

# BURGER

---

Jeder unserer Burger wird mit frischem Blattsalat, roten Zwiebeln, sonnengereiften Strauchtomaten, Gurkenscheiben und unserer Auwaldsee-Spezialsoße zubereitet.

Wir verwenden ausschließlich frisches Rinderhackfleisch und daher braten wir unser Fleisch medium. Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, geben Sie ihrer Servicekraft bei der Bestellung einen Hinweis.

<b>RÜBEZAHL</b> <small>A1,C,G,I,J,K</small> 200g Rindfleischburger - medium gebraten mit Cheddar Käse auf einem Sesambrötchen mit Pommes Frites & hausgemachtem Dip	<b>18,90 €</b>
<b>ZIEGENHIRTE</b> <small>A1,C,G,I,J,K</small> 200g Rindfleischburger - medium gebraten mit Cheddar-, Gouda- & Ziegenkäse auf einem Sesambrötchen mit Pommes Frites & hausgemachtem Dip	<b>19,80 €</b>
<b>WURZELSEPP</b> <small>A1,C,G,I,J,K</small> 200g Rindfleischburger - medium gebraten mit Cheddar Käse, knusprigem Bacon, frischen Röstzwiebeln auf einem Sesambrötchen mit Pommes Frites & feuriger Chilisoße	<b>19,80 €</b>
<b>WALDSCHRAT - HIRSCHBURGER</b> <small>1,4,A1,C,G,I,J,K</small> 180g Hirschburger mit Cheddar Käse, frischem Rucola, gebratenen Champignons & Rotkohl auf einem Sesambrötchen mit Pommes Frites & Wildpreiselbeeren	<b>19,80 €</b>
<b>WOLPERTINGER - CAMEMBERT BURGER</b> <small>1,4,A1,C,G,I,J,K</small> gebackener Camembert mit frischem Rucola, Rotkohl auf einem Sesambrötchen mit Pommes Frites & hausgemachtem Dip	<b>16,90 €</b>
<b>PHÖNIX - CHICKEN BURGER</b> <small>A1,C,G,I,J,K</small> 180g knuspriger Hähnchenburger mit Cheddar Käse auf einem Sesambrötchen mit Pommes Frites & hausgemachtem Dip	<b>17,90 €</b>
<b>VEGGI BURGER - WUIDERER</b> <small>A1,C,G,I,J,K</small> 125g Gemüseburger mit Cheddar Käse auf einem Sesambrötchen mit Pommes Frites & hausgemachtem Dip	<b>16,90 €</b>
<b>KINDERBURGER – KLABAUTERMANN</b> <small>A1,C,G,I,J,K</small> 150g Rindfleischburger mit Cheddar Käse auf einem Sesambrötchen mit Pommes Frites & hausgemachtem Dip	<b>15,90 €</b>

# STEAKS

---

**BAYRISCH GUT  
FRISCH & REGIONAL**

Wir verwenden ausschließlich regionales Fleisch. Das Fleisch kommt von Tieren aus dem bayerischen Oberland, die in einem natürlich gesunden Umfeld leben, mit hofeigenem Gras und Getreide gefüttert werden, um zu „Pracht-Stücken“ der Natur heranzuwachsen

Die Standardgarstufe bei den Rindersteaks ist „medium“. Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, geben Sie ihrer Servicekraft bei der Bestellung einen Hinweis.

<b>HOLZFÄLLERSTEAK VOM GRILL</b> <small>A1,I,J</small> mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Kräuterbutter, und einem kleinen gemischter Salat	<b>17,90 €</b>
<b>PUTENSTEAK VOM GRILL (250g)</b> <small>G,I,J</small> mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Ratatouille-Gemüse & Kräuterbutter	<b>18,90 €</b>
<b>RINDERLENDENSTEAK VOM SIMMENTALER RIND (250g)</b> <small>A1,G,I,J</small> mit Kartoffelkroketten, mediterranem Ratatouille-Gemüse & Kräuterbutter	<b>25,90 €</b>
<b>RINDERLENDENSTEAK VOM SIMMENTALER RIND (350g)</b> <small>A1,G,I,J</small> mit Kartoffelkroketten, mediterranem Ratatouille-Gemüse & Kräuterbutter	<b>29,90 €</b>
<b>FÜR FLEISCHLIEBHABER!</b> <b>RINDERLENDENSTEAK VOM SIMMENTALER RIND (500g)</b> <small>A1,G,I,J</small> mit Kartoffelkroketten, mediterranem Ratatouille-Gemüse & Kräuterbutter	<b>39,90 €</b>
<b>PFEFFERSTEAK AUS DER RINDERLENDE (250g)</b> <small>A1,G,I,J</small> mit Kartoffelkroketten, marktfrischem Gemüse & feiner Madeira-Pfefferrahmsoße	<b>27,90 €</b>

