

Champagner & Schaumweine

Pol Roger Brut Réserve	
0,1l	13
0,75l	75
2016 Raumland Cuvée Katharina Brut Nature	
0,1l	8.5
0,75l	49
A Trumm vom Paradies Brut Nature	
0,1l	8
0,75l	44

Weißweine

2022 Sauvignon Blanc Gutswein	
Weedenborn · Rheinhessen · Deutschland	
0,1l	6
0,75l	30
2022 Passerina Colline Pescaresi	
Ciavolich · Abruzzen · Italien	
0,1l	5.5
0,75l	28
2021 Nahikun Blanco	
Sierra de Tolono · Rioja · Spanien	
0,1l	8.5
0,75l	48

Roséweine

2021 Flash Rosé	
Rainer Schnaitmann · Württemberg · Deutschland	
0,1l	5
0,75l	25

Rotweine

2017 Montepulciano d'Abruzzo „Divus“ DOP	
Ciavolich · Abruzzen · Italien	
0,1l	7
0,75l	38
2020 Bourgogne Rouge Pinot Noir	
Domaine Faiveley · Burgund · Frankreich	
0,1l	9
0,75l	55

Longdrinks

Gin Tonic	9.5
White Port Tonic	7.8
Negroni	10

Digestif

GingerLIQ 2cl Marx	5.5
Wachauer Marille 2cl Rochelt	19.5

Biere

Riegele Urhell 0,33l	3.4
Riegele Herrenpils 0,33l	3.4
Goldbirne Williams-Spirituose 2cl Mayer	4.5
Karottenbrand 2cl Reisetbauer	8

Zum Wein

Austern „Fine de Claire“ · Himbeer Vinaigrette ^M	4.5 Stück
Brot · Salzbutter von den Butterboyz aus Regen ^{D, F}	4
Kalamata Oliven · eingelegte Kapernäpfel · halbgetrocknete Tomaten ^K	8
Prosciutto di Parma 100g 30 Monate gereift, Kalamata Oliven, Cornichons, Süßer Senf, Bauernbrot ^G	18
Käseauswahl Fünf Käse, Quittenbrot, Weintrauben, Birnensauce ^{A, D, F, G}	16

Menü

3 Stück Riesengarnelen gegrillt · Grüner Spargel · Bärlauch · Orangen Mahonesa ^{F, I, L}	
Vitello Tonnato · Kapernäpfel · Rucola · Sizilianische Zitrone ^{I, J}	
Skrei · Paprika Creme · Lorbeer · Linguine nero di seppia ^{D, H, J}	
Garam Masala · Hühnchen vom Zollnerhof · Babyblattspinat · Jasminreis ^{C, E, F}	
Original Agnes Bernauer · Orangenkompott ^{A, D, F, I}	
Käseauswahl · Quittenbrot · Birnensauce ^{A, D, F, G}	
DREI Riesengarnelen gegrillt, Garam Masala, Agnes Bernauer	40
VIER Riesengarnelen gegrillt, Skrei, Garam Masala, Agnes Bernauer	60
FÜNF Riesengarnelen gegrillt, Vitello Tonnato, Skrei, Garam Masala, Agnes Bernauer	80
Käse anstatt Agnes Bernauer Aufpreis	10
Weinbegleitung	23

Alkoholfreie Getränke

Bio Kristall Mineralwasser medium	
0,33l	3.9
0,75l	6.2
Bio Kristall Mineralwasser still	
0,33l	3.9
0,75l	6.2
Coca Cola ^{1, 5} 0,2l	3
Coca Cola light ^{1, 5, 6} 0,2l	3
Heimat Kracherl Aronia Bio Limonade 0,33l	4.9
Saft pur oder Saftschorle	
Johannisbeere · Rhabarber	
0,2l	3.5
0,4l	4.9
Apfelsaft pur oder Apfelsaftschorle	
0,2l	3
0,4l	4.5

Heißgetränke

Espresso	2.2
Espresso doppio	3.2
Cappuccino	3.2
Tasse Kaffee	3
Tee Pfefferminze	3.5

Küchenzeiten

Donnerstag und Freitag 17 Uhr bis 20:30 Uhr
Samstag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Wenn nicht anders angegeben, handelt es sich immer um Qualitätswein. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Unsere Speisen und Getränke können die rechts aufgeführten allergenen Stoffe laut Lebensmittelverordnung enthalten. Trotz sorgfältiger und gewissenhafter Zubereitung können Kreuzkontakte durch den Produktionsprozess in unserer Küche nicht komplett ausgeschlossen werden.

M

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoffe 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwärzt 5) koffeinhaltig
6) enthält eine Phenylalaninquelle 7) chininhaltig 8) mit Phosphat 9) mit Geschmacksverstärker

Allergene: A) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.) B) Erdnüsse C) Sesamsamen D) Gluten aus glutenhaltigem Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen etc.)
E) Sojaerzeugnisse F) Milcherzeugnisse G) Senf H) Sellerie I) Eierzeugnisse J) Fisch K) Sulfite L) Krebstiere M) Weichtiere N) Lupinen