

UNSERE KALTEN GETRÄNKE

UNSERE SOFTDRINKS

Coca-Cola	0,40	4,80 €
Coca-Cola zero	0,40	4,80 €
Fanta	0,33	4,40 €
Mezzo Mix	0,33	4,40 €
Karaffe stilles Wasser	0,25	2,00 €
Karaffe spritziges Wasser	0,25	2,00 €
Karaffe stilles Wasser	0,50	3,50 €
Karaffe spritziges Wasser	0,50	3,50 €
Spreequell Gourmet Flasche	0,75	5,90€

SCHWEPPEES

Tonic Water	0,20	3,20 €
	0,40	4,60 €
Ginger-Ale	0,20	3,20 €
	0,40	4,60 €
Wildberry-Soda	0,20	3,20 €
	0,40	4,60 €

UNSERE SÄFTE

Orangensaft	0,20	2,90 €
Apfelsaft naturtrüb	0,20	2,90 €
Sauerkirsch-Nektar	0,20	2,90 €
Bananen-Nektar	0,20	2,90 €
Kiba - Kirschbananennektar	0,20	2,90 €
Mango-Maracuja-Vanille-Nektar	0,20	2,90 €
Rhabarber.Nektar	0,20	2,90 €
Schwarzer Johannisbeer-Nektar	0,20	2,90 €
Für den großen Saft-Durst	0,40	4,90 €
Saftschorle	0,20	2,80 €
(mit spritzigem oder stillem Wasser)	0,40	4,60 €

UNSER ALKOHOLFREIES BIER

Alkoholfreies Radler/Diesel	0,50	4,90 €
Alkoholfreies Erdinger Weißbier	0,50	5,50 €
Warsteiner Pils 0.0	0,33	4,10 €

UNSER FASSBIER

Tegernseer Hell 0,40 5,50 €

Radler/Diesel 0,40 4,70 €

UNSERE FLASCHENBIERE

Erdinger Weißbier 0,50 5,50 €

Köstritzer Schwarzbier 0,33 4,60 €

Rothaus Tannenzäpfle Pils 0,33 4,80€

Das Tannenzäpfle von Rothaus ist ein herbes Pils aus dem Schwarzwald – Es vereint hohe Qualität mit tollen Aromen und wird zudem Klimafreundlich produziert.

Uns gefällt 's – und euch?

UNSERE SPIRITUOSEN

Ramazotti 2cl 3,50 €

Averna 2cl 3,50 €

Sambuca 2cl 3,00 €

Grappa 2cl 4,50 €

Scotch Whiskey 2cl 4,50 €

Absolut Vodka 2cl 3,50 €

Aquavit 2cl 3,00 €

Dunker Rum 2cl 3,00 €

Amaretto 2cl 3,00 €

Limoncello 2cl 3,50 €

Unseren Limoncello stellen wir selbst her. Dafür legen wir die Schale von Zitronen mit Gewürzen in hochprozentigen Alkohol ein. Dieser muss über einen langen Zeitraum ziehen, um sein volles Zitrusaroma und seine unverkennbare gelbe Farbe zu entwickeln. Anschließend verfeinern wir ihn mit Vanille und Ingwer & fertig ist unser

HAUSGEMACHTE ALKOHOLFREIE LIMONADEN

Zitronen-Limonade	0,50	6,90 €
Waldmeister-Limonade	0,50	7,90 €
Heidelbeer-Veilchen-Limonade	0,50	8,50 €

HAUSGEMACHTE ALKOHOLFREIE APERITIFS

„Hugo“ alkoholfrei	0,35	6,90 €
Mit Holunder, Limette, Minze und Apfel		
„Noperol“ mit Mango-Maracuja	0,35	7,50 €
Alkoholfreie Alternative zum Aperol & Campari		
„Birnen-Spritz“	0,35	7,90 €
Mit Birne, Rosmarin, Heidelbeere und Limette		

HAUSGEMACHTE ALKOHOLFREIE COCKTAILS

„Liquid- Arancia“	mit Liebe und Zitronenmelissen-Öl flüssige Orange	0,30	6,50 €
„Kokovender“	mit Lavendel, Kokos & Limette, Kirschsafft & Soda	0,40	7,50 €
„Rhabarberry“	mit Rhabarber, Holunder, Erdbeer & Basilikum	0,40	7,90 €
„alkoholfreier Gin Tonic“	mit Pampelmuse & Thyme mit Blaubeere & Veilchen	0,40 0,30	7,90 € 5,90 €

