

# *Aperitif*

## **Sanbitter Spritz (Ak Frei)**

Sanbitter | Orangensaft | Soda 8,5

## **Aperol Spritz**

Aperol | Prosecco | Soda 9

## **Midori Spritz**

Midori | Prosecco | Maracuja Saft | Soda. 9

## **Lychee Spritz**

Kwai Feh | Prosecco | Soda | Lychee saft 9

## **Lavieenrose**

Lillet Rose | Wild Berry Lemonade. 9

## **Martini Bianco Spritz**

Bianco | Prosecco | Soda | Limetten saft 9

## **Cocktail**

### **Maitai**

Rum | Mandel sirup | Orange Saft | Ananas Saft 10

### **Lemongrass Mojito**

Zitronengras | Rum | Minze | Limette. 10

## **Negroni**

Gin | Vermouth Rosso | Campari. 10

## **Whiskey Sour**

JW Black Label | Eiweiß Sirup | Limetten. 10

## **Espresso Martini**

Kahlua | Vodka | Espresso 10

## **Sommer Highball**

Yuzu Sake | Ume Sake | Vodka | Soda. 10

## **Mocktails**

### **Virgin Orange Mojito**

Orangen | Ingwer | Limetten | Minze | Ginger Ale. 9

### **Mango Kokos**

Mango Pulp | Kokos Sirup 9

### **Limetten Soda**

Frisch Limetten Saft | Braun Zucker 8

### **Zitronengras Soda**

Frische Zitronengrass | Limetten Saft | Braun Zucker 8

### **Hausgemachte Ananas Minz**

Frische Ananas, Minze | Soda 9

### **Cremant Louis Bouillot**

|                       | 0,1 | 0,75 |
|-----------------------|-----|------|
| <b>Cremant Brut .</b> | 7   | 45   |
| <b>Cremant Rose.</b>  | 8   | 50   |

### **Weinöffner**

0,1. 0,2 0,75

### **Weisswein**

|                   |     |     |    |
|-------------------|-----|-----|----|
| <b>Chardonnay</b> | 4,5 | 8,5 | 32 |
|-------------------|-----|-----|----|

Markus Schneider, Pfalz

|                      |     |     |    |
|----------------------|-----|-----|----|
| <b>Weißburgunder</b> | 4,5 | 8,5 | 32 |
|----------------------|-----|-----|----|

Wittmann, Rheinhessen

|                         |     |     |    |
|-------------------------|-----|-----|----|
| <b>Grüner Veltliner</b> | 4,5 | 8,5 | 32 |
|-------------------------|-----|-----|----|

Domäne Wachau, Federspiel

|                        |     |     |    |
|------------------------|-----|-----|----|
| <b>Sauvignon Blanc</b> | 4,5 | 8,5 | 32 |
|------------------------|-----|-----|----|

Karl Pfaffmann, Pfalz

|                 |             |             |             |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Rotwein.</b> | <b>0,1.</b> | <b>0,2.</b> | <b>0,75</b> |
|-----------------|-------------|-------------|-------------|

|                 |            |            |           |
|-----------------|------------|------------|-----------|
| <b>Zweigelt</b> | <b>4,5</b> | <b>8,5</b> | <b>32</b> |
|-----------------|------------|------------|-----------|

Heinrich, Burgenland.

|                    |            |            |           |
|--------------------|------------|------------|-----------|
| <b>La Vendimia</b> | <b>4,5</b> | <b>8,5</b> | <b>32</b> |
|--------------------|------------|------------|-----------|

Palacios Remondo, Rioja

|                       |            |            |           |
|-----------------------|------------|------------|-----------|
| <b>Ursprung Cuvee</b> | <b>4,5</b> | <b>8,5</b> | <b>32</b> |
|-----------------------|------------|------------|-----------|

Markus Schneider, Pfalz

## **Rosewein**

|                     |            |            |           |
|---------------------|------------|------------|-----------|
| <b>Lagrein Rose</b> | <b>4,5</b> | <b>8,5</b> | <b>32</b> |
|---------------------|------------|------------|-----------|

