



**Liebe Gäste,**

seit 1968 begrüßen wir Sie als Gastgeber in unserem Restaurant  
Wir möchten Sie begeistern und  
Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant bieten,  
der in guter Erinnerung bleiben soll!

Falls Sie dennoch einmal eine Anmerkung haben,  
scheuen Sie nicht, unseren Service anzusprechen,  
damit wir sofort reagieren können.

Wir freuen uns über Ihren Besuch  
und wünschen Ihnen guten Appetit,

**Ihr Best Western Hotel Brunnenhof-Team**

**WIR HABEN IMMER EIN LÄCHELN FÜR SIE ÜBRIG**



### APERITIF

|                                                             |             |               |
|-------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Sherry Sandema Fino Secco</b> <sup>(6,6.1)</sup>         | <b>5 cl</b> | <b>4,50 €</b> |
| <b>Martini Bianco</b> <sup>(6,6.1)</sup>                    | <b>5 cl</b> | <b>4,50 €</b> |
| <b>Portwein Delaforce Fine Ruby Port</b> <sup>(6,6.1)</sup> | <b>5 cl</b> | <b>4,90 €</b> |
| <b>Campari Soda</b> <sup>(1)</sup>                          | <b>5 cl</b> | <b>6,00 €</b> |
| <b>Campari Orange</b> <sup>(1)</sup>                        | <b>5 cl</b> | <b>6,50 €</b> |

### KLASSIKER

|                                                                   |              |               |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| <b>Aperol Sprizz</b> <sup>(1,1)</sup>                             | <b>0,2 l</b> | <b>7,80 €</b> |
| <b>Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe, Eis</b>                |              |               |
| <b>Hugo</b> <sup>(6,6.1)</sup>                                    | <b>0,2 l</b> | <b>7,80 €</b> |
| <b>Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, frische Minze, Eis</b> |              |               |
| <b>Martini Bianco</b> <sup>(6,6.1)</sup>                          | <b>5 cl</b>  | <b>4,90 €</b> |

### SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

|                                                              |               |                |
|--------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <b>Graf Spritz „Seggo“</b> <sup>(6,6.1)</sup>                | <b>0,1 l</b>  | <b>5,90 €</b>  |
| <b>Deutscher Perlwein</b>                                    |               |                |
| <b>Silterra ProseccoDOC Spumante Brut</b> <sup>(6,6.1)</sup> | <b>0,75 l</b> | <b>28,00 €</b> |
| <b>Genagricola</b>                                           |               |                |
| <b>Prosecco Di Valdobbiadene</b>                             | <b>0,75 l</b> | <b>33,00 €</b> |
| <b>Champagne Brut Intuition</b>                              | <b>0,75 l</b> | <b>85,00 €</b> |
| <b>Champagne Legras &amp; Haas</b>                           |               |                |
| <b>Pommery Brut Royal</b> <sup>(6,6.1)</sup>                 | <b>0,75 l</b> | <b>85,00 €</b> |

## VORSPEISEN

**Gourmet Etagere**<sup>(A,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M,4,6,14,15)</sup> **16,00 €**  
**Hausgemachte Pastrami mit schwarzer und weißer Knoblauchmayonaise**  
**Fetzen von der Landsau &**  
**Anti Pasti mit Parmesan und Basilikumpesto**

**Kleiner Blattsalat**<sup>(A,D,J,K,L,M,4,6,14,15)</sup> **5,50 €**  
**Großer Blattsalat**<sup>(A,D,F,G,H,I,J,K,4,6,14,15)</sup> **15,50 €**  
**mit Kirschtomaten, Karottenraspeln, Croûtons, weißem Balsamico**  
**Dressing, ofenfrischem Baguette und gebratener Hähnchenbrust**

**BeefTatar** *(zum selbst anmachen)*  
**Senf, Cornichos, Zwiebeln, Eigelb und Kapern** <sup>(2,D,G)</sup> **klein 15,50 €**  
**groß 19,50 €**

