



Speisenkarte

Weinhaus Die Fledermaus

Öffnungszeiten Restaurant

**Täglich außer Mittwoch ab 17 Uhr geöffnet
Samstag und Sonntag bereits ab 16 Uhr geöffnet
Reservieren Sie bitte online über unsere Homepage**

**Alle genannten Preise verstehen sich brutto
inklusive 19% Mehrwertsteuer**

Tischrechnung : Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir **keine Tischrechnungen separieren**, wenn im Restaurant gerade viel los ist. Sie helfen uns sehr, wenn Sie dann kurz selbst rechnen.

Zahlungswege : Bitte bezahlen Sie Ihre Rechnung wenn möglich mit EC-Karte und informieren Sie uns vor dem Bezahlvorgang, wenn Sie eine **steuerabzugsfähige Rechnung** mit Ihrer Adresse benötigen (ab 200 Euro).

Achtung : nachträglich können wir Ihre Rechnung nicht ändern !

Vielen Dank für Ihre Unterstützung

Menü Aktuell

Fledermaus Auswahlmenü

... mit drei Gängen	€ 46,00
... mit vier Gängen	€ 52,00
... mit fünf Gängen	€ 58,00
... mit Veggie-Hauptgang	-€ 10,00

Vorspeisen zur Wahl

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Shrimps
Rote Bete Carpaccio Ziegenkäse im Brikteig Walnüsse
Roastbeefcarpaccio Rucola Olivenöl gehobelter Parmesan
Gebratene Chorizo Chili-Tomatensauce dicke Bohnen
Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischcrème
Riesengarnelen Kräuter Knoblauch Kirschtomaten
Lauwarmer Pulpo-Kartoffelsalat mit Kirschtomaten
Thunfisch-Avocado Türmchen mit Sesam

Hauptgerichte zur Wahl

Brasil Angus Rinderfilet Thymianjus Kartoffelgratin Pfannengemüse
Uruguay Grain Fed Prime Beef (Hüfte) Thymianjus Bratkartoffeln Rahmwirsing
Gratinierter Schweinerücken (Eifel) Bratkartoffeln Spinat Camembert
Saltimbocca von der Kikok-Hühnchenbrust Salbeisauce Kartoffelpüree Rahmwirsing
Tandoori Lammsteaks Tandoorisauce Bratkartoffeln Blattspinat
Geschmorte Ochsenbäckchen Rotweinjus Kartoffelpüree Rahmwirsing
Kalbsleber Berliner Art karamelisierte Äpfel Schmorzwiebeln Kartoffelpüree
Tafelspitz vom Rind Meerrettichsauce Rahmwirsing Kartoffelpüree
Hirschgulasch Pilze Preiselbeeren Rotweinbirne Kartoffelpüree
Lachs, Loup und Heilbutt Rote-Bete-Risotto Gemüse Meerrettichsauce
Veggie 1 : Melanzane Parmigiana Chili-Tomatensauce
Veggie 2 : Kräutercrepe Blattspinat Schafskäse Basilikumsauce Kartoffelpüree
Veggie 3 : Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola

Dessert und/oder Käse zur Wahl

Kleine Menü-Dessertvariation oder Kleine Menü-Käseauswahl



Option Weinbegleitung zum Menü

18/24/30 Euro für 3/4/5 passende Weine à 0,1L Glas

Aktuell zu den Vorspeisen : Deutschland Weiß = Rheingau Künstler Riesling VdP Erste Lage

Aktuell zu Fleisch : Südfrankreich Rot = Syrah, Carignan, Grenache, Mourvedre 2016

Aktuell zum Fisch : Australien Weiß = Penfolds Koonunga Hill Chardonnay

Aktuell zu Käse und Dessert : Mosel Heinrichshof Sonnenuhr Riesling Auslese edelsüß

Rote Alternative zum Käse : Südfrankreich Rot = Syrah, Carignan, Grenache, Mourvedre 2016

Vorspeisen & Suppe

Geröstetes Knoblauchbrot	€ 4,50
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Shrimps	8,50 €
Rote Bete Carpaccio Ziegenkäse im Brikteig Walnüsse	14,50 €
Roastbeefcarpaccio Rucola Olivenöl gehobelter Parmesan	14,50 €
Gebratene Chorizo Chili-Tomatensauce dicke Bohnen	14,50 €
Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischcrème	14,50 €
Riesengarnelen Kräuter Knoblauch Kirschtomaten	16,50 €
Lauwarmer Pulpo-Kartoffelsalat mit Kirschtomaten	16,50 €
Thunfisch-Avocado Türmchen mit Sesam	18,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat Balsamicodressing	€ 8,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing	€ 14,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Kikok-Hühnchen	€ 19,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Riesengarnelen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Rinderstreifen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Kalbsleberstreifen	€ 24,50
Großer gemischter Salat Balsamicodressing Fischfilets	€ 24,50

Alle großen Salate auch als kleine Portion / Vorspeise = minus 6 Euro

Pasta

Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,50
Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce Filetstreifen	€ 24,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola	€ 18,50
Trüffelravioli Parmesanschaum frittierter Rucola Filetstreifen	€ 24,50
Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter mit 5 Riesengarnelen	€ 26,50

Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen

G = Milch | H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Lupinen | M = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = mit Schwefeldioxid/Sulfite | 6 = gewachst | 7 = Süßstoffe | 8 = Koffein | 9 = Chinin | 10 = Säurungsmittel

**Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal**



Fleischgerichte

Saltimbocca vom Kikok-Huhn (Kikok Hühnchenbrust aus der Region)

Salbeisauce Kartoffelpüree Rahmwirsing € 28,50

Wir kaufen seit einigen Jahren nur noch Kikok-Hühnchenfleisch aus der Region. Die Tiere haben deutlich mehr Platz im Stall. Es gibt Pelletröhrchen, Picksteine und Schaukeln. Die Tiere bekommen keinerlei Antibiotika und nur Mais und Soja ohne gentechnische Veränderung. Das Fleisch ist saftig, aromatisch und bei uns immer frisch ...