UNSERE APERITIFS

„Aperol“ mit Prosecco aufgespritzt 0,35 6,80€

„Limoncello-Spritz“ mit Secco und Tonic 0,35 6,80 €

„Campari“ mit Prosecco und Mango 0,45 7,90 €

„Negroni“ mit Martini, Campari & Gin 0,30 7,90 €

„Weißweinschorle“ 0,35 6,50 €

Trocken mit Chardonnay

Lieblich mit Spätlese

„Hugo“ mit Holunder, Minze,
Limette, Prosecco und Soda 0,35 7,50 €

„Aperitivo Rhaberry-Basil“ mit Weißweinlikör, Rhabarber,
Erdbeere, Basilikum & Prosecco 0,40 8,50 €

„Aperitivo Lavender“ mit Weißweinlikör, Lavendel,
Limette, Tonic & Prosecco 0,40 8,50 €

„Aperitivo Bergamotte“ mit Weißweinlikör, Bergamotte &
Orangenblüten, Prosecco & Tonic 0,40 8,90 €

„Waldmeister-Hugo“
mit Waldmeister, Holunder, Limette,
Prosecco und Apfel 0,40 8,50 €

UNSERE COCKTAILS // LONGDRINKS

„Gin Tonic“ *Klassisch* mit Gurke 0,40 7,50 €

Fruchtig-herb mit Bergamotte & Basilikum 0,40 7,90 €

„Bloomy Blueberry“ *frühsommerlich* Gin, Blaubeere, Veilchen & Tonic 0,30 5,90 €

„Bottled Gin“ Limoncello, Mango, Maracuja, Limette, Pfirsich & Vanille 0,35 8,90 €

„Mojito“ *klassisch* mit Rum, Limette, Soda Rohrzucker & Minze 0,40 7,50 €

„Rummy Raspberry“ *fruchtig* mit Rum, Limette, Soda, Himbeere & Hibiskus 0,30 6,50 €

„Cuba Libre“ Rum, Limette & Cola 0,40 6,90 €

„Padovani“ Whiskey, Holunder, Limette & Zitrus-Soda 0,30 6,90 €

„Bottled Vodka“ Vodka, Rhabarber, Apfel, Limette, Erdbeere & Basilikum 0,35 8,50 €

„Vodka Picante“ Vodka, Hibiskus, Limette, Ingwer & Zitrus-Soda 0,30 6,50 €

„Limo mit Schuss“ Vodka, Limette, Sauerkirsche & Rose 0,50 9,50 €

UNSERE HERRLICHEN WEISSWEINE

„Mezzacorona“ Pinot Grigio Riserva fruchtig, trocken

DOC

Der norditalienische Klassiker aus Trentino, verbindet elegante Aromen reifer Früchte, mit feinen Noten von weißem Pfirsich und Birne zu einem sinnlichen Zusammenspiel.

Dieser Grauburgunder passt hervorragend zu Pasta, Fisch & hellem Fleisch.

0,75	30,40 €
0,50	20,90 €
0,20	8,90 €

„Lungarotti“ Grechetto fruchtig, spritzig leicht & trocken

IGT

Ein charaktvoller Weißwein aus dem Herzen Umbriens. Er überzeugt durch seinem Bouquet aus weißen Blüten, reifem Pfirsich und einem Hauch Mandel. Er ist am Gaumen knackig trocken, vollmundig elegant und angenehm frisch. Er ist ein ausdrucksstarker Begleiter zu Antipasti, Grillgemüse und cremiger Pasta

0,75	34,90 €
0,50	23,50 €
0,20	9,80 €

„Wolfram Proppe“ Weißburgunder elegant fruchtig

vegan & QbA

Angebaut in Saale wachsen die Reben des Weißburgunders auf tiefgründigen Böden. Hierdurch erlangt der Wein eine sehr angenehme mineralische Note. Leichte Aromen von Birne, grünem Apfel und einem Hauch Zitrus schmeicheln der Zunge. Er ist trocken und bringt eine lebendige Säure mit. Hierdurch ist er ein guter Begleiter zu Fischgerichten, mediterranen Gerichten und Pasta

0,75	36,90 €
0,50	25,50 €
0,20	10,20 €

„Errazuriz Estate“ Chardonnay, trocken, fruchtig & aromatisch

DOC

Dieser Weißwein stammt aus dem chilenischen Traditionsweingut Errazuriz Estate. Er lockt mit einer strohgelben Farbe und einer Nase nach tropischen Früchten, Passionsfrucht, Ananas und feinen Eichenholz-Noten. Bekannt ist dieser Wein für seine schöne Textur und eine ansprechende fruchtige Frische. Er umschmeichelt Fettgeflügel, Pasta & Fisch