## SUPPEN

**Tagessuppe** *(beim Service/Küche erfragen)* **6,00 €**

**Kräftige Leberknödelsuppe**<sup>(A,D,J,K)</sup> **7,00 €**  
**mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauchröllchen**  
**und Wurzelgemüse**

## FISCHGERICHTE


**Spessartforelle aus dem Hafenlohrtal** <sup>(2,6,13,14,15)</sup> **20,50 €**  
**„Müllerin Art“**  
**mit Petersilienkartoffeln und Gurken-Meerrettich-Salat**

**gebratene Garnelen**<sup>(A,C,G,D)</sup> **25,50 €**  
**mit Zitronenbuttersauce, Ratatouilletörtchen**  
**und Römischen Nocken**

### Zusatzstoffe:

**1:** Farbstoffe, **2.** Konservierungsstoffe **3.** Natrium-oder Kaliumnitrit **4.** Antioxidationsmittel **5.** Geschmacksverstärker **6.** Schwefeldioxid/Sulfite;**7.** E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven **8.** E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen **9.** E338 -E341, E450-E452 bei Fleischerzeugnissen mit Phosphat **10.** Süßungsmittel **11.** Tafelsüßer:E420, E421, E953, E965, E966, E967, **12.** E262, E331 mit Stabilisatoren **13.** E472c Emulgatoren **14.** Verdickungsmittel, **15.** Säuerungsmittel

## BRUNNENHOF-KLASSIKER

|                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <p><b>Spessarter Käseschnitzel</b> <sup>(2,16,G,D)</sup><br/> <b>paniertes Schweineschnitzel mit Speckchampignons und Käse überbacken</b><br/> <b>Kartoffelkroketten und Beilagensalat</b></p>                                                       | <p><b>16,50 €</b></p> |
| <p><b>Fränkischer Malzbierbraten</b> <sup>(A,G,I,J,K,2,6,14,15)</sup><br/> <b>mit frischem Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelknödeln</b></p>                                                                                                  | <p><b>16,50 €</b></p> |
| <p><b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> <sup>(J,D,K,G)</sup><br/> <b>mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln und gebratenen Apfelspalten,</b><br/> <b>Kartoffelpüree und Beilagensalat</b></p>                                                                    | <p><b>21,50 €</b></p> |
| <p><b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>(A,D,G,H,I,J,K,2,4,6,14,15)</sup><br/> <b>mit kalt angerührten Preiselbeeren, glasiertem Gemüse</b><br/> <b>und Bratkartoffeln</b></p>                                                                      | <p><b>24,50 €</b></p> |
| <p><b>Wildbratwurst aus heimischen Wäldern</b> <sup>(G,J,K,3,4,10,14)</sup><br/> <b>mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree</b></p>                                                                                                                   | <p><b>15,50 €</b></p> |
| <p><b>In Rotwein geschmortes Wildgulasch</b> <sup>(A,D,6,J)</sup><br/> <b>mit gebratenen Pilzen,</b><br/> <b>hausgemachten Spätzle und kleinem Salat</b></p>                                                                                         | <p><b>19,50 €</b></p> |
| <p><b>Geschmorte Hirschkeule</b> <sup>(A,D,G,J,2)</sup><br/> <b>mit Heidelbeersauce,</b><br/> <b>Rotkrautstrudel und Serviettenknödel</b></p>                                                                                                        | <p><b>22,50 €</b></p> |
| <p> <b>Steinpilzgnocci</b> <sup>(A,D,G,J)</sup><br/> <b>auf Hokkaido Kürbis Ragout</b><br/> <b>und marinierte Wildkräuter</b></p> | <p><b>19,50 €</b></p> |
| <p><b>Gebratene Schweinemedallions</b> <sup>(A,D,G,)</sup><br/> <b>mit Pilzrahmsauce</b><br/> <b>Steinpilzkroketten und Salat</b></p>                                                                                                                | <p><b>21,50 €</b></p> |