Das Simmentaler Rind ist eine ursprüngliche Rinderrasse, die bereits im 18. Jahrhundert auf den Alpenwiesen des Simmental graste. Dank der kräftigen Kräuter, Gräser und Blumen ist das Simmentaler Beef würzig-herb und hat einen intensiven Geschmack. Von der Struktur her ist es etwas grobfaseriger und marmorierter als andere Fleischsorten. Das unterstreicht seinen unverwechselbaren und ursprünglichen Charakter.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht  
ggf. mit Knochen vor dem Grillen

# VORSPEISEN

---

**GEBACKENER CAMEMBERT** <sup>1,4,15,A1,C,G,I,J</sup> **10,90 €**  
mit Wildpreiselbeeren, auf einem knackigem Salatsträuserl  
dazu servieren wir frisches Baguette

**BURRATA – ITALIENISCHER EDEL-MOZZARELLA** <sup>A1,C,G,I,J</sup> **12,90 €**  
mit Sahne-Frischkäsefüllung auf knackigem Rucola  
mit marktfrischen Kirsch- & Strauchtomaten,  
dazu hausgemachtes Balsamicodressing und frisches Baguette

Tatsächlich wurde der Burrata einst dazu benutzt, um Butter länger frisch zu halten.  
Eine Hülle aus Käse sorgte dafür, dass die Butter länger kühl blieb.  
Im Namen Burrata steckt auch das italienische Wort "burro" für Butter,  
was für diese Herkunftsgeschichte spricht.

# SUPPEN

---

**PFANNKUCHENSUPPE** <sup>C,G,I,J</sup> **5,50 €**  
Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit Pfannkuchenstreifen  
und frischem Schnittlauch

**LEBERSPÄTZLESUPPE** <sup>C,G,I,J</sup> **5,50 €**  
kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Leberspätzle  
und frischem Schnittlauch

# SALATE

---

**AUWALDSEE – SALATVARIATION** <sup>A1,G,I,J</sup> **11,50 €**  
verschiedene Rohkost- und knackige Blattsalate der Saison  
mit Haus- oder Balsamicodressing

## **DAZU WAHLWEISE:**

Putenstreifen vom Grill mit frischen Früchten **7,40 €**

Ochsenfetzen vom bayerischen Jungbullen **10,40 €**

Fetakäsewürfel & Oliven **6,40 €**

Zanderfiletspitzen vom Grill **9,40 €**

Thunfisch, Oliven, rote Zwiebeln **6,40 €**

**zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette**

**BEILAGENSALAT** <sup>I,J</sup> **5,50 €**

## VOM GRILL

---

- ZWIEBELROSTBRATEN VON DER RINDERLENDE (200g)- medium gebraten** <sup>A1,C,G,I,J</sup> **23,50 €**  
mit hausgemachten Eierspätzle, Kräuterbutter, frischen Röstzwiebeln  
& kleinem gemischtem Salat
- PUTENSCHNITZEL „PIZZAIOLA ART“** <sup>4,15,G,I,J</sup> **19,50 €**  
Putenschnitzel vom Grill in hausgemachter Tomatensoße, Paprikastreifen  
und Mozzarella überbacken, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat
- SCHWABENTELLER** <sup>A1,C,G,I,J</sup> **19,50 €**  
zart gebratene Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße  
mit hausgemachten Eierspätzle & frischem Marktgemüse
- PUTENMEDAILLONS „HAWAII“ VOM GRILL** <sup>2,15,G,I,J</sup> **18,50 €**  
Putenschnitzel vom Grill mit Ananasscheiben, Putenschinken und Käse überbacken  
dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat

