

<b>Biere</b>		EURO
Tegernseer Hell vom Fass	0,5l	3,70
Tegernseer Hell klein, vom Fass	0,33l	2,90
Tegernseer Pils	0,33l	3,40
Hopf Weißbier Hell vom Fass	0,5l	3,80
Hopf Weißbier klein, vom Fass	0,33l	3,00
Hopf Weißbier leicht	0,5l	3,80
Hopf Weißbier, alkoholfrei	0,5l	3,80
Hopf Weißbier dunkel	0,5l	3,80
Cola-Weizen	0,5l	3,80
Tegernseer Dunkel Export	0,5l	3,80
Hacker Pschorr naturtrüb alkoholfrei	0,5l	3,70
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,33l	3,20
Hopf Natur Ruß	0,5l	3,50
Hopf Natur Ruß alkoholfrei	0,5l	3,50
Gösser Zitronen-Radler naturtrüb	0,5l	3,50
<b>Alkoholfreie Getränke</b>		
Almdudler <sup>1, 3</sup>	0,33l	3,30
Coca-Cola <sup>1,3,9</sup> oder Coca-Cola light <sup>1, 3, 9, 12</sup>	0,33l	3,00
Fanta <sup>1, 3</sup>	0,33l	3,00
Mezzo-Mix <sup>1, 3, 9</sup>	0,33l	3,00
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	2,70
Orangensaft	0,25l	2,70
Johannisbeer Nektar schwarz	0,25l	2,70
Rhabarber Nektar	0,25l	2,70
Saftschorle (Apfel, Johannisbeere, Orange, oder Rhabarber)	0,5l	3,50
Saftschorle (Apfel, Johannisbeere, Orange, oder Rhabarber)	0,25l	2,50
Holunderschorle (mit Holundersirup)	0,5l	3,00
Holunderschorle (mit Holundersirup)	0,25l	2,20
Tomas Henry Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l	3,00
Adelholzener Gourmet classic oder still	0,25l	2,10
Adelholzener Gourmet classic oder still	0,75l	4,50
<b>Aperitif</b>		
Hugo	0,25l	5,80
Aperol Spritz <sup>1,10</sup>	0,25l	5,80
Campari Orange <sup>1</sup>	0,25l	5,20
Lillet Wild Berry <sup>l</sup>	0,25l	5,80
Lillet Tonic <sup>l</sup>	0,25l	5,80
Mirtillo-Spritz <sup>1, 3</sup> <b>NEU!</b>	0,25l	5,80
San Rocco Secco Frizzante	0,1l	3,20
Weinschorle (weiß, rot) <sup>l</sup>	0,25l	3,50
Weinschore (weiß, rot) <sup>l</sup>	0,5 l	6,50

<b>Spirituosen</b>			EURO
Alte Williams, Raunikar	38% vol.	2cl	3,30
Alte Marille, Raunikar	38% vol.	2cl	3,30
Alte Himbeere, Raunikar	38% vol.	2cl	3,30
Marille, Freihof	38% vol.	2cl	3,30
Williams Birne, Freihof	38% vol.	2cl	3,30
Haselnuss, Geist, Freihof	38% vol.	2cl	3,30
Ramazzotti, Kräuterlikör	30% vol.	2cl	3,00
Averna, Kräuterlikör	29% vol.	2cl	3,00

### **Kaffee, Schokolade (Kaffee von der Gourmet Rösterei Henning Böhm, Landsberg)**

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,80
Cappuccino <sup>1g</sup>	3,00
Latte Macchiato <sup>g1</sup>	3,30
Espresso <sup>1</sup>	2,20
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	3,90
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	2,80
Heiße Schokolade <sup>g</sup>	3,00
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso) <sup>g1</sup>	3,60

### **Ronnefeld Tee**

Morgentau (Grüner Tee mit Mango-Zitronengeschmack)	2,80
Sweet Berries (Früchtetee)	2,80

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>9</sup> koffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> Süßungsmittel, <sup>12</sup> enthält eine Phenylalaminquelle

<sup>a</sup> Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, <sup>a1</sup> Weizen, <sup>g</sup> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>l</sup> Schwefeldioxid und Sulphite > 10mg/kg oder 10 mg/l,

## W E I ß W E I N E

Euro

### **Gelber Muskateller, 2019 trocken**

**Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel – Ö**

„Klar mit hellem, strahlendem Zitronengelb, feine Kohlensäure mit leichter Viskosität.

