

# guten morgen

werktags 9.00 bis 12.00 Uhr,  
am Wochenende und feiertags bis 16.00 Uhr

## Dinard | 5,00 €

Zwei frisch gebackene Croissants mit Butter und hausgemachter Marmelade

## Dahoam | 12,90 €

Saftschinken, feine Landleberwurst, Salami, italienischer Landschinken, Heumilch-Butterkäse, Rohmilch-Camembert, ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade und Butter, dazu Obstsalat mit Quark

## Oberland | 11,90 €

Rühreier auf Kartoffelplätzchen mit Knusperspeck und geschmolzenem Bergkäse, dazu Blaubeerpfannkuchen mit Ahornsirup

## Weißwurst is | 6,00 €

2 frische Weißwürste mit Händlmaiers süßem Senf und einer Breze  
(extra Wurst 2,50 €, extra Breze 1,00 €)

## Avocado-Frühstücksburger | 12,90 €

mit Avocado, hausgebeiztem Lachs, Omelette, Tomate, Salat und hausgemachtes Pesto, in einem Sesambun, an Salat

## Italo di Garda | 11,90 €

Mozzarella-Tomate & Pesto, Mailänder Coppa, Parmaschinken mit Melone und Rührei mit Grana Padano

## Irish | 12,50 €

Irish Bangers (Bratwürstl) mit Speck, Hash Browns, Toast, Heinz Bohnen, Spiegelei und geschmorten Tomaten

## Low Carb | 10,90 €

Mozzarella-Tomatencaprese mit Pesto und Kräuterrührei, Kräuterfrischkäse mit frischer Kresse, dazu cremig gerührter Quark mit frischem Obstsalat

## Brandner-Kasper | 9,60 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und zwei Spiegeleiern, dazu Speck und ein gemischter Salat

## wahlweise dazu ein Stamperl Willi | 11,60 €

## Strammer Max | 9,60 €

Zwei geröstete Scheiben Bauernbrot mit Schinken, Tomate, Käse und Spiegelei, dazu Blattsalate mit Hausdressing

Zu allen Frühstück servieren wir eine Auswahl an verschiedenen Brotsorten.

## Frühstück extra:

| gekochtes Ei | 1,30 €

| 2 Rühreier oder Spiegelei vom Eierhändler Haas aus Unering mit zwei Wunschzutaten (Schinken, Speck, Käse, Tomate etc.) | 4,50 €  
extra: Schinken, Speck, Käse, Tomate etc.

| je 0,70 €

| frischer Obstsalat mit Joghurt und Müsli | 5,50 €

| frisch geschnittene halbe Avocado und frische Limette | 3,80 €

| Nutella, Marmelade | je 0,70 €

| Portion Heinz Bohnen | je 2,80 €

## Smoothies 0,33

### Green Detox | 4,40 €

Limette, Traube, Gurke, Avocado, Grüner Apfel, Zucchini und Minze

### Multi Wellness | 4,40 €

Karotte, Orange, Traube, Limette, Melone, Ingwer und Apfel

## *Dahoam* beim Gärtner

Wir servieren bunte, winterliche Blattsalate mit Kirschtomate, Paprika, Gurken, Karotten in einer hausgebackenen Maisschüssel, dazu unser feines Hausdressing

**Salat-Maisschüssel | 7,90 €**  
mit Hausdressing

- | dazu geräucherter Lachs mit Kräuter-Dill und Schmand | 5,50 €
- | dazu Kräuterhähnchen mit Rosmarin und buntem Pfeffer | 4,90 €
- | dazu Streifen von der Rinderleude und Walnüsse | 6,90 €
- | dazu Knoblauchgarnelen und Minz-Dip | 6,90 €

**„Dahoam-Salat“ | 13,90 €**  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf einem großen Salat mit Hausdressing und gerösteten Kürbiskernen

**Salat „Ziegenkäse“ | 12,90 €**  
gebratener Ziegenkäse gratiniert mit Honig, auf winterlichen Blattsalaten, dazu hausgemachtes Feigen-Chutney und Orangenecken

**Salat „Austernpilze“ | 12,90 €**  
mit gebratenen Austernpilzen, Speckwürfeln, Zwiebeln, dazu Hausdressing  
(auch ohne Speckwürfel)