## FISCHSPEZIALITÄTEN

---

- REGENBOGENFORELLE „MÜLLERIN ART“ AUS DEM ALTMÜHLTAL** <sup>A1,C,D,G,I,J</sup> **19,90 €**  
mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter  
und kleinem gemischtem Salat
- ZANDERFILET AUF DER HAUT KNUSPRIG GEBRATEN** <sup>A1,D,G,I,J</sup> **19,90 €**  
in Mandelbutter mit Ratatouille-Gemüse, Petersilienkartoffeln  
& Zitronenspalten <sup>a,d,g</sup>
- SEELACHSFILET GEBACKEN** <sup>A1,C,D,G,I,J</sup> **17,90 €**  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Sauce Remoulade

## VEGETARISCH

---

- GEBACKENER CAMEMBERT** <sup>1,4,15,A1,C,G,I,J</sup> **10,90 €**  
mit Wildpreiselbeeren, auf einem knackigem Salatsträuserl  
dazu servieren wir frisches Baguette
- ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE** <sup>A1,C,G,I,J</sup> **15,90 €**  
mit würzigem Berg- und Emmentaler Käse,  
frischen Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat
- KRÄUTER – RAHMSCHWAMMERL** <sup>A1,C,G,I</sup> **14,90 €**  
mit hausgemachten Semmelknödeln
- TAGLIATELLE CAPRIS** <sup>12,A1,E,G,H4,H5,I,J</sup> **16,90 €**  
in hausgemachter, pikanter Basilikum-Tomatensoße mit Paprikastreifen,  
Fetakäsewürfel, Kirschtomaten, schwarzen Oliven & kleinem gemischtem Salat
- VEGANE FLEISCHPFLANZERL** <sup>A1,C,G,I,J,K</sup> **17,90 €**  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 
- GEMÜSE-CURRY** **16,90 €**  
mit Kokosmilch & Basmati Reis
- RATATOUILLE** <sup>I,J</sup> **15,90 €**  
mediterranes Gemüse vom Grill in hausgemachter Tomatensoße  
mit frischen Kräutern & Petersilienkartoffeln 

# KLASSIKER

---

## „WIRTHAUS SCHNITZEL“

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB** <sup>4,15,A1,C,G,I,J</sup> **23,90 €**

im Butterpfand'l gebacken, hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat,  
Wildpreiselbeeren & Zitronenspalten

**CORDON BLEU VOM SCHWEIN** <sup>A1,C,G,I,J</sup> **18,90 €**

mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites  
und ein kleiner gemischter Salat

**OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN** <sup>A1,I,J</sup> **15,90 €**

in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und bayerischem Speckkrautsalat

**CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL VOM SCHWEIN** <sup>A1,C,G,I,J</sup> **17,90 €**

mit hausgemachten Eierspätzle und kleinem gemischtem Salat.

**SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN** <sup>A1,C,G,I,J</sup> (auf Wunsch von der Pute für 18,90 €) **17,50 €**

mit Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat

**MÜNCHENER SCHNITZEL** **18,90 €**

in würziger Meerrettich-Senf-Panade  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat <sup>a,c,g,i,j</sup>

# BROTZEITEN

---

**AUWALDSEE BROTTZEITBRETT`L** <sup>1,10,A1,A2,C,G,I,J</sup> **17,90 €**

Wurstsalat von der Regensburger, kalter Braten, Original Münchner Obazda,  
geräuchertem Schinken, Salami, Leberkäse & Pfefferbeisser, reichlich garniert  
mit roten Zwiebeln, Peperoni, Tomate und Gewürzgurke,  
dazu frisches Baguette, Bauernbrot und Butter

**ABGEBRÄUNTER LEBERKÄS** <sup>C,I,J</sup> **11,90 €**

mit 2 Spiegeleier und hausgemachtem Kartoffelsalat

**BAYERISCHER WURSTSALAT VON DER REGENSBURGER** <sup>A1,A2,C,G</sup> **9,90 €**

mit Zwiebeln, Essiggurke und frischem Bauernbrot

**SCHWEIZER WURSTSALAT VON DER REGENSBURGER** <sup>A1,A2,C,G</sup> **10,90 €**

mit Emmentaler-Käse, Zwiebeln, Essiggurke und frischem Bauernbrot

**ORIGINAL MÜNCHENER OBATZDA** <sup>A1,C,G,I,J</sup> **10,50 €**

reich garniert mit roten Zwiebelringen  
und frischem Bauernbrot

**CURRYWURST XL MIT AUWALDSEE – SPEZIALSOSSE** <sup>1,7,I,J</sup> **11,90 €**

mit Pommes Frites

## FEEDBACK

Wenn es Ihnen an etwas fehlen sollte - wir sind für jedes Feedback dankbar.  
Sprechen Sie uns bitte an, weil - "mit Red'n kommen die Leut' z' samm!"

