

Maria

CAFÉ & RESTAURANT

Speisekarte

Menu

Suppen - Soup

Preis (Price)

01	Tomatensuppe mit Basilikum Tomato soup with Basil	5,00 €
02	Berliner Kartoffelsuppe mit Wienerwurstscheiben Berlin's potato soup with Austrian sausage slices	6,00€
03	Brokkolicremesuppe Broccoli soup	5,00€

Vorspeisen und Snacks für den kleinen Hunger - Starters and snacks for the small appetite

04	Oliven ^{2,6} (schwarze Oliven mit Knoblauch und Kräuter) Black olives with garlic and herbs	3,00€
05	Bruschetta (4 geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Scharlotten, Petersilie und Knoblauch in Olivenöl) 4 slices of toasted bread with tomatoes, shallots, parsley and garlic in olive oil	5,50€
06	Mozzarella-Sticks (5 Stück mit einem Dip) 5 pieces with a dip	5,90€
07	Fetakäse (Fetakäse mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Tomaten überbacken) Feta cheese Baked with onions, garlic and fresh tomatoes	7,50€
08	Gebackener Camembert (garniert mit Preiselbeeren, Ananas, Butter und Salatgarnitur) Baked Camembert garnished with cranberries, pineapple, butter and salad garnish	7,50€

Knackige Salate der Saison in Balsamicodressing - Crunchy seasonal salad with balsamic dressing

09	Kleiner gemischter Salat der Saison Small mixed seasoning salad	5,50€
10	Großer gemischter Blattsalat der Saison Large mixed seasoning leaf salad	7,00€
11	Gemischter Blattsalat mit Fetakäse und Oliven Mixed leaf salad with feta cheese and olives	8,50€
12	Gemischter Blattsalat mit Thunfisch Mixed leaf salad with tuna	8,50€
13	Der klassische Italiener salat (Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum und Balsamico mit Olivenöl verfeinert) Tomato and mozzarella salad with fresh Basil and balsamic vinegar refined with olive oil	7,50€
14	Fitness Salat Maria (knackiger Blattsalat der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen) crispy leafy seasoning salad with fried chicken breast strips	9,00€

Zwischengerichte – Main dish

- | | | |
|-----|--|--------|
| 15. | Omelette mit Champignons, Fetakäse und getrockneten Tomaten
omelette with mushrooms, feta cheese and dried tomatoes | 8,50€ |
| 16. | Bauernomelette mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speckwürfel
omelette with potatoes, onions and diced bacon | 8,90€ |
| 17. | 2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Bratkartoffeln
2 fried eggs on creamed spinach with fried potatoes | 9,50€ |
| 18. | 5 Großgarnelen in Curry-Knoblauch-Soße mit gerösteten Brotscheiben
5 king prawns in a curry garlic sauce with toasted bread slices | 11,00€ |

Schmankerl – Delicacies

- | | | |
|-----|---|-------|
| 19. | Matjesfilet „Traditionell“ in Sauerrahm mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken mit Salzkartoffeln
Herring fillet "Traditional" in sour cream with apples, onions and pickles & Salt potatoes | 9,50€ |
| 20. | Berliner Bouletten (2 Stück mit Bratkartoffeln an Salatbouquet)
Berlin's meatball (2 pieces with fried potatoes on a salad bouquet) | 9,50€ |
| 21. | Schwäbische Maultaschen mit Pilzen in Salbeibutter gebraten, an lauwarmen Kartoffelsalat
Swabian Maultaschen with mushrooms fried in sage butter, served with light warm potato salad | 9,50€ |
| 22. | Schwäbische Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln an Salatbouquet
Swabian cheese special with melted onions on a salad bouquet | 9,50€ |

