

Unsere Kalten Getränke

Softdrinks

- Coca-Cola / Cola Zero (0,4 l)4,80
- Fanta (0,4 l) 4,80
- Spezi (0,4 l) 4,80

Wasser

- Karaffe stilles/spritziges Wasser (0,25 l) 2,00
- Karaffe stilles/spritziges Wasser (0,50 l)3,50
- Spreequell Gourmet Flasche (0,75 l)5,90

Schweppes

- Tonic Water (0,20 l) 3,20
- Tonic Water (0,40 l) 4,80
- Ginger Ale (0,20 l) 3,20
- Ginger Ale (0,40 l) 4,80
- Wildberry Soda (0,20 l) 3,20
- Wildberry Soda (0,40 l) 4,80

Säfte

- Orangensaft (0,20 l) 2,90
- Apfelsaft naturtrüb (0,20 l) 2,90
- Sauerkirsch-Nektar (0,20 l) 2,90
- Bananen-Nektar (0,20 l) 2,90
- Kiba – Kirschbananennektar (0,20 l) 2,90
- Mango-Melone (0,20 l) 2,90
- Rhabarber-Nektar (0,20 l) 2,90
- Schwarzer Johannisbeer-Nektar (0,20 l) 2,90
- Für den großen Saft-Durst (0,40 l) 5,50

Unsere Saftschorlen

- Saftschorle (0,20 l) 2,80
- Saftschorle (0,40 l) 4,60
(mit spritzigem oder stillem Wasser)

Unser Alkoholfreies Bier

- Alkoholfreies Radler/Diesel (0,50 l) 5,50
- Alkoholfreies Erdinger Weißbier (0,50 l) 5,60
- Peroni Pils 0.0 (0,33 l) 4,70

Unser Fassbier

-  Tegernseer Hell (0,40 l) 5,90

Frisch gemischt

- Radler/Diesel (0,40 l) 4,70

Unsere Flaschenbiere

- Erdinger Weißbier (0,50 l) 5,60
- Störtebecker Schwarzbier (0,5l).....5,20
-  Rothaus Tannenzäpfle Pils (0,33 l)4,80



Hausgemachte alkoholfreie Limo's

- Zitronen-Limonade (0,50 l) 6,90
 - Orangen-Ingwer-Limonade (0,50 l) 7,90
 -  Granatapfel-Hibiskus-Limonade (0,50 l) 8,50
-

Hausgemachte alkoholfreie Aperitifs

Hausgemacht

- Heißer Hugo 0.0% (0,2l).....4,50
Mit Apfel, Holunder, Limette und Minze
 - Heiße Orange mit Ingwer und Gewürzen (0,2l).....4,90
 - „Noperol“ mit Mandarine (0,35 l) 7,50
Alkoholfreie Alternative zum Aperol & Campari
 - „Birnen-Spritz“ (0,35 l) 7,90
 *Mit Birne, Rosmarin, Cassis und Limette*
-

Hausgemachte alkoholfreie Cocktails

- „Kokovender“ (0,40 l) 7,50
Lavendel, Kokos, Limette, Kirschsafft & Soda
- „Zenzero“ (0,40 l) 7,90
Ingwer, Zitronengras, Limette & Honig
- „Alkoholfreier Gin Tonic“
mit Pampelmuse & Thymian(0,40 l) 7,90
mit Birne & Rosmarin (0,30 l) 5,90



Unsere Aperitifs

- **„Aperitivo Canella“ (0,40 l)8,90**
Weißweinlikör, Apfel, Rosmarin, Zimt & Prosecco
- **„Aperitivo Lavender“ (0,40 l) 8,90**
Weißweinlikör, Lavendel, Limette, Tonic & Prosecco
- **„Aperitivo Pomograná“ (0,40 l) 8,90**
Weißweinlikör, Granatpfel, Thymian, Prosecco & Wildberry
- **„Aperitivo Flora“ (0,30 l) 6,90**
Blumig-herb mit Aromen von Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeer, Ingwer, Ringelblume & Rote Beete
- **„Hugo“ hausgemacht (0,35 l)7,50**
Holunder, Minze, Limette, Soda & Prosecco
- **„Aperol“ mit Prosecco aufgespritzt (0,35 l)7,50**
- **„Limoncello-Spritz“ mit Secco & Tonic (0,35 l).....7,50**
- **„Campari“ mit Prosecco & Mandarine (0,45 l)7,90**
- **„Negroni“ mit Martini, Campari & Gin (0,30 l)8,90**
- **„Weißweinschorle“ (0,35 l)6,80**
Trocken mit Chardonnay oder lieblich mit Spätlese