## WIR SIND UMWELTFREUNDLICH!

Aus Energie- und Umweltgründen verwenden wir Einwegservietten aus 100% Baumwolle in Bio-Qualität.  
Beim Verpackungsmaterial versuchen wir auf Einwegverpackungen zu verzichten  
und berechnen hierfür 1,- EUR pro Stück.

**Brotkorb € 2,50 / Ketchup, Mayo, Senf € 1,50 / Preiselbeeren € 2,00 / Butter € 1,50**

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

<b>POMMES FRITES</b> mit Ketchup oder Mayonnaise	<b>5,50 €</b>
<b>KINDER - KRUSTENBRATEN</b> kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel, Bratensoße & Krautsalat	<b>10,90 €</b>
<b>KINDERSCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN</b> mit Pommes Frites	<b>11,90 €</b>
<b>CHICKEN NUGGETS</b> mit Pommes Frites	<b>9,90 €</b>
<b>KNÖDEL MIT SOSSE</b> Semmel-, Kartoffelknödel mit Bratensoße	<b>5,50 €</b>
<b>SPÄTZLE MIT SOSSE</b> Eierspätzle mit Bratensoße	<b>5,50 €</b>
<b>KINDER - KÄSESPÄTZLE</b> mit würzigem Berg- und Emmentaler Käse, dazu Röstzwiebeln und ein kleiner gemischter Salat	<b>10,90 €</b>
<b>KINDERBURGER – KLABAUTERMANN</b> A1,C,G,I,J,K 150g Rindfleischburger mit Cheddar Käse auf einem Sesambrötchen mit Pommes Frites & hausgemachtem Dip	<b>15,90 €</b>
<b>KINDER - RAHMSCHWAMMERL</b> mit hausgemachtem Semmelknödel	<b>10,50 €</b>
<b>KINDER - RATATOUILLE</b> mediterranes Gemüse vom Grill in hausgemachter Tomatensoße mit frischen Kräutern & Petersilienkartoffeln	<b>10,90 €</b>

## DESSERTS

---

<b>HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL</b> in Zimt-Zucker mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis & Sahnetupferl	<b>7,90 €</b>
<b>LAUWARMER APFELSTRUDEL</b> mit Vanillesoße oder einer Kugel Bourbon Vanilleeis mit Sahne	<b>6,90 €</b>
<b>SCHOKOLADENSOUFFLÉ – mit halbflüssigem Kern</b> auf frischem Himbeerragout mit einer Kugel Vanilleeis & Sahnetupferl	<b>8,90 €</b>
<b>UNSER LIEBLINGSDESSERT!</b> <b>ORIGINAL WIENER KAISERSCHMARRN</b> mit Apfelmus & Zwetschgenröster a,c,g	<b>13,90 €</b>

### ZUSATZSTOFFE:

1 = Konservierungsstoffe , 2 = Mit Antioxidationsmittel , 3 = enthält eine Phenylalaninquelle , 4 = mit Farbstoff , 5 = mit Süßungsmittel , 6 = koffeinhaltig ,  
7 = Säuerungsmittel , 8 = Stabilisatoren , 10 = mit Phosphat , 11 = chininhaltig , 15 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

### ALLERGENE:

A1 (Glutenhaltiges Getreide (WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse), A3 (Glutenhaltiges Getreide (GERSTE und daraus hergestellte Erzeugnisse),  
C (Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse) , D (Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse), F (Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse) ,  
G (Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse) , H2 (Schalenfrüchte (HASELNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse), I (Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse) , J (Senf  
und daraus gewonnene Erzeugnisse), K (Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse) , L (Schwefeldioxid und Sulfite)