**Allergene:**

**A.** Eier **B.** Erdnüsse **C.** Fisch (Anchovis und Kaviar) **D.** Gluten (Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer) **E.** Krebstiere/Krusten- und Schalentiere **F.** Lupine **G.** Milch **H.** Schalenfrüchte  
**I.** Schwefeloxid E220 bis E228 **J.** Sellerie **K.** Senf **L.** Sesam **M.** Soja **N.** Weichtiere

## **UNSERE EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF**

**Simmentaler Rinder-Rippe, 14 Stunden souvide gegart, <sup>(D,K)</sup> 22,00 €**  
*glasiert mit Old Texas BBQ Sauce,  
serviert mit geröstetem wildem Brokkoli und Rosmarinkartoffeln*

**Rosa gebratenes Chiemgauer Wiesenrind <sup>(A,G,6)</sup> 32,00 €**  
*mit Pefferrahmsauce, Speckbohnen und Macaire-Kartoffeln*

*Die Kühe stammen von den Weiden und Almen rund um den Chiemsee. Frisches Futtergras und eine Aufzucht in Mitten der Natur macht den Geschmack besonders und die Qualität des guten Rindfleisches aus.*

**Gebratene Maispouardenbrust <sup>(a,d,g,4,6)</sup> 22,50 €**  
*Gefüllt mit getrockneten Aprikosen,  
Sherry-Rahmsauce mit glacierten Babykarotten  
und feinen Bandnudeln*



**Gefüllte Spinat-Ravioli <sup>(D)</sup> 18,50 €**  
*mit veganem Ragout ala Bolognese  
und mariniertem Ruccola*

### **DESSERT:**

**Quarkbällchen auf Zwetschgenröster <sup>(A,D,G,H)</sup> 9,50 €**  
*mit Vanilleeis und Schlagrahm*

**Creme Brûlée von der Tonkabohne <sup>(A,G,4,15)</sup> 10,50 €**  
*mit Pfirsichsorbet und frischen Beeren*

## **Kinderkarte**

### **Dick & Doof** <sup>(2,5,9)</sup>

Rostbratwurst mit Pommes frites  
Ketchup oder Mayonnaise  
**6,50 €**

### **Portion Pommes frites** <sup>(2)</sup>

mit Ketchup oder Mayonnaise  
**3,50 €**

### **2 Knödel** <sup>(A,D,J,1)</sup>

mit Sauce  
**4,50 €**



### **Max & Moritz** <sup>(A,J,2)</sup>

Hähnchen-Nuggets  
mit Pommes frites  
Ketchup oder Mayonnaise  
**7,50 €**

### **Onkel Otto** <sup>(A,D,J,2)</sup>

Kleines paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites  
Ketchup oder Mayonnaise  
**8,50 €**

### **Susi & Strolch** <sup>(A,D,J,2)</sup>

Spaghetti Bolognese  
**8,50 €**

### **Kindereis** <sup>(A,G,1)</sup>

Zwei Kugeln Eis mit bunten Schokostreuseln  
Sahne und Waffeltüte  
**2,80 €**

## **Heiss auf Eis**

**Gemischtes Eis (4 Kugel)**<sup>2,10,D,G</sup> **5,20 €**  
**Mit Sahne** **6,00 €**

**Hausbecher Brunnenhof** <sup>2,10,D,G</sup> **6,90 €**  
*gemischtes Eis mit Früchten, Sahne  
Fruchtsosse und Maraschino*

**Cup Dänemark** <sup>2,10,D,G</sup> **6,90 €**  
*Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne  
Warmer Schokoladensosse*

**Nussbecher** <sup>2,10,D,G</sup> **6,90 €**  
*Vanille- und Nusseis, Sahne  
Schokoladensosse, Nüsse  
Krokantstreusel*