0,75	31,80 €
0,50	21,90 €
0,20	9,40 €

UNSERE HERRLICHEN ROSÉWEINE

„CA’Ernesto Valdadige“ Rosato, trocken & fruchtig

DOC

Der aus der Provinz Trentino stammende Rosé, begeistert durch seine zarten Aromen von Brombeere, Kirsche und Melone, die als erstes in die Nase steigen. Der Geschmack verzaubert durch seine Leichtigkeit und der fruchtigen Noten. Wir empfehlen ihn zu Salaten, Meeresfrüchten und Frisch. Er passt aber auch hervorragend zu Pasta.

0,50 20,90 €

0,20 8,90 €

Rosé di „Regaleali“, trocken, dezent erdbeerfruchtig

VEGAN & IGT

So intensiv wie sein leuchtender Roséton ist der Regaleali le Rosé auch in Duft und Geschmack. Er wird aus Nerello Mascalese-Trauben gewonnen, die bereits vor vierzig Jahren auf dem Familien-bewirtschafteten Weinberg Santa Rosa in Regaleali gepflanzt wurden. Seine Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Brombeeren harmonisieren am Gaumen perfekt mit der zarten Säure. Viel Frucht, viel Würze: ein saftiger, begeisternder Sizilianer!

0,75 32,90 €

0,50 22,50 €

0,20 9,60 €

„Ricossa“ Rosato Piemonte, beerig fruchtig & trocken

DOC

Dieser Roséwein ist aromatisch & elegant. Er wird aus der Rebsorte Barbera gewonnen und duftet nach saftigen Beerenfrüchten - besonders Himbeere, schwarze Johannisbeere & Pflaume treten in den Vordergrund. Begleitet wird er von blumigen Noten. Am Gaumen schmeckt er angenehm herb und passt hervorragend zu Pasta, Fisch und Krustentieren sowie geschmortem, hellen Fleisch

0,75 32,60 €

0,50 22,10 €

0,20 9,50 €

Fleur de Prairie Rosé Côtes de Provence

AOP

Ein trocken & eleganter Rosé – der sowohl optisch als auch geschmacklich verzaubert. Durch seine Trauben, die am Kalksteinhang wachsen, bringt er eine feine mineralische Note mit sich. Dazu spielen Sauerkirsche und Apfel. Wir empfehlen ihn zu Fischgerichten und Schalentieren, sowie damit zubereitete Pasta und Gemüse

0,75 34,80 €

UNSERE HERRLICHEN ROTWEINE

„Alto di Bruca“ Montepulciano, herb trocken

DOCG

Dieser Klassiker ist einer der ältesten Rotweine Italiens und stammt aus dem Anbaugebiet Montepulciano. Durch seine zweijährige Reife im Eichenholzfass erlangt er seinen vollmundigen Geschmack und seine Eleganz. Besonders gut passt er zu Fleischgerichten wie Lamm und Wild und Rind. Er passt auch zu reifen Käsesorten.

0,75	29,90 €
0,50	20,50 €
0,20	8,80 €

Primitivo „Illivia“, trocken & kirschfruchtig

IGT

Der Primitivo aus Apulien, bezaubert durch sein tiefes Rot und sein violettes Farbenspiel. Er hat ein samtig weiches Aroma von Kirschen und Vanille und ist somit ein perfekter Begleiter zu Pasta und Fleisch mit kräftigen Röstaromen.

0,75	29,70 €
0,50	20,60 €
0,20	8,70 €

„Les Jamelles“ Pinot Noir, zart & elegant

VEGAN & DOC

Die Trauben von den französischen Pyrenäen verleihen diesem Pinot Noir einen samtigen Charme. Er duftet nach Kirschen, Himbeeren und Veilchen, begleitet von gerösteten Haselnüssen und Vanille. Er ist weich und rund am Gaumen und bringt eine zarte, aber elegante Frische mit sich. Er passt sowohl zu herzhaften Pasta- als auch zu Gemüse-Gerichten

0,75	33,90 €
0,50	23,20 €
0,20	9,80 €

„Ricossa“ Barbera Appassimento

DOC

Dieser elegante Rotwein aus der renommierten Barbera-Traube kommt aus der malerischen Region Piemont. Er zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und seine Aromen von reifen Kirschen & Pflaumen aus und bringt eine feine Würze mit.

