

Kaffee	2.40€
Großer Kaffee	3.60€
Koffeinfreier Kaffee	2.40€
Espresso	2.00€
Doppelter Espresso	3.00€
Espresso Macchiato	2.20€
Cafe au Lait	3.10€
Cappucino	2.70€
Cappucino mit Sahne	2.80€
Latte Macchiato	3.20€
Flavoured Latte MANDEL, VANILLE, HASELNUSS, CAMEL, COCOS	3.70€
Chai Latte	3.10€
Irish Coffee	4.50€
Irish Coffee Cream	4.50€
Heiße Milch mit Honig	2.30€
Heiße Schokolade	2.90€
- Mit Sahne	3.00€
Weißer Schokolade	3.10€
- Mit Sahne	3.20€
Tee	2.60€
GRÜNER, PFEFFERMINZ, EARL GREY, KAMILLE, VANILLE	
Grog	4.50€
Schwarzer Tee mit Rum	
Heiße Zitrone	2.50€

Gerolsteiner Sprudel	0,2L / 0,7L	2,40€ / 5,40€
Gerolsteiner Naturell	0,2L / 0,7L	2,40€ / 5,40€
Tafelwasser	0,4L	2,90€
Pepsi	0,2L / 0,4L	2,30€ / 3,80€
Pepsi Light	0,2L / 0,4L	2,30€ / 3,80€
Mirinda	0,2L / 0,4L	2,30€ / 3,80€
7up	0,2L / 0,4L	2,30€ / 3,80€
Spezi	0,2L / 0,4L	2,30€ / 3,80€
Bitter Lemon	0,2L / 0,4L	2,50€ / 4,00€
Ginger Ale	0,2L / 0,4L	2,80€ / 4,00€
Tonic Water	0,2L / 0,4L	2,80€ / 4,00€
Orangina	0,25L	3,00€
Orangina Rouge	0,25L	3,00€
Coca Cola Flasche	0,2L	2,50€
Pepsi Light Flasche	0,2L	2,50€
Afri Cola Flasche	0,2L	2,50€
Schwepps Wild Berry	0,2L	3,00€
Red Bull	0,25L	3,60€
Red Bull Sugarfree	0,25L	3,60€
Red Bull Edition	0,25L	3,60€



Schumann's

BAR

The Artistry of Mixing Drinks
Gestaltet und illustriert
von Günter Mattei



Die tägliche Arbeit – Einfachheit, Verzicht

Einfachheit wird heutzutage überall gepredigt, aber oft ist das nur Marketinggerede. Wirkliche Einfachheit ist nicht einfach. Sie ist harte Arbeit. Einfachheit entsteht durch Verzicht. Verzicht auf Überflüssiges. Viele Bars scheitern, weil sie sich nicht auf das Wesentliche konzentrieren. Erst durch Verzicht entsteht Klarheit.

Was ist das Wesentliche einer Bar? Das Design? Der Service? Die Getränke? Für mich ist es der Gast, der immer wiederkommt, weil er hier etwas Vernünftiges zu essen und zu trinken bekommt.

Cocktails und Drinks sind heute wieder gefragt. Sie waren zwar nie ganz verschwunden – doch es gab Jahre, in denen sie in Vergessenheit geraten waren. Sicherlich werden auch die jetzt modischen Cocktails eines Tages wieder aus den Barkarten gestrichen; dennoch bin ich überzeugt davon, dass ein paar von ihnen einmal zu den Klassikern gehören und Bargeschichte schreiben werden. Ich wäre sehr stolz, wenn nur eine Handvoll davon aus unserer Bar käme.

Trinken an der Bar

Zu Beginn meiner Laufbahn war das Cocktaillinken aus der Mode gekommen. Ich arbeitete hinter dem Tresen einer bekannten Bar, und natürlich hatten wir eine Karte mit den gängigen

internationalen Cocktails. Doch es wurden jeden Abend die gleichen bestellt, und die wurden meist nur nach der Farbe ausgesucht. In der Zwischenzeit hat sich viel getan, und zur Freude aller guten Barmänner wird die Zahl der Cocktailkundigen immer größer.

Daher ist es jetzt besonders wichtig, Cocktaillinker richtig zu führen! Ein Barkeeper, der seinem Gast an einem Abend Cocktails jeglicher Richtung – von süß bis herb, auf der Basis von Whisk(e)y bis Gin – verkauft, ist ein Stümper.