Tandoori Lammsteaks aus Hüfte geschnitten (Neuseeland Freiland)

Tandoorisauce Bratkartoffeln Blattspinat € 28,50

Neuseeland hat das beste Lammfleisch der Welt. Die Tiere stehen auf üppigen grünen Weiden, können sich von der Geburt bis zur Schlachtung frei bewegen und werden nur selten zugefüttert. Es sind perfekte Bedingungen im Freien, ohne künstliche Zusatzstoffe und Wachstumshormone. Das Fleisch ist zart und saftig.

Hirschgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren (Neuseeland Freiland)

Rotweinbirne Blattspinat Kartoffelpüree € 28,50

Die Hirsche wachsen in Neuseeland in natürlicher Umgebung mit viel Weidefläche und ohne Stress auf.

Das Fleisch ist bekannt für seine Zartheit und feine Aromatik ohne penetranten Wildgeschmack.

Cordon bleu vom Kikok-Huhn (Kikok Hühnchenbrust aus der Region)

Manchego Serranoschinken Bratkartoffeln Beilagensalat € 28,50

Wir kaufen seit einigen Jahren nur noch Kikok-Hühnchenfleisch aus der Region. Die Tiere haben deutlich mehr Platz im Stall. Es gibt Pelletröhrchen, Picksteine und Schaukeln. Die Tiere bekommen keinerlei Antibiotika und nur Mais und Soja ohne gentechnische Veränderung. Das Fleisch ist saftig, aromatisch und bei uns immer frisch ...

Tafelspitz vom Rind (Deutschland Regional)

Meerrettichsauce Rahmwirsing Kartoffelpüree € 28,50

Wir kaufen hierfür nur regionales Fleisch aus der Eifel oder dem Sauerland. Es wird klassisch in Brühe und mit Wurzelgemüse gekocht und anschließend mit Meerrettichsauce, Wirsing und Püree serviert.

Geschmorte Ochsenbacken (Irland und Deutschland)

Rotweinjus Kartoffelpüree Rahmwirsing € 28,50

Unsere Ochsenbacken kaufen wir nur in Deutschland oder Irland bei zertifizierten Betrieben. Sie sind ein wahres Highlight für alle Liebhaber von zartem und saftigem Fleisch. Wir schmoren langsam, mit viel Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kräuter) und zum Schluss viel Dampf.

Kalbsleber Berliner Art (Peter's Farm Niederlande)

Äpfel Schmorzwiebeln Kartoffelpüree Rahmwirsing € 28,50

Peter's Farm ist ein zertifizierter Betrieb, der wegen seiner tierfreundlichen Haltung der Kälber europaweit bekannt ist. Die Kälber leben in Herden von etwa 40 Tieren, können selbstbestimmt herumlaufen, spielen, schlafen und fressen. Es gibt Sprungbälle zum Spielen und Bürsten zum Kratzen - sowohl im Stall als auch auf der Weide. Es bleibt ein Zuchtbetrieb (das ist klar) aber mit hohem Anspruch bezüglich Tierwohlsein und Qualität.

Gratinierter Schweinerücken (Deutschland Regional Eifel)

Bratkartoffeln Spinat Camembert € 28,50

Eifel-Fleisch ist Mitglied der „Regionalmarke EIFEL“ sowie der „Initiative Tierwohl“, ist nach dem QS-System zertifiziert und verfügt über eine Bio-Zertifizierung. Der Schwerpunkt liegt auf der Vermarktung von regional und ökologisch erzeugtem Fleisch. Das Schlachtvieh stammt aus der Mittelgebirgsregion Eifel



Fleischgerichte Fortsetzung

Grain-Fed Prime Beef Hüftsteak (Uruguay Freiland 250g)

Beim "Grain Fed Beef" wird dem Rind Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt. Das Fleisch wird dadurch buttriger und weicher. Unser Grain Fed Beef kommt von den saftigen Wiesen Uruguays aus artgerechter und kontrollierter Tierhaltung, ohne Wachstumshormone und Antibiotika.

... mit Kräuterbutter und Salat	€ 28,50
... mit Thymianjus, gemischem Pfannengemüse und Kartoffelgratin	€ 32,50
... mit Thymianjus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln	€ 32,50

Grass-Fed Angus-Rinderfilet (Brasilien Freiland 250g)

Das Black Angus Rind ist eine der bekanntesten Rindfleischrassen weltweit und wird aufgrund seines zarten Fleisches und seines unverwechselbaren Geschmacks von Feinschmeckern geschätzt. Es ist „fleischiger“ im Geschmack als Grain Fed Beef, Steaks und Hüfte sind bissfest (und sollen es sein), das Filet immer butterzart.

