

# 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 Frühstückten servieren wir eine Auswahl an verschiedenen Brotsorten.**

## **Frühstück extra:**

| gekochtes Ei | **1,30 €**

| 2 Rühreier oder Spiegeleiern 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 0,33l**

### **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 Kräuterrühnchen mit Rosmarin und buntem Pfeffer | 4,90 €**

| **dazu Streifen von der Rinderleende und Walnüsse | 6,90 €**

| **dazu Knoblauchgarnelen und Minz-Dip | 6,90 €**

**„Dahoam-Salat“ | 13,90 €**

Gebrautes Hühnchenbrustfilet 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

**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 an Salat

**Rahmschwammerl | 9,40 €**

mit abgebräunten Brezenknödeln

**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 Frühlingszwiebeln

**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 Vегgie

**Falafelteller & Rote Beete | 9,10 €**

Knusprig gebackene Falafel auf Rote Beete-Kichererbsen-Salat mit Walnüssen und Minz-Dip an Salat

**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 | 13,90 €**

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

### **Quesadilla „Käse & 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

### **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

### **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 €
Rußn	0,5 l	3,90 €
Cola-Weizen	0,5 l	3,90 €
Kölsch Reissdorf	0,2 l	1,80 €
11er Kranz		17,60 €

## 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 €
Tannenzäpfle Pils	0,33 l	3,50 €
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 €

## 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		

## homemade-style lemonade á 0,4 l

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

## wasser |

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 |

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

## schorlen-mixe á 0,4 l | 4,10 €

### Marberry-Schorle

Maracujasaft, Pfirsichsaft, Zitronensaft,  
Cranberrysirup Wasser

### Spinner

Maracujasaft, Kirschsafte, Wasser

### Dahoam

Maracujasaft, Papayasaft, Erdbeersirup, Wasser

### Schorsch-Schorle

Mangosaft, Maracujasaft, Wasser

### Golfer-Schorle

Bitter Lemon, Grapefruitsaft, 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>

## westhoff kaffee

<b>Espresso   Mio Latino Rosso</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,20 €</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>
<b>Haferl weiße Schokolade</b>	<b>3,90 €</b>
zzgl. Flavour pro Kaffee + 0,20 €	

## bio-tee von westhoff im seidenbeutel

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

# 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

0,35l 9,90 €

# alkoholfrei

## Virgin Mojito

Rum-Sirup, Minze, Puderzucker, Lime-Juice, Limetten, Soda

## Caipinada

Ginger Ale, Lime-Juice, Limetten, brauner Zucker

## Frozen Virgin Daiquiri

Erdbeeren, Zucker, Lime-Juice, Zitronensaft, Erdbeersirup

## 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, Beeren der Saison, Wasser

## Lillet Russian Berry

Lillet Blanc, Beeren der Saison, Schweppes Wild Berry

## Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Beeren der Saison, Minze

weitere auf Anfrage  
oder Empfehlung

0,3 l 6,40 €

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>   Polen	7,70 €

## bitters á 2 cl

<b>Ramazotti</b>   Italien	2,80 €
<b>Averna</b>   Deutschland	2,80 €
<b>Montenegro</b>   Italien	2,80 €
<b>Manifest</b>   Deutschland	3,80 €
<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>Tonic Water 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   Psenner</b>   Südtirol	3,20 €
<b>Marille   Psenner</b>   Südtirol	3,40 €
<b>Grappa Reserva</b>   Italien	3,80 €

## cognac á 4 cl

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

## tequila á 2 cl

<b>Jose Cuervo Gold</b>   Mexiko	2,90 €
<b>Jose Cuervo Silver</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>Campari</b>   Italien	4,20 €
<b>Martini Bianco</b>   Italien	6,90 €

## 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

**Gordon's London Dry Gin** 9,50 €  
**England | 37,5%**

serviert mit Zitrone und Tonic Water  
– klassisch –

**Gin Mare** 11,50 €  
**Spanien | 42,7%**

genial serviert mit Rosmarin,  
Zitronenzeste, Fever Tree Mediterran  
Tonic  
– zu empfehlen –

**Brockmans** 11,50 €  
**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** 11,50 €  
**Kolumbien | 43%**

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

**Ferdinands Gin** 11,90 €  
**Mosel-Saar-Ruwer | 44%**

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

**Momentum Gin** 11,50 €  
**München | 44%**

Serviert mit frischem Basilikum und Fever  
Tree Indian Tonic  
– ein besonderer Gin aus München –

**Granit Gin | Pepper Gin Rose** 10,50 €  
**Bayern | 42%**

Gin serviert mit Gurke, roten  
Pfefferkörner und Rose Lemonade  
– genussvolle Explosion der Nerven –

**Monkey 47** 11,90 €  
**Schwarzwald | 47%**

- straight - mit Zitronenscheibe und Fever  
Tree Indian Tonic

**Beefeater** 10,50 €  
**England | 47%**

Serviert mit Kardamom, Zitrone und  
Thomas Henry Tonic

**Plymouth** 11,50 €  
**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

## 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

**Weißweinschorle | sauer** 0,2 l 2,90 €  
0,5 l 5,50 €  
**| süß** 0,2 l 2,90 €  
0,5 l 5,50 €

## italien

**Lugana DOP** 0,2 l 8,50 €  
– trocken – 0,75 l 29,00 €

### Weingut Bulgarini | Lombardei

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

**Sauvignon Collevento** 0,2 l 5,90 €  
**921 IGT** 0,75 l 20,00 €

– trocken –

### Antonutti | Friaul

Feiner Duft nach Zitrusfrüchten, frischer aromatischer Geschmack mit Duftnoten von Salbei, Brennnessel und Tomatenblättern

**Chardonnay Collevento** 0,2 l 5,90 €  
**921 IGT** 0,75 l 20,00 €

– trocken –

### Antonutti | Friaul

Leichter Apfel- und Honiggeruch, frischer Geschmack der Noten von tropischen Früchten

# rotweine

## italien

**Cabernet Collevento 921 IGT** 0,2 l 5,90 €  
0,75 l 20,00 €

– trocken –

### Antonutti | Friaul

Duftnoten von roten Früchten, Pflaume und Himbeere, am Gaumen entfalten sich Gewürzarmen, untermalt von feinem Veilchenduft

**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

**Montepulciano | Fantini** 0,2 l 5,50 €  
– trocken – 0,75 l 19,00 €

### Farnese | Abruzzen

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

**Terre di Montelusa** 0,2 l 5,80 €  
**Brindise Riserva** 0,75 l 20,00 €

– trocken –

### Botter | Apulien

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

**Ripassa Valpolicella** 0,2 l 9,50 €  
**Ripasso Superior DOC** 0,75 l 33,00 €

– trocken –

### Sergio Zenato | Venetien

Intensives Bouquet voller reifer Kirschen, Brombeeren und Holunder, kräutrige und blumige Nuancen von Veilchen, die von Bitterschokoladennoten ergänzt werden

# roséweine

## italien

**Rosato del Garda** 0,75 l 29,00 €  
– trocken –

### Cà dei Frati | Lombardei

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

**Poesie | Bardolino** 0,2 l 5,50 €  
**Chiarretto DOC** 0,75 l 19,00 €

– trocken –

### Cantina die Soave | Venetien

Bouquet von Waldfrüchten, Geschmack mit feinen Mandelnuancen

# prosecco | champagner

**Vino Frizzante Prosecco** 0,1 l 3,40 €

0,75 l 15,00 €

**Corte Delle Rose Prosecco Spumante** 0,75 l 18,00 €

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

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