Ausgeprägt, zarte Holunderblüten, reifer Pfirsich und Zitronenmelisse. Trocken mit knackiger Säure, viel Steinobst mit duftigen Blüten am Gaumen, hinterher pikante Zitrusnoten, frisch fruchtig, mit schlankem Körper und leichtem Alkohol, ausgewogen mit mittlerem Abgang“,  
Dipl. Sommelier Martin Widemann

**Speisenempfehlung:** *Fisch, Nudelgerichte, Dessert - Toll auch als Solist oder Aperitif*

0,1l 3,40 0,2l 5,90 0,75l 21,00

### **Grüner Veltliner Lösskindel, 2019 trocken Weingut Allram – Kamptal – Niederösterreich - Ö**

So typisch wie das Lösskindel für den Lössboden, ist auch dieser Grüne Veltliner selbst. Die besondere Bodenstruktur verleiht diesem Wein seine Einzigartigkeit.

**Speisenempfehlung:** *Klassische Wiener Küche*

0,1l 3,50 0,2l 6,10 0,75l 21,50

**Chardonnay Selection, 2019 trocken****Weingut Salzl - Ilmitz - Nordburgenland - Ö**

Strahlendes Grüngelb, in der Nase elegante Fruchtnoten von Apfel, Marille und Ananas, am Gaumen mineralische Frische und knackige Säure, dicht und elegant, feine Würze unterstützt und bleibt lange haften.

**Speisenempfehlung:** *Fisch, Lamm, Nudelgerichte* 0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 24,50

**Welschriesling 2019 trocken****Weingut Hirtl - Poysdorf - Weinviertel – Ö**

„Strahlendes, blasses Grüngelb. In der Nase, duftig nach grünen Äpfeln, Limette und Zitronenverbene. Trocken mit rescher Säure, frisch fruchtig am Gaumen, Zitrus, grünes Kernobst und frischer Melisse. Schlanker Körper mit leichtem Alkohol und mittlerem Abgang“, Dipl. Somm. Martin Widemann

**Speisenempfehlung:** *Toller Aperitif, zur leichten Jause, säurearme Vorspeien*

0,1l 3,50 0,2l 6,10 0,75l 21,50

**Gutsriesling 2020 feinherb****Weingut am Stein - Würzburg – Franken – D**

Zitrus, Limette aber auch gelbes Steinobst wie Aprikose und Anklänge an Mango strömen aus dem Glas. Die intensive Frucht wird von feiner Restsüße begleitet. Diese wird jedoch von einem vitalen Säurepuls in Schach gehalten. Perfekter Begleiter der Cross-Over-Küche; flankiert perfekt gewürzintensive Zubereitungen.

**Speisenempfehlung:** *Fisch, Geflügel, helles Fleisch, Nudeln, vegetarische Gerichte*

0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 24,50

**Weissburgunder 2020 trocken****Weingut am Stein - Würzburg – Unterfranken – D**

Wunderbar duftig mit Mirabellen, Birne & Aprikose. Gebirgsbachklar frisch mit Niagara Trinkfluss. Soviel Zug, so animierend resch, so lustmachend und trotzdem nie trivial. Feine Herbe die Kontur vermittelt. Perfekt zur Frühlingsküche oder als charmanter Solist mit den Liebsten.

Verdunstet praktisch. Versprochen!

**Speisenempfehlung:** *Salate, Fisch, Geflügel, Nudeln*

0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 24,50

**Würzburger Innere Leiste Riesling Bio 2019 trocken****Weingut am Stein - Würzburg – Unterfranken – D**

Große Klarheit und Strahlkraft mit gelb-grünen Aromareflexen von Zitrus und Weinbergspfrsich. Trocken und stahlig mit nahezu kargen Anleihen. Durch den Stückfassausbau auch wieder um Würze & Gerbstoffdruck erweitert. Kompakt und saftig. Konsequenter Lagenwein der Herkunft schmeckbar macht.

**Speisenempfehlung:** *Fisch, gekochtes Fleisch, Geflügel*

0,75l 29,50

**Silvaner 2019 trocken****Patrizierhof - Großlangheim – Unterfranken – D**

Die Nase erinnert an einen herrlichen Korb frischer Quitten, dazu gesellen sich Düfte nach weißen Blüten wie Jasmin, später Nashibirne und süße Karotten. Am Gaumen erinnert der Wein an Birne-Quittensaft, zeigt sich leicht und frisch mit einer lebendigen Säure und bietet unkomplizierten Trinkspaß.