... mit Kräuterbutter und Salat	€ 32,50
... mit Thymianjus, gemischem Pfannengemüse und Kartoffelgratin	€ 36,50
... mit Thymianjus, Rahmwirsing und Bratkartoffeln	€ 36,50

Fischgerichte

Loup de mer

Basilikumsauce Pfannengemüse Kartoffelpüree	€ 28,50
---	---------

Lachsfilet

Basilikumsauce Blattspinat Kartoffelpüree	€ 30,00
---	---------

Thunfischsteak

Sesam-Sojasauce Pfannengemüse Bratkartoffeln	€ 32,50
--	---------

Fischvariation (i.d.R. Loup, Lachs, Heilbutt)

Rote-Bete-Risotto Gemüse Meerrettichsauce	€ 36,50
---	---------

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln Olivenöl Chili Gemüse Kräuter getrocknete Tomaten	€ 16,50
--	---------

Melanzane Parmigiana Chili-Tomatensauce	€ 16,50
---	---------

Gefüllter Kräutercrepe Blattspinat Schafskäse Kartoffelpüree	€ 18,50
--	---------

Steinpilzravioli Pfeffer-Preiselbeersauce	€ 18,50
---	---------

Trüffelravioli Parmesanschaum mit frittiertem Rucola	€ 18,50
--	---------

Option kleiner Beilagensalat zu allen vegetarischen Gerichten	€ 6,00
--	---------------

Dessert und Käse

Käseauswahl (4/6 Sorten)	€ 12,00 / € 16,00
Crème brûlée	€ 7,50
Vanilleeis mit Amarettokirschen	€ 7,50
Schokoladenmousse	€ 8,00
Klassische Tiramisu	€ 8,00
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	€ 8,50
Walnussparfait mit Amarettokirschen	€ 8,50
Dessertvariation mit 3 verschiedenen Desserts	€ 12,00

Kindgerichte

Nudeln mit Butter oder Tomatensauce	€ 6,50
Putenschnitzel mit Nudeln und Gemüse	€ 9,50
Kikok-Hühnchenbrust Natur mit Nudeln und Gemüse	€ 14,50
Lachsfilet mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50
Kleines Rindersteak mit Nudeln und Gemüse	€ 18,50

Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Sojabohnen
G = Milch | H = Schalenfrüchte | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Lupinen | M = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = mit Schwefeldioxid/Sulfite | 6 = gewachst | 7 = Süßstoffe | 8 = Koffein | 9 = Chinin | 10 = Säurungsmittel

**Angaben zu allergenen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen
finden Sie hier und bekommen Sie beim Servicepersonal**



Apéritif-Klassiker Sparkling Glas

GLAS CHAMPAGNER 0,1L

Frankreich Champagne André Fays & Fils Préstige Blanc de Blancs Brut

Glas Champagner pur

€ 12,00

Flasche 0,75L im Restaurant

€ 65,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 35,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 175,00



Das Dorf Celles-sur-Ource liegt im Süden der Champagne und erstreckt sich über die sonnigen Hänge des Ource-Tals. Der lehmig-kalkige Boden verleiht dem Champagner seine Finesse und sein charakteristisches Bouquet. Der Blanc de Blancs besteht zu 100 % aus Chardonnay. Die Nase zeigt Aromen von Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Lindenblüten und etwas Brioche. Im Mund vermählen sich feinste Zitrusfrüchte mit weichen Hefenoten und feinperliger Kohlensäure.

GLAS SEKT 0,1L

Rheingau Ohlig Sektkellerei Chardonnay Blanc de Blancs Brut

Glas Sekt pur

€ 6,00

Glas Sekt mit Crème de Mures

€ 6,50

Flasche Sekt 0,75L

€ 30,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 12,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 60,00



Unsere Hausmarke kommt aus dem Rheingau - von der Sektkellerei Ohlig in Rüdesheim. Hier werden seit 1919 Grundweine aus Deutschland versektet – sowohl rebsortenrein als auch Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten. Unser Sekt besteht zu 100% aus Chardonnay und präsentiert sich klassisch elegant mit animierender Finesse. Gelbe Früchte und feiner Schmelz sorgen für angenehmen Trinkfluss : ein perfekter Apéritif.

GLAS SPUMANTE ROSE 0,1L

Borgo Molino Motivo Rosé Extra Dry

Glas Spumante Rosé

€ 6,00

Flasche Spumante Rosé 0,75L

€ 30,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 12,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 60,00



Zarte lachsrosa Farbe und ein feinfruchtiger Duft, der an Erdbeeren, Himbeeren und feine Rosennoten erinnert. Im Geschmack setzen sich die Aromen von roten Beerenfrüchten fort. Elegante und lang anhaltende Perlage. Perfekt für Sommer, Sonne und Dolce Vita

GLAS SPUMANTE ALKOHOLFREI 0,1L

Borgo Molino Glera Spumante entalkoholisiert 0,0%

Glas Spumante 0,0%

€ 6,00

Flasche Spumante 0,0%

€ 30,00

Flasche 0,75L außer Haus

€ 12,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€ 60,00



In der Nase entfalten sich fruchtige Noten von grünem Apfel, vermischt mit dem zarten Duft weißer Blüten und delikaten Anklängen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen überzeugt er durch seine lebendige Frische. Gut ausbalancierte Säure trifft auf eine harmonische und gut ausgewogene Struktur.