Schnitzel - Cutlet

- | | | |
|-----|--|--------|
| 23. | Original Wiener Schnitzel vom Kalb auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren (Champignonsauce extra 1,50€)
Original Vienna's cutlet from calf with light warm potato, cucumber salad and cranberries (Mushroom sauce extra 1.50 €) | 15,00€ |
| 24. | Schnitzel ^(A1,A3) Wiener Art - Vom Schwein mit Bratkartoffeln / Pommes
Cutlet (A1, A3) Vienna Art - Pork with fried potatoes / French fries | 13,00€ |
| 25. | Jägerschnitzel - Wiener Art mit Champignonrahmsauce und Pommes
Yager cutlet - Viennese style with creamy mushroom sauce and French fries | 14,00€ |
| 26. | Hähnchenschnitzel ^(G,A1,A3) - Hähnchenbrust paniert, mit Champignon-Sahnesauce ^(A7,A1) und Kroketten ^(A3,5,A1)
Chicken cutlet - Breaded chicken breast with creamy mushroom sauce and croquettes | 13,00€ |
| 27. | Cordon Bleu ^(A1,S,A3) - Schnitzel mit Schinken ^(16,17) und Käse ^(A7) gefüllt in Champignon -Rahmsauce ^(A7,A1) mit Pommes Frites ⁽⁵⁾
Cutlet filled with ham and cheese in a mushroom cream sauce with French fries | 15,00€ |

Deutsche Spezialitäten – German Specialities

- | | | |
|-----|---|--------|
| 28. | Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln
Beef roulade with red cabbage and boiled potatoes | 15,50€ |
| 29. | Schweinebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln
Roast pork with red cabbage and boiled potatoes | 13,50€ |
| 30. | Kassler und Nürnberger Bratwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Kassler and Nuremberg bratwurst with sauerkraut and fried potatoes | 11,90€ |
| 31. | Kalbsleber - Berliner Art mit Apfelspalten und geschmorten Zwiebeln dazu Kartoffelpüree⁽⁵⁾
Berlin-style veal liver with apple wedges and braised onions, served with mashed potatoes | 14,90€ |
| 32. | Saftiger Rindergulasch und Apfelrotkohl dazu Butterspätzle
Juicy beef goulash and red apple cabbage with special butter | 13,00€ |

Unsere beliebten Flammkuchen – Our popular Flammkuchen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 33. | Der Klassiker deftig mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm belegt
The classical topped with bacon, onions and sour cream | 8,00€ |
| 34. | Der mit Käse mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm belegt
Topping with cheese with bacon, onions and sour cream | 9,00€ |
| 35. | Der Vegetarische mit Spinat, Mozzarella und Knoblauch
Vegetables with spinach, mozzarella and garlic | 9,50€ |
| 36. | Der Herzhafte mit Schwarzwälder-Schinken, Rucola, Tomatensauce
With Black Forest ham, rocket and tomato sauce | 10,50€ |
| 37. | Der mit Scampi mit Riesengarnelen, Knoblauch, Zwiebeln, Käse und Tomatensauce
With scampi with king prawns, garlic, onions, cheese and tomato sauce | 12,50€ |
| 38. | Der mit Lachsfilet - Flammkuchen mit Frischlachsfiletstreifen und Lauch und Sauerrahm
The tarte flambée with salmon fillet with salmon strips and leek with sour cream | 12,50€ |

Reisgerichte - Rice dishes

- | | | |
|-----|---|--------|
| 39. | Basmatireis mit Gemüse
Basmati rice with vegetables | 8,00€ |
| 40. | Basmatireis mit geschnetzelter Hähnchenbrust und Gemüse
Basmati rice with shredded chicken breast and vegetables | 8,90€ |
| 41. | Basmatireis mit geschnetzelter Hähnchenbrust und Ananas-Currysauce
Basmati rice with shredded chicken breast and pineapple curry sauce | 8,90€ |
| 42. | Basmatireis mit geschnetzelter Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce
Basmati rice with shredded chicken breast in a creamy mushroom sauce | 8,90€ |
| 43. | Basmatireis mit Riesengarnelen (5 Stück 8/12) mit Knoblauch und Petersilie in pikanter Tomatensauce
Basmati rice with king prawns (5 pieces 8/12) with garlic and parsley in a spicy tomato sauce | 13,00€ |
| 44. | Linsen mit Spinat in einer Currysoße dazu Reis
Lentils with spinach in a curry sauce with rice | 8,50€ |
| 45. | Indischer Rahmkäse mit Spinat in einer Currysoße
Indian cream cheese with spinach in a curry sauce | 8,90€ |
| 46. | Hähnchen-Curry in einer Currysoße
Chicken curry in a curry sauce | 8,90€ |
| 47. | Lamm-Curry in einer Currysoße
Lamb curry in a curry sauce | 10,50€ |

