

## APERITIFS

<i>PORTWEIN DELAFORCE DRY WHITE</i>	<i>5CL</i>	<i>3,80</i>
<i>PORTWEIN DELAFORCE FULL RUBY</i>	<i>5CL</i>	<i>3,80</i>
<i>SHERRY EMILIO LUSTAU VERY DRY MANZANILLA</i>	<i>5CL</i>	<i>4,00</i>
<i>SHERRY EMILIO LUSTAU MEDIUM DRY AMONTILLADO</i>	<i>5CL</i>	<i>4,00</i>
<i>MARTINI <sup>1)</sup>3)ROSSO, BIANCO, EXTRA DRY</i>	<i>5CL</i>	<i>3,80</i>
<i>CAMPARI <sup>1)</sup>ORANGE, SODA,</i>	<i>4CL</i>	<i>4,80</i>
<i>GLAS FRAENZI –BAYERISCHER FRIZZANTE</i>	<i>0,1L</i>	<i>4,00</i>
<i>GLAS „DEHNER“ SEKT, RIESLING BRUT</i>	<i>0,1L</i>	<i>4,00</i>
<i>GLAS SEKT MIT APEROL, PFIRSICHLIKÖR, HOLUNDERSIRUP</i>	<i>0,1L</i>	<i>4,80</i>
<i>GLAS CHAMPAGNE GALLIMARD BRUIT RESERVE</i>	<i>0,1L</i>	<i>8,00</i>
<i>KIR ROYAL</i>	<i>0,1L</i>	<i>9,00</i>
<i>SANBITTER (ALKOHOLFREI)</i>	<i>0,1L</i>	<i>3,50</i>
<i>APEROL SPRITZ MIT FRIZZANTE UND SODA</i>		<i>5,50</i>
<i>HUGO MIT HOLUNDERSIRUP, FRIZZANTE UND SODA</i>		<i>5,50</i>

## WEISSWEINE

<i>JULIUSSPITAL SILVANER TROCKEN</i>	<i>0,2L</i>	<i>5,50</i>
<i>WEINGUT JULIUSSPITAL FRANKEN</i>		
<i>AUSGEPRÄGTE UND BRILLANTE FRUCHTAROMEN VON GELBER BIRNE, UND GRÜNEM APFEL, LEBENDIGE FRISCHE AUF DER ZUNGE</i>		
<i>IPHÖFER KRONSBURG BACCHUS KABINETT HALBTROCKEN</i>	<i>0,2L</i>	<i>7,60</i>
<i>WEINGUT WIRSCHING, IPHOFEN, FRANKEN</i>		
<i>FRISCH, LEICHT FRUCHTIG, SEHR WENIG SÄURE</i>		
<i>CHARDONNAY ST 130 QUALITÄTSWEIN, TROCKEN</i>	<i>0,2L</i>	<i>8,00</i>
<i>WEINGUT SCHLOSS SOMMERHAUSEN *VDP*FRANKEN</i>		
<i>ELEGANTER CHARDONNAY, CREMIG-SCHMELZIG, WIE FRISCH, MIT FLORALEN AROMEN VON FRISCHEM SALBEI, ROSMARIN UND EINEM HAUCH VANILLE.</i>		
<i>WEISSBURGUNDER, GUTSWEIN, TROCKEN</i>		
<i>WEINGUT JÜLG, PFALZ</i>	<i>0,2L</i>	<i>7,50</i>
<i>WÜRZIG, ELEGANTER KÖRPER MIT AROMEN VON QUITTE, HONIGMELONE UND MANDEL, FINESSENREICH UND DELIKAT.</i>		
<i>KALKMERGEL RIESLING, TERROIRWEIN, TROCKEN</i>	<i>0,2L</i>	<i>7,90</i>
<i>WEINGUT JÜLG, PFALZ</i>		
<i>LEICHTER DUFT VON GELBEN FRÜCHTEN. AM GAUMEN MIT MINERALIK, STRUKTUR UND CREMIGKEIT, KOMPAKT, KRAFTVOLL MIT GUT EINGEBUNDENER SÄURE.</i>		
<i>RIESLING KABINETT, QUALITÄTSWEIN , FEINHERB</i>	<i>0,2L</i>	<i>7,50</i>
<i>WEINGUT GERRIT WALTER, MOSEL</i>		
<i>KOMPAKTE FRUCHTSTRUKTUR NACH SAFTIGEM PFIRSICH, MIT FRISCHER UND FEIN INTEGRIERTER NATURSÜSSE</i>		
<i>ENDINGER ENGELSBERG, GRAUBURGUNDER, KABINETT, TROCKEN</i>		
<i>WEINGUT KNAB, BADEN</i>	<i>0,2L</i>	<i>8,00</i>
<i>KNACKIGE APFELAROMEN UND FEIN AUSBALANCIERTE SÄURE</i>		
<i>SCHEUREBE, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN</i>		
<i>WEINGUT JÜRGEN HOFMANN</i>	<i>0,2L</i>	<i>7,50</i>
<i>AM GAUMEN FRUCHTIGES SÄURESPIEL, FLORAL, EXOTISCHE FRUCHTKOMPONENTEN, SAFTIG-INTENSIVE CITRUSNOTEN MIT SPUREN VON WEISSER JOHANNISBEERE</i>		
<i>ANSPRUCHSVOLL, TRINKIG UND FRISCH</i>		