Durch seine harmonische Balance zwischen Frucht und Würze empfehlen wir ihn zu Pasta mit lang gekochtem Fleisch & reifem Käse

0,75	32,90 €
0,50	22,50 €
0,20	9,60 €

UNSER SIEBTRÄGER-KAFFEE
ZUBEREITET MIT BIO MILCH

Biscoff-Keks Latte	4,90 €
Latte Macchiato mit zwei Espresso	4,40 €
Latte Macchiato mit einem Espresso	4,10 €
Latte Macchiato mit Geschmack	4,50 €
Mocchiato hell oder dunkel	4,90 €
Caffé Latte klein	3,80 €
Caffé Latte groß	4,10 €
Cappuccino	3,30 €
Cappuccino mit Cremelikör	5,80 €
Caffé Crema schwarz	2,70 €
Espresso einfach	2,30 €
Espresso doppelt	3,90 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Heiße Schokolade dunkel / hell	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne & Rum	6,50 €
Chai Latte verschiedene Varianten	4,50 €

Jede Variante auch in koffeinfrei möglich.
Als Alternative zu Bio-Kuhmilch haben wir Bio-
Hafermilch im Sortiment
Gerne bieten wir zum Schwarz- & Rooibostee
Milch/Milchalternative an

UNSERE TEESORTEN,

LOSE UND LECKER

Heiße Orange mit Ingwer	4,50 €
Ingwer-Gewürztee	2,90 €
Pfefferminztee	2,70 €
Weißer Früchtetee mit Papaya	2,80 €
Apfeltee	2,70 €
Kamillenblütentee	2,70 €
Schwarzer/Grüner Tee	2,90 €
Cranberry-Orangen Tee	2,80 €
Schwarzer Holunder Tee	2,80 €
Rooibos Vanille	2,80 €
Pinoli-Teemische	3,50 €

FÜR UNSERE ZWERGE UND DAS PUPERTIER

Kinderpasta Bolognese	9,90 €
Kinderpasta mit Carbonara-Sauce	7,50 €
Kinderpasta mit Pesto vegetarisch	7,50 €
Kinderpasta mit Tomatensauce vegetarisch	6,50 €
Kinderpasta mit Butter und Parmesan vegetarisch	5,90 €

Sie sind Allergiker? Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie gern!
Gemeinsam finden wir genau das richtige für Sie

UNSERE VORSPEISEN

Unser Renner: das Bruschetta vegetarisch/vegan 6,90 €

Tomate, Gurke, Zwiebeln und Knoblauch - mariniert mit weißem Balsamico, Basilikum und Olivenöl, serviert auf geröstetem Baguette mit fein geriebenem Parmesantopping

Brotplatte vegetarisch/vegan 14,50 €

Im Steinofen gebackenes Brot, belegt mit Avocado und Kürbiskernen sowie Butter und Schnittlauch - dazu reichen wir unser leckeres Bruschetta

Eignet sich hervorragend zum Teilen ♥

Klein aber fein vegetarisch/vegan 7,50 €

Selbst eingelegte Kalamata Oliven mit Baguette und hausgemachte Trüffel-Mayo zum dippen

Pane Tomato vegetarisch 8,50 €

Geröstetes Steinofenbrot bestrichen mit Pesto, belegt mit Tomaten, Schafskäse & Rucola

Salat á la Pinoli vegetarisch klein 9,90€ groß 16,90 €

Feldsalat mit Croutons, Schafskäse & Gurken, angemacht mit hausgemachtem Joghurt-Rote Beete Dressing

Weinempfehlung: „Ca Ernesto“ Rosato - frisch, belebend sommerlich

UNSERE SUPPEN

Tomatensuppe vegan 7,50€

mit Cannellini Bohnen & Salbeiöl - dazu servieren wir
Baguette

cremige Bärlauchsuppe vegetarisch 7,90 €

Cremig und sämig - gekocht mit Spargel, Zwiebeln, Knoblauch
und Sahne - serviert mit Croutons

UNSERE HAUPTGERICHTE

„Terra e Mare“ 26,90 €

Pochiertes Heilbuttfilet mit Kartoffel-Rote Beete Püree
und Fenchelsalat, sowie einer Weißwein Velouté

Weinempfehlung: „Wolfram Proppe“ Weißburgunder – elegant fruchtig

„Fusillioni Bäckchen“ 25,90 €

Geschmortes Rinderbäckchenragout mit gedrehter
Pasta geschwenkt – serviert mit Fenchelsalat