Unsere Cocktails/Longdrinks

- „Gin Tonic“ mit Gurke (0,40 l) 7,50
- „Gin Tonic“ mit Bergamotte & Rosa Pfeffer (0,40 l) 7,90
- „Gin Tonic“ mit Zwetschge & Rosmarin (0,30 l) 6,50

Wahlweise mit Hendricks Gin [Aufpreis].....3,00

- „Mojito“ klassisch (0,40 l) 7,90
- „Cuba Libre“ klassisch (0,40 l) 7,50
- 🌻 „Creamy Mandarini“ (0,35 l) 8,90

Rum, Mandarine, Vanille, Kokosmilch

- „Rummy Raspberry“ (0,30 l) 6,50

Rum, Limette, Soda, Himbeere, Hibiskus & Ingwer

Wahlweise mit Don Papa Rum [Aufpreis].....3,00

- „Tequila CiniMini“ (0,30 l) 6,90

Zimt Tequila, Orange, Limette & Ingwer-Soda

- „Bottled Vodka“ (0,35 l) 8,90

mit Pampelmuse, Mandarine, Limette & Vanille

- 🌻 „Ruby Root“ (0,30 l) 6,90

Vodka, Johannisbeer, Rote Beete, Ingwer & Limette

- Golden Caramella (0,40 l) 8,90

Vodka, Kokosmilch, Maracuja, Salzkaramell & Mandeln

Unsere 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

„Montes Reserva“ Sauvignon Blanc Venezia – Frisch, saftig DOAC

Aus den sonnenverwöhnten Hügeln Chiles stammt dieser elegante Sauvignon Blanc, der mit Noten von Stachelbeere, Zitrusfrüchten und einem Hauch Minze im Bouquet begeistert. Am Gaumen zeigt er sich trocken, frisch und harmonisch mit feiner Kräuterwürze und mineralischem Nachhall. Er passt hervorragend zu leichten Fisch- und Pastagerichten. Ein Wein, der mediterrane Eleganz und lebendige Frische in perfekter Balance vereint

- 0,75 34,90

„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

„Bodegas Trapiche“ Oak Cask Chardonnay – cremig, voll vegan

Aus den Höhenlagen Mendozas stammt dieser elegante, im Eichenfass gereifte Chardonnay mit feinem Duft nach Akazienblüten, Pfirsich, Brioche, Zitrone und einem Hauch Karamell. Am Gaumen zeigt er sich cremig, rund und harmonisch, mit einer angenehmen Balance zwischen Frische und Fülle. Ideal zu Hühnerfrikassee, cremiger Pasta oder milden Käsesorten – ein Wein, der Eleganz und südamerikanische Leidenschaft vereint.

- 0,75 31,80
- 0,50 21,90
- 0,20 9,40

Unsere Roséweine

„Weingut Wolfram Proppe“ Cabernet Jura Rosé

QbA

Dieser charaktervolle Rosé aus der seltenen Rebsorte Cabernet Jura begeistert mit einer zarten Lachsfarbe und Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und Pampelmuse. Am Gaumen zeigt er sich trocken, frisch und dennoch weich, mit feiner Würze und eleganter Struktur. Seine harmonische Säure und dezente Fruchtigkeit machen ihn zum perfekten Begleiter für mediterrane Vorspeisen, sommerliche Pasta oder Grillgerichte. Ein ausdrucksstarker Rosé, der Finesse und Leichtigkeit wunderbar vereint.

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

„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 Rotweine

„Fantini“ Sangiovese Puglia - üppig, trocken

IGT

Dieser frische Sangiovese aus Apulien begeistert mit Aromen von Kirsche, Brombeere und einer feinen Würze. Am Gaumen zeigt er sich trocken, mit geschmeidigen Tanninen und angenehmer Säure – ein rundes, zugängliches Rotweinerlebnis. Ideal zu Pasta mit Tomatensauce, Fleischgerichten wie Lamm, Wild und Rind. Er passt auch zu reifen Käsesorten.