## ROSÉ / ROTWEINE

<b>„PRETTY PINK“ ROSÉ, QUALITÄTSWEIN</b>	<b>0,2L</b>	<b>7,00</b>
<b>WEINGUT THOMAS DOLLT, PFALZ</b>		
<i>SPRITZIG, FRUCHTIGE NASE VON KIRSCHEN UND HIMBEEREN. EIN SYMPATISCHER ZEITGENOSSE ZUM "WEGSCHLÜRFEN" ODER EINFACH MAL SO...</i>		
<b>MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER QBA, HALBTROCKEN</b>	<b>0,2 L</b>	<b>8,40</b>
<b>WEINGUT AUFRICHT, BADEN</b>		
<i>ÄUSSERST CHARMANT, WEICH, PERFEKT INTEGRIERTE SÄURE, TOLLE FRUCHT</i>		
<b>„INCOGNITO“ CUVÉE AUS 70% DORNFELDER, 30% MERLOT</b>	<b>0,2 L</b>	<b>7,80</b>
<b>WEINGUT PHILIPP KUHN, PFALZ</b>		
<i>DUNKELROT, KOMPLEXE, WÜRZIGE UND FRUCHTIGE AROMEN NACH KIRSCHEN UND JOHANNISBEEREN</i>		
<b>ZWEIGELT</b>	<b>0,2L</b>	<b>5,50</b>
<b>WEINGUT SALZL</b>		
<i>SAMTIG, WEICHE KIRSCHAROMEN, AM GAUMEN SEHR DICHT UND RUND WEICHE TANNINE, SEHR HARMONISCH UND STIMMIG</i>		
<b>MERLOT IGT CORTE GIARA</b>	<b>0,2L</b>	<b>7,20</b>
<b>WEINGUT ALLEGRINI, VENETIEN, ITALIEN</b>		
<i>FRUCHTIG, KERNIG, AM GAUMEN SEHR WEICH, ETWAS HOLZ</i>		
<b>CÔTES DU RHÔNE AOC</b>	<b>0,2 L</b>	<b>8,50</b>
<b>DOMAINE DE LA JANASSE, RHONE, FRANKREICH</b>		
<i>INTENSIV FRUCHTIGES BOUQUET, SEHR SCHÖNE KONZENTRATION UND WUCHT</i>		
<b>SHIRAZ</b>	<b>0,2L</b>	<b>7,80</b>
<b>ZONNEBLOEM WINES, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA</b>		
<i>REIFE DUNKLE FRÜCHTE UND GEWÜRZNOTEN IN DER NASE WERDEN AM GAUMEN VON WEICHEN TANNINEN GELEITET. GROSSES KINO!</i>		
<b>WEINSCHORLE WEISS ODER ROT</b>	<b>0,2L</b>	<b>3,00</b>
	<b>0,4L</b>	<b>5,80</b>