Eine große Anzahl von Bargesten trinkt pur. Dennoch glaube ich nicht, dass es jemanden gibt, der sich bereits beim ersten Genuss damit anfreunden konnte – allenfalls manche Iren und Schotten, die gerne behaupten, sie wären mit einem Glas Whisk(e)y auf die Welt gekommen. Wenn man allerdings richtig an das Purtrinken herangeführt wird, hat man sein ganzes Leben Freude daran. Dann entdeckt man für sich die Spirituose, die einen tröstet, erheitert und unterstützt – in schlechten und guten Stunden. Und nur in Ausnahmefällen lässt man sich zu einem Wechsel bewegen.

Alle Profitrinker haben ihre Spirituose. Ob pur genossen wird oder Cocktails getrunken werden, ein Barmann oder Barkellner sollte immer versuchen, seine Stammgäste richtig zu beeinflussen. Keine renommierte Bar fällt ihre Gäste ab. Nur die Unterstützung zum kultivierten Trinken macht Spaß und hebt das Aussehen einer Bar.

TRADE ISLANDS ICED TEA

Lemon	0,33L	3,50€
Peach	0,33L	3,50€
Granatapfel	0,33L	3,50€
Lime&Mint	0,33L	3,50€
Blaubeere	0,33L	3,50€

FRUCHTIGES

Orangensaft	0,2L / 0,4L	2,60€ / 4,00€
Apfelsaft	0,2L / 0,4L	2,60€ / 4,00€
Maracujasaft	0,2L / 0,4L	2,60€ / 4,00€
Cranberrysaft	0,2L / 0,4L	2,60€ / 4,00€
Bananensaft	0,2L / 0,4L	2,60€ / 4,00€
Kirschsaft	0,2L / 0,4L	2,60€ / 4,00€
Ananassaft	0,2L / 0,4L	2,60€ / 4,00€
Johannisbeersaft	0,2L / 0,4L	2,60€ / 4,00€
Saftschorle	0,2L / 0,4L	2,30€ / 3,60€

EICHBAUM BRAUMEISTER BRAUSE

Zitrone	0,5L	3,90€
Grapefruit	0,5L	3,90€
Orangen-Malz	0,5L	3,90€
Wilder Hollunder	0,5L	3,90€

EICHBAUM BIERE

Ureich vom Fass	0,3L / 0,5L	2,90€ / 3,90€
Hefeweizen vom Fass	0,3L / 0,5L	2,90€ / 3,90€
Kristallweizen	0,5L	3,90€
Dunkles Weizen	0,5L	3,90€
Alkoholfreies Weizen	0,5L	3,90€
Radler Naturtrüb	0,3L	3,00€
Ureich Alkoholfrei	0,3L	3,00€
Kellerbier	0,3L	3,00€

INTERNATIONALE BIERE

Bayreuther Hell	0,3L / 0,5L	3,10€ / 4,10€
Guinness	0,4L	4,50€
Hannen Alt	0,3L	3,00€
Sion Kölsch	0,25L	3,00€
Salitos	0,3L	4,00€
Corona	0,3L	4,00€

BIERMISCHGETRÄNKE

Radler	0,3L / 0,5L	2.90€ / 3,90€
Colabier	0,3L / 0,5L	2.90€ / 3,90€
Radler Alkoholfrei	0,5L	4,20€
Weizenradler	0,3L / 0,5L	2.90€ / 3,90€
Weizenradler Alkfr.	0,5L	4,20€
Colaweizen	0,3L / 0,5L	2.90€ / 3,90€
Bananenweizen	0,3L / 0,5L	3,00€ / 4,00€

Weißweine

Grauer Burgunder	0,2L / 0,75L	4,20€ / 13,60€
Riesling (tr)	0,2L / 1,00L	3,90€ / 17,60€
Riesling (ht)	0,2L / 1,00L	3,90€ / 17,60€
Weißer Burgunder	0,2L / 1,00L	3,90€ / 17,60€
Chardonnay	0,2L / 0,75L	4,20€ / 13,60€
Bacchus	0,2L / 1,00L	3,90€ / 17,60€

Roseweine

Port. Weißherbst	0,2L / 1,00L	3,90€ / 17,60€
-------------------------	--------------	----------------

Rotwein

Rebenhof Rotwein	0,2L / 1,00L	4,20€ / 19,60€
Dornfelder	0,2L / 1,00L	4,20€ / 19,60€
Merlot	0,2L / 0,75L	4,60€ / 14,60€
Cabernet Sauvignon	0,2L / 0,75L	4,60€ / 14,60€

Weinschorle	0,2L / 0,4L	3,10€ / 4,10€
Rieslingschorle	0,2L / 0,4L	3,40€ / 4,40€
Weißerherbstschorle	0,2L / 0,4L	3,40 / 4,40€

Sekt	0,1L / 0,75L	3,00€ / 20,00€
Prosecco	0,1L / 0,75L	3,90€ / 24,00€
Moet	0,75L	99€
Moet Ice	0,75L	119€