**Heisse Liebe** <sup>2,10,D,G</sup> **6,90 €**  
*Vanilleeis, Sahne  
warme Himbeeren in Fruchtsosse*

**Eisorange Tropica** <sup>2,10,D,G</sup> **5,20 €**  
*2 Kugel Vanilleeis, Orangensaft, Sahne*

**Eiskaffee** <sup>2,10,D,G</sup> **5,20 €**  
*2 Kugel Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne*

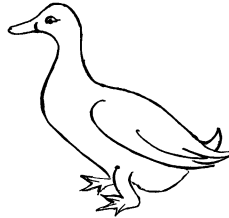
**Eisschokolade** <sup>2,10,18,D,G</sup> **5,20 €**  
*2 Kugel Vanilleeis, kalter Schokolade, Sahne*

**Speiseeis und Desserts enthalten Milch, Nüsse, Ei sowie  
Farbstoffe!**

## **Gänsezeit**



## **Unser Gänsemenu**



**Gänseschmalz mit Brotauswahl** <sup>(D9)</sup>

\*\*\*\*

**Kleiner Feldsalat** <sup>(D,G,2,4)</sup>  
mit gebratenem Speck und Kracherle

\*\*\*\*

**Portion Gänsebraten** <sup>(A,D,G,J,4,6,14,15)</sup>  
mit Beifußjus,  
Maronen, Schmoräpfel, Rosenkohl und Kartoffelknödel

\*\*\*\*

**Quarkbällchen** <sup>(A,D,G,H)</sup>  
mit Zwetschgenröster, Vanilleeis und Schlagrahm

**Menüpreis € 46,00**

**1 ganze Gans für 4 Personen** <sup>(A,D,G,J,4,6,14,15)</sup>  
auf Vorbestellung (mindestens 2 Tage)

**Krustenbrot mit Gänseschmalz**

\*\*\*

**Ganze Gans am Tisch tranchiert**  
mit Beifußjus,  
Maronen, Schmorapfel, Rotkraut, Rosenkohl  
und Kartoffelknödeln

\*\*\*

**€ 120,00**

**1 Portion Gänsebraten** <sup>(A,D,G,4,15)</sup> **€ 31,50**  
mit Beifußjus, Maronen, Schmorapfel, Rotkraut und Kartoffelknödeln

### **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

|                                                             |                  |               |
|-------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| <b>Selters Mineralwasser</b>                                | <b>Fl. 0,25l</b> | <b>2,50 €</b> |
| <b>naturell, medium, classic</b>                            | <b>Fl. 0,75l</b> | <b>5,50 €</b> |
| <b>Weibersbrunner Tafelwasser</b>                           | <b>Fl. 0,75l</b> | <b>4,00 €</b> |
| <b>still oder spritzig</b>                                  |                  |               |
| <b>Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, <sup>(1,4,18)</sup></b>      | <b>0,2l</b>      | <b>3,00 €</b> |
| <b>7 Up, Colamix<sup>(1,4,18)</sup></b>                     | <b>0,4l</b>      | <b>4,50 €</b> |
| <b>Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water <sup>(1,4)</sup></b> | <b>0,2l</b>      | <b>3,50 €</b> |
| <b>Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft</b>             | <b>0,2</b>       | <b>3,00 €</b> |
| <b>Schwarzer Johannisbeernektar <sup>(4)</sup></b>          | <b>0,2l</b>      | <b>3,00 €</b> |
| <b>Saftschorlen</b>                                         | <b>0,2l</b>      | <b>3,00 €</b> |
|                                                             | <b>0,4l</b>      | <b>4,50 €</b> |