# HERRNBÄU BIER SPEZIALITÄTEN

---

HELLES VOM FASS	0,50 l	4,40 €
HELLES VOM FASS	0,25 l	3,00 €

ALTBAIRISCH HELL, Bürgerliches Brauhaus	0,50 l	4,60 €
---	--------	--------

*In Anlehnung an ein überliefertes Rezept auf moderne Art von erfahrenen Braumeistern gebraut. 100 % helles heimisches Sommergerstenmalz verleihen dem Hellen die weißen Schaumkrone, die goldgelbe Farbe sowie den süffigen, milden, leicht malzigen Geschmack der mit feinen, nuancierten Hopfen ausbalanciert wird.*

JUBILÄUMS SUD, naturtrübes, dunkles Bier	0,50 l	4,60 €
--	--------	--------

*Herzog Wilhelm IV. verkündete in Ingolstadt am 23. April (Georgitag) 1516 das älteste, heute noch gültige „Lebensmittelgesetz“ der Welt, „Das Bayerische Reinheitsgebot“. Speziell hierfür wird der „Herrnbräu Jubiläums-Sud“ mit einem Stammwürzegehalt von 12,8 % im klassischen Ein-Maischverfahren gebraut.*

VICTOR FRANKENSTEIN - Spezialbier	0,33 l	3,90 €
-----------------------------------	--------	--------

*"Victor Frankenstein" - ein einzigartiges Spezialbier, das die Geschichte von Victor Frankenstein und das bayerische Reinheitsgebot auf geniale Weise miteinander verbindet. Die Stadt Ingolstadt, in der beide Themen ihren Ursprung haben, dient als kulturelle Kulisse für dieses einzigartige Biererlebnis.*

WEISSBIER VOM FASS	0,50 l	4,60 €
DUNKLES WEISSBIER	0,50 l	4,60 €
LEICHTES WEISSBIER	0,50 l	4,60 €

ALKOHOLFREIES WEISSBIER	0,50 l	4,60 €
ALKOHOLFREIES HELLES	0,50 l	4,40 €

COLA WEIZEN	0,50 l	4,60 €
RADLER	0,50 l	4,40 €
RUSS	0,50 l	4,60 €
PILS	0,33 l	3,80 €

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

TAFELWASSER	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	3,20 €

TAFELWASSER, still	0,25 l	2,50 €
	0,40 l	3,20 €

APOLLINARIS SELECTION	Glasflasche	0,75 l	7,50 €
VIO, stilles Mineralwasser	Glasflasche	0,75 l	7,50 €

COCA COLA <sup>4,6,7</sup>	Glasflasche	0,20 l	3,20 €
COKE ZERO <sup>3,4,5,6,7</sup>	Glasflasche	0,20 l	3,20 €
COCA COLA LIGHT <sup>3,4,5,6,7</sup>	Glasflasche	0,20 l	3,20 €
FANTA <sup>2,4,7,8</sup>	Glasflasche	0,20 l	3,20 €

ZITRONENLIMONADE <sup>7</sup>	0,40 l	4,00 €
-------------------------------	--------	--------

COLA-MIX <sup>4,6,7</sup>	0,25 l	3,20 €
	0,40 l	4,00 €

SAN BITTER (Orangensaft oder Soda)	0,20 l	5,90 €
------------------------------------	--------	--------

RED BULL <sup>1,4,6</sup>	0,25 l	4,00 €
---------------------------	--------	--------

SCHWEPPE TONIC WATER <sup>3</sup>	0,20 l	3,50 €
SCHWEPPE BITTER LEMON <sup>3</sup>	0,20 l	3,50 €
SCHWEPPE GINGER ALE <sup>4</sup>	0,20 l	3,50 €
SCHWEPPE WILD BERRY <sup>4</sup>	0,20 l	3,50 €

# FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

---

<b>HOLUNDERBLÜTE - SPRITZER</b>	Glasflasche	<b>0,33l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>RHABARBER – ALB SPRITZER</b>	Glasflasche Bio-Qualität	<b>0,33l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>FRUCHTSAFTSCHORLE</b>		<b>0,25 l</b>	<b>3,20 €</b>
(Johannisbeere, Maracuja, Orange oder Sauerkirsche)		<b>0,40 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>APFELSCHORLE</b>		<b>0,25 l</b>	<b>3,20 €</b>
		<b>0,40 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>APFELSAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>SAUERKIRSCHSAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>MARACUJASAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>JOHANNISBEERSAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,50 €</b>