Nudeln – Pasta

- | | | |
|-----|---|--------|
| 48. | Spaghetti ^(A1) Rinder-Bolognese ^(R,S,2,11) mit Fleischsauce getrockneten Tomaten und Rucola ^(R,S)
Spaghetti with beef meat sauce, dried tomatoes and rocket | 7,50€ |
| 49. | Penne ^(A1) al Arrabbiata in pikanter Tomatensauce ⁽²⁾ mit Knoblauch
Al-arrabbiata in spicy tomato sauce with garlic | 7,00€ |
| 50. | Spaghetti ^(A1) Carbonara mit Speck ^(S,16) und Ei ^(A3) in Sahnesauce ^(A7)
Spaghetti Carbonara with bacon and egg in cream sauce | 7,50€ |
| 51. | Penne ^(A1) al Pecorino mit Feta ^(2,22) und Gemüse in Tomatensauce ⁽²⁾
Penne al Pecorino with feta and vegetables in tomato sauce | 7,90€ |
| 52. | Rigatoni Maria mit Hähnchenbruststreifen ^(G) in Champignon-Tomaten-Sahnesauce ^(2,A7)
Rigatoni Maria with strips of chicken breast in a creamy mushroom-tomato-sauce | 8,50€ |
| 53. | Rigatoni al Polo mit Hähnchenbruststreifen und Brokkoli in Gorgonzolasoße
Rigatoni al Polo with chicken breast strips and broccoli in Gorgonzola sauce | 8,50€ |
| 54. | Spaghetti ^(A1) Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ^(A14,F) und Knoblauch in Tomatensauce ⁽²⁾
Spaghetti Frutti di Mare with seafood and garlic in tomato sauce | 9,50€ |
| 55. | Spaghetti ^(A1) mit Großgarnelen ^(A2) - Zucchini, Knoblauch und Olivenöl in leichter Tomatensauce ⁽²⁾
Spaghetti with king prawns - zucchini, garlic and olive oil in tomato sauce | 12,50€ |
| 56. | Bandnudeln mit Frischlachswürfeln in Rieslingsahnesauce
Tagliatelle with fresh salmon cubes in Riesling wine cream sauce | 11,50€ |
| 57. | Bandnudeln mit Rumpsteakstreifen und Steinpilzen in Weißwein-Rahmsauce
Tagliatelle with strips of rump steak and porcini mushrooms in a creamy white wine sauce | 16,50€ |

Fleisch-Gerichte – Meat dishes

- | | | |
|-----|---|--------|
| 58. | Hähnchen-Spätzle
Hähnchenbruststreifen ^(G) in Champignon-Rahmsauce ^(A7,A1) mit Spätzle ^(A3,A1)
Chicken Special - Chicken breast strips in a creamy mushroom sauce | 9,50€ |
| 59. | Hähnchenbrust ^(G)
Saftig gebraten Hähnchenbrust auf grüner Pfeffersahnesauce ^(A7,A1,2) mit Kroketten und Brokkoli ^(5,A1,A3)
Juicy fried chicken breast on a green pepper cream sauce with croquettes and broccoli | 10,50€ |
| 60. | Hähnchenbrust Toscana
mit Tomaten und Mozzarella auf Bandnudeln in Basilikumpesto
Chicken breast Toscana with tomatoes and mozzarella on ribbon pasta in basil pesto | 13,00€ |
| 61. | Jungschweinrückensteak ⁽⁵⁾
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter an Salatbouquet ^(A7)
Young pork saddle steak - with fried potatoes and herb butter with a salad bouquet | 10,50€ |
| 62. | Lammbraten in Wildkräutern und Landwein marniert in Rosmarinjus dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln | 16,90€ |
| 63. | Rumpsteak (200g) - Saftig gegrillt mit Kräuterbutter⁽⁷⁾ und Pommes Frites
juicy grilled with herb butter ⁽⁷⁾ and french fries | 18,50€ |
| 64. | Grillteller Maria mit Boulette, Jungschweinrückensteak, 2 Nürnberger Bratwürstchen und Hähnchenbrust mit Kräuterbutter und Pommes, dazu ein Dip, an Salatbouquet
Maria grill plate with meatball, saddle of young pork steak, 2 Nuremberg sausages and chicken breast with herb butter and french fries, with a dip, with a salad bouquet | 18,50€ |
| 65. | Züricher Rahmgeschnetzeltes
Schweinefiletstreifen, frische Champignons und Zwiebeln in Rahmsoße, dazu Röstinchen
Pork fillet stripes, fresh champignons and onion in cream sauce | 12,50 |