### **HEISSE GETRÄNKE**

|                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Tasse Kaffee Creme <sup>(18)</sup></b>                                | <b>3,00 €</b> |
| <b>Espresso <sup>(18)</sup></b>                                          | <b>2,30 €</b> |
| <b>Doppelter Espresso<sup>(18)</sup></b>                                 | <b>4,00 €</b> |
| <b>Espresso Macchiato <sup>(18,G)</sup></b>                              | <b>2,50 €</b> |
| <b>Cappuccino <sup>(18,G)</sup></b>                                      | <b>3,50 €</b> |
| <b>Milchkaffee <sup>(18,G)</sup> / Latte Macchiato <sup>(18,G)</sup></b> | <b>3,80 €</b> |
| <b>Pott Schokolade mit geschäumter Milch <sup>(G)</sup></b>              | <b>3,50 €</b> |
| <b>Glas Tee (Althaus)</b>                                                | <b>3,00 €</b> |

## **HOPFEN UND MALZ**

|                                                         |                  |               |
|---------------------------------------------------------|------------------|---------------|
| <b>Helles vom Fass <sup>(D)</sup></b>                   | <b>0,4l</b>      | <b>4,00 €</b> |
| <i>Spessart Brauerei</i>                                | <b>0,3l</b>      | <b>3,20 €</b> |
| <b>Specht dunkel vom Fass <sup>(D)</sup></b>            | <b>0,5l</b>      | <b>4,90 €</b> |
| <i>Spessart Brauerei</i>                                | <b>0,3l</b>      | <b>3,20 €</b> |
| <b>Pils vom Fass <sup>(D)</sup></b>                     | <b>0,5l</b>      | <b>4,90 €</b> |
| <i>Radeberger Brauerei</i>                              | <b>0,3l</b>      | <b>3,20 €</b> |
| <b>Alkoholfreies Pils <sup>(D)</sup></b>                | <b>Fl. 0,33l</b> | <b>3,50 €</b> |
| <i>Radeberger Brauerei</i>                              |                  |               |
| <b>Hefeweizen vom Fass <sup>(D)</sup></b>               | <b>0,5l</b>      | <b>4,90 €</b> |
| <i>Weihenstephaner Brauerei</i>                         |                  |               |
| <b>Hefeweizen dunkel <sup>(D)</sup></b>                 | <b>Fl. 0,5l</b>  | <b>4,90 €</b> |
| <i>Weihenstephaner Brauerei</i>                         |                  |               |
| <b>Alkoholfreies Hefeweizen vom Fass <sup>(D)</sup></b> | <b>0,5l</b>      | <b>4,90 €</b> |
| <i>Weihenstephaner Brauerei</i>                         |                  |               |
| <b>Vitamalz</b>                                         | <b>Fl. 0,33l</b> | <b>3,70 €</b> |

## **Apfelwein**

|                                   |              |               |
|-----------------------------------|--------------|---------------|
| <b>Apfelwein (pur, gespritzt)</b> | <b>0,25l</b> | <b>3,00 €</b> |
|                                   | <b>0,5l</b>  | <b>4,50 €</b> |

### WEISSWEINE IM AUSSCHANK

|                                                               |              |                |
|---------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Riesling QbA, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>               | <b>0,2l</b>  | <b>5,80 €</b>  |
| <b>Weingut Alte Grafschaft, Franken</b>                       | <b>0,75l</b> | <b>22,00 €</b> |
| <b>Müller - Thurgau QbA, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>       | <b>0,2l</b>  | <b>5,20 €</b>  |
| <b>Weingut Alte Grafschaft, Franken</b>                       | <b>0,75l</b> | <b>20,00 €</b> |
| <b>Lugana "I Frati", trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>           | <b>0,2l</b>  | <b>6,60 €</b>  |
| <b>Tenuta Ca die Frati, Lombardei, Italien</b>                | <b>0,75l</b> | <b>24,00 €</b> |
| <b>Pinot Grigio delle Venezie Guiseppe</b> <sup>(6,6.1)</sup> | <b>0,2l</b>  | <b>5,20 €</b>  |
| <b>trocken, Campagnola, Veneto, Italien</b>                   | <b>1,0l</b>  | <b>25,00 €</b> |
| <b>Bourgogne Chardonnay, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>       | <b>0,2l</b>  | <b>6,20 €</b>  |
| <b>Maison Louis Latour, Burgund Frankreich</b>                | <b>0,75l</b> | <b>23,00 €</b> |
| <b>FASS 9 Weissweincuvée, feinherb</b> <sup>(6,6.1)</sup>     | <b>0,2l</b>  | <b>5,90 €</b>  |
| <b>Weingut Alte Grafschaft, Tauberfranken</b>                 | <b>0,75l</b> | <b>22,00 €</b> |