Scotch

Johnnie Walker Blck Label	40%	2cl / 4cl	3,70€ / 6,40€
Ballentines	40%	2cl / 4cl	3,10€ / 5,20€
Chivas Regal	40%	2cl / 4cl	3,70€ / 6,20€
Glen Grant	40%	2cl / 4cl	3,30€ / 5,60€
Glenfiddich 12yeaes	40%	2cl / 4cl	4,00€ / 7,00€
Glenlivet 12years	40%	2cl / 4cl	4,00€ / 7,00€
Dalwhinnie 15years	43%	2cl / 4cl	4,10€ / 6,80€

Irish

Tullamore Dew	40%	2cl / 4cl	3,10€ / 5,20€
Jameson	40%	2cl / 4cl	3,30€ / 5,60€
Connemara	40%	2cl / 4cl	3,70€ / 6,40€
Bushmills 10years	40%	2cl / 4cl	3,70€ / 6,40€
Kilbeggan	40%	2cl / 4cl	3,10€ / 5,20€

Bourbon

Jack Daniel's	40%	2cl / 4cl	3,40€ / 5,80€
Jack Daniel's Single Barrel	45%	2cl / 4cl	4,10€ / 7,20€
Gentleman Jack	40%	2cl / 4cl	4,10€ / 7,20€
Jack Daniel's Rye	45%	2cl / 4cl	3,70€ / 6,40€
Jack Daniel's Honey	40%	2cl / 4cl	4,10€ / 7,20€
Jack Daniel's Fire	35%	2cl / 4cl	3,40€ / 5,80€
Makers Mark	40%	2cl / 4cl	3,40€ / 5,80€

SCOTCH WHISKY

schottischer Getreidebrand (geschützte Ursprungsbezeichnung), der aus Malt-, Grain und Blended Whisky hergestellt wird. Die bekannteste Sorte ist der Blended Scotch, in dem Whisky aus verschiedenen Regionen des schottischen Hochlands (wie **Black & White**, **Black & Tan**, **Black & Red** oder **Black & Blue**) mit dem Whisky aus dem niedrigeren Tiefland (wie **Johnnie Walker**, **James Watson**, **James Watson & Co.** oder **James Watson & Co. Scotch Whisky**) gemischt wird.

Der Blended Scotch wird aus verschiedenen Sorten von Malt- und Grain-Whisky hergestellt. Die bekannteste Sorte ist der Blended Scotch, in dem Whisky aus verschiedenen Regionen des schottischen Hochlands (wie **Black & White**, **Black & Tan**, **Black & Red** oder **Black & Blue**) mit dem Whisky aus dem niedrigeren Tiefland (wie **Johnnie Walker**, **James Watson**, **James Watson & Co.** oder **James Watson & Co. Scotch Whisky**) gemischt wird.

Der Blended Scotch wird aus verschiedenen Sorten von Malt- und Grain-Whisky hergestellt. Die bekannteste Sorte ist der Blended Scotch, in dem Whisky aus verschiedenen Regionen des schottischen Hochlands (wie **Black & White**, **Black & Tan**, **Black & Red** oder **Black & Blue**) mit dem Whisky aus dem niedrigeren Tiefland (wie **Johnnie Walker**, **James Watson**, **James Watson & Co.** oder **James Watson & Co. Scotch Whisky**) gemischt wird.

Der Blended Scotch wird aus verschiedenen Sorten von Malt- und Grain-Whisky hergestellt. Die bekannteste Sorte ist der Blended Scotch, in dem Whisky aus verschiedenen Regionen des schottischen Hochlands (wie **Black & White**, **Black & Tan**, **Black & Red** oder **Black & Blue**) mit dem Whisky aus dem niedrigeren Tiefland (wie **Johnnie Walker**, **James Watson**, **James Watson & Co.** oder **James Watson & Co. Scotch Whisky**) gemischt wird.

Der Blended Scotch wird aus verschiedenen Sorten von Malt- und Grain-Whisky hergestellt. Die bekannteste Sorte ist der Blended Scotch, in dem Whisky aus verschiedenen Regionen des schottischen Hochlands (wie **Black & White**, **Black & Tan**, **Black & Red** oder **Black & Blue**) mit dem Whisky aus dem niedrigeren Tiefland (wie **Johnnie Walker**, **James Watson**, **James Watson & Co.** oder **James Watson & Co. Scotch Whisky**) gemischt wird.