## BIERE

<b>RIEGELE HERRENPILS VOM FASS</b>	<b>0,3L</b>	<b>3,30</b>
<b>RIEGELE ALKOHOLFREI</b>	<b>0,5L</b>	<b>3,70</b>
<b>COMMERZIENRAT RIEGELE VOM FASS</b>	<b>0,4L</b>	<b>3,40</b>
<b>RADLER</b>	<b>0,4L</b>	<b>3,40</b>
<b>LAUTERBACHER WEIZEN HELL VOM FASS</b>	<b>0,5L</b>	<b>3,70</b>
<b>LAUTERBACHER SCHLANKE WEISSE</b>	<b>0,5L</b>	<b>3,70</b>
<b>LAUTERBACHER STEPHANIE WEIZEN DUNKEL</b>	<b>0,5L</b>	<b>3,70</b>
<b>RIEGELE WEIZEN ALKOHOLFREI</b>	<b>0,5L</b>	<b>3,70</b>
<b>RIEGELE AECHTES DUNKEL</b>	<b>0,5L</b>	<b>3,70</b>

## HEISSE GETRÄNKE

<i>GLAS TEE</i>		<i>2,40</i>
<i>TASSE KAFFEE CREME</i>		<i>2,60</i>
<i>CAPPUCCINO</i>		<i>2,90</i>
<i>MILCHKAFFEE</i>		<i>2,90</i>
<i>LATTE MACCHIATO</i>		<i>2,90</i>
<i>ESPRESSO</i>		<i>2,90</i>
<i>DOPPELTER ESPRESSO</i>		<i>3,80</i>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>MOZARTQUELLE FORTISSIMO / PIANO</i>	<i>0,33L</i>	<i>2,60</i>
<i>MOZARTQUELLE FORTISSIMO / PIANO</i>	<i>0,50</i>	<i>3,60</i>
<i>MOZARTQUELLE FORTISSIMO / PIANO</i>	<i>0,75L</i>	<i>4,90</i>
<i>COCA COLA<sup>2)</sup> / FANTA<sup>1)</sup> / COLA MIX<sup>2)</sup> / APFELSCHORLE<sup>3)</sup></i>	<i>0,20L</i>	<i>2,10</i>
<i>COCA COLA<sup>2)</sup> / FANTA<sup>1)</sup> / COLA MIX<sup>2)</sup> / APFELSCHORLE<sup>3)</sup></i>	<i>0,40L</i>	<i>3,00</i>
<i>SCHWEPPE BITTER LEMON<sup>4)</sup>, GINGER ALE, TONIC WATER<sup>4)</sup></i>	<i>0,20L</i>	<i>2,40</i>
<i>RED BULL</i>	<i>0,25L</i>	<i>3,50</i>
<i>WOLFRA-SÄFTE: ORANGE, APFEL, PINK GRAPEFRUIT, PFIRSICH, BANANEN, MARACUJA, SAUERKIRSCH, JOHANNISBEER, MANGO, HIMBEER, RHABARBER</i>	<i>0,20L</i>	<i>2,50</i>
<i>TRAUBE, TOMATE, CRANBERRY, HIMBEERE, RHABARBER, SCHIWASSER</i>	<i>0,40L</i>	<i>3,80</i>
<i>SAFTSCHORLE MIT VERSCHIEDENEN SÄFTEN</i>	<i>0,20L</i>	<i>2,30</i>
	<i>0,40L</i>	<i>3,30</i>
<i>TAFELWASSER</i>	<i>0,40L</i>	<i>2,00</i>

## LIKÖRE

<i>BAILEY'S IRISH CREAM</i>	<i>17,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>3,00</i>
<i>AMARETTO DI SARONNO</i>	<i>28,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>3,00</i>
<i>SAMBUCA MOLINARI</i>	<i>40,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>3,00</i>
<i>FERNET BRANCA</i>	<i>40,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>3,00</i>
<i>RAMAZZOTTI AMARO</i>	<i>30,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>3,00</i>
<i>JÄGERMEISTER</i>	<i>35,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>2,80</i>