### ROTWEINE IM AUSSCHANK

|                                                                 |              |                |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Spätburgunder QbA, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>            | <b>0,2l</b>  | <b>5,90 €</b>  |
| <b>Weingut Alte Grafschaft, Franken</b>                         | <b>0,75l</b> | <b>22,00 €</b> |
| <b>Merlot „Vignes Nobles“ trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>        | <b>0,2l</b>  | <b>5,20 €</b>  |
| <b>Aimery Maître Vignerons, Südfrankreich</b>                   | <b>1,0l</b>  | <b>25,00 €</b> |
| <b>Primitivo DOC, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>                | <b>0,2l</b>  | <b>5,20 €</b>  |
| <b>di Puglia Barocco Apulien, Italien</b>                       | <b>1,0l</b>  | <b>25,00 €</b> |
| <b>Tempranillo Merlot&amp;Syrah, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup> | <b>0,2l</b>  | <b>5,20 €</b>  |
| <b>Finca Valdorada, Tierra de Castilla, Spanien</b>             | <b>1,0l</b>  | <b>25,00 €</b> |

### ROSEWEINE IM AUSSCHANK

|                                                |              |                |
|------------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Rosa Frati, trocken</b> <sup>(6,6.1)</sup>  | <b>0,2l</b>  | <b>6,60 €</b>  |
| <b>Tenuta Ca die Frati, Lombardei, italien</b> | <b>0,75l</b> | <b>24,00 €</b> |

### **OBSTBRÄNDE / LIKÖRE AUS DER REGION**

|                                   |            |               |
|-----------------------------------|------------|---------------|
| <i>Spessarter Wildsautropfen</i>  | <i>2cl</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Dirker Feldzwetschge</i>       | <i>2cl</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Dirker Mirabelle</i>           | <i>2cl</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Dirker Waldhimbeere</i>        | <i>2cl</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Dirker Williams</i>            | <i>2cl</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Dirker Haselnussgeist</i>      | <i>2cl</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Ziegler Obstbrand</i>          | <i>2cl</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Gölles Obstbrand</i>           | <i>2cl</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Gölles Williamsbirnenbrand</i> | <i>2cl</i> | <i>6,50 €</i> |
| <i>Gölles Marillenbrand</i>       | <i>2cl</i> | <i>7,50 €</i> |

### **LIKÖRE / GRAPPA**

|                                      |            |               |
|--------------------------------------|------------|---------------|
| <i>Grappa Marzadro Diciotto Lune</i> | <i>2cl</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Ramazotti</i>                     | <i>2cl</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Jägermeister</i>                  | <i>2cl</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Underberg</i>                     | <i>2cl</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Fernet Branca</i>                 | <i>2cl</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Baileys</i>                       | <i>2cl</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Sambuca Molinari</i>              | <i>2cl</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Grand Marnier</i>                 | <i>2cl</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Contreau</i>                      | <i>2cl</i> | <i>4,00 €</i> |

### **GIN**

|                                                           |             |               |
|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| <i>Bombay Sapphire</i>                                    | <i>4cl</i>  | <i>7,00 €</i> |
| <i>Monkey 47 Schwarzwald Gin</i>                          | <i>4cl</i>  | <i>9,50 €</i> |
| <i>wir servieren den Gin mit Thomas Henry Tonic water</i> | <i>0,2l</i> | <i>3,50 €</i> |