## *Dahoam* in Bayern

**Fleischpflanzerl | 9,40 €**  
hausgemacht „klassisch“ mit Bratkartoffeln und dunkler Bratensoße

**Rahmschwammerl | 9,40 €**  
mit abgebräunten Brezenknödeln

**Kalter Schweinsbraten | 9,90 €**  
mit frischem Meerrettich, Gewürzgurken und Butter, dazu Dahoam-Hausbrot

**Schnitzel „Wiener Art“ | 12,90 €**  
aus der mageren Schweinelende knusprig in Butterschmalz gebacken, dazu Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

**wahlweise mit Salat | 14,90 €**

**Vladi-Schnitzel | 13,90 €**  
aus der mageren Schweinelende knusprig in Butterschmalz gebacken und mit Preiselbeeren und Camembert überbacken, dazu Bratkartoffeln mit Frühlingzwiebeln

**Jägerschnitzel | 13,90 €**  
aus der mageren Schweinelende natur gebraten mit gebratenen Champignons und hausgemachten Butterspätzle

**Südtiroler Bauern-Cordon bleu | 13,90 €**  
aus der mageren Schweinelende knusprig in Butterschmalz gebacken, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Senf, dazu Bratkartoffeln

**Cordon bleu | 13,90 €**  
aus der mageren Schweinelende knusprig in Butterschmalz gebacken, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln

## *Dahoam* beim Veggie

**Falafelteller & Rote Beete | 9,10 €**  
Knusprig gebackene Falafel auf Rote Beete-Kichererbsen-Salat mit Walnüssen und Minz-Dip

**Hausgemachte Mozzarella-Sticks | 8,90 €**  
paniert und goldbraun gebacken auf Salat, dazu Salsa-Dip

**Käsespätzle im Gusspfanndl | 8,90 €**  
mit Röstzwiebeln und würzigem Bergkäse zubereitet

**wahlweise mit Salat | 10,90 €**

## *Dahoam* in Mexiko

### **Cheese Nachos | 9,90 €**

überbacken mit würzigem Käsemix, dazu dreierlei Dips und Jalapeños

### **Chicken Burrito | 12,90 €**

gerollt, gegrillt und saftig gefüllt mit Hühnchen, Bohnen, Mais, Jalapeños und Paprika in einer Erdnuss-Salsa-Sahnesoße und Schmand-Dip, dazu Salat

### **300g Hombres Steak | 23,90 €**

Rinderlende mit geschrotetem bunten Pfeffer und groben Salz kräftig gewürzt, dazu hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln

## *Dahoam* was guad's...

### **Roastbeef rosé | gr. 13,90 €**

#### **Kleine Portion | 9,40 €**

bei niedriger Temperatur sanft gegart mit Rosmarin-Bratkartoffeln, hausgemachter Remoulade und kleinem Salatbouquet

### **Chicken Wings | 7,90 €**

8 Chicken Wings mit Sweet Chili und Salsa-Dip, an Salat

### **Schinkennudeln | 9,80 €**

Pasta mit Schinken, Zwiebeln und frischen Landeiern, dazu ein kleiner Salat

### **Dahoam Burger-Platte | 13,90 €**

Zwei kleine Burger (Cheeseburger/ Hamburger) belegt mit Salat, Tomate, Essiggurke und Zwiebeln, dazu zwei Chicken Wings, Pommes Frites und zweierlei Dips

### **New York Burger | 12,90 €**

mit BBQ-Sauce, Jalapeños, crispy Bacon, Cheddar Cheese und 180g Burger Patty, dazu Süßkartoffelpommes

### **Quesadilla „Käse und Jalapeños“ | 10,90 €**

gefüllt mit Cheddar-Mozzarellamix und Jalapeños, dazu Salat

### **Quesadilla „Chili con carne“ | 12,90 €**

gefüllt mit Cheddar-Mozzarellamix und Chili con carne, dazu Salat

### **Quesadilla „Avocado“ | 12,90 €**

gefüllt mit Cheddar-Mozzarellamix und Avocadostreifen, dazu Salat

### **Dahoam-Pfannerl | 15,90 €**

mit Hühnerbrust, kleinem Rinderlendensteak, Käsespätzle und Pilzrahmsauce

### **Zwiebelrostbraten | 17,90 €**

aus der mageren Rinderlende mit Lyoner-Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Bratensoße

### **Thai Curry Chicken | 13,80 €**

mit Cashewnüssen, knackigem Gemüse, Kokos und rotem Thai Curry, dazu Duftreis (leicht scharf)