# FUZE TEA EISTEE'S

---

<b>FUZE TEA</b> ® 7 Schwarzer Tee <b>Pfirsich</b>	Glasflasche	<b>0,30l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>FUZE TEA</b> ® 7 Schwarzer Tee <b>Zitrone</b>	Glasflasche	<b>0,30l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>FUZE TEA</b> ® 7 Grüner Tee <b>Blaubeere Lavendel</b>	Glasflasche	<b>0,30l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>FUZE TEA</b> ® 7 Grüner Tee <b>Wassermelone Minze</b>	Glasflasche	<b>0,30l</b>	<b>4,00 €</b>

# HEISSE GETRÄNKE

---



<b>TASSE KAFFEE</b>	<b>2,60 €</b>
<b>HAFERL KAFFEE</b>	<b>3,40 €</b>
<b>HAFERL KAFFEE, KOFFEINFREI</b>	<b>3,40 €</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,40 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>3,70 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>3,00 €</b>
<b>ESPRESSO CORRETTO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,70 €</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>3,80 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>3,80 €</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	<b>3,70 €</b>




---

<b>ENGLISCH BREAKFAST</b> (Schwarzer Tee)	<b>3,50 €</b>
<b>FRÜCHTE</b> – Maybe Baby	<b>3,50 €</b>
<b>PFEFFERMINZE</b> – Master Mint	<b>3,50 €</b>
<b>GRÜNER TEE</b> – Team Spirit	<b>3,50 €</b>
<b>KAMILLE</b> – Smooth Operator	<b>3,50 €</b>
<b>EARL GREY</b> – Lazy Daze	<b>3,50 €</b>

**Glas**

## SPRITZ & CO.

---

<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari Geldermann Sekt, Orangenscheibe & Soda	<b>7,50 €</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> , Aperol, Geldermann Sekt, Soda, Eiswürfel, Orange	<b>7,50 €</b>
<b>APEROL LEMON SPRITZ</b> , Aperol, Schweppes Bitter Lemon, Eiswürfel, Ingwer	<b>7,50 €</b>
<b>AUWALDSEE SPRITZ</b> , Aperol, Limettensaft, Rohrzucker, Tonic Water, Eiswürfel, Minze	<b>7,50 €</b>
<b>SARTI SPRITZ</b> ital. Blutorangenaperitiv, Geldermann Sekt, Soda, Eiswürfel, Orange	<b>7,50 €</b>
<b>SARTI LEMON SPRITZ</b> ital. Blutorangenaperitiv, Schweppes Bitter Lemon, Eiswürfel, Limette	<b>7,50 €</b>
<b>LILLET BERRY</b> , Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Eiswürfel, Waldbeeren	<b>7,50 €</b>
<b>LILLET LEMON</b> , Lillet Blanc, Schweppes Bitter Lemon, Eiswürfel, frische Minze	<b>7,50 €</b>
<b>LILLET VIVET</b> , Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, frische Minze, Gurkenscheibe	<b>7,50 €</b>
<b>PIMM'S CUP NO. 1</b> Pimm's, frische Früchte & Schweppes Ginger Ale	<b>7,50 €</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Limoncello, Geldermann Sekt, Soda, Eiswürfel, Limettenscheibe	<b>7,50 €</b>
<b>HUGO</b> Holunderblütensirup, frischer Limettensaft, Geldermann Sekt, frische Minze & Limettenviertel	<b>7,50 €</b>
<b>ERDBEER SPRITZ</b> (Saison) Erdbeersirup, Geldermann Sekt, frische Erdbeeren & Soda	<b>7,50 €</b>
<b>SOMMERSCHORLE</b> Emilio Roséwein, Schweppes Tonic Water, frische Minze, Limettenviertel	<b>7,50 €</b>
<b>ABSOLUT SENSATION LEMONADE</b> Absolut Sensation Tropical, Zitronenlimonade, Limettenviertel	<b>7,50 €</b>

## SEKT / PROSECCO

---

<b>GELDERMANN SEKT</b> , L Carte Blanche		<b>0,10 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>GELDERMANN SEKT</b> , L Carte Blanche		<b>0,75 l</b>	<b>29,50 €</b>
<b>GELDERMANN SEKT</b> , L Rosé Brut	<i>Geldermann</i>	<b>0,75 l</b>	<b>32,50 €</b>