Fischgerichte aus Fluss und Meer - Fish dishes from the river and the sea

- | | | |
|-----|---|--------|
| 79. | Schollenfilet „Finkenwerder“ mit gerösteten Speck- und Zwiebelwürfelchen auf lauwarmem Kartoffelsalat
with roasted bacon and onion cubes on light warm potato salad | 12,90€ |
| 80. | Frischlachsfilet - auf Blattspinat in Rahm mit Petersilienkartoffeln
Fresh salmon fillet - on spinach in cream with parsley potatoes | 13,50€ |
| 81. | Zanderfilet - mit Spinat und Petersilienkartoffeln
with spinach and parsley potatoes | 13,90€ |
| 82. | Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln, Gurkensalat und Mandelblättchenbutter
with boiled potatoes, cucumber salad and flaked almond butter | 13,90€ |

Steinofen-Pizza – Pizza

66.	Pizza Margherita mit Tomatensauce ⁽²⁾ und Käse ^(A7) Margherita with tomato sauce and cheese	6,00€
67.	Pizza Salami mit Salami ^(S,R,16,17) with pork salami	7,00€
68.	Pizza Vegetaria mit Broccoli, Paprika, Spinat, Zucchini und Champignons Vegetable with broccoli, bell pepper, spinach, zucchini and mushrooms	7,50€
69.	Pizza Funghi mit Champignons with mushrooms	7,00€
70.	Pizza Mista mit Schinken ^(16,17), Salami ^(S,R,16,17), Champignons und Peperoni ^(2,3) with ham, salami, mushrooms and pepperoni	7,50€
71.	Pizza Tonno mit Thunfisch ^(F) und Zwiebeln with tuna fish and onions	7,50€
72.	Pizza Hawaii mit Formfleischvorderschinken ^(16,17) und Ananas ^(2,11) with molded meat shoulder and pineapple	7,50€
73.	Pizza Gorgonzola mit Spinat, Gorgonzolakäse ^(8,A7) und Knoblauch Gorgonzola with spinach, Gorgonzola cheese and garlic	8,00€
74.	Pizza Zingara (scharf) mit Thunfisch ^(F), Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Peperoni ^(2,3) und Champignons Pizza Zingara (spicy) with tuna, garlic, onions, bell pepper, chili peppers and mushrooms	8,50€
75.	Pizza Mozzarella ⁽⁸⁾ mit frischen Tomaten und Rucola Mozzarella with fresh tomatoes and rocket	8,00€
76.	Pizza Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ^(F,A14) und Knoblauch with seafood and garlic	9,50€
77.	Pizza Rucola mit geriebenem Parmesankäse ^(A7) und Schwarzwälderschinken ^(S) Rocket with Parmesan cheese and special Black Forest ham	10,50€
78.	Pizza Scampi mit Riesen-Garnelen ^(A14) und Knoblauch with special king size prawns and garlic	12,50€

Desserts – Desserts

83.	Hausgemachtes Tiramisu ^(A7,9,21) Homemade tiramisu	4,50€
84.	Kaiserschmarren ^(A3,A1,A7) mit Kirschkompott ⁽²⁾ Kaiserschmarren with cherry compote	6,50€
85.	Schokokuchen mit flüssigem Schokokern und einer Kugel Vanille Eis Chocolate cake with liquid chocolate core and a scoop of vanilla ice cream	5,50€
86.	Gemischtes Eis ^(A3,A7) mit Sahne ^(A7) - 3 Kugeln Eis ^(A3,A7) mit Sahne ^(8,A7) Mixed ice cream with whipped cream, 3 scoops of ice cream with whipped cream	4,90€
87.	Schwarzwälderbecher 3 Kugel Eis mit Kirschen, Kirschwasser und Sahne 3 scoops of ice cream with cherries, kirsch and whipped cream	6,00€
88.	Coppa Amaretto 3 Kugel Wallnusseis mit Amaretto und Sahne 3 scoops of walnut ice cream with amaretto and whipped cream	6,00€