- 0,75 32,60
- 0,50 22,10
- 0,20 9,50

„Angelillo“ Primitivo - trocken & kirschfruchtig

IGT

Der Primitivo aus Apulien, bezaubert durch sein tiefes Rot und sein violetttes 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

„Conte di Campiano“ Nero d’Avola – Syrah – voll, intensiv

DOC

Ein kräftiger, samtiger Rotwein aus Sizilien, Terre - mit intensiven Aromen von reifen Beeren, Pflaume und feinen Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig und harmonisch mit weichen Tanninen und warmer Frucht. Ideal zu gegrilltem Fleisch, mediterranen Pastagerichten oder gereiftem Käse – ein Wein mit süditalienischem Charakter und Tiefe.

- 0,75 36,90

„Ricossa“ Barbera Appassimento - weich, fruchtig

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 5,50
Karamell-Keksmilch, Espresso & Sahne
- Latte Macchiato mit zwei Espresso 5,30
- Latte Macchiato mit einem Espresso 4,50
- Latte Macchiato mit Sirup 5,30
- Mocchiato hell oder dunkel 5,50
heiße Schokolade mit Espresso und Sahne
- Caffé Latte klein 3,90
- Caffé Latte groß 5,30
- Cappuccino 3,60
- 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 3,90
- Heiße Schokolade mit Sahne..... 4,50
- Heiße Schokolade mit Sahne & Rum 6,50

Jede Variante auch in koffeinfrei möglich.

Als Alternative zu Bio-Kuhmilch haben wir Bio-Hafermilch im Sortiment.

Unsere Teesorten – lose & lecker

- Heiße Orange mit Ingwer 4,50
- Ingwer-Gewürztee 2,90
- Pfefferminztee 2,70
- 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

Gerne bieten wir zu Schwarz- & Rooibostee Milch oder Hafermilch an.

Für unsere Zwerge & das Pubertier

- Kinderpasta Bolognese 9,90
- Kinderpasta mit Carbonara-Sauce 8,50
- Kinderpasta mit Spinatsauce (*vegetarisch*) 7,50
- Kinderpasta mit Tomatensauce (*vegetarisch/vegan*) 6,90
- Kinderpasta mit Butter & Parmesan (*vegetarisch*) 5,90

Sie sind Allergiker? Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie mit Freude.

Unsere Vorspeisen

Unser Renner: das Bruschetta *(vegetarisch/vegan möglich)*

Tomate, Gurke, Zwiebeln & Knoblauch – mariniert mit weißem Balsamico, Basilikum und Olivenöl, auf geröstetem Baguette mit Parmesantopping

.....7,50

Brotplatte *(vegetarisch/vegan möglich)*

Steinofenbrot mit Avocado & Kürbiskernen, Butter & Schnittlauch, serviert mit Bruschetta – perfekt zum Teilen

..... 14,90

Apéro Dip&Drip

hausgemachter Dips [Tunacreme, Ajoli, karamellisierter Kohl] mit selbststeingelegten Kalamata Oliven und Baguette Brot zum Dippen

..... 10,90

Vitello Tonnato

Kalbstafileispitz mit Thunfisch-Creme, Kapern, Parmesan und Rucola

..... 10,90

Salat á la Pinoli *(vegetarisch)*

Saisonsalat mit Crôutons, Schafskäse, karamellisierte Nüsse Granatapfelkernen und Mandarinen-Vinaigrette

Klein 9,90

Groß 17,90

Unsere Suppen

Apfel-Sellerie Suppe (*vegetarisch*)

Cremig & sämig mit Limonenöl

..... 7,90

Spinatsüppchen (*vegetarisch möglich*)

Süppchen mit Flusskrebse

..... 8,90

Unsere Hauptgerichte

„Terra e Mare“ 28,90

gebratener Seeteufel mit Süßkartoffel-Püree und Fenchelsalat, serviert mit einer feinen Velouté-Sauce



Weinempfehlung: Pinot Grigio – zitrusfruchtig & trocken

„Paccheri Bonito Tuna“ 26,90

mit Thunfisch, Artischocken, Tomaten, Kapern und Pinienkernen



Weinempfehlung: Sauvignon Blanc – frisch & mineralisch



Flat Bread Beef 26,90

knuspriges Fladenbrot mit laaaaaang geschmorter Rinderschulter, Salat, Ajoli und Süßkartoffel



Weinempfehlung: Weißburgunder – elegant fruchtig

„Linguine di Manzo“ 25,90

laaaange geschmorte Rinderschulter mit Pasta geschwenkt, serviert in einer dunklen Rinderjus