## CHAMPAGNER

---

<b>Moët &amp; Chandon, Impérial</b> L	<b>0,75 l</b>	<b>89,00 €</b>
<b>Moët &amp; Chandon, Rosé Impérial</b> L	<b>0,75 l</b>	<b>99,00 €</b>
<b>Moët &amp; Chandon, ICE Impérial</b> L	<b>0,75 l</b>	<b>95,00 €</b>

## WEISSWEINE

---

<b>GRÜNER VELTLINER</b>	<b>0,50 l</b>	<b>12,50 €</b>
Hugl-Wimmer Österreich	<b>0,20 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>LUGANA LIMNE DOC</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Tenuta Roveglia Italien, Gardasee	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,20 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>0,50 l</b>	<b>12,50 €</b>
Villa San Martino IGT, Italien - Friaul	<b>0,20 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>RIESLING</b> <i>No Sex, Drugs &amp; Rock´n Roll, just Riesling</i>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Emil Bauer Deutschland, Pfalz, trocken	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,20 l</b>	<b>5,50 €</b>

## ROTWEINE

---

<b>PRIMITIVO CENTOARE IGP</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Cantina Sampietrana Italien - Apulien	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,20 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>MERLOT</b> <i>My Merlot is not the answer, it just makes you forget the question</i>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Emil Bauer Deutschland, Pfalz, trocken	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,20 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON GRAVE DEL FRIULI DOC</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Cabert, Italien - Friaul	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,20 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>CHIANTI RISERVA DOCG</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Poggio Capponi, Italien - Toskana	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,20 l</b>	<b>5,90 €</b>

## ROSÈWEINE

---

<b>ROSÈ ALIE IGT</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Frescobaldi, Toscana, trocken	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,20 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>EMILIO</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Emil Bauer, Deutschland, Pfalz	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,20 l</b>	<b>5,90 €</b>

## WEINMISCHGETRÄNKE

---

<b>WEINSCHORLE</b> süß oder sauer - rot oder weiß	<b>0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>SAN BITTER</b> mit Prosecco oder Weißwein <sup>†</sup>	<b>0,25 l</b>	<b>7,50 €</b>

## TYPISCH BAYRISCH

---

ALTE MARILLE	42%	2 cl	3,90 €
ALTE WILLIAMSBRIRNE	42%	2 cl	3,90 €
ALTE KIRSCH	42%	2 cl	3,90 €
ALTE HASELNUSS	42%	2 cl	3,90 €
ALTE TRAUBE	42%	2 cl	3,90 €
ALTE FEIGE	42%	2 cl	3,90 €
ALTE WALDHIMBEERE	42%	2 cl	3,90 €
ALTE PFLÜMLI	42%	2 cl	3,90 €
ALTE SCHWARZE JOHANNISBEERE	42%	2 cl	3,90 €
ALTE MIRABELLE	42%	2 cl	3,90 €

## BERÜHMTE EDELBRÄNDE

---

### 1846 FASSBIND LES VIEILLES BARRIQUES

GENUSS MIT GEIST

Die Edelbrände werden nach fachkundigem Destillieren während mindestens 14–18 Monaten in Eichenholzfässern gelagert und nach Abschluss der Reifung im historischen Keller mit einem hausgemachten Bonificateur veredelt.

Vieil Abricot - APRIKOSENBRAND	37,5%	2 cl	4,90 €
Vieille Framboise - HIMBERGEIST	37,5%	2 cl	4,90 €
Vieille Poire - WILLIAMS-BIRNEN-BRAND	37,5%	2 cl	4,90 €
Vieille Prune - PFLAUMENBRAND	37,5%	2 cl	4,90 €

## LIKÖRE & BITTER

---

AVERNA AMARO	29%	4 cl	4,20 €
BAILEYS IRISH CREAM	17%	4 cl	4,20 €
JÄGERMEISTER	35%	4 cl	4,20 €
RAMAZZOTTI	30%	4 cl	4,20 €
OUZO 12	40%	2 cl	3,20 €
OUZO PLOMARI	40%	2 cl	3,20 €
SAMBUCA MOLINARI	42%	2 cl	3,20 €