#### **wahlweise**

**vegetarisch | 9,80 €**

**mit Rinderlendenstreifen | 16,80 €**

**mit Gambas | 16,80 €**

## *Dahoam* beim Zuckerbäcker

### **Lebkuchen-Kaiserschmarrn | 9,90 €**

karamellisiert mit Zucker, dazu Mandeln und Zwetschgenröster (min. 15 Minuten Wartezeit)

### **Geeister Marillenknödel | 6,90 €**

auf Fruchtspiegel, garniert mit frischen Früchten

### **Warmer Schoko-Gugelhupf | 6,90 €**

hausgemacht mit flüssigem Schokoladenkern, auf Fruchtspiegel, einer Kugel Vanilleeis und frischen Früchten

### **Crêpe Nutella oder Marmelade | 5,90 €**

Hausgemachter Crêpe wahlweise mit Nutella oder Marmelade, garniert mit frischen Früchten

### **Eis je Kugel | 1,60 €**

Vanille, Erdbeere, Schokolade und Walnuss

# getränke

## biere vom fass

Tegernseer Hell	0,5 l	3,70 €
	0,25 l	2,70 €
Schnitt	0,3 l	2,90 €
Radler	0,5 l	3,70 €
Tegernseer Dunkles	0,5 l	3,80 €
Dunkles Radler	0,5 l	3,80 €
Hopf Weißbier	0,5 l	3,90 €
	0,3 l	3,20 €
Cola-Weizen	0,5 l	3,90 €
Kölsch Reissdorf	0,2 l	1,80 €
11er Kranz		17,60 €

## alkoholfreie getränke

Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
Coca-Cola Light <sup>1,2,9</sup>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
Coca-Cola Zero <sup>1,2,9</sup>	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
Eizbach Orange	0,33 l	3,30 €
Eizbach Rosenblüte	0,33 l	3,30 €
Spezi <sup>1,2,12</sup>	0,4 l	3,50 €
Weißer Limonade <sup>2,12</sup>	0,4 l	3,50 €
Club Mate	0,33 l	3,50 €
Red Bull <sup>2,14</sup>	0,2 l	3,90 €
Thomas Henry	0,2 l	2,70 €
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic, Cherry Blossom Tonic, Ginger Spicy		
Fever Tree	0,2 l	3,60 €
Mediterran Tonic, Indian Tonic		

## biere aus der flasche

Desperados	0,33 l	3,90 €
Corona	0,33 l	3,90 €
Tegernseer Pils	0,33 l	3,50 €
Hopf light	0,5 l	3,90 €
Hopf alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Hopf dunkel	0,5 l	3,90 €
Heineken alkoholfrei Pils	0,33 l	3,50 €
Heineken Pils	0,25 l	2,50 €
Guinness   Draught	0,33 l	3,90 €

## cider | *Dahoam* in England

Bulmers Lime-Berry	0,5 l	5,50 €
Bulmers Apple	0,5 l	5,50 €
Strongbow Apple	0,33 l	3,90 €

## homemade-style lemonade á 0,4 l

Zitrone-Ingwer-Orange	4,20 €
Grapefruit-Limone	4,20 €

## wasser | *Dahoam* in Bayern

Tafelwasser	0,5 l	3,30 €
Adelholzener Classic	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	4,90 €
Adelholzener Still	0,25 l	2,60 €
	0,75 l	4,90 €
Ingwer-Gurken Wasser	0,5 l	4,10 €
selbstgemacht in der Karaffe mit Tafelwasser		

säfte von wolfra | **Dahoam** in Bayern

<b>Apfel, Orange, Ananas,</b>		
<b>Pink-Grapefruit, Kirsch-,</b>		
<b>Johannisbeer-, Maracuja-,</b>		
<b>Mango-, Pfirsich-,</b>		
<b>Rhabarbernektar</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>Papaya</b> nicht von Wolfra	0,4 l	<b>4,80 €</b>

**schorlen** á 0,4 l | **3,70 €**

<b>Apfel, Orange, Ananas,</b>	
<b>Pink-Grapefruit, Kirsch-,</b>	
<b>Johannisbeer-, Maracuja-,</b>	
<b>Mango-, Pfirsich-,</b>	
<b>Rhabarbernektar</b>	
<b>Papaya</b> nicht von Wolfra	