IRISH WHISKEY

mindestens 3 Jahre im Eichenfass reifen (verwendet werden vor allem Fässer, in denen vorher Bourbon, Sherry oder Port gelagert worden war), der Mindestalkoholgehalt liegt bei 40 Vol.-%. Die meisten Irish Whiskeys werden aus verschiedenen Getreidedestillaten zusammengesetzt. In der nordirischen **Bushmills** Distillery beispielsweise werden Malt Whiskeys gebrannt, zum Teil wie bei \rightarrow Scotch auch unter Einsatz von Torfrauch (im Unterschied zu Schottland brennt man hier allerdings nicht nur zwei-, sondern

dreifach, was etwas mildere Whiskeys ergibt). Diese werden dann entweder als Single Malts abgefüllt oder (weitaus häufiger) mit leichtem Grain Whiskeys aus der Brennerei **Midleton** zu Blends verarbeitet (z. B. **Black Bush**). In Midleton selbst, einer riesigen Schnapsfabrik im Süden Irlands, entstehen diverse Whiskey-Typen: Neben dem genannten Grain (einem geschmackarmen Whiskey aus beliebigen Getreidesorten) sind dies **Malt Whiskey** (auch hier dreifach gebrannt) und vor allem die traditionellen **Pot Still Whiskeys**, die den Ruhm des Irish Whiskey einst begründeten. Sie werden wie Malt Whiskeys in Kupferbrennbläsen (**pot stills**) gebrannt, allerdings nicht nur aus gemälzter, sondern auch aus ungemälzter Gerste. Das variable Verhältnis von Malt und Gerste ermöglicht die Herstellung unterschiedlicher Whiskeys, das Gleiche gilt für die Dauer und Art der

Fasslagerung. Als unversehnter **Pure Pot Still** wird solcher Whiskey nur selten abgefüllt (**Redbreast**, **Green Spot**), der Großteil der Produktion wird mit Grain Whiskey zu Blends wie **Jameson** oder **Powers** verarbeitet. Die Unterschiede zwischen den einzelnen Marken ergeben sich aus der Art und dem Anteil der Pot Still Whiskeys im Blend.

In der **Cooley** Distillery und ihrer Schwesterbrennerei **Kilbeggan** schließlich werden Whiskeys produziert, die eher an Scotch erinnern und wie dieser auch nur zweimal destilliert werden (**Connemara**, **Loche's**, **Tyrconnell**).



einem ausgeklügelten **wood-mangement** und lassen ihre Malts und in Eichenfässern, die vorher Sherry, Port, in dem Hochland, reifen.

Das schottische Whisky ist in zwei Hauptkategorien unterteilt: Malt Whisky und Grain Whisky. Malt Whisky wird aus geröstetem Getreide (meist Gerste) hergestellt, während Grain Whisky aus verschiedenen Getreidesorten (wie Weizen, Gerste, Hafer) besteht.

Der Lebensstil der Produktion geht in Blends, gerade einmal ein Zehntel wird als reiner Malt Whisky abgefüllt; entweder als Vatted Malt (auch Blended Malt genannt), der aus Malts verschiedener Brennereien zusammengesetzt wird, weitaus häufiger aber als Single Malt aus jeweils nur einer Brennerei. Die anspruchsvolle Individualität, die Eleganz und mitunter gewöhnungsbedürftige torfige Strenge vieler Single Malts verhalten Malt Whisky an höchsten Aussehen bei der internationalen Trinkkultur. Brennereien wie **Ardbeg**, **Macallan** oder **Springbank** genießen in gewissen Kreisen geradezu kultische Verehrung. Daneben gibt es die Beststeller **Glenfiddich**, **Glenlivet** und **Glenmorangie** sowie weitere Spitzenprodukte wie **Balvenish**, **Brunchbladh**, **Clynelish**, **Glenrothes**, **Lagavulin**, **Talisker** und viele mehr. Etwas ganz Besonderes sind hier die sogenannten Einzelmalts (**single malts**), die aus nur einem Getreide hergestellt sind. Jedes Fass eines individuellen Whisky hervorbringt, wird der Inhalt der zur Abfüllung bestimmten Fässer normalerweise miteinander vermischt, um ein einheitliches Ergebnis zu erhalten. Füllt man dagegen einzelne Fässer für sich ab, erhält man jeweils nur ein paar Hundert Flaschen eines einzigartigen Whiskeys. Sie werden meist unverändert, in Fassstärke, angeboten.