## OBSTBRÄNDE / GRAPPA / AQUAVIT

<i>LANTENHAMMER MIRABELLENBRAND</i>	<i>42,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>6,50</i>
<i>LANTENHAMMER SAUERKIRSCHBRAND</i>	<i>42,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>7,00</i>
<i>LANTENHAMMER WALDHIMBEERGEIST</i>	<i>42,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>6,50</i>
<i>LANTENHAMMER WILLIAMSBIERNENBRAND</i>	<i>42,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>6,50</i>
<i>LANTENHAMMER OBSTBRAND HOLZFASS</i>	<i>40,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>4,20</i>
<i>LANTENHAMMER HASELNUSSGEIST</i>	<i>42,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>6,50</i>
<i>CASTELLER QUITTENBRAND</i>	<i>42,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>4,20</i>
<i>SCHEIBEL ALTES PFLÜMLI</i>	<i>46,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>4,20</i>
<i>GRAPPA MAZZETTI D'ALLTAVILLA</i>	<i>43,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>4,00</i>
<i>GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO</i>			
<i>GRAPPA MOSCATO TRENTINA (PISONI)</i>	<i>43,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>4,00</i>
<i>AALBORG JUBILÄUMSAQUAVIT</i>	<i>42,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>3,50</i>
<i>MALTESER KREUZ AQUAVIT</i>	<i>40,0 %</i>	<i>2CL</i>	<i>3,50</i>

## **SPIRITUOSEN**

<i>REMY MARTIN VSOP</i>	<i>40,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>5,50</i>
<i>CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA</i>	<i>42,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>6,00</i>
<i>CALVADOS CHATEAU DU BRUIL 8 JAHRE</i>	<i>40,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>6,00</i>
<i>TEQUILA CUERVO CLASICO SILVER</i>	<i>38,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>3,50</i>
<i>TEQUILA CUERVO ANJO 1800 LA ROMENA</i>	<i>38,0%</i>	<i>2CL</i>	<i>4,50</i>
<i>BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN</i>	<i>40,0%.</i>	<i>4CL</i>	<i>7,00</i>
<i>WODKA FINLANDIA</i>	<i>37,5%</i>	<i>4CL</i>	<i>5,00</i>
<i>PRIME WOODKA</i>	<i>50,5%</i>	<i>4CL</i>	<i>11,80</i>
<i>BACARDI RUM LIGHT</i>	<i>37,5%</i>	<i>4CL</i>	<i>5,00</i>
<i>HAVANA CLUB 3-JÄHRIG (CUBA)</i>	<i>40,0%</i>	<i>4CL</i>	<i>5,00</i>
<i>RUM OPTHIMUS 15 Y (DOM. REP.)</i>	<i>38,0%</i>	<i>4CL</i>	<i>12,00</i>

**MIT 0,1 L SÄFTEN, COCA COLA, SODA, GINGER ALE, BITTER LEMON, TONIC ODER ZITRONENLIMONADE KOMBINIERT SERVIEREN WIR DIE EINZELNEN SPIRITUOSEN GERNE AUCH ALS LONGDRINK MIT EINEM MEHRPREIS VON 1,50 EURO.**

**CAIPIRINHA 7,50**

## **KLEINE KARTE**

**SAFTIGER EDEL - BURGER**  
AUS KANADISCHEM BISON (180 GRAMM)  
MIT EMMENTALER, BARBEQUE-SAUCE UND SALATBOUQUET  
DAZU POMMES FRITES, WEDGES ODER SÜSSKARTOFFEL-STICKS  
**20,00**

**CRISPY CHICKEN-BURGER**  
DAZU FRENCH POTATOES ODER KARTOFFEL-WEDGES  
**13,00**

**GOLDBRAUN GEBACKENES PFANNENSCHNITZEL „WIENER ART“**  
GEMISCHTER SALAT, POMMES FRITES ODER KARTOFFEL WEDGES  
**12,50**

**RINDERFILET VOM ANGUSRIND**  
MIT KRÄUTERBUTTER, GEMISCHTER SALAT,  
POMMES FRITES ODER KARTOFFEL WEDGES  
**29,00**

### **ORIGINAL CEASAR SALAD**

WAHLWEISE MIT:  
GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN **12,50**  
3 RIESENGARNELEN VOM GRILL **16,00**

**BROTZEITTELLER**  
MIT VERSCHIEDENEN WURSTSORTEN, KÄSE, BROT UND BUTTER  
**10,00**

**BAYERISCHER WURSTSALAT**  
MIT ESSIGGURKE UND BAUERNBROT  
**10,00**

**CRÉMIGES VANILLEEIS**  
MIT HEISSEN HIMBEEREN UND GESCHLAGENER SAHNE  
**7,00**

**ALPENROHMILCHKÄSE-VARIATION**  
MIT FEIGENSENF, FRÜCHTEN UND OFENFRISCHEM BAGUETTE  
**12,50**

*ENTDECKEN SIE IN EINEM SCHÖNEN AUGENBLICK MIT  
AUGE, NASE, MUND UND GEFÜHL DIESE WELTMEISTERLICHE  
BRAUSPEZIALITÄT AUS DER BIERMANUFAKTUR RIEGELE*