**westhoff kaffee**

<b>Espresso</b>   Mio Latino Rosso	<b>1,90 €</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Espresso Coretto</b> mit Grappa	<b>4,80 €</b>
<b>Dahoam Espresso</b>	<b>3,50 €</b>
1 Kugel Vanille-Eis und Espresso	
<b>Cappuccino</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Cappuccino</b> klein	<b>2,90 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Café au Lait</b> 0,45 l	<b>4,90 €</b>
<b>Café Suisse Classic</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Café Suisse Classic</b> klein	<b>2,70 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Haferl heiße Schokolade</b>	<b>3,90 €</b>
zzgl. Flavour pro Kaffee + 0,20 €	

**schorlen-mixe** á 0,4 l | **4,10 €**

<b>Marberry-Schorle</b>	
Maracujasaft, Pfirsichsaft, Zitronensaft, Cranberrysirup	
Wasser	
<b>Spinner</b>	
Maracujasaft, Kirschsaff, Wasser	
<b>Dahoam</b>	
Maracujasaft, Papayasaff, Erdbeersirup, Wasser	
<b>Schorsch-Schorle</b>	
Mangosaff, Maracujasaft, Wasser	
<b>Golfer-Schorle</b>	
Bitter Lemon, Grapefruitsaff, Wasser	

**winter-spezial**

<b>Glühwein</b>	0,2 l	<b>3,40 €</b>
<b>Chai-Latte</b>	0,33 l	<b>3,70 €</b>
<b>Kinderpunsch</b>	0,2 l	<b>3,10 €</b>
<b>Heißer Caipi</b>	0,33 l	<b>7,90 €</b>
<b>Irish Coffee</b>	0,2 l	<b>5,50 €</b>
<b>Jagertee</b>	0,2 l	<b>3,70 €</b>
<b>Grog</b>	0,2 l	<b>3,70 €</b>

**bio-tee von westhoff im seidenbeutel**

<b>Haferl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Glas</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Happy Valley</b>   Darjeeling	
<b>Secret of Bergamotte</b>   Earl Grey	
<b>Sencha Bloom</b>   Grüner Tee	
<b>Touch of India</b>   Ingwer-Zitronengras Kräutertee	
<b>Garden of Herbs</b>   Ayurveda Kräutertee	
<b>Unique Rhurbarb</b>   Früchtetee	
<b>Reddish Pleasure</b>   Früchtetee Hibiskus-Rote Beete	
<b>African Vitality</b>   Rooibos	
<b>Mint Blend</b>   Minze-Kräutertee	
<b>Herbal Breeze</b>   Kamille-Kräutertee	