Apéritif-Klassiker Sparkling Flasche

Sparkling in der 0,75L Flasche

Dreissigacker Rheinhessen Riesling Sekt Brut 6, 9	€ 45,00
L'Ormarins Südafrika Brut Classique 6, 9	€ 45,00
Bellavista Franciacorta Alma Gran Cuvée Brut 6, 9	€ 65,00
Champagner André Fays & Fils Blanc de Blancs Présigie 6, 9	€ 65,00
Champagner André Fays & Fils Rosé Brut 6, 9	€ 65,00
Champagner André Fays & Fils Pinot Blanc Brut Étincelles 6, 9	€ 85,00
Champagner André Fays & Fils Pinot Noir Brut Infinity Solera Reserve 6, 9	€ 95,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Blanc de Blancs Brut 6, 9	€ 75,00
Champagner Le Brun de Neuville Côte Rosé Brut 6, 9	€ 75,00
Champagner Le Brun de Neuville Millésime 2008 Extra Brut 6, 9	€ 95,00
Champagner Taittinger Prélude Grands Crus Brut 6, 9	€ 95,00
Champagner Taittinger Les Folies de la Marquetterie Brut 6, 9	€ 95,00
Champagner Taittinger Comtes Blanc de Blancs Brut 2006 6, 9	€ 225,00
Champagner Lenoble Grands Crus Blanc de Blancs Brut 2008 6, 9	€ 125,00

Apéritif-Cocktails mit Alkohol

Apérol Sprizz 0,25L (Sekt Blanc de Blancs mit Aperol, Soda, Orange, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Himbeer Sprizz 0,25L (Himbeer-Secco, Tonic, Ingwer, Limette, Himbeeren, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Hugo 0,25L (Blanc de Blancs mit Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze) 1, 2, 9	€ 8,50
Lillet Wildberry 0,25L (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Limette, Johannisbeere, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Campari Soda oder Campari Orange 0,2L 1, 2, 9	€ 8,50
Vermouth de Forcalquier 0,2L (Vermouth mit Absinth, Tonic, Limette, Eiswürfel) 1, 2, 6, 9	€ 8,50
Gin Tonic 0,2L (Hendricks Gin, Tonic, Limette, Eiswürfel)	€ 12,00

Apéritif Klassiker mit Alkohol

Sherry Amontillado 5cl (Lustau Los Arcos Medium Dry)	€ 5,00
Sherry Oloroso 5cl (Lustau Jarana Dry 5cl)	€ 5,00
Portwein Taylors 5cl (10 Year Old Tawny Port)	€ 9,50
Pernod 5cl (Eiswürfel, Wasser)	€ 6,00
Ricard 5cl (Eiswürfel, Wasser)	€ 6,00
Pastis 51 5cl (Eiswürfel, Wasser)	€ 6,00

Apéritif ohne Alkohol

Glas Spumante Alkoholfrei 0,1L (Borgo Molino Glera)	€ 6,00
Flasche Fruchtsecco Apfel-Quitte 0,2L (Van Nahmen)	€ 8,50
Flasche Fruchtsecco Apfel-Heidelbeere-Kirsche 0,2L (Van Nahmen)	€ 8,50
Flasche Fruchtsecco Apfel-Johannisbeere 0,2L (Van Nahmen)	€ 8,50
Apérol Sprizz 0,25L (Spumante, Bitter, Tonic, Soda, Orange, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Himbeer Spritz 0,25L (Himbeerschorle, Tonic, Himbeere, Limette, Ingwer, Eiswürfel) 1, 2, 9	€ 8,50
Hugo 0,25L (Holunderblütensirup, Tonic, Soda, Limette, Minze) 1, 2, 9	€ 8,50

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milcheiweiß, 4=Eier, 5=Gluten, 6= Schwefeldioxid, 7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Teein, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel

Alkoholfreier Wein (< 0,5%Alc)

Deutschland Weiß Mosel

Dom Zero Riesling Bischöfliche Weingüter aus Trier

Aromen von Steinobst, Zitrusfrüchten und Schiefer. Sehr ausgewogen mit einem harmonischen Süße-Säure-Spiel. Terroirgeprägt und erstaunlich lang im Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Chile Weiß

Torres Sauvignon Blanc

Frische Noten von Grapefruit, Blutorange und Zitrone im Bouquet, am Gaumen verführt die typische Sauvignon-Blanc-Aromatik, zeigt neben Leichtigkeit und Frische auch Struktur und Länge.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Alkoholhaltiger Wein

Deutschland Weiß Nahe

Merlot Blanc Christian Bamberger Bad Sobernheim

Merlot ist weiß - das ist die Devise von Christian Bamberger aus Bad Sobernheim an der Nahe. Und der Erfolg mit diesem Wein gibt ihm recht. Bei uns seit vielen Jahren im Programm und zusammen mit Karles Grauburgunder einer unserer Hausweine : spritzig, saftig, frisch mit feinem Schmelz, dazu Aromen von Zitrusfrüchten, Orangen, Blumen und Kräutern, im Mund feinwürzig und dezent mineralisch mit angenehmem Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Deutschland Weiß Nahe

Sauvignon blanc Christian Bamberger Bad Sobernheim

Dieser reinsortige Sauvignon Blanc von Christian Bamberger wurde im Edelstahltank ausgebaut und zeigt eine sehr sortentypische und aromatische Nase mit Aromen von Stachelbeeren, Cassis, Holunder, Mirabellen, Grapefruit, etwas Paprika, Brennessel, Feuerstein und Hibiskus. Am Gaumen ist dieser Wein frisch, rassig, saftig, mit aromatischer Frucht, feinwürzig, mineralisch, finessenreich lange nachhallend. Für uns einer der besten deutschen Sauvignons ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholhaltiger Wein