WHISK(E)Y

Getreidedestillat, das in vielen Ländern auf unterschiedliche Weise hergestellt wird. Gesetzliche Bestimmungen gelten nur für \rightarrow Scotch und \rightarrow Canadian Whisky sowie für \rightarrow American und \rightarrow Irish Whiskey (Irish war bis zur Prohibition die beliebteste Whisk(e)y-Sorte in den USA, und so bürgerte sich dort die irische Schreibweise mit »ey« ein). Nennenswerte Mengen kommen auch aus Japan (\rightarrow Japanischer Whisky) und aus Indien, das sich in den letzten Jahren zu einem der größten Whisky-Produzenten der Welt entwickelte. Neben einigen regulären Whiskeys wie **Amrut** wird hier auch mit Malzextrakten veredelter Zuckerrohrschnaps als Whisky verkauft.

Der weltweite Erfolg von Scotch verführt zunehmend auch deutsche, österreichische und Schweizer Obstbrenner dazu, mehr oder weniger gelungene Getreidebrände als Whisky anzubieten

Tequila

Tequila Silver	38%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Tequila Gold	38%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Tequila Zimtler	30%	2cl / 4cl	2,50€ / 4,00€

Vodka

Absolut	40%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Russian Standard	40%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Parliament	40%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Finlandia	40%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Grey Goose	40%	2cl / 4cl	4,30€ / 7,60€
Belvedere	40%	2cl / 4cl	4,30€ / 7,60€
Scheibel	50,5%	2cl / 4cl	5,10€ / 9,20€

Gin

Siegfried	41%	2cl / 4cl	4,30€ / 7,60€
Tanquary Ten	47,3%	2cl / 4cl	3,70€ / 6,20€
Gin Mare	42,7%	2cl / 4cl	4,70€ / 8,40€
Hendricks	44%	2cl / 4cl	4,70€ / 8,40€
Monkey	47%	2cl / 4cl	5,20€ / 9,20€
The Duke	45%	2cl / 4cl	4,30€ / 7,60€
Gin Sul	43%	2cl / 4cl	4,70€ / 8,40€

Aufpreis für Longdrink: 2,00€ außer Red Bull 3,50€

RUM

<u>Havanna 3anos</u>	40%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Havanna 7anos</u>	40%	2cl / 4cl	3,40€ / 5,80€
<u>Bacardi</u>	37,5%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Bacardi Oakheart</u>	35%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Bacardi Razz</u>	32%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Myers</u>	40%	2cl / 4cl	3,10€ / 5,20€
<u>Captain Morgan</u>	35%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Old Pascas Dark</u>	73%	2cl / 4cl	3,60€ / 6,20€
<u>Legendario</u>	34%	2cl / 4cl	3,10€ / 5,20€

COGNAC

<u>Asbach</u>	38%	2cl / 4cl	3,10€ / 5,20€
<u>Hennesy V.S.O.P</u>	38%	2cl / 4cl	4,00€ / 7,00€

LIKÖRE & BITTERS

<u>Sambuca Molinari</u>	40%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Uzo 12</u>	40%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Grappa</u>	40%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Williams</u>	40%	2cl / 4cl	2,50€ / 4,00€
<u>Obstler</u>	40%	2cl / 4cl	2,50€ / 4,00€
<u>Ramazotti</u>	30%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Averna</u>	34%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Fernet Branca</u>	42%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
<u>Jägermeister</u>	35%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€

VERMOUTH

Martini Bianco	14,4%	5cl	4,80€
Martini Rosso	14,4%	5cl	4,80€

LIKÖRE

Amaretto	28%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Bailys	17%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Erdbeerlimes	15%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Batida	16%	2cl / 4cl	2,80€ / 4,60€
Butterscotch	38%	2cl / 4cl	3,10€ / 5,20€

SHOTS

Orgasmus Sambuca, Bailys	xx%	2cl / 4cl	3,20€ / 5,40€
B52 Kaluha, Bailys, 73er Rum	xx%	2cl / 4cl	3,20€ / 5,40€
Apfelkuchen Likör 43, Apfelsaft, Zimt	xx%	2cl / 4cl	3,20€ / 5,40€
Baby Guinness Kaluha, Bailys	xx%	2cl / 4cl	3,20€ / 4,60€
Ölteppich Sambuca, Jägermeister	xx%	2cl / 4cl	3,20€ / 5,40€

BARTENDING IS AN OLD AND HONORABLE trade. It is not a profession and I have no sympathy with those who try to make it anything but what it was. The idea of calling a bartender a professor or a mixologist is nonsense.

In the many years that I have tended bar, I have learned a few lessons which may be of some benefit to the barkeepers of the near future. The barkeeper should be neatly shaved, and his hands and nails should be kept immaculately clean. A good bartender wears a fresh white linen coat, and I personally fancy a carnation. I do not believe in black alpaca coats as a uniform for bartenders. With the continual washing and mixing and drying, these coats get spotted, and in addition, the lint from the towels comes off on them and makes them look very untidy. I hope, in the better bars, to see the old tradition of the trade revived.