## cocktails

### Moscow Mule

Vodka, Spicy Ginger Beer, Limetten, Gurke

### Sex on the Beach

Vodka, Peach Tree, Orangensaft, Cranberrysirup

### Pina Colada

Kokosmilch, Bacardi, Ananassaft

### Frozen Strawberry Margherita

Erdbeeren, Sirup, Tequila, Zitronensaft

### Frozen Strawberry Daiquiri

Erdbeeren, Havana Rum, Zucker, Lime-Juice, Erdbeersirup

### Mojito

Havana Club, Minze, Puderzucker, Lime-Juice, Limetten, Soda

### Caipirinha

Cachaca, Lime-Juice, Limetten, brauner Zucker

### Swimming Pool

Vodka, Rum, Cocoscream, Blue Curacao, Ananassaft

### Roseninsel

Bacardi, Pimms, Himbeersirup, Mangosaft, Rosenlimonade

0,35 l 7,90 €

### Zombie

Myers Rum, Rum, Cherry Heering, O-Saft, Zitronensaft, Grenadine

### Long Island Iced Tea

Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, O-Saft, Cola, Limette

### Mai Tai

Havana Club, Myers Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, O-Saft

0,35 l 9,90 €

## alkoholfrei

### Virgin Mojito

fast wie das Original

### Caipinada

mit Ginger Ale statt Cachaca

### Frozen Virgin Daiquiri

fast wie Original

### Coconut Kiss

Kokosmilch, Ananassaft, Orangensaft

### Sunshine

Orangensaft, Pfirsich-, Mango-, Maracujanektar, Erdbeer-, Kokossirup

weitere auf Anfrage  
oder Empfehlung

0,35 l 5,90 €

## spritz

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Limo, Wasser

### Hugo

Minze, Hollundersirup, Limette, Prosecco, Wasser

### Aperol-Grapefruit Spritz

Aperol, Pink Grapefruitsaft, Prosecco, Wasser

### Basilikum-Lemon Spritz

Aperol, Bitter Lemon, Prosecco, Basilikumblätter

### Tocco Rosso Spritz

Campari, Hollundersirup, Minze, Prosecco

### Aperol Maracuja Spritz

Aperol, Maracujanektar, Soda, Limettensaft, Prosecco

### Campari Italian Raspberry

Campari, Himbeersirup, weiße Limo

### Apfel-Holler Spritz

Apfel-Cidre, Hollundersirup, Erdbeeren, Wasser

### Lillet Russian Berry

Lillet Blanc, Erdbeeren, Schweppes Wild Berry

### Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeeren, Minze

weitere auf Anfrage  
oder Empfehlung

0,3 l 5,90 €

alkoholfreie Alternativen  
auf Anfrage

0,3 l 5,50 €

# spirituosen

## whisky á 4 cl

<b>Glenlivet Founder's Reserve</b>   Schottland	7,80 €
<b>Jim Beam</b>   USA	5,90 €
<b>Jameson</b>   Irland	6,20 €
<b>Bushmills Black</b>   Irland	6,20 €
<b>Jack Daniels</b>   USA	6,50 €
<b>Four Roses</b>   USA	6,90 €
<b>Chivas Regal</b>   Schottland	7,10 €
<b>Strathisla</b>   Schottland	7,10 €
<b>Slyrs</b>   Bayern	7,30 €
<b>Glenfiddich 12 Jahre</b>   Schottland	7,60 €
<b>Aberlour 12 Jahre</b>   Schottland	8,50 €
<b>Lagavulin 16 Jahre</b>   Schottland	8,90 €

## vodka á 4 cl

<b>Absolut</b>   Schweden	5,90 €
<b>Grey Goose</b>   Frankreich	7,70 €
<b>Belvedere</b>   Poland	7,70 €

## bitters á 2 cl

<b>Ramazotti</b>   Italien	2,80 €
<b>Montenegro</b>   Italien	2,80 €
<b>Jägermeister</b>   Deutschland	2,80 €

## liköre

<b>Baileys</b>   Irland	4 cl	4,20 €
<b>Sambuca</b>   Italien	2 cl	2,90 €
<b>Sambuca Black</b>   Italien	2 cl	2,90 €
<b>Frangelico</b>   Italien	2 cl	2,70 €

## als longdrink

<b>Coca-Cola, Zero, Light</b>	+ 2,00 €
<b>Ginger Ale</b>	+ 2,20 €
<b>Red Bull</b>	+ 3,00 €
<b>Tonicwater Thomas Henry</b>	+ 2,20 €
<b>Bitter Lemon TH</b>	+ 2,20 €
<b>Spicy Ginger TH</b>	+ 2,20 €
<b>Fever Tree</b>	+ 3,00 €

nur als Beigetränk für Longdrinks

## klares á 2 cl

<b>Willi</b>   Psenner   Südtirol	3,20 €
<b>Marille</b>   Psenner   Südtirol	3,40 €
<b>Grappa Nonino Chardonnay</b>   Italien	3,80 €

## cognac á 4 cl

<b>Hennessy</b>   Frankreich	5,50 €
------------------------------	--------

## tequila á 2 cl

<b>Jose Cuervo Especial</b>   Mexiko	2,90 €
<b>6 Jose Cuervo</b>   Mexiko	15,00 €
<b>Patrón Reposado silver</b>   Mexiko	4,50 €

## aperitifs á 5 cl

<b>Martini Bianco</b>   Italien	4,20 €
---------------------------------	--------

## rum á 4 cl

<b>Havana Club</b>   Kuba	5,90 €
<b>Havana Anejo Especial</b>   Kuba	6,50 €
<b>Havana 7Y</b>   Kuba	7,30 €
<b>Havana Maestros</b>   Kuba	7,90 €
<b>Don Papa</b>   Philippinen	6,50 €
<b>Ron Abuelo Anejo</b>   Panama	6,50 €
<b>Ron Zacapa 23</b>   Guatemala	13,50 €

## flaschen

<b>Havana Club</b>	1,0 l	90,00 €
<b>Havana Club 7Y</b>	0,7 l	95,00 €
<b>Absolut Vodka</b>	1,0 l	79,00 €
<b>Absolut Vodka</b>	0,5 l	40,00 €
<b>Hendricks Gin</b>	0,7 l	95,00 €
<b>Jack Daniels</b>	1,0 l	90,00 €
<b>Grey Goose Vodka</b>	0,7 l	100,00 €

je Flasche incl.