Alkoholfreie Getränke

123.	Coca-Cola ^{1,9}	0,2l	2,20 €
124.	Coca-Cola ^{1,9}	0,4l	3,50 €
125.	Fanta ^{1,3}	0,2l	2,20 €
126.	Fanta ^{1,3}	0,4l	3,50 €
127.	Sprite ³	0,2l	2,20 €
128.	Sprite ³	0,4l	3,50 €
129.	Spezi ^{1,3,9,11}	0,2l	2,20 €
130.	Spezi ^{1,3,9,11}	0,4l	3,50 €
131.	Coca-Cola Zero ^{1,12,3}	0,2l	2,20 €
132.	Coca-Cola Zero ^{1,12,3}	0,4l	3,50 €
133.	Fassbrause ^{A1}	0,2l	2,20 €
134.	Fassbrause ^{A1}	0,4l	3,50 €
135.	Tafelwasser	0,2l	2,00 €
136.	Tafelwasser	0,4l	3,10 €
137.	Apfelschorle	0,2l	2,20 €
138.	Apfelschorle	0,4l	3,50 €
139.	Kirschschorle	0,2l	2,20 €
140.	Kirschschorle	0,4l	3,50 €
141.	Schweppes Tonic ¹⁰	0,2l Fl.	2,80 €
142.	Schweppes Bitter Lemon ^{10,3}	0,2l Fl.	2,80 €
143.	Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l Fl.	2,80 €
144.	Original Selters prickelnd	0,75l Fl.	5,90 €
145.	Original Selters prickelnd	0,25l Fl.	2,50 €
146.	Original Selters still	0,75l Fl.	5,90 €
147.	Original Selters still	0,25l Fl.	2,50 €
148.	Kraft Malz ^{A1}	0,33l Fl.	2,90 €
149.	Orangensaft	0,2l	2,50 €
150.	Orangensaft	0,4l	4,00 €
151.	Apfelsaft	0,2l	2,50 €
152.	Apfelsaft	0,4l	4,00 €
153.	Bananennektar	0,2l	2,50 €
154.	Bananennektar	0,4l	4,00 €
155.	Kirschschorle	0,2l	2,50 €
156.	Kirschschorle	0,4l	4,00 €
157.	KiBa	0,2l	2,50 €
158.	KiBa	0,4l	4,00 €
159.	Mangosaft	0,2l	2,50 €
160.	Mangosaft	0,4l	4,00 €

Kaffee & Tee Spezialitäten – Caffee & Tea

166.	Tasse Kaffee	2,50 €
167.	Cappuccino	2,90 €
168.	Milchkaffee	3,30 €
169.	Latte Macchiato	3,50 €
170.	Espresso	2,20 €
171.	Espresso Macchiato	2,50 €
172.	Espresso Doppio	2,90 €
173.	Glas Heiße Schokolade (0,3 l)	3,00 €
174.	Glas Heiße Schokolade mit Sahne (0,3 l)	3,50 €
175.	Glas Tee verschiedene Sorten (0,2 l)	2,50 €
176.	Glas Heiße Zitrone (0,2)	3,00€
177.	Glas Ingwertee mit frischem Ingwer (0,3)	3,00 €
178.	Cafe Baileys/Amaretto	4,00 €
179.	Grog mit 4cl Rum	3,70 €

Bier

frisch vom Fass - - Fresh from the draft

180.	Berliner Kindl ^{A1}	0,3l	3,20€
181.	Berliner Kindl ^{A1}	0,5l	4,50€ €
184.	Alsterwasser ^{A1} (mit Sprite ³)	0,3l	3,20 €
185.	Alsterwasser ^{A1} (mit Sprite ³)	0,5l	4,20€
186.	Radler ^{A1} (mit Fanta ^{1,3})	0,3l	3,20 €
187.	Radler ^{A1} (mit Fanta ^{1,3})	0,5l	4,20€
188.	Gespritztes ^{A1} (mit Fassbrause ^{A1})	0,3l	3,20€
189.	Gespritztes ^{A1} (mit Fassbrause ^{A1})	0,5l	4,20€