## SINGLE MALT WHISKEY

---

GLENKINCHIE - 12 Jahre *one of the six classic malts	43%	2 cl	5,20 €
DALWHINNIE - 15 Jahre *one of the six classic malts	43%	2 cl	5,50 €
OBAN - 14 Jahre *one of the six classic malts	43%	2 cl	6,50 €
CRAGGANMORE - 12 Jahre *one of the six classic malts	43%	2 cl	5,50 €
TALISKER - 10 Jahre *one of the six classic malts	43%	2 cl	5,50 €
LAGAVULIN - 16 Jahre *one of the six classic malts	43%	2 cl	7,50 €

## WHISKEY

---

JOHNNIE WALKER - Red Label - Scotch Whiskey	40%	4 cl	4,20 €
JOHNNIE WALKER - Black Label - Scotch Whiskey	40%	4 cl	5,60 €
JACK DANIEL'S - Tennessee Whiskey	40%	4 cl	4,90 €
WOODFORD RESERVE - Bourbon Whiskey	43%	2 cl	4,50 €

# GIB DEINEM LEBEN EINEN GIN

---

Als Erfinder des Gins gilt ein holländischer Arzt namens „Franciscus Sylvius de la Boe“, dieser stellte im 16. Jahrhundert einen Wacholderschnaps – mit dem Namen Genever (holländisch: Wacholder) – her. Dieser Wacholderschnaps galt auch noch im Mittelalter als Medizin und fand Einsatz bei der Bekämpfung von Fieberanfällen.

<b>TANQUERAY GIN &amp; TONIC</b> Tanqueray London Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>TANQUERAY TEN GIN &amp; TONIC</b> Tanqueray Ten Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>TANQUERAY RANGPUR GIN &amp; TONIC</b> Tanqueray Rangpur Gin, Eis & aufgegossen mit Wasser <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>TANQUERAY LOVAGE GIN &amp; TONIC</b> Tanqueray Lovage Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>TANQUERAY FLOR DE SEVILLA GIN &amp; TONIC</b> Tanqueray Flor de Sevilla Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>TANQUERAY ROYALE BLACK CURRANT GIN &amp; TONIC</b> Tanqueray Blackcurrant Royale, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>BOMBAY GIN &amp; TONIC</b> Bombay Sapphire Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>BOMBAY EAST GIN &amp; TONIC</b> Bombay Sapphire East Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>BOMBAY BRUMBLE GIN &amp; TONIC</b> Bombay Bramble Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>BOMBAY SUNSET GIN &amp; TONIC</b> Bombay Sapphire Sunset Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>GORDON`S GIN &amp; TONIC</b> Gordon`s London Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>PINK GIN &amp; TONIC</b> Gordon`s Pink Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>LEMON GIN &amp; TONIC</b> Gordon`s Sicilian Lemon Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>DSCHINN GIN &amp; TONIC</b> Dschinn Dry Gin & Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>VILLA ASCENTI GIN &amp; TONIC</b> Villa Ascenti Gin & Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>THE ILLUSIONIST GIN &amp; TONIC – Der einzigartig blaue Gin</b> The Illusionist Dry Gin & Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>HENDRICK`S GIN &amp; TONIC</b> Hendrick`s Gin & Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>HENDRICK`S MIDSUMMER GIN &amp; TONIC</b> Hendrick`s Midsummer Solstice Gin & Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>MALFY CON LIMONE GIN &amp; TONIC</b> Malfy con Limone Gin (Zitrone), Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>MALFY ARANCIA GIN &amp; TONIC</b> Malfy Arancia Gin (Blutorange), Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>MALFY ROSA GIN &amp; TONIC</b> Malfy Rosa Gin (Pink Grapefruit), Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>ELEPHANT GIN &amp; TONIC</b> Elephant London Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>BROCKMANS GIN &amp; TONIC</b> Brockmans Premium Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,50 €</b>
<b>GIN MARE &amp; TONIC</b> Gin Mare, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>ROKU GIN &amp; TONIC</b> Roku Japanese Craft Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>GIN SUL &amp; TONIC</b> Gin Sul – Hamburg Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>GRANIT GIN &amp; TONIC</b> Granit Bavarian Gi, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>7,90 €</b>
<b>BEEFEATER 24 GIN &amp; TONIC</b> Beefeater 24 London Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>2,7,11</sup>	<b>8,50 €</b>