6 Red Bull oder 1,0l Cola, 1,0l Tonic, ...



## gin tonic á 5 cl

**Gin Mare** 12,50 €

**Spanien | 42,7%**

genial serviert mit Rosmarin, Zitronenzeste, Fever Tree Mediterran Tonic

– zu empfehlen –

**Brockmans** 12,50 €

**England | 40%**

Der fruchtige Gin serviert mit Himbeeren und Grapefruitzeste, dazu Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

– so geil –

**Hendricks Gin** 10,50 €

**Schottland | 44%**

Der Gin Klassiker serviert mit frischen Gurkenscheiben, frischer Pfeffer und Thomas Henry Tonic

**Colombian Age Gin** 12,90 €

**Kolumbien | 43%**

- süßlich - im Rum-Fass gelagert, leichte Zuckerrohr Nuancen, serviert mit frischen Maracujakernen, Grapefruitzeste und Fever Tree Mediterran Tonic

– absolut genial –

**Blue Bottle Artisan Dry Gin** 12,90 €

**Island of Guernsey | 47%**

Serviert mit Grapefruit-Scheibe und roten Pfefferkörnern Dazu Thomas Henry Tonic

– außergewöhnlich –

**Ferdinands Gin** 13,50 €

**Mosel-Saar-Ruwer | 44%**

Serviert mit Wacholder, Zitronenscheibe und Früchte dazu Fever Tree Mediterran Tonic

**Momentum Gin** 12,90 €

**München | 44%**

Serviert mit frischem Basilikum und Fever Tree Indian Tonic

– ein besonderer Gin aus München –

**Granit Gin | Pepper Gin Rose** 10,90 €

**Bayern | 42%**

Gin serviert mit Gurke, roten Pfefferkörner und Rose Lemonade

– genussvolle Explosion der Nerven –

**G-Vine** 12,50 €

**Frankreich | 40%**

Der Milde serviert mit Erdbeeren und Trauben, dazu Fever Tree Mediterran Tonic

– unfassbar mild und genial –

**Monkey 47** 13,90 €

**Schwarzwald | 47%**

- straight - mit Zitronenscheibe und Fever Tree Indian Tonic

**Beefeater** 10,50 €

**England | 47%**

Serviert mit Kardamom, Zitrone und Thomas Henry Tonic

**Plymouth** 11,90 €

**England | 41,2%** Kräftiger Wacholdergeschmack mit Zitronenzeste und Wachholderbeeren, dazu Fever Tree Indian Tonic

– der Klassiker –

### gin

Die ältesten Quellen um 1550 berichten vom Wacholderschnaps namens „Genever“ des Arztes Franciscus Sylvius de la Boe aus Holland. Im Jahre 1690 brachten englische Soldaten welche die Holländer im Holländischen-Spanischen Krieg unterstützen den „Genever“ auf die Britische Insel, wo er den Namen Gin erhielt.

1740-1751 war Gin der „Sorgentöter“ der Engländer und verursachte die Gin Epidemie „Gin Act“. Die Qualität war so miserabel, dass sich u.a. schwere gesundheitliche Probleme darstellten. Die Gin Produktion war 6x höher als die von Bier. Das ganze Getreide wurde für Gin verwendet, so dass es kein Brot mehr gab.

König William III erlass ein Gesetz um die Qualität des Gins zu steigern.

Im Jahre 1831 wurde durch den Iren Aenes Coffey eine neue Destillationsmethode erfunden, damit war der Grundstein für die Qualitätssteigerung erzielt.