Flaschenbier – Bottled beer

191.	Schöfferhofer Kristall-Weizenbier ^{A1}	0,5l	4,20 €
192.	Erdinger Hefe-Weizenbier ^{A1}	0,5l	4,20€
193.	Schöfferhofer Dunkles Hefe-Weizen ^{A1}	0,5l	4,20€
194.	Schöfferhofer Hefe-Weizen alkoholfrei ^{A1}	0,5l	4,20 €
195.	Schwarzbier ^{A1}	0,3l	3,20€
196.	Becks ^{A1}	0,3l	3,20€
197.	Becks alkoholfrei ^{A1}	0,3l	3,20 €
198.	Berliner Weiße mit Schuss rot ^{12, A1}	0,3l	3,80 €
199.	Berliner Weiße mit Schuss grün ^{12, A1}	0,3l	3,80 €

Aperitifs

203.	Martini (bianco/rosso/dry)	5 cl	3,10 €
204.	Rortwein	5 cl	3,10 €
205.	Sherry (secco/medium/cream)	5 cl	3,10 €
206.	Pernod ¹	4 cl	3,10 €
207.	Campari ¹	4 cl	4,50 €
208.	Aperol Spritz ^{1, 2, 5, 10}	0,2l	5,20 €

Weißwein – White wine

209. Riesling	0,2l	4,50 €
trocken, fruchtig und rassig, sehr lebhaft	0,5l	11,50 €
210. Chardonnay	0,2l	4,50 €
trocken mit feinem Geschmack, sehr lebhaft	0,5l	11,50€
211. Weißburgunder	0,2l	4,50 €
trocken, feiner nussartiger Geschmack, harmonisch, extraktreich	0,5 l	11,50€
212. Weißweinschorle	0,2 l	3,90€
213. Weißer Burgunder trocken	0,75l	16,90 €
Blumig-fruchtiger Duft mit leichtem Anklang von Vanille mit feiner Würze, trotz seiner 13,5 % Vol. nicht zu schwer		
214. Grüner Veltliner	0,75l	18,50 €
trocken, spritzig, mit angenehmer Säure, herrliches Sortenbukett, ein idealer Essensbegleiter		
215. Riesling	0,75l	17,50 €
trocken, fruchtig und rassig, sehr lebhaft		

Rose

216. Rosé	0,2 l	4,40
trocken, leicht, fruchtig am Gaumen, bekömmlich frisch ein idealer Terrassen	0,5 l	10,50

Rotwein – Red Wine

217. Carbenet Sauvignon	0,2 l	4,50 €
218. Carbenet Sauvignon	0,5 l	10,50 €
219. Cabernet Merlot	0,2 l	4,50 €
trocken, zarte Würze-Anklänge		
220. Cabernet Merlot	0,5 l	10,50 €
221. Spätburgunder trocken	0,75l	21,00 €
Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen mit zartgelber Würze, saftige Frucht, reinrassig und herzhaft Struktur		
222. Carbenet Sauvignon	0,75l	17,50 €
223. Merlot	0,75l	17,50 €
sehr fein strukturiert, trotzdem kraftvoll, trocken		

Spirituosen - Spirits

224.	Absolut Wodka	2cl	2,80€
225.	Jägermeister	2cl	2,50 €
226.	Korn	2cl	2,20 €
227.	Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,50 €
228.	Obstbrände (Kirsch, Birne, Himbeere)	2cl	2,50 €
229.	Bacardi	2cl	2,50 €
230.	Malteser-Aquavit	2cl	2,50 €
231.	Gordon, Dry Gin	2cl	2,50 €
232.	Tequilla weiss	2cl	2,20 €
233.	Rum	2cl	2,20 €
234.	Baileys ^{1,9}	2cl	2,50 €
235.	Sambuca	2cl	2,50 €
236.	Grappa	2cl	2,50 €
237.	Amaretto ¹	2cl	2,50 €
238.	Cointreau	2cl	2,50 €
239.	Fernet Branca	2cl	2,50 €
240.	Ramazotti	2cl	2,50 €
241.	Averna	2cl	2,50 €
242.	Grand Marnier ¹	2cl	2,50 €

