Spanien

*Würzige Frucht, vielschichtig, kraftvoll*

**Chablis Premier Cru** AOP 2020 0,75L

42,00€

Weingut Brocard, Burgund / Frankreich

*Sehr mineralisch, filigran, pikanter Nachhall*

**Rosso di Montalcino** DOP 2018 0,75L

44,00€

Weingut Siro Pacenti, Toskana / Italien

*Dichte Frucht, komplex, kraftvoll*

Alle Weine können Sulfite enthalten. Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor.

# Mélanger

## Klassiker

Aperol Spritz (Aperol / Soda / Prosecco)	6,50€
Aperol Mango Spritz (Aperol / Soda / Prosecco)	6,50€
Gin Tonic (Gin / Tonic / Zitrone)	8,50€
Negroni (Campari / Wermut / Gin)	8,50€
Passionfruit Mojito (Minze / Rum)	7,50€
Weinschorle	6,00€

## Spéciale

Yuzo Spritz (Prosecco / Yuzo / Holunder)	6,80€
Basilikum Smash (Gin / Limone / Tonic)	7,50€
<b>Alle Spéciale gibt es auch alkoholfrei</b>	<b>5,80€</b>

## Café

Espresso	2,10€ 3,10€ double
Espresso Macchiato	2,50€ 3,50€ double
Cappuccino	4,00€
Café Crème	3,50€
Latte Macchiato	4,90€
Heißer Kakao	4,10€

## Tee

<b>„Schwarzer Beni“</b>	3,30€ / Tasse
Earl Grey von Bioteaque	
<b>„Schneidiger Hans“</b>	3,30€ / Tasse
Grüntee mit Cranberry-Orangen-Geschmack von Bioteaque	
<b>„Fesche Fini“</b>	3,30€ / Tasse
Rooibostee mit Limonen-Geschmack von Bioteaque	
<b>„Scheene Leni“</b>	3,30€ / Tasse
Früchtetee mit Waldfrucht-Himbeer-Geschmack von Bioteaque	
<b>„Guada Luggi“</b>	3,30 / Tasse
Bio Bergkräutertee von Bioteaque	