## **Sake**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| <b>Choya Sake 10cl</b> | <b>6,5</b> |
|------------------------|------------|

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| <b>“Hanakizakura“ Junmai Ginjo 10cl</b> | <b>7,5</b> |
|-----------------------------------------|------------|

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| <b>Choya Ume Sake 10 cl.</b> | <b>6</b> |
|------------------------------|----------|

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>Yuzu Sake 4cl</b> | <b>3,5</b> |
|----------------------|------------|

## ***Bürger Bräu Bier***

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| <b>Weißebier 0,5 l.</b>           | <b>5</b>   |
| <b>Helles 0,5 l.</b>              | <b>5</b>   |
| <b>Radler 0,5 l.</b>              | <b>5</b>   |
| <b>Pils 0,33 l.</b>               | <b>4,5</b> |
| <b>Alkoholfrei Helles 0,5 l.</b>  | <b>5</b>   |
| <b>Alkoholfrei Weißbier 0,5 l</b> | <b>5</b>   |
| <b>Asia Bier</b>                  |            |
| <b>Kirin 0,33 l.</b>              | <b>4,5</b> |
| <b>Saigon 0,33 l.</b>             | <b>4,5</b> |

## ***Softdrink***

|                                 |               |             |
|---------------------------------|---------------|-------------|
| <b>Wasser Adelholzener.</b>     | <b>0,2.</b>   | <b>0,75</b> |
| <b>Mit Kohlensäuer.</b>         | <b>2,5.</b>   | <b>6,5</b>  |
| <b>Ohne Kohlensäure</b>         | <b>2,5.</b>   | <b>6,5</b>  |
| <b>Afri Cola 0,33l.</b>         |               | <b>3,5</b>  |
| <b>Afri Cola Zero 0,33l.</b>    |               | <b>3,5</b>  |
| <b>Spezi BürgerBräu 0,5 l.</b>  |               | <b>4,5</b>  |
| <b>Thomas Henry Tonic Water</b> | <b>0,2 l.</b> | <b>3,5</b>  |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>Sanbitter.</b>        | <b>4</b>   |
| <b>Ginger Ale 0,4 l.</b> | <b>4,5</b> |

## **Säfte / Schorle**

|              |             |            |
|--------------|-------------|------------|
| <b>0,4 l</b> | <b>5,5.</b> | <b>4,5</b> |
| <b>0,2 l</b> | <b>3,5.</b> | <b>2,5</b> |

**Mango, Lychee , Guave , Apfel**  
**Ananas,Maracuja,Orangen,Johannisbeeren**

## **Heißen Getränke**

### **Tee**

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| <b>Frische Ingwer Tee.</b>                    | <b>5,5</b> |
| <b>Frische Minze Tee.</b>                     | <b>5,5</b> |
| <b>Frisches Orange, Ingwer, Zitronengras.</b> | <b>6</b>   |

## **Blütentee**

**Chrysanthemen , Süßholz , Gojibeeren. 6**

**Rosenknospe , Süßholz, Gojibeeren. 6**

## **Twinnings Tee**

**Earl Grey 4,5**

## **Kaffe**

**Espresso. 2,5**

**Espresso Macchiato. 3**

**Espresso Doppio. 3,5**

**Cappuccino. 4**

**Kaffee. 3,5**

## **Vermouth. 5cl**

**Martini Bianco. 5,5**

**Martini Rosso. 5,5**

## **Spirits 2cl**

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Holzfass Obstbrand 40%.</b> | <b>6</b> |
| <b>Grappa Nonino</b>           | <b>7</b> |
| <b>Marille Aprikose 36%.</b>   | <b>8</b> |

## **Bitters & Liqueur 4cl**

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| <b>Averna.</b>        | <b>6</b> |
| <b>Ramazzotti.</b>    | <b>6</b> |
| <b>Fernet Branca.</b> | <b>6</b> |
| <b>Sambuca.</b>       | <b>6</b> |

## **Gin 4cl**

### **Roku**

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| <b>6 Kräuter, Sakura, , Sencha Tee.</b> | <b>8,5</b> |
|-----------------------------------------|------------|