Deutschland Weiß Ahr

Grauburgunder & Chardonnay Weingut Burggarten Drei Brüder Kollektion

Grauburgunder und Chardonnay wächst auf Grauwacke und Vulkangestein : das Aromenspektrum hat einen ganz eigenen Charakter. Wunderbare mineralische Noten verbinden sich mit einer dezent, feinen Burgunderfrucht. Frische Birne, Walnuss, getrockneter Apfel und im Abgang ein Hauch von süßer Melone. Ein perfektes Spiel mit einer milden, aber dennoch frischen Säure und einem Hauch Eichenholz.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Deutschland Weiß Rheingau

Riesling VDP Erste Lage Künstler Flörsheimer Herrnberg

Im Glas sauber, klar und hell-goldgelb, in der Nase frisch, mineralisch fruchtig, in wunderbar feinnerviger Konzentration und Harmonie, Limette, Aprikose, Pfirsich, Kräuterwürze, im Mund frisch, gelbfruchtig und konzentriert, finessenreich, saftig, lecker. Alles auf feiner Säure und eleganter Frucht mit kalkig-salziger Mineralität. Wir lieben diesen Wein ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 32,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Deutschland Weiß Baden-Württemberg

Grauburgunder Kabinett Weingut Gerhard Karle

Gerhard Karle ist seit fast 40 Jahren Haus- und Hoflieferant der Fledermaus. Sein Grauburgunder ist leuchtend gelb und schmeichelnd mit einem Duft nach Äpfeln, Birnen, Bananen und gelbfleischigen Früchten wie Mango und Papaya wenn der Wein etwas älter wird. Die Säure ist jahrgangsabhängig aber eher dezent und verhalten, der Wein insgesamt sehr ausgewogen.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,40
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 9,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 45,00



Deutschland Weiß Baden-Württemberg

Weißenburgunder & Chardonnay Weinhause Bettina Schumann

Zwei Burgundersorten in perfekter Symbiose : 70% Weißenburgunder und 30% Chardonnay, gewachsen auf Lößböden, spontan vergoren in 100% Edelstahl. Fruchtige Frische vom Weißenburgunder und spritzige Eleganz vom Chardonnay, dazu reife gelbe Frucht und dezente Würze mit viel Schmelz und Power. Das macht viel Spaß und trinkt sich flüssig ...

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholhaltiger Wein

Deutschland Weiß Rheinhessen

Weißburgunder St. Antony

Duftet harmonisch nach Sommeräpfeln, Limonen und Berggräsern. Schmeckt sanft und schwungvoll zugleich, lebendige Frische trifft auf feinnervige Fruchtaromatik. Ein eleganter, vitaler Burgundertypus mit zartem Schmelz, reicher Frucht und erfrischender Saftigkeit.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 26,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 11,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 55,00



Deutschland Weiß Pfalz Lieblich / Fruchtig

Scheurebe Kabinett Weingut Hammer-Sommer

Eine ansprechende Süße und eine gute Struktur zeichnen diesen lieblichen Weißwein von Hammer-Sommer aus. Geschmeidig und charmant gibt er sich am Gaumen, leicht und frisch mit typischer Cassisnote und frischer Ananasfrucht. Ein unkomplizierter Schoppenwein aus der Pfalz.

0,15L Glas im Restaurant	€ 4,10
<u>1,0L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 24,50</u>
1,0L Flasche außer Haus	€ 7,50
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 37,50



Deutschland Weiß Mosel Dessertwein / Süßwein

Riesling Auslese Sonnenuhr Weingut Heinrichshof

Die Weinberge zählen in der Lagenkarte von 1868 zu den Besten der Mosel. Die hohe Reife, die für die Ernte dieser Trauben nötig ist, wird oft durch die Edelfäule des Botrytis-Pilzes unterstützt. Die Beeren trocknen ähnlich wie Rosinen ein und werden "ausgelesen". Edelsüßer Riesling mit Aromen von Rosinen und hochreifen Früchten. Kombinieren Sie diesen Wein mit Ihren Lieblings-Käsesorten, zum Dessert oder zur asiatischen Küche.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholhaltiger Wein

Italien Weiß Sardinien

Vermentino di Sardegna Cala Reale Sella & Mosca

Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, intensiv fruchtig und duftig mit Aromen gelber Früchte, Pfirsich, Mirabelle und Melone. Die Frucht wird von feinen Blüten- und Kräuterduften untermalt, was dem Bukett viel Charme verleiht. Kraftvoll, aromatisch und verspielt sind erste Attribute, die einem in den Sinn kommen, dazu viel Schmelz und Saftigkeit. Eine vielfältige Mischung aus Eindrücken von gelben Obstsorten und verschiedenen Zitrusfrüchten ergibt in Kombination mit der frischen Säure, einen köstlichen Geschmack = einfach nur lecker.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Italien Weiß Gardasee

Trebbiano di Lugana "Limne" Tenuta Roveglia

Am südlichen Ufer des Gardasees hängen die Trauben für diesen Wein an alten Trebbiano-Rebstöcken. Zart und charmant in der Nase duftet er nach grünen Früchten, Äpfeln und Zitrusfrüchten. Dazu Frühlingsblumen und Kräuter. Im Mund wirkt er lebendig, fruchtig mit ganz weicher Säure. Idealer Weißwein zu Salaten und Fisch.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Spanien Weiß Rioja

Muga Rioja Blanco

In der Nase zeigt sich der Muga Blanco mit markanter Kräuter- und Zitrusnote, dazu ein Hauch von Vanille, alles super ausbalanciert mit Noten von Aprikose und Banane, die Säure schwebt ganz fein im Hintergrund. Sehr dezentes Holz, perfekt integriert. Toller (und großer) weißer Rioja.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Australien Weiß Penfolds