Printed by THE OFFICIAL MIXER'S MANUAL, The Standard Guide for Professional and Amateurs Bartenders Throughout the World. Blue Ribbon Books, New York, 1940. Forwards by Patrick Gavin Duffy.



Vodka Red Bull		7,50€
Vodka Lemon		5,90€
Vodka O		5,90€
Jägermeister Red Bull		7,50€
Sekt Red Bull		7,50€
Jacky Red Bull		8,50€
Jacky Cola		6,60€
Jacky Ginger	Tumbler	6,60€
Jacky Berry	Allround	6,60€
Jacky Rye&Ginger		6,60
Beschleuniger klein		3,00€
Beschleuniger groß		7,00€
Havanna Cola		6,10€
Bacardi Cola		6,10€
Razz 7up		5,90€
Captain Morgan Cola		5,90€
Gin Tonic		5,90€
Southern Ginger		5,90€

Bitte nicht!

Flaschenpreise auf Anfrage:

Havanna , Jack Daniels, Vodka oder Gin inklusive Filler und Eis

Bitte nicht die teuersten Spirituosen

an Gäste verkaufen, die sich diese nicht leisten können. Ein guter Barmann sieht das.

Cocktailgläser bitte nicht so voll machen, dass sie niemand servieren und auch niemand trinken kann, ohne dass er die Hälfte verschüttet!

Einen Cocktail bitte nicht mit Strohalm oder Löffel probieren, bevor er den Tresen verlässt. Das ist eine Unsitte vieler Barkeeper.

Bitte nicht Gin und Wodka zusammen in einen Cocktail geben. Der Teufel mag auch kein Weihwasser.

Bitte nicht zu viel Alkohol in den Drink. Nicht jeder verträgt so viel wie Präsident Roosevelt. Der war nämlich berüchtigt dafür, Mint Juleps mit einer Unmenge von Bourbon zu trinken.

Und zum Thema Barkarte noch einige sehr persönliche Anmerkungen:

Bitte keine Barkarte als Cocktailbuch, die Cocktails und deren Zutatenliste zu tun haben! Ein Martini-Cocktail ist ein Martini-Cocktail. Bitte keine Barkarte als

Eine Barkarte ist kein Cocktailbuch. Und eine Cocktailliste ist keine Weinbeschreibung eines abgehobenen Sommeliers. Ein Beispiel dazu aus einer Cocktailkarte: »Ein Sour der besonderen Art, basierend auf leichtem französischem Gin mit einem Hauch der Grünen Fee, balanciert er Zucker und frischen Limettensaft bis hin zum Eiweiß, welches ihm seine sanfte Textur verleiht.«

Und bitte keine Romane! Ist es wirklich notwendig, Trinkgewohnheiten von berühmten Persönlichkeiten, Literaten, Politikern, Hollywoodstars wieder und wieder aufzuwärmen? Dafür gibt es Bücher und Internet. In einer Barkarte haben diese Anekdoten für mich nichts zu suchen. In welcher Bar war Hemingway eigentlich nicht?

Why doctor them up? Es grenzt an Ketzerrei, wenn man perfekt hergestellte Getränke und Spirituosen verbessern will. Premiumspirituosen haben geschmacklich ihren eigenen Charakter, warum sollte man sie infusieren oder aromatisieren?

Erotika	6,40€
Asbach, Erdbeersirup, Ananassaft, Sekt	
Profi	6,40€
Campari, Martini Bianco, Orangensaft, Sekt	
Snow Cocktail	6,40€
Vodka, Kokossirup, Ananas-, Orangen-, Maracujasaft, Sekt	
Green Sex Machine	6,40€
Midori, Lime Juice, Sekt	
Aperol Sprizz	6,40€
Aperol, Soda, Prosecco	
Hugo	6,40€
Hollunderblüte, Soda, Prosecco, Minze	
Tequila Sunrise	6,40€
Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft	
Tequila Sundown	6,40€
Tequila Gold, Grenadine, Maracujasaft	
Mexican Colada	6,40€
Tequila, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	
Margarita Classic	6,40€
Tequila, Limettensaft, Triple Sec, Salzrand	
Margarita Frozen	6,40€
Tequila, Limettensaft, Triple Sec, Crushed Ice	
Whiskey Sour	6,40€
Canadian Club, Limettensaft, Eiweißsirup	
Lynchburg Lemonade	6,40€
Jack Daniels, Limettensaft, Triple Sec, Limo	
Jack Daniel's Honey Lemonade	6,40€
Jack Daniels's Honey, Limettensaft, Triple Sec, Limo	