**Speisenempfehlung:** *Fisch, Geflügel, Nudelgerichte, vegetarische Gerichte*

0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 24,50

## ROSE W E I N E

**Tetuna Rosé 2020 halbtrocken****Weingut Robert Goldenits - Tadten - Burgenland – Ö**

reifer Beerencocktail in der Nase, enorme blitzsaubere Beerenfrucht am Gaumen, finessenreich im Abgang, eiskalt serviert, der Sommerwein für das ganze Jahr

**Speisenempfehlung:** *Geflügel*

0,1l 3,40 0,2l 5,90 0,75l 21,00

**Rotling 2019** halbtrocken **Patrizierhof - Großlangheim – Unterfranken – D**  
Erdbeerrot mit pinken Reflexen. Betörende Nase nach kräftiger Erdbeere und Johannisbeere.  
Großartiger Sommerwein mit Erdbeer- und Himbeeraromatik am Gaumen, perfekt ausbalanciert,  
leicht und frischfruchtig. Pure Trinkfreude.

**Speisenempfehlung:** Geflügel 0,1l 3,40 0,2l 5,90 0,75l 21,00

## ROTWEINE

**Zweigelt 2018** trocken **Grenzlandhof Reumann - Deutschkreutz - Mittelburgenland – Ö**  
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Nougatnuancen, etwas  
Brombeere, ein Hauch von Zwetschkenröster, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, würzige  
Tanninstruktur, zarte rote Fruchtnuancen im Abgang..

**Speisenempfehlung:** Rind, Schwein, Nudelgerichte 0,1l 3,40 0,2l 5,90 0,75l 21,00

**Blaifränkisch 2019** trocken **Grenzlandhof Reumann - Deutschkreutz - Mittelburgenland - Ö**  
Kräftige Farbe mit jugendlich violetten Reflexen, ausgeprägte Brombeeraromen, sehr kräftig  
strukturierter Wein, langer Abgang

**Speisenempfehlung:** Geflügel, Rind, Nudelgerichte 0,1l 3,80 0,2l 6,60 0,75l 23,50

**K+K Cuvée 2018** trocken **Weingut K+K Kirnbauer - Deutschkreutz - Mittelburgenland – Ö**  
Im Glas erstrahlt ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett duftet fruchtig nach  
Sauerkirschen, Schwarzkirschen und Brombeeren, ergänzt von einer zarten Pfeffernote. Der Gaumen  
ist geprägt von der Wärme des Zweigelt und der Würze des Blaifränkisch. Er präsentiert sich sehr  
weich, optimal ausbalanciert und mit einem anständigen Körper. Temperiert serviert ein Genuss zu  
jeder Jahreszeit!

**Speisenempfehlung:** Geflügel, Kalb, Nudelgerichte 0,1l 3,80 0,2l 6,60 0,75l 23,50

**Lovely Merlot 2019** lieblich fruchtig **Weingut Scheiblhofer - Andau - Nordburgenland – Ö**  
Typische Merlotnase, süße Merlotnase auf der Zunge, wunderbar weich und mild am Gaumen,  
wunderbar abgerundet durch eine dezente Restsüße, angenehm im Abgang

**Speisenempfehlung:** Geflügel, Kalb, Nudelgerichte 0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 24,50

**Rote Wonne 2018 Cuvée** trocken Bio **Weingut am Stein - Würzburg – Unterfranken – D**  
Charmanter Eindruck von Pflaume, Schwarzkirsche und pfeffrigen Anklängen - Würze und seidige Gerbstoffe  
schmeicheln. Unkompliziertes Trinkvergnügen mit Anspruch! Ein unbeschwerter Barbecue-Begleiter, der  
mediterranes Lebensgefühl weckt und auch mit Pasta bestens harmoniert.

**Speisenempfehlung:** Nudelgerichte, mediterrane Speisen 0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 24,50

Hinweis für Allergiker: Unsere Weine enthalten Sulfite.

