

## Champagner & Schaumweine

Pol Roger Réserve Brut	
0,1l	12.5
0,375l	49
0,75l	75
Henriot Rosé Brut	
0,1l	15.5
0,75l	87.5
A Trumm vom Paradies Brut Nature	
0,1l	7.5
0,75l	39

## Weißweine

2018 Silvaner Freiraum	
Rainer Sauer · Franken · Deutschland	
0,1l	6.5
0,75l	36
2019 Grüner Veltliner Steinfeder	
Jakob Buchinger · Wachau · Österreich	
0,1l	5
0,75l	26
2018 Chardonnay Limoux	
Château Teramas · Provence · Frankreich	
0,1l	6
0,75l	32
2018 Chenin Blanc De Cutter	
Markus Schneider · Stellenbosch · Südafrika	
0,1l	9
0,75l	55

## Roséweine

2019 Rose Saigner	
Markus Schneider · Pfalz · Deutschland	
0,1l	5
0,75l	26

## Rotweine

2018 Black Print	
Markus Schneider · Pfalz · Deutschland	
0,1l	7
0,75l	38
2018 Pinot Noir *	
Holger Koch · Baden · Deutschland	
0,1l	8.5
0,75l	48

## Longdrinks

Gin Tonic	9.5
White Port Tonic	7.8

## 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
Karottenbrand 2cl Reisetbauer	8

## Kalte Speisen

Brot · Salzbuttermilch von den Butterboyz aus Regen <sup>D, F</sup>	3.5
Austern „Sylter Royal“ · Zitrone · Austernbrot <sup>D, F, M</sup>	4 je Stück
Sardinen aus der Dose von Jose Gourmet <sup>J</sup>	9.5
Burrata · Feige · Speck <sup>F</sup>	14
Chicorée · Steinpilze · Granatapfel · Parmigiano <sup>F</sup>	8
Fromage <sup>F</sup>	
4 verschiedene französische Käsesorten · Senfsauce · Honignüsse	13.5
Add on 5cl 2018 Zweigelt EISWEIN	19
Charcuterie – Verschiedene Schinken- und Wurstspezialitäten <sup>D</sup>	
Prosciutto di San Daniele · Niederbayerisches Geräuchertes · Salame Moantovano · Südtiroler Speck	12.5
Antipasti <sup>F, K</sup>	
Kapernäpfel · Taggiasca Oliven · halbgetr. Tomaten · Salame Finocchiona · Greyerzer · Serrano Räucherlachs	14

## Warme Speisen

3 Stück Riesengarnelen im Tempura · Ponzu · Kopfsalat · Trüffel-Chilimayo <sup>E, L</sup>	13.5
Lobster Roll · Hummer · Brötchen · Kopfsalat · Sour Cream <sup>A, F, I, M</sup>	18
Steinpilze gebraten · Rührei · Pak Choi · Teriyaki · Trüffelöl <sup>D, E, F, I</sup>	10
Curry vom Bayerwald-Lamm · Hokkaido Kürbis · Granatapfel · Pane Carasau <sup>F</sup>	15

## Süßes

Zitronensorbet <sup>D</sup>	3
Add on 0,1l Pol Roger Réserve Brut	15

## Sharing is caring für 2 oder 4 Personen

Fromage <sup>F</sup>	
4 verschiedene französische Käsesorten · Senfsauce · Honignüsse	25 (2) 46 (4)
Charcuterie – Verschiedene Schinken- und Wurstspezialitäten <sup>D</sup>	
Prosciutto di San Daniele · Niederbayerisches Geräuchertes · Salame Moantovano · Südtiroler Speck	23 (2) 42 (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 <sup>1, 5</sup> 0,2l	2.9
Coca Cola light <sup>1, 5, 6</sup> 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