### **WHISKY**

|                                                         |            |               |
|---------------------------------------------------------|------------|---------------|
| <i>Chivas Regal 12 years<sup>(D1-5)</sup></i>           | <i>4cl</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Jack Daniels <sup>(D1-5)</sup></i>                   | <i>4cl</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Glenmorangie Highlands 10 years<sup>(D1-5)</sup></i> | <i>4cl</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Talisker 10 years <sup>(D1-5)</sup></i>              | <i>4cl</i> | <i>7,80 €</i> |
| <i>Slyrs Bavarian <sup>(D1-5)</sup></i>                 | <i>4cl</i> | <i>8,80 €</i> |

### **WODKA UND AQUAVITE**

|                                                           |             |               |
|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| <i>Absolute Wodka</i>                                     | <i>2cl</i>  | <i>3,00 €</i> |
| <i>Adler Berlin Wodka</i>                                 | <i>2cl</i>  | <i>4,00 €</i> |
| <i>wir servieren den Wodka mit Schweppes Bitter lemon</i> | <i>0,2l</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Malteserkreuz Aquavit</i>                              | <i>2cl</i>  | <i>3,00 €</i> |
| <i>Linie Aquavit</i>                                      | <i>2cl</i>  | <i>4,00 €</i> |

### **RUM**

|                                 |            |               |
|---------------------------------|------------|---------------|
| <i>Havana Club 3 Jahre</i>      | <i>2cl</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Bacardi Rum Carta Blanca</i> | <i>2cl</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Pott Rum</i>                 | <i>4cl</i> | <i>4,00 €</i> |

### **WEINBRAND /COGNAC /BRANDY**

|                                                 |            |               |
|-------------------------------------------------|------------|---------------|
| <i>Martell VSOP <sup>(D1-5)</sup></i>           | <i>2cl</i> | <i>4,50 €</i> |
| <i>Remy Martin VSOP<sup>(D1-5)</sup></i>        | <i>2cl</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Calvados Papidoux Fine <sup>(D1-5)</sup></i> | <i>2cl</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Hennessy <sup>(D1-5)</sup></i>               | <i>2cl</i> | <i>8,00 €</i> |
| <i>Asbach Uralt <sup>(D1)</sup></i>             | <i>2cl</i> | <i>4,00 €</i> |

---

## **Allergene und Inhaltsstoffe**

### **Allergene:**

- A.** Eier
- B.** Erdnüsse
- C.** Fisch (Anchovis und Kaviar)
- D.** Gluten (Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- D1:** Weizen / **D2:** Roggen / **D3:** Gerste / **D4:** Hafer / **D5** Dinkel
- E.** Krebstiere/Krusten-und Schalentiere
- F.** Lupine
- G.** Milch
- H.** Schalenfrüchte
- I.** Schwefeloxid E220 bis E228
- J.** Sellerie
- K.** Senf
- L.** Sesam
- M.** Soja
- N.** Weichtiere
- O.** Schwefeldioxid und Silfit

### **Zusatzstoffe:**

- 1:** Farbstoffe,
- 2.** Konservierungsstoffe
- 3.** Natrium-oder Kaliumnitrit
- 4.** Antioxidationsmittel
- 5.** Geschmacksverstärker
- 6.** Schwefeldioxid / Sulfite
- 6.1** geschwefelt
- 7.** E579 oder E585 bei geschwärzten Oliven
- 8.** E901 904 oder E914 auf Oberfläche von gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen
- 9.** E338 -E341, E450-E452 bei Fleischerzeugnissen mit Phosphat
- 10.** Süßungsmittel
- 11.** Tafelsüßer: E420, E421, E953, E965, E966, E967,
- 12.** E262, E331 mit Stabilisatoren
- 13.** E472c Emulgatoren
- 14.** Verdickungsmittel,
- 15.** Säuerungsmittel
- 16.** mit Phosphat
- 17.** chinihaltig
- 18.** koffeinhaltig