## **Hendrick's**

11 Kräuter, Rosenblatt, Gurke. 10

## **Botanist**

22 einheimische Pflanzen, Kamille. 10

## **Gin Mare**

8 Kräuter, Thymian , Basilikum. 10

## **Monkey 47**

47 Kräuter, Lavendel, Kiefernholz. 12

## **Whisky 4cl**

Johnnie Walker Black Label. 8

Chivas Regal. 8

Woodford Reserve. 8

Maker's Mark. 7

## **Cognac 4cl**

Remy Martin VSOP. 9

Hennessy VSOP. 10

## **WEIN FLASCHE 0,75l**

### **CHAMPAGNE**

- **Laurent-Perrier La Cuve'e Brut .** 100
- **Laurent-Perrier Cuve'e Rose.** 140

### **WEISSWEIN**

#### **300. Riesling „Saar“ – Weingut Van Volxem**

*Frisch und lebendig mit ausgeprägter Säure, Noten von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und mineralischen Nuancen.* 40

#### **301. Grauer Burgunder – Weingut Wittmann**

*Weich und vollmundig mit Aromen von Birne, Apfel und einem Hauch von Nüssen, dezente Säure.* 40

#### **302. „Kaitui“ Sauvignon Blanc – Weingut Markus Schneider**

*Aromatisch und intensiv, mit Noten von Stachelbeere, tropischen Früchten und frischer Kräuterwürze.* 45

#### **303. Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen – Weingut Bernhard Ott**

*Frisch und würzig mit typischer Pfeffernote, Zitrusfrüchten und knackiger Säure.* 45

### **304. Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC – Weingut**

**Polz**

Fruchtbetont mit Aromen von Holunderblüte, Grapefruit und grüner Paprika, lebendig und elegant. 40

### **305. Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC – Weingut**

**Manfred Tement**

Komplex und frisch, mit exotischen Früchten, Zitrusnoten und mineralischem Abgang. 40

### **306. Pouilly-Fumé – Domaine Tinel Blondelet**

Mineralisch und elegant, mit rauchigen Noten, Zitrusfrüchten und feiner Säure. 45

### **307. Sancerre AOC – Domaine de la Villaudière**

Frisch und klar mit Aromen von Zitrus, grünen Äpfeln und feiner Mineralität. 45

### **308. Chablis 1er Cru „Vaulorent“ – La Chablisienne**

Komplex und strukturiert, mit Noten von Zitrus, weißen Blüten und ausgeprägter Mineralität. 90

### **309. Lugana „I Frati“ DOC – Ca dei Frati**

*Frisch und harmonisch mit Noten von Aprikose,*

*Mandel und feiner Würze.*

42

### **310. Pinot Grigio IGT – Silvio Jermann**

*Leicht und elegant mit Aromen von Birne,*

*Zitrus und floralen Nuancen.*

45

## **ROTWEIN**

### **315. Black Print Cuvée – Weingut Markus Schneider**

*Kräftig und vollmundig mit dunklen Beeren, Gewürzen, Schokolade und weichen Tanninen.*

50

### **316. Lagrein DOC – Alois Lageder**

*Dunkel und intensiv mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Veilchen und würzigen Noten.*

40

### **317 Le Difese IGT – Tenuta San Guido**

*Elegant und ausgewogen mit roten Früchten, Kräutern und sanften Holznoten.*

55

### **318. Le Volte dell'Ornellaia**

*Komplex und harmonisch mit dunklen Beeren, Gewürzen und feinen Röstaromen.* 70

### **319. Saint-Émilion Grand Cru – Château de Monturon**

*Strukturiert und tief mit Noten von schwarzen Früchten, Pflaumen, Tabak und feinen Tanninen.* 45

## **ROSE WEIN**

### **330. Rosa dei Frati DOC**

*Frisch und fruchtig mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und feinen floralen Noten, lebendig und elegant.* 40

### **331. Sancerre Rosé – La Villaudière**

*Leicht und frisch mit roten Beeren, Zitrusnuancen und feiner Mineralität.* 42