Chardonnay Koonunga Hill

Strohgelb mit einem fruchtigen Bouquet von Steinobst, saftig frische Nektarinen, harmonisch eingehüllt in eine zartwürzige Eichenholznote (an frisch geriebene Muskatnuss erinnernd); Honigaromen (durch die Reife auf den Feinhufen). Im Mund vollaromatisch mit saftiger Frucht (Melone, Pfirsich), zartcremige Vanille und Noten von Malz, die feine Säure hält das Finale frisch. Ein wahrhaft genialer Chardonnay aus Chile : im Barrique vergoren bei 16-18°C und anschließend für weitere 6 Monate in französischen Barriques gelagert. Üppig und fruchtig, mit einem Duft nach reifen Aprikosen und Pfirsich. Dazu feinduftiges Brioche und etwas Vanille.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 30,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Alkoholhaltiger Wein

Frankreich Rosé Languedoc

Cinsaut & Syrah Domaine La Grange Classique

Aromen von frischen Walderdbeeren mit etwas rotem Apfel und dezente Pfefferwürze animieren zum ersten Schluck. Der süßliche Auftakt am Gaumen wird durch Noten von frischen, saftigen Erdbeeren ergänzt. Der Nachhall ist fruchtbetont und schmelzig. Süffig-erfrischend, unkompliziert und typisch südfranzösisch.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,00
0,75L Flasche im Restaurant	€ 22,50
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



Deutschland Roséwein Baden

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Weingut Gerhard Karle Ihringen

Lachsfarben, perfekt ausbalanciert, dezent und fruchtig, Brombeere, Erdbeere und rote Johannisbeere, schönes Säurespiel, easy-süffig

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,00
0,75L Flasche im Restaurant	€ 22,50
0,75L Flasche außer Haus	€ 7,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 35,00



Alle Weine enthalten Sulfite

NUR BEI UNS : BESTES OLIVENÖL AUS SARDINIEN

ACADEMIA OLEARIA FRUTTATO MEDIO / SARDINIEN-ALGHERO

Im Nordwesten Sardiniens, genauer gesagt in Alghero, ist die Familie Fois seit vier Generationen tief in der **Herstellung von hochwertigem Olivenöl** verwurzelt. Die tiefe Verbundenheit mit der Natur und die Leidenschaft für das Handwerk spiegeln sich in jedem Tropfen ihres goldenen Öls wider. In den letzten 40 Jahren haben sie ihre Anbauflächen auf 230 Hektar vergrößert und modernste Technologien zur Verfeinerung und Verbesserung der Olivenölproduktion eingeführt.

In den küstennahen Olivenhainen reifen 25.000 Bäume unter der warmen Sonne und der sanften Meeresbrise, die für diese idyllische Region typisch sind. Jede einzelne Olive wird in der hauseigenen Ölmühle gepresst und verarbeitet, so dass jeder Tropfen Olivenöl von höchster Qualität ist. Die Kombination aus hochwertigen Oliven und dem generationsübergreifenden Know-how der Familie Fois führt zu einer beeindruckenden Auswahl an erstklassigen sardischen Spitzenölen.

Ein **besonderes Highlight der Produktpalette ist das Fruttato Medio** Guiseppe Fois. Dieses Olivenöl, benannt nach dem Vater, der es mit großer Sorgfalt und nach seinem persönlichen Geschmack kreiert hat, zeichnet sich durch seine **außergewöhnliche Fruchtigkeit** aus. Die Oliven werden halbreibig geerntet, was ihnen ein intensives fruchtiges Aroma und einen relativ milden Abgang verleiht. Die Oliven werden nach alter Tradition kalt gepresst, wodurch ein Öl entsteht, das reich an Olivenaromen ist, ohne scharf zu schmecken.

Flasche Olivenöl 0,5 Liter für 22,90 Euro



Alkoholhaltiger Wein

Deutschland Rotwein Baden-Württemberg

Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Gerhard Karle Ihringen

Kräftiges Rubinrot, intensiver Duft nach Schwarzkirschen und Waldfrüchten, dazu feine süßliche Frucht mit Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen. Sehr konzentriert. Ein großartiger und absolut sortentypischer Spätburgunder vom Kaiserstuhl.

0,15L Glas im Restaurant € 5,60

0,75L Flasche im Restaurant € 25,00

0,75L Flasche außer Haus € 10,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 50,00



Frankreich Rotwein Côte du Rhône

Grenache, Syrah, Cinsault Etienne Guigal

Wunderbarer Duft nach dunklen Früchten wie Sauerkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Hinzu kommen noch würzige Noten von schwarzem Pfeffer und einem Hauch Leder. Am Gaumen mit einem voluminösen Körper, straffem Tannin, viel Kraft und großer Dichte. Im Abgang unheimlich lang mit schöner Balance aus Frucht und Würze. Passt wunderbar zu Lamm, Steak und Schmorgerichten aller Art.