**GENIESSEN SIE DAS AROMASPIEL DER BRAUSPEZIALITÄT :**

**AMARIS 50. (5 %)**

DIESES BIER VERDANKT SEINE 50 GESCHMACKVOLLEN BITTEREINHEITEN EINER RAFFINIERTEN KOMBINATION DER VIER AROMAHOPFEN HALLERTAUER PERLE, OPAL, HERSBRUCKER UND TETTENANGER MITTELFÜH.

EMPFOHLEN ZU LEICHTEN GERICHTE WIE SPARGEL UND SALAT UND FISCH



**SIMCO 3. (5 %)**

DIESES BIER VERDANKT SEINEN GESCHMACK DEM HOPFENDREIKLANG VON HALLERTAUER PERLE, HALLERTAUER OPAL UND DEM AMERIKANISCHEN SIMCOE HOPFEN, DER BEI NULL GRAD KALTGESTOPFT DAS BIER IM REIFEKELLER VERFEINERT.

EMPFOHLEN ZU ASIATISCHEN GERICHTEN UND GEBRATENEM FISCH



**ATOR 20. (7,5 %)**

DIESES BIER VERDANKT SEINEN GESCHMACK EINER KALTEN HAUPTGÄRUNG UND EINER LANGEN KALTEN REIFUNG DES 20° PLATO STARKEN MALZKÖRPERS.

EMPFOHLEN ZU DEFTIGER HAUSMANNSKOST UND SCHMORGERICHTEN



**ROBUSTUS 6. (5 %)**

DIESES BIER VERDANKT SEINEN GESCHMACK DER IRISCHEN ALEHEFE UND EINEM MALZSEXTETT AUS PALE CHOCOLATE MALZ, DARK CHOCOLATE MALZ, ROASTED BARLEY UND DREI WEITEREN ROBUSTEN MALZEN.

EMPFOHLEN ZU LAMMRÜCKEN, STEAKS UND PILZGERICHTEN



**AURIS 19. (9 %)**

DIESES BIER VERDANKT SEINEN GESCHMACK DEN 19° STAMMWÜRZE AUS DER HISTORISCHEN MALZSORTE „STEFFI“ VEREDELTE DURCH DIE RIEGELE SPELZENTRENNUNG.

EMPFOHLEN ZU GRILLGERICHTEN VOM RIND UND GEFLÜGEL



**AUGUSTUS 8. (8 %)**

DIESES BIER VERDANKT SEINE FRUCHTIGEN 8 PROZENT DEM RIEGELE ZWEIMAISCH-VERFAHREN MIT EINER MISCHUNG VON PILSENER MALZ, WEIZENMALZ UND MÜNCHNER MALZ UND DER OBERGÄRIGEN UNIKATHEFE.

EMPFOHLEN ZU GEFLÜGELGERICHTEN WIE ENTENBRATEN



**NOCTUS 100. (10 %)**

DIESE BIER VERDANKT SEINEN GESCHMACK UND SEIN SCHWARZES AUFTRETEN EINEM 3 MAISCHVERFAHREN MIT SCHOKOLADENMALZ UND SCHWARZGERÖSTETER GERSTE.

EMPFOHLEN ZU GERÄUCHERTEN GERICHTEN UND SCHOKOLADEN-DESSERTS



**DULCIS 12. (11 %)**

DIESES BIER VERDANKT SEINEN GESCHMACK DER ZUGABE VON HONIG UND EINER ZWÖLFMONATIGEN ZWEITEN GÄRUNG MIT TRAPPISTENHEFE.

EMPFOHLEN ZU WILDGEFLÜGEL, HARTKÄSE UND APFELSTRUDEL



**JE FLASCHE 0,33 L 6,50  
JE FLASCHE 0,66 L 12,50**

**ALLE PREISE IN EURO, INKL. MEHRWERTSTEUER**