

## Vietnam Vorspeisen

326 **Cha gio** 9,70 €

hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Morcheln, Nuoc Nam Sauce (Fisch-Limetten-Sauce)

327 **Bo la lot** 9,70 €

Herzhaft gewürztes Rindfleisch, in Betelblätter gerollt, mit Reismudel-Kräutersalat, leicht scharfer Knoblauch Dip

332 **„Quynh Potpourri“ für 2 Personen** 28,90 €

Ein Potpourri aus unseren beliebtesten Vorspeisen, serviert auf Kantok  
Vietnamesische Frühlingsrollen, gebackene Butterflygarnelen, Gyoza,  
"Yam Wun Sen" Salat, serviert mit passenden Dipsaucen

306 **Goi Cuon** 9,90 €

Frische Glücksrollen gefüllt mit Garnelen, Ei und Reismudel-Kräutersalat, serviert mit hausgemachter HoiSin Sauce und gestoßenen Erdnüssen

**Sommerrolle**

## Thailand Vorspeisen

320 **Satay Gai** 9,50 €

gegrillte Hühnchen Spieße, mit Zitronengras mariniert, würziger Erdnuss-Dip

322 **Won Ton Tord** 9,30 €

knusprige Nudeltaschen gefüllt mit Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, Pflaumensauce

323 **Tord Man Gung „Feine Liebe“** 11,70 €

gebackene Garnelenküchlein feine Aromen von Limette, rote Curry im Pankomantel mit Gurken-Peperoni-Dip.

## Vietnam Suppen

342 **Canh ca** 7,70 €

Süß-sauer-scharfe Fischsuppe mit Tomaten, Ananas, Sojakeimen, Tamarinde, Kurkuma, frischem Koriander, Dill, Zitronensaft und Chili

343 **Mien Ga** 7,70 €

Mien Glasnudeln mit Hühnchen Fleisch, Bambussprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhafter Brühe

344 **Pho Bo** „National Suppe Vietnam“ Vorspeise: 7,70 €

Sattmacher Portion 14,90 €

Breite Reismnudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Sternanis, Zitronengras und Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum

## Thailand Suppen

340 **Tom Kha Gai** 7,90 €

Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Frühlingszwiebel und Galgant

341 **Tom Yam Gung**  8,60 €

Säuerlich-Scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignons und Limettenblättern

## Salate aus Thailand

300 **Yam Ped**  10,80 €

Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limette, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander

301 **Lab Gai**  10,70 €

Salat von gehacktem Hühnchen Fleisch und gerösteten Reiskörnern, fein gewürzt mit Limette, Schalotten, Zitronenblättern und Europagras

303 **Yam Wun Sen**  11,90 €

Leicht scharfer Glasnudelsalat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchen Fleisch, Mu-Err Pilzen und Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili und Kräutern in Szene gesetzt

304 **Som Tam Talay**  12,90 €

Knackig grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomate und grünen Bohnen in einer leicht scharfen Limettensoße, gehackte Erdnüsse

# Huhn

## Vietnam

### 503 Thit Ga Xao Mien 18,70 €

Im Wok gebratene Hühnerbrust mit Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Austern- und Fischsauce (gern auch mit Eier- oder Reissnudeln)

### 514 Thit Gà Xào Xa-Chanh 19,90 €

Feine Hühnerbruststreifen, im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblättern, Zitronengras, Austern-, Fisch- und Sojasauce

## Thailand

### 410 Gai Pat Met Ma Muang 19,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Austern-Sojasauce

### 411 Gai Preow Wan 19,90 €

Rösch gebackenes Geflügelfleisch, glasiert mit süß-saurer Tamaridensauce Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke

### 412 Massaman Gai 19,90 €

Mild-scharfes Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch

### 413 Gaeng Kiau Wan Gai 19,90 €

Hühnchen Fleisch in Kokosmilch mit grünem Curry, frischem Bambus und Thai-Aubergine

### 415 Chu Chi Gai 19,90 €

Gebratenes Hühnchen Fleisch in cremigem roten Thaicurry mit Paprika und Zucchini, abgerundet mit Limettenblättern

### 417 Kao Soi 19,90 €

Traditionelle Eiernudeln in gelbem Kokosmilch-Curry mit feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, Gurke und rösche Zwiebelstückchen

# Rindfleisch

## Vietnam

### 504 **Pho xao thit Bo** 19,90 €

Breite Reismudeln mit gehacktem Rindfleisch, Gemüse und Lauchzwiebeln, mit Koriander und gestoßenen Erdnüssen serviert

### 515 **Thit Bo Dau Den „Grandios“** 21,50 €

Würzige Rindfleischstreifen mit Erbsenschoten, Paprika- und Chilistreifen und Cashewkernen, intensiver Hoi Sin Sauce

### 506 **Thit Bo xao Rau Muong** 21,50 €

Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch, Peperoni, Austern- und Sojasauce, mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt

## Thailand

### 420 **Nua Pat Prik Thai Onn** 21,70 €

Kurz gebratene, geschnetzelte Rinderhüfte in rotem Thai-Curry mit Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und frischen grünen Pfefferkörnern

### 421 **Nua Kratiem Prik Thai** 21,70 €

Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreißenden Aroma durch gerösteten Knoblauch, Koriander und Austersauce, angerichtet auf einem Gemüsebett

### 423 **Penang Nua** 21,70 €

Würziges rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai-Bohnen, Paprika, Karotte und Perlauberginen, Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht Frische

## Ente

### Vietnam

507 **Vit chien – Rau xao** 23,90 €

Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaft gewokter Gemüse-Variation,  
Frühlingszwiebeln, Koriander

508 