# weißweine

## deutschland

**Riesling Spätlese** 0,2 l 7,00 €  
– trocken – 0,75 l 24,00 €

### Weingut Markus Pfaffmann | Pfalz

Ein wunderbar knackiger Riesling, der in der Nase mit typischen Zitrus-, Birnen- und Ananasaromen begeistert

**Sauvignon Blanc** 0,2 l 6,90 €  
– trocken – 0,75 l 23,50 €

### Weingut Studier | Pfalz

Die vorherrschenden Aromen sind von Stachel- und Johannisbeere, jedoch hat er auch Anklänge von Maracuja

**Grauburgunder** 0,2 l 5,90 €  
– trocken – 0,75 l 20,00 €

### Weingut Steitz | Rheinhessen

Fruchtaromen von Aprikosen, Orangen, Mirabellen, Quitten und Feigen mit frischen Kräutern und Blütennoten

**Weissburgunder** 0,2 l 5,90 €  
– trocken – 0,75 l 20,00 €

### Weingut Steitz | Rheinhessen

Lebhaftes Apfel- und Melonenaromen, bietet Körper, Cremigkeit und ein kräutrig-entspanntes Finale

**Weißweinschorle | sauer** 0,2 l 2,50 €  
0,5 l 5,00 €  
**| süß** 0,2 l 2,70 €  
0,5 l 5,40 €

## italien

**Lugana DOP** 0,2 l 7,50 €  
– trocken – 0,75 l 26,00 €

### Weingut Bulgarini | Lombardei

Duftet wunderbar intensiv und sortentypisch nach reifen Pfirsichen, Aprikosen und weiteren gelben Früchten. Blumig-kräutrige Nuancen kommen hinzu

**Greco-Fiano | Tre Stelle** 0,2 l 6,50 €  
– trocken – 0,75 l 22,50 €

### Feudi del Vescovo | Basilicata

Mischung aus italienischen Sorten, 60% Greco und 40% Fiano, mit Noten von Pfirsich und Mandeln

## österreich

**Grüner Veltliner** 0,2 l 5,00 €  
– trocken – 0,5 l 12,00 €

### Weingut Semmler | Weinviertel

Mit fruchtigen Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrucht, am Gaumen würzig mit animierenden Fruchtsäuren

**Neuburger** 0,75 l 33,00 €  
– trocken biologisch –

### Weingut Mantlerhof | Kremstal

In der Nase begeistert er mit feinem Duft von gelber Tropenfrucht, einem Hauch von Blütenhonig und kandierten Orangenzesten

## rotweine

### österreich

**Zweigelt | Heideboden** 0,2 l 7,50 €

– trocken – 0,75 l 26,00 €

#### **Weingut Gsellmann | Burgenland**

Feinfruchtiger Duft nach dunklen Beeren und leichten Anklängen von Kirschen und Schokolade, im Geschmack ist er harmonisch, samtig und mit angenehmen Tanninen

### spanien

**Garnacha | terrai** 0,2 l 6,00 €

– trocken – 0,75 l 21,00 €

#### **Longares | Cariñena**

Überzeugt mit aromatischen Beerennoten, im Geschmack subtile würzig-kräuterige Aromen und ein feiner Holzton

### italien

**Montepulciano | Fantini** 0,2 l 5,50 €

– trocken – 0,75 l 19,00 €

#### **Farnese | Abruzzen**

Intensiv-fruchtigen Bouquet mit kräftigen Aromen von wilden Beeren, Tannine fein im Geschmack eingebunden

#### **Terre di Montelusa**

**Brindise Riserva** 0,2 l 5,80 €

– trocken – 0,75 l 20,00 €

#### **Botter | Apulien**

Üppiges Bouquet und definierte Fruchtaromen, die von einer deutliche Holznote begleitet werden

**Primitivo | I Tratturi IGT** 0,2 l 7,50 €

– trocken – 0,75 l 26,00 €

#### **San Marzano | Apulien**

Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche, am Gaumen folgt ein würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille

## roséweine

### italien

**Rosato del Garda** 0,75 l 32,00 €

– trocken –

#### **Cà dei Frati | Lombardei**

florale Note mit feinen Waldfruchtaromen und Nuancen von grünem Apfel, am Gaumen zeigt er sich frisch und saftig

### deutschland

**Dornfelder Weissherbst** 0,2 l 5,50 €

– halbtrocken – 0,75 l 19,00 €

#### **Weingut Scheffer | Rheinhessen**

Aromen von Erdbeeren und Waldbeeren, mit toller Lachsfarbe und langem Abgang

## prosecco | champagner

**Vino Frizzante Prosecco auf Eis** 0,2 l 4,50 €

0,75 l 15,00 €

**Franciacorta Rosé DOCG Berlucchi** 0,75 l 35,00 €

**Ruinart Rosé Champagner** 0,75 l 99,00 €