Weinempfehlung: Appassimento Barbera – weich & fruchtig

 Spaghetti „Carbonara“ 19,50

Guanciale (Schweinebacke), Ei, Parmesan & schwarzer Pfeffer –
cremig & klassisch

 *Weinempfehlung: Chardonnay – cremig, vollmundig*

Mezzitoni „al Forno“ 20,90

überbackene Pasta mit Bolognese, Mascarpone & Erbsen

 *Weinempfehlung: Primitivo – samtig, kirschfruchtig*

„Flat Bread Vegi“ (vegetarisch) 24, 90

mit Süßkartoffel, Salat, karamellisiertem Kohl, Ajoli und Schafskäse

 *Weinempfehlung: Chardonnay – cremig, vollmundig*

„Morchel-Pasta“ (vegetarisch) 21,90

Pasta mit cremiger Edelpilzsauce & Erbsen, verfeinert mit Salbei und
gerösteten Pinienkernen

 *Weinempfehlung: Pinot Grigio – zitrusfruchtig, trocken*

Gnocchi „Spinaci“ (vegetarisch/vegan möglich) 23,90

Kartoffel-Gnocchi in Spinatsauce mit Gorgonzola und
Pinienkernen & Schafskäse

falls gewünscht mit Guanciale (Schweinebacken-Speck) 25,90

 *Weinempfehlung: Weißburgunder – elegant fruchtig*

Risotto „Patata Dolce“ (vegetarisch/vegan) 21,90

Mit Süßkartoffel und veganem Parmesan, Granatapfel & Kresse

Mit Süßkartoffel, Schafskäse, Granatapfel & Kresse 23,90

 *Weinempfehlung: Sangiovese Puglia – kräftig, fruchtig*

Unsere Desserts

Mein Topf voll Glück *(vegetarisch)*

Warme geflammte Schokolade mit knusprigem Engelshaar,
Bananeneis, Sahne & Schokosauce mit Mandeln

..... 7,50

Biscoff-Cheesecake *(vegetarisch)*

Cheesecakecreme in der Schale karamellisiert mit Apfelragout und
gebröselten Biscoffkeksen

..... 5,50

Tiramisu-Espressi *(vegetarisch)*

heißer Espresso im Schicht-Dessert mit Mascarponecreme, Eis &
Biskuit

..... 6,90

Sorbet mit Fruchtragout *(vegan)*

Erfrischend süß, leicht & lecker

..... 4,90

Pecan-Nuss-Eis *(vegetarisch)*

mit Apfelragout und karamellisierten Kernen

..... 8,90

Panna Capra & Marille

Panna Cotta mit Ziegenfrischkäse & Zitrone, serviert mit
Marillen-Sauce und gehackten Pistazien

..... 7,50

Cheese & Wine

Käse des Tages mit 0,1 l Rotwein, Crackern, Oliven & Feigensenf

..... 9,90

Digestifs & Hochgenuss

Hausgemachter Creamy Vanilla (*vegetarisch*)

Im Martiniglas mit Cremelikör, Vanille, Sahne & Kakao

Hausgemachter Espresso Martini (*vegan*)

.....je **7,50**

Hausgemachter Limoncello (*vegan*)

Mit Aromen von Zitrone & Ingwer – gelagert im Holz **2cl 3,90**

Birkenhof Brennerei Leckerei

„Ein Hochgenuss zum Abschluss – aus der traditionsreichen Birkenhof Brennerei“

- Haselnuss-Brand (2 cl) **4,50**
- Alte Zwetschge (2 cl) **4,50**
- Williams Birne (2 cl) **4,50**

Seit 1848 brennt die familiengeführte Birkenhof Brennerei edle Brände in alten Cognacfässern. Ein wahrer Schatz aus dem Westerwald – zum Wohl!

Unsere Spirituosen

- Ramazotti / Averna / Fernet Branca (2 cl)..... 3,50
- Sambuca (2 cl) 3,00
- Grappa (2 cl) 4,50
- Scotch Whiskey (2 cl) 4,50
- Absolut Vodka (2 cl) 3,50
- Aquavit (2 cl) 3,00
- Don Papa (2 cl) 4,90
- Bumbu Rum (4cl) 9,80
- Amaretto (2 cl) 3,00
- Hendricks Gin (2cl)..... 4,90