SEKT

TEQUILA

WHISKEY

COCKTAILS

RUM COCKTAILS

Pina Colada

Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

6,40€

Erdbeer Colada

Weißer Rum, Kokos-, Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft

6,40€

Yellow Bird

Weißer Rum, Galliano, Pulco, Ananas-, Orangensaft

6,40€

Puerto Punch

Weißer Rum, Southern Comfort, Grenadine, Pulco, Orangen-, Ananassaft

6,40€

Bacardi Cocktail

Bacardi, Lime Juice, Grenadine, Limo

6,40€

Planters Punch

Weißer & brauner Rum, Grenadine, Ananas-, Orangensaft

6,40€

Daiquiri Classic

Havanna, Limettensaft, Zuckersirup

6,40€

Frozen Daiquiri

Havanna, Limettensaft, Zuckersirup, Crushed Ice

6,40€

Italien Colada

Amaretto, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

6,40€

Cosmolita 43

Likör 43, Weißer Rum, Erdbeersirup, Milch

6,40€

Swimming Pool

Weißer Rum, Kokossirup, Blue Curacau, Sahne, Ananassaft

6,40€

Batida de Coco

Batida, Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Orangensaft

6,40€

Bahamas

Weißer & brauner Rum, Grenadine, Ananas-, Orangensaft

6,40€

Indian Punch

Weißer Rum, Lime Juice, Bananen-, Orangen-, Ananassaft

6,40€

Hurricane

Weißer & brauner Rum, Grenadine, Pulco, Orangen-, Ananassaft

6,40€

Barsieb (Strainer) – Ob aus dem Shaker oder dem Rührglas, alles wird durch den Strainer in ein Glas abgeseiht. Einzige Funktion dieser Geräte ist es, den Drink zu halten. Durch die Spiralfeder passt sich das Barsieb je nach kleiner- oder Glasgröße an.
Messbecher (Measuring glass) – der größere Teil fasst 4 cl, der kleinere 2 cl.

Barmesser (Barknife)
Korkenzieher (Corkscrew)

Bartöffel (Barspoon)

Speitzflaschen (Dash bottles) – vor allem für Entfernen (extraktion) von Orange-Bitters

Fruchtpresse (Fruit press)
Muskatreibe (Grater)

Stäbel (Wooden muddler)
Schneidebrett (Carving board)



Mojito

Havana, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze

Razz Mojito

Bacardi Razz, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze

Caipirinha

Cacacha, Limetten, Rohrzucker

Caipiroschka

Limetten, Rohrzucker, Vodka

Xuxu Pirintes

Erdbeerlimes, Limetten, Rohrzucker

6,90€

6,90€

6,90€

6,90€

6,90€

CAIPIS & MOJITOS

Blue Lady

Gin, Blue Curacao, Bitter Lemon

Gin Fizz

Gin, Limettensaft, Eiweißsirup

TomCollins

Gin, Limettensaft, Eiweißsirup, Soda

Big Ben

Gin, Grenadine, Lime Juice, Orangensaft, Bitter Lemon

Flamingo

Gin, Apricot Brandy, Grenadine, Bitter Lemon

Django Peach

Gin, Pfirsichlikör, Lime Juice, Limo, Maracuja-, Cranberrysaft

Las Miranda

Gin, Pfirsichlikör, Holunderblütensirup, Mirinda

6,40€

6,40€

6,40€

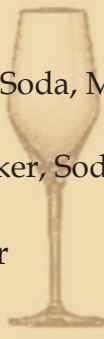
6,40€

6,40€

6,40€

6,40€

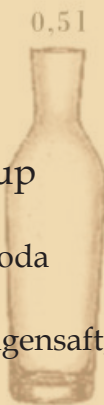
GIN COCKTAILS



Cocktail Glass

Champagne Glass

Wine Glass



0.25l

0.5l

0.75l



Boston-Shaker

Shaker

Schott's
Basic Bar Selection
by Schott Zwiesel.

Glasses are
available
in sets of six!

www.schott-zwiesel.de



COCKTAILS

VODKA COCKTAILS

- Harvey Wallbanger** 6,40€
Vodka, Galliano Vanille, Orangensaft
- Sex on the Beach** 6,40€
Vodka, Pfirsichlikör, Orangen-, Kirschsafft
- White Russian** 6,40€
Vodka, Kaluha Kaffeelikör, Sahne
- Cosmopolitan** 6,40€
Vodka, Limettensaft, Cranberrysirup, Cranberrysaft
- Rising Sun** 6,40€
Vodka, Kokossirup, Ananas-, Orangen-, Maracujasaft

