

Champagner & Schaumweine

Pol Roger Brut Réserve	
0,1l	12.5
0,375l	49
0,75l	75
2018 Griesel Blanc de Noir Brut Traditon	
0,1l	7.5
0,75l	39
2018 Poire Authentique	
0,1l	7
0,75l	36
A Trumm vom Paradies Brut Nature	
0,1l	7.5
0,75l	39

Weißweine

2020 Riesling Gutswein	
Dr. Bürklin-Wolf · Pfalz · Deutschland	
0,1l	5.5
0,75l	30
2020 Pinot Blanc Ried Seeberg	
Georg Prieler · Burgenland · Österreich	
0,1l	5.5
0,75l	30
2016 Chablis „Vau Ligneau“ Premier Cru	
Alain Geoffroy · Burgund · Frankreich	
0,1l	8.5
0,75l	45

Roséweine

2019 Chiaretto Garda Classico	
Cà Maiol · Lombardei · Italien	
0,1l	5.5
0,75l	28

Rotweine

2019 Dolcetto d'Alba	
Pio Cesare · Piemont · Italien	
0,1l	7.5
0,75l	40
2019 Black Print	
Markus Schneider · Pfalz · Deutschland	
0,1l	7
0,75l	38

Longdrinks

Gin Tonic	9.5
White Port Tonic	7.8

Biere

Riegele Urhell 0,33l	3.4
Riegele Herrenpils 0,33l	3.4

Digestif

GingerLIQ 2cl Marx	5.5	Goldbirne Williams-Spirituose 2cl Mayer	4
Wachauer Marille 2cl Rochelt	19.5	Karottenbrand 2cl Reisetbauer	8

Kalte Speisen

Brot · Salzbuttermilch von den Butterboyz aus Regen ^{D, F}	3.5
Austern „Tia Maraa“ · Zitrone · Austernbrot ^{D, F, M}	4.5
Jahrgangssardine 2019 à la française · gegrilltes Weißbrot ^{D, J}	12
Fromage ^{G, F}	
3 verschiedene Käsesorten · Toast for Cheese · Birnensenfauce · halbgetrocknete Tomaten	13.5
Add on Scl 2018 Zweigelt EISWEIN	19
Charcuterie Fromage et jambon – Verschiedene Schinken- und Käsespezialitäten ^{D, F, G}	
2 verschiedene Käse · Schinken und Salami · Toast for Cheese · Birnensenfauce · Kapernäpfel	15

Warme Speisen

Hummersuppe · Rotes Curry · Kokos · Physalis ^{C, D, F, L}	15
Lobster Roll · Hummer · Brioche · Schalotten · Blattspinat · Sour Cream · Staudensellerie ^{D, F, H, I, L}	23.5
Kalbstatar · Brioche · Kopfsalat · Spiegelei · schwarzer Knoblauch · schwarzer Herbsttrüffel ^{D, F, I}	20
Bayerwald Lamm · Ananas-Mango-Chutney · Kokos · Aubergine · Teriyaki ^E	16

Süßes

Vanillepudding · Karamellcreme mit Meersalz ^F	4.5
--	-----

Sharing is caring für 2 oder 4 Personen

Fromage ^{F, G}	
3 verschiedene Käsesorten · Toast for Cheese · Birnensenfauce · halbgetrocknete Tomaten	25 (2) 46 (4)
Charcuterie Fromage et jambon – Verschiedene Schinken- und Käsespezialitäten ^{D, F, G}	
2 verschiedene Käse · Schinken und Salami · Toast for Cheese · Birnensenfauce · Kapernäpfel	28 (2) 52 (4)

Alkoholfreie Getränke

Bio Kristall Mineralwasser medium	
0,33l	3
0,75l	5.9
Bio Kristall Mineralwasser still	
0,33l	3
0,75l	5.9
Coca Cola ^{1, 5} 0,2l	2.9
Coca Cola light ^{1, 5, 6} 0,2l	2.9
Heimat Kracherl Aronia Bio Limonade 0,33l	4.9
Saft pur oder Saftschorle	
Marille · Johannisbeere · Rhabarber	
0,2l	3.5
0,4l	4.5
Apfelsaft pur oder Apfelsaftschorle	
0,2l	3
0,4l	4

Heißgetränke

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

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