Sulfite entstehen in geringen Mengen auf natürliche Weise während der alkoholischen Gärung. Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts ist die antimikrobielle, sowie die antioxidative Wirkung des Schwefels bekannt. Seit dieser Zeit ist der Zusatz von Schwefel in der weltweiten Weinherstellung fest verankert. Sulfite ermöglichen, Weine über längere Zeit zu lagern, ohne dass die Weine durch Oxidation komplett „umkippen“. Außerdem verhindern sie unerwünschte Nachgärungen in der abgefüllten Flasche bei restsüßen Weinen, da sie Mikroorganismen (wie z. B. Hefen) effektiv an ihrer Arbeit hindern.

# CRAFT-Bier Karte

EURO

<b>CAMBA Imperial IPA*</b>	<b>77 IBU</b>	<b>0,33l</b>	<b>8,9 % vol</b>	<b>4,90</b>
Biertyp: Imperial Indian Pale Ale				
Duft: Ausgeprägte Hopfenaromen, fruchtig mit frischen Limetten- und Zitrusnoten				
Aroma: Kräftige, ausbalancierte Hopfenbittere auf einem wuchtigen Malzkörper				
Stammwürze 19,9°P				
<i><b>Speisenempfehlung:</b> Scharfe, kräftig gewürzte Speisen, Schokoladen-Dessert</i>				
<b>CAMBA Mastrobator*</b>	<b>19 IBU</b>	<b>0,33l</b>	<b>8,5 % vol</b>	<b>4,90</b>
Biertyp: Doppelbock				
Duft: Ausgewogener süß-schokoladiger Duft				
Aroma: Vollmundig, samtig-weich, mit leichter Vanille-Karamellnote				
Stammwürze 18,9°P				
<i><b>Speisenempfehlung:</b> Käse, Wild und Braten, Vanilleeis oder Schokoladendessert</i>				
<b>CAMBA Hop Gun*</b>	<b>46 IBU</b>	<b>0,33l</b>	<b>6,4 % vol</b>	<b>4,90</b>
Biertyp: Dry Hop Brown Ale				
Duft: Fruchtiges Ensemble aus Pfirsich, Rosinen , Amarenakirschen mit karamelligem Ton				
Aroma: Geschmack getrockneter Aprikosen mit wohldosierter Hopfenbittere				
Stammwürze 14,6°P				
<i><b>Speisenempfehlung:</b> Fleischgerichte</i>				
<b>CAMBA Dark Side*</b>	<b>17 IBU</b>	<b>0,33l</b>	<b>5,6 % vol</b>	<b>4,90</b>
Biertyp: Black Lagerüß				
Duft: Zartbittere Kakao-, Kaffee- und Röstaromen; subtile Süßholznote				
Aroma: Vollmundig, harmonisch mit erdigen Tönen und dem Geschmack dunkler Beeren				
Stammwürze 13,6°P				
<i><b>Speisenempfehlung:</b> Wildgerichte, Weichkäse, Käsespätzle</i>				
<b>CAMBA Hopla*</b>	<b>25 IBU</b>	<b>0,33l</b>	<b>5,4 % vol</b>	<b>4,90</b>
Biertyp: Dry Hop Lager				
Duft: Ausgeprägte Hopfenblume mit Zitrusnoten				
Aroma: Rezent spritzig, mit frischen zitrusartigen und grasigen Nuancen, feine Malzaromatik				
Stammwürze 12,4°P				
<i><b>Speisenempfehlung:</b> Hackfleischgerichte</i>				
<b>CAMBA Amber*</b>	<b>20 IBU</b>	<b>0,33l</b>	<b>7,2 % vol</b>	<b>4,90</b>
Biertyp: Amber Ale				
Duft: Reife Kirschen, Waldbeeren, Zwetschgen mit zarterem Honig-Karamellton				
Aroma: Nuancen von Kirschen, Waldbeeren, Zwetschgen mit zarter Honig-Karamell-Note				
Stammwürze 16,4°P				
<i><b>Speisenempfehlung:</b> Geflügel, Braten, Gröst'l</i>				

**CAMBA Black Shark\*****100 IBU****0,33l****8,5 % vol****4,90**

Biertyp: Imperial Black IPA

Duft: Rhabarber, Stachelbeere und Pfirsich

Aroma: Ausgeprägte Röstaromen und Kaffee- und Bitterschokoladentöne, kräftige Hopfennote

Stammwürze 20,2°P

***Speisenempfehlung: Schmorgerichte*****\*Allergene** bei allen Craft-Bieren: Gerstenmalz

**Beachten Sie bitte auch unsere aktuellen  
Monats-Craft-Bier-Angebote!**