0,15L Glas im Restaurant € 7,50

0,75L Flasche im Restaurant € 35,00

0,75L Flasche außer Haus € 15,00

10+2 Flasche gratis = 12er-Kiste € 150,00



Frankreich Rotwein Bordeaux Médoc Cru Bourgeois 2018

45% Cabernet-Sauvignon und 55% Merlot Vignobles Paeffgen

Seit 2010 ist Stefan Paeffgen mit seiner Familie im nördlichen Médoc am Werk und produziert hier klassische und sehr sauber vinifizierte Weine. Wir haben ihn im September 2023 besucht und waren tief beeindruckt von seinem Engagement (im Weinberg UND im Keller) und seinen Weinen. Neben dem „Flaggschiff“ Château Le Reysse, den wir bereits seit vielen Jahren als Flaschenwein anbieten, gibt es ab sofort seinen Clos Du Moulin auch glasweise im Restaurant. Der Jahrgang 2018 präsentiert sich frisch und jugendlich im Glas, dazu seidig und reintonig. Man riecht und schmeckt die Herkunft der Trauben und gerade das finden wir großartig. In der Nase dunkle Kirsche, schwarze Johannisbeere und Brombeere, dazu Karamel und Schokolade. Im Mund schmelzig, kompakt und vielschichtig mit dezentem Tannin und Holz. Im Nachklang dunkelbeerig und feinkörnig. Ideal im Herbst und Winter zu dunklem Fleisch, Gans oder Ente.

0,15L Glas im Restaurant € 7,50

0,75L Flasche im Restaurant € 35,00

0,75L Flasche außer Haus € 15,00

5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste € 75,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholhaltiger Wein

Frankreich Rotwein Corbières 2016 aus der Magnum Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre Domaines Rotschild

Selbstverständlich wird die gute Bordelaiser Tradition der Zweitweine auch auf Château d'Aussières gepflegt. Der kleine Bruder des Grand Vin empfiehlt sich mit einem ausgefeilten, südfranzösisch geprägten Duftstrauß von mediterranen Kräutern, Gewürzen und reifen Holunderbeeren, kraftvoll geschmeidigem Körper, passendem Tannin und einem angenehmen, elegant-würzigen Ausklang. Wird zu einem Teil in Eichenfässern ausgebaut.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>1,5L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 50,00</u>
1,5L Flasche außer Haus	€ 20,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 100,00



Italien Rotwein Apulien

Primitivo Terre di Campo Sasso

Dieser reinsortige Primitivo stammt aus Apulien. Er wurde zum Teil im Barrique ausgebaut. Das Bukett zeigt sich wunderbar fruchtbetont mit Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, Nelken, Vanille, Kaffee, Rauch und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, ausgewogen, saftig, samtig. Er verfügt über viel Frucht, eine feine Würze, Eleganz und einen langen Nachhall.

0,15L Glas im Restaurant	€ 5,60
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 25,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 10,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 50,00



Italien Rotwein Sardinien

Sella & Mosca Medeus Cannonau

Intensives leuchtendes rubinrot, verführerisches Bouquet aus reifen roten Beeren, Kirschen, Himbeeren dazu subtile Gewürznoten, Kräuter, Pfeffer und sehr dezentes Holz. Im Mund saftig und frisch, mit einer lebendigen Säure, die die fruchtigen Noten unterstreicht. Feinkörniges Tannin sorgt für eine angenehme Struktur. Ein ausbalancierter Rotwein mit viel Charme und Trinkfreude.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Italien Rotwein Piemont Mauro Molino

Barbera d'Asti Cru „Le Radici“

Der Barbera d'Asti LeRadici wurde im Edelstahltank ausgebaut. Er zeigt eine sehr schöne Frucht von Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Pfeffer, Veilchen und Waldboden. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, sehr schöne Frucht, viel Charme, animierend, feinwürzig und lange anhaltend.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Alkoholhaltiger Wein

Spanien Ribera del Duero

Tinto Fino (Tempranillo) Bodegas Protos Roble

6 Monate in amerikanischen Eichenfässern und weitere 6 Monate in Flaschen gereift. Das Bouquet ist leicht und frisch und erinnert an rote Früchte. Im Hintergrund Nuancen von Vanille und ein Duft nach frischen Waldbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, angenehm karamellige Töne und Röstaromen vom Holz, sehr ausdrucksstark und intensiv.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Australien Rotwein South Australia

Shiraz „Koonunga Hill“ Penfolds

Penfolds ist ein Garant für Zuverlässigkeit und hohe Qualität bei den Basisweinen. Koonunga Hill Shiraz hat einen feinen Duft nach Eukalyptus, reifen Pflaumen und dunklen Beeren. Das Tannin ist samtig und gibt trotzdem ausreichend Struktur in den Wein. Im Nachklang bleibt Schokolade und schwarzer Pfeffer. Einfach gut.

0,15L Glas im Restaurant	€ 6,00
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 28,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 12,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 60,00



Südafrika Rotwein Swartland

Allesverloren Tinta Barocca

Die portugiesische Rebsorte Tinta Barocca liebt warme Anbaugebiete und bringt hier feinwürzige, langlebige Rotweine hervor. Tiefdunkle, fast violette Farbe. Kräftige Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeergelee begleitet von einem Hauch Kakao, Café und Vanille. Gut eingebundene, runde Tannine und ein langer Nachhall runden diesen Wein perfekt ab.