Cognac

243.	Hennessy XO ²	2cl	3,50 €
244.	Remy Martin ²	2cl	3,50 €

Whisky

245.	Ballantines ¹	2cl	2,60 €
246.	Johnnie Walker Red Label ¹	2cl	2,60 €
247.	Dimple ¹	2cl	3,50 €
248.	Chivas Regal ¹	2cl	3,50 €

Bourbon

249.	Jack Daniels ¹	2cl	3,50 €
250.	Jim Beam ²¹	2cl	3,50 €

Irish Drink

251.	Tullamore Dew	2cl	3,20 €
------	---------------	-----	--------

Sekt und Champagner

252.	Piccolo Sekt	0,2l	4,50 €
253.	Flasche Sekt	0,75l	18,90 €
254.	Piccolo Prosecco	0,2l	4,50 €
255.	Flasche Prosecco	0,75l	19,90 €
256.	Fürst Metternich	0,75l	21,10 €

Longdrinks

	2cl	4cl	
257.	Campari Soda ¹	3,40 €	5,50 €
258.	Campari Orange ^{1,3}	3,60 €	5,50 €
259.	Prosecco Aperol ^{1,2,5,14}	4,50 €	6,50 €
260.	Gin Tonic ^{10,3}	4,50 €	5,50 €
	Gin, 1 Fl. Schweppes Tonic Water		
261.	Wodka Lemon ¹⁰	4,50 €	5,50 €
	Wodka, 1 Fl. Schweppes Bitter Lemon		
262.	Wodka Orange ^{1,3}	4,50 €	5,50 €
263.	Wodka Maracuja	4,50 €	5,50 €
264.	Jim Beam Cola ^{1,9}	4,50 €	5,50 €
265.	Jack Daniels Cola ^{1,9}	4,50 €	5,50 €
266.	Johnnie Walker Cola ^{1,9}	4,50 €	5,50 €
267.	Bacardi Cola ^{1,9}	4,50 €	5,50 €
268.	Batida Orange ^{1,3,A7}	4,50 €	5,50 €

Etwa 130 Stoffe in 9 verschiedenen Stoffklassen sind für gastronomische Betriebe kennzeichnungspflichtig. Wie vom Gesetzgeber vorgegeben, finden Sie auf unseren Speisekarten die Angabe der Zusatzstoffklasse. Eine Übersicht der von uns gekennzeichneten Zusatzstoffe:

Inhaltstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff**
- 2 = mit Konservierungsstoffen**
- 3 = mit Antioxidationsmittel**
- 4 = mit Geschmacksverstärker**
- 5 = geschwefelt**
- 6 = geschwärzt**
- 7 = mit Phosphat**
- 8 = mit Milcheiweiß**
- 9 = koffeinhaltig**
- 10 = chininhaltig**
- 11 = mit Süßungsmitteln**
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle**
- 13 = gewachst**
- 14 = mit Taurin**
- 15 = hergestellt u. Mitverwend. Pflanzenöl a. gentechisch verändert. Soja**
- 16 = Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel u. Nitritpökelsalz**
- 17 = Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel**
- 18 = mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig**
- 19 = Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, Süßungsmittel, enth. eine Phenylalaninquelle**
- 20 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**
- 21 = mit Alkohol**

Zusätzliche Hinweise

- (F) = Fisch**
- (G) = Geflügel**
- (L) = Lammfleisch**
- (R) = Rindfleisch**
- (S) = Schweinefleisch**
- (v) = vegetarisch**
- (v+) = vegan**
- (W) = Wild**

Allergene

- A1 = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
- A2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- A3 = Eier und Eierzeugnisse**
- A4 = Fisch und Fischerzeugnisse**
- A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- A6 = Soja und Sojaerzeugnisse**
- A7 = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)**
- A8 = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erze**
- A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- A10 = Senf- und Senferzeugnisse**
- A11 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
- A12 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben**
- A13 = Lupinen und Lupinerzeugnisse**
- A14 = Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) und Weichtiererzeugnisse**