

Unsere Kalten Getränke

Softdrinks

- Coca-Cola / Cola Zero (0,4l) 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 – Kirschbananennectar (0,20 l) 2,90 €
- Mangosaft (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 €
- Warsteiner Pils 0.0 (0,33 l) 4,10 €

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 €
Ein herbes Pils aus dem Schwarzwald – vereint hohe Qualität mit tollen Aromen und wird klimafreundlich produziert.



Hausgemachte alkoholfreie Limo's

- Zitronen-Limonade (0,50 l) 6,90 €
- Blutorangen-Ingwer-Limonade (0,50 l) 7,90 €
-  Cranberry-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, Kirschsaft & 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 Mirtillo“ (0,40 l) 8,90 €
Weißweinlikör, Cranberry, Thymian, Prosecco & Tonic
- „Aperitivo Flora“ (0,30 l) 6,90 €
Blumig-herb mit Aromen von Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeer, Ingwer, Ringelblume & Rote Beete
- „Hugo“ (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

- Unser Winterlicher Signature Drink (0,20l) 5,90 €
Hausgemachter Pinoli Glühwein mit Rotwein, winterlichen Gewürzen, Orangenzeste – mit viel Liebe abgeschmeckt
- „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 €
- „Bottled Gin“ (0,35 l) 8,90 €
mit Limoncello, Limette, Cranberry & Mango
- „Mojito“ klassisch (0,40 l) 7,90 €
Rum, Limette, Soda, Rohrzucker & Minze
- „Creamy Mandarini“ (0,35 l) 8,90 €
Rum, Mandarine, Vanille, Kokosmilch & ein Hauch Sambucca
- „Rummy Rasberry“ (0,30 l) 6,50 €
Rum, Limette, Soda, Himbeere, Hibiskus & Ingwer
- „Cuba Libre“ (0,40 l) 7,50 €
Rum, Limette & Cola
- „Padovani“ (0,30 l) 6,90 €
Whiskey, Holunder, Limette & Zitrus-Soda
- „Bottled Vodka“ (0,35 l) 8,90 €
mit Pampelmuse, Mandarine, Limette & Vanille
- „Vodka Picante“ (0,30 l) 6,50 €
Vodka, Hibiskus, Limette, Ingwer & Zitrus-Soda

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 €

„I Ciari“ Sauvignon Blanc Venezia - frisch, mineralisch

DOC

Aus den sonnenverwöhnten Hügeln Venetiens 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

„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 €

„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 Ich 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 €

„Illivia“ Primitivo - 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 €

„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 €
mit Karamell-Kekscreme, 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 €
heißer 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 €
- Pinoli-Teemischung 3,50 €
- Ingwer-Gewürztee 2,90 €
- Pfefferminztee 2,70 €
- Weißer Früchtetee mit Papaya 2,80 €
- Apfelteree 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 Brokkolisauce (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 €

Hummus & Kalamatas

hausgemachter Hummus mit selbsteingelegten Kalamata Oliven und Baguette Brot zum Dippen

..... 9,90 €

Pane Mediterraneo

Geröstetes Brot mit Bohnenpaste, geröstete Paprikacreme und Artischocken – serviert mit Rucola und Pinienkernen

..... 8,90 €

Salat á la Pinoli (*vegetarisch*)

Saisonsalat mit Croutons, Schafskäse, mariniertem Kohl und Kürbis sowie Kürbiskernen

Klein 9,90 €

Groß 17,90 €

Unsere Suppen

Kürbissuppe (vegan)

Cremig & sämig mit steierischem Kernöl

7,90 €

Pastinaken-Cremesuppe (vegetarisch)

Mit gerösteten Haselnüssen

8,90 €

Unsere Hauptgerichte

„Terra e Mare“ 28,90 €

Pochierter Lachsfilet mit Kartoffel-Blumenkohl-Püree und Kohlsalat,
serviert mit einer feinen Velouté-Sauce

 Weinempfehlung: *Pinot Grigio – zitrusfruchtig & trocken*

„Pappardelle Gambero“ 26,90 €

Bandnuheln mit Flusskrebsen, Pistazie und Minze

 Weinempfehlung: *Sauvignon Blanc – frisch & mineralisch*

„Brasato“ 25,90 €

lange geschmorte Rinderschulter mit Kartoffelpüree und Kohlsalat,
serviert mit einer dunklen Rinderjus

 Weinempfehlung: *Appassimento Barbera – weich & fruchtig*

„Pasta Norcina“ 24,90 €

Salsiccia, Zwiebeln – abgelöscht mit Weißwein in cremiger
Ricottasauce

 Weinempfehlung: *Weißburgunder – elegant fruchtig*

 **Spaghetti „Carbonara“** 19,50 €
Guanciale (Schweinebacke), Ei, Parmesan & schwarzer Pfeffer –
cremig & klassisch

 Weinempfehlung: Chardonnay – cremig, vollmundig

Paccheri „Cervo“ 20,90 €
Pasta in geschmortem Hirschragout mit Erbsen und Preiselbeeren

 Weinempfehlung: Primitivo – samtig, kirschfruchtig

Fusillioni „Broccolo“ (vegetarisch) 18,90 €
mit cremiger Brokkoli-Sauce mit Röschen und gerösteten Pinienkernen

 Weinempfehlung: Pinot Grigio – zitrusfruchtig, trocken

„Fregola Sarda“ (vegetarisch) 21,90 €
sardische kleinkörnige Pasta, mit Wirsing, Kartoffeln und Bergkäse

 Weinempfehlung: Chardonnay – cremig, vollmundig

Gnocchi „Zucca“ (vegan) 23,90 €
Kartoffel-Gnocchi in Kürbis-Trüffelsauce mit Kürbiskernen

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

 Weinempfehlung: Weißburgunder – elegant fruchtig

Risotto „Rosso“ (vegetarisch/vegan) 20,90 €
mit Roter Beete und veganem Parmesan und Kresse
mit Roter Beete, Ziegenkäse und Kresse 24,90 €

 Weinempfehlung: Sangiovese Puglia – kräftig, fruchtig

Unsere Desserts

 **Mein Topf voll Winter-Glück (vegetarisch)**

Warme geflammte Schokolade mit knusprigem Engelshaar, Zimteis, Sahne & Pflaumenragout mit Haselnüssen

7,50 €

Biscoff-Cheesecake (vegetarisch)

Cheesecakecreme in der Schale karamellisiert mit Pflaumenragout und gebröselten Biscoffkekse

5,20 €

Waffelpop Noce (vegetarisch/vegan möglich)

gefüllte Waffel am Stiel mit Nuss-Creme, dazu Eis & Marillensauce

8,90 €

 **Schokoladen-Tarte (vegetarisch)**

Mit einem Hauch Orange verfeinert

6,50 €

Sorbet mit Fruchtragout (vegan)

Erfrischend süß, leicht & lecker

4,90 €

 **Kernöleis (vegetarisch)**

mit Sauerkirschen und karamellisierten Kernen

8,90 €

Cheese & Wine

Käse des Tages mit 0,11 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 (2 cl) 3,50 €
- Averna (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 €
- Dunkler Rum (2 cl) 3,00 €
- Amaretto (2 cl) 3,00 €