0,15L Glas im Restaurant	€ 7,50
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€ 35,00</u>
0,75L Flasche außer Haus	€ 15,00
5+1 Flasche gratis = 6er-Kiste	€ 75,00



Alle Weine enthalten Sulfite

Sonstige Getränke

Bier aus der Flasche

Sion Kölsch (0,33 l)	5	€ 4,00
Radeberger Pilsner (0,33 l)	5	€ 4,00
Pils alkoholfrei (0,33 l)	5	€ 4,00
Allgäuer Büble Edelweissbier (0,5 l)	5	€ 5,00
Weizenbier alkoholfrei (0,5 l)	5	€ 5,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still oder medium (0,25 l)	€ 3,00
Mineralwasser still oder medium (0,7 l)	€ 7,00
fritz-kola, kola-super-zero, orange, zitrone (0,33 l)	1, 11
fritz-schorle apfel, traube, rhabarber (0,33 l)	2, 12
Himbeerschorle vom Obsthof Froitzheim (0,25 l)	2, 12
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic (0,2 l)	1, 2, 12
Fassbrause (0,33 l)	2, 12

Warme Getränke

Kaffee oder Espresso	11	€ 2,50
Doppelter Espresso	11	€ 4,00
Cappuccino	11	€ 3,50
Milchkaffee oder Latte Macchiato	11	€ 3,50
Tee (diverse Sorten)	10	€ 2,50
Tee Pfefferminze frisch	10	€ 3,50

Schnäpse Spiritus Rex

ehemals Stählemühle

Bloody O No. 1, Geist von der sizilianische Blutorange	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Rubus Ideaeus No. 13, Waldhimbeergeist aus Siebenbürgen	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Double B No. 17, Cuvée von Bergamotte und Bourbon Vanille	1, 6, 9	2cl 16,00 €
Ingrid Marie No. 43, Apfelbrand vom Margarethenhof	1, 6, 9	2cl 12,00 €
Tardivo di Ciaculli No. 45, Geist von der sizilianischen Mandarine	1, 6, 9	2cl 12,00 €
Marille Marquess No. 50, Brand von der Wachauer Marille	1, 6, 9	2cl 12,00 €
Hystrix No. 73, Hystrix-Geist von der Kaffirlimette	1, 6, 9	2cl 16,00 €
Ficus Indica No. 75, Brand von der sizilianischen Kaktusfeige	1, 6, 9	2cl 12,00 €
Maxima Sinsensis No. 76, Geist von der roten Grapefruit	1, 6, 9	2cl 12,00 €
Nööt No. 78, Geist von der Piemonteser Haselnuss	1, 6, 9	2cl 12,00 €
Bonne de Longueval No.82, Brand von der guten Luise	1, 6, 9	2cl 12,00 €
Loomi No. 83, Geist von der mexikanischen Limette	1, 6, 9	2cl 12,00 €

Schnäpse Sonstige Auswahl

Grappa - Obstbrand - Armagnac - Brandy - Whisky

Berta Grappa Giulia 12 Monate Holz Chardonnay & Cortese	1, 6, 9	2cl 5,00 €
Berta Grappa Monpra 12 Monate Holz Barbera & Nebbiolo	1, 6, 9	2cl 5,00 €
Berta Grappa Nibbio ohne Holz Nebbiolo	1, 6, 9	2cl 5,00 €
Berta Grappa Valdavi ohne Holz Moscato 2cl	1, 6, 9	2cl 5,00 €
Berta Grappa Elisi 12 Monate Holz Selektion Elisi	1, 6, 9	2cl 7,00 €
Berta Bric del Gaian Holzfass 5 Jahre Holz Moscato	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Berta Grappa Roccanivo 5 Jahre Holz Barbera	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Berta Grappa TreSoliTre 5 Jahre Holz Nebbiolo	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Berta Grappa Paolo Berta 10 Jahre Holz Selektion Paolo	1, 6, 9	2cl 16,00 €
Gerhard Karle Williams, Kirsch, Marille oder Mirabell	1, 6, 9	2cl 3,50 €
Gerhard Karle Waldhimbeer, Quitte, Zibärtle oder Zwetschge	1, 6, 9	2cl 3,50 €
Gerhard Karle Apfel & Birne aus dem Holzfass oder klar	1, 6, 9	2cl 3,50 €
Gerhard Karle Marc Gewürztraminer oder Spätburgunder	1, 6, 9	2cl 3,50 €
Ziegler Obstler, Williams, Sauerkirsche	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Ziegler Marille, Quitte	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Ziegler Wildkirsch Nummer Eins	1, 6, 9	2cl 14,00 €
Etter Vielle Pommes Royal, Kirsch, Framboise	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Etter Aprikose, Quitte, Fruchtbaum	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Armagnac Baron de Sigognac VSOP	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Armagnac Baron de Sigognac 10y	1, 6, 9	2cl 8,00 €
Armagnac Baron de Sigognac 15y	1, 6, 9	2cl 10,00 €
Brandy Carlos I, Cardenal Mendoza, Gran Duque d'Alba	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Cognac de Luze VS	1, 6, 9	2cl 6,00 €
Cognac de Luze VSOP	1, 6, 9	2cl 8,00 €
Whisky Jameson (Irish), Chivas Regal (Scotch)	1, 6, 9	4cl 8,00 €
Whisky Scotch Single Malt Glenmorangie, Talisker	1, 6, 9	4cl 10,00 €
Whisky Scotch Single Malt Macallan, Bunnahabhain, Laphoraig	1, 6, 9	4cl 12,00 €
Whisky Scotch Single Malt Benromach 10years	1, 6, 9	4cl 12,00 €
Whisky Scotch Single Malt Benromach 15years	1, 6, 9	4cl 16,00 €
Whisky Scotch Single Malt Benromach 25years	1, 6, 9	4cl 25,00 €

Zusatzstoffe : 1=Farbstoff, 2=Chininhaltig, 3=Milcheiweiß, 4=Eier, 5=Gluten, 6= Schwefeldioxid,
7=Nüsse, 8=Sellerie, 9=Sulfite, 10=Tecin, 11=Koffein, 12=Antioxidationsmittel