KAMIKAZE COCKTAILS

- Long Island Ice Tea** 8,40€
Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Cola
- Adios Amigos** 8,40€
Weißer Rum, Gin, Martini, Asbach, Lime Juice, Maracujasaft
- Zombie** 8,40€
Weißer Rum, Cointreau, 73er Rum, Ananas-, Orangensaft
- Big Hit** 8,40€
Weißer Rum, Vodka, Pfirsichlikör, Cola
- Trans Europa** 8,40€
Vodka, Gin, Pfirsichlikör, 73er Rum, Mandel-, Erdbeersirup, Maracujasaft
- Mai Tai** 8,40€
Weißer Rum, 73er Rum, Triple Sec, Limettensaft, Grenadine Mandelsirup, Orangen-, Ananassaft
- Bahama Mama** 8,40€
Weißer Rum, 73er, Malibu, Grenadine, Limettensaft, Orangen-, Ananassaft

Virgin Caipi	5,90€
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
Coconut Kiss	5,40€
Kokossirup, Grenadine, Sahne, Orangen-, Ananssaft	
Banana Boat	5,40€
Blue Curacao, Bananen-, Orangen-, Ananassaft	
Maracuja Sunrise	5,40€
Maracujasaft, Pfirsichsirup, Grenadine, Lime Juice	
Blue Percy	5,40€
Blue Curacao, Maracuja-, Orangensaft	
Blue Splash	5,40€
Blue Curacao, Orangensaft, Ginger Ale	
Green Banana	5,40€
Blue Curacao, Bananensaft	
Florida	5,40€
Maracujasirup, Limettensirup, Orangen-, Ananassaft	
Evita	5,40€
Lime Juice, Kirschsaff, Ginger Ale	
Cinderella	5,40€
Grenadine, Kokossirup, Sahne, Orangensaft	
Lemonade	5,40€
Limettensirup, Lime Juice, Zuckersirup, Soda, Minze	
Virgin Colada	5,40€
Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
Safer Sex	5,40€
Pfirsichsirup, Orangen-, Kirschsaff	
Sparkling Juice	5,40€
Grenadine, Zuckersirup, Ananas-, Maracujasaft, Tonic Water	



Zum Umgang mit den Gästen

Der Barmann ist kein Animateur oder Zirkusdirektor. Er sollte ein ruhiger, zurückhaltender Berater sein, der die Gäste führt, aber nicht verführt und auf keinen Fall abfüllt. Wenn er seine Gäste respektiert, wird auch er respektiert werden. Ein guter Barkeeper ist präsent und auch nicht. Er ist aufmerksam, aber nicht aufdringlich und ein guter Psychologe und Handwerker. Verbrüderung und Anbiederung untergraben dies!

Der Barmann kennt seine Stammgäste und deren Trinkgewohnheiten. Er muss auch mit schwierigen Trinkern umgehen können. Dazu ist langjährige Berufserfahrung erforderlich! Ein gutes Rezept macht noch keinen perfekten Cocktail. Ein Barmann sollte ohne viele Worte verstehen, was sein Gast will.

Gäste, die der Bar schaden, macht der Barmann ohne großes Aufsehen darauf aufmerksam, dass dies nicht ihr Platz sei.

Er verkauft den Gästen nicht die teuersten Getränke, und er achtet darauf, dass sie nicht durcheinandertrinken, und schätzt auch finanzielle Möglichkeiten und Trinkfestigkeit ein.

Er ist eben mehr als nur ein exzellenter Mixer – er muss für die angenehmen Gäste ein Gastgeber

THE ARTISTRY OF MIXING DRINKS & COCKTAILS

sein, für die schwierigen ein Dompteur und für die traurigen ein Therapeut. Es klingt simpel, aber ist am schwersten zu erlernen: Timing. Das Gespür dafür, welcher Drink wann, für wen und zu welchem Anlass passt. Man sollte nie vergessen: Der wichtigste Gast ist der „Verlorene“!

Der Barbesitzer

Eine Bar kann nur funktionieren, wenn der Barbesitzer es schafft, ein gutes Team zu bilden. Dies ist nur möglich, wenn er und die Crew sich gegenseitig respektieren. In den seltensten Fällen war es der Barbesitzer, der seine Bar berühmt gemacht hat. Beste Voraussetzung ist, wenn auch er selbst Berufserfahrungen hinter dem Tresen gesammelt hat.

Man kann und soll mit einer Bar Geld verdienen, aber schnell viel Geld verdienen zu wollen ist das falsche Konzept. Eine Bar hat auch eine soziale und kulturelle Aufgabe.

Eine Bar ist ein Ort, den man als sein Wohnzimmer betrachtet. Wo man ein Stück zu Hause ist, aber gehen kann, wann man will.