Weinempfehlung: „Alto di Bruca“ Montepulciano – kräftig trocken

Pasta Pinoli Style

22,90 €

Salsiccia-Wurst – gebraten mit Cannellini Bohnen, Salbei, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern & Pinienkernen – abgelöscht mit Rotwein und Tomatensauce – geschwenkt mit Calamarata Pasta

Weinempfehlung: „Ricossa“ Appassimento Barbera – würzig vollmundig

Spaghetti „Carbonara“

18,50 €

Gebratene Guanciale => Schweinebackenspeck – mit Ei, Parmesan und viel schwarzem Pfeffer vermengt zu einer cremigen Sauce, macht diesen Klassiker zu einem unserer Renner

Weinempfehlung: „Errazuriz Estate - Chardonnay“ trocken, cremig

Fusillioni „á la Montecarlo“

19,90 €

Gedrehte Pasta in cremiger Bolognesesauce geschwenkt, verfeinert mit etwas Sahne

Weinempfehlung: „Illivia“ Primitivo – kirschfruchtig, samtig

Risotto „á la Fiorentina“

24,90 €

Cremiges Zitronen-Risotto mit Duroc Schweine-Nacken

Weinempfehlung: „Lungarotti - Grechetto“ jung, knackig frisch & trocken

Linguine „Mediterraneo“ vegan 18,90 €

Dünne Bandnudeln in tomatisierter, mediterraner Sauce mit Kapern, Knoblauch, Pinienkerne und Oliven - Serviert mit Rucola & Parmesan

Wahlweise mit Schafskäse vegetarisch 19,90 €

Weinempfehlung: „Sallier de la Tour“ Grillo – mediterran, frisch, fruchtig

Spaghetti „Cipolle“ vegan 17,90 €

Pasta geschwenkt in einer Sauce aus karamellisierten Zwiebeln & Kräutern – serviert mit Salbeiöl

Weinempfehlung: „Mezza Corona“ Pinot Grigio – zitrusfruchtig, vollmundig

Spaghetti „á la Limone“ vegetarisch 17,90 €

Pasta in cremiger Zitronensauce geschwenkt

Weinempfehlung: „Ricossa“ Piemonte Rosato – fruchtig, saftig, trocken

„Paccheri á la Vodka“ vegetarisch 19,90 €

Pasta in einer Sauce aus Tomaten, Sahne und Vodka

Weinempfehlung: „Les Janelles“ Pinot Noir – elegant fruchtig & leicht

UNSERE DESSERTS

Mein Topf voll Frühlings-Glück vegetarisch **6,90 €**

Warme geflämmte Schokolade mit knusprigem Engelshaar, Joghurteis, Sahne und Erdbeeren

Mini Panna Cotta **5,20 €**

Mit Aprikosen-Coulis und geröstetem Sesam

Waffelpop Pistachio vegetarisch **8,20 €**

Waffel am Stiel mit Stracciatella Eis und Rhabarberragout

Tiramisu á la Pinoli **5,90 €**

Gebackenes, Mascarpone und Espresso

Sorbet mit Fruchtragout vegan **4,90 €**

Erfrischend süß - leicht & lecker

Cheese&Wine **9,90 €**

Ausgewählter Käse des Tages mit 0,1 passendem Rotwein
Mit Cracker & Oliven - dazu Feigensenf

Lust auf einen Digestif?

Hausgemachter Creamy Vanilla

0,2 7,50€

Geshaked & im Martiniglas serviert

Mit Cremelikör, Vanille, Sahne und Kakao

Birkenhof Brennerei

Haselnuss-Brandt 2cl 4,50€

Alte Zwetschge 2cl 4,50€

Williams Birne 2cl 4,50€

Wir waren lange auf der Suche nach einer Brennerei, die die Tradition des Kunsthandwerks der Destillation mit Leidenschaft und Qualität miteinander verbindet.

Die familiengeführte Brennerei widmet sich seit 1848 dem Destillieren von hochwertigen Bränden.

Der flüssige Genuss lagert in der Schatzkammer des Familienbetriebs alten Cognacfässern und wartet darauf verkostet zu werden

Wir hoffen euch gefällt dieser Hochgenuss aus dem Westernwald (nördliches Rheinland-Pfalz) genauso wie uns - zum Wohl

Sie können bei uns in BAR, mit GIROCARD oder per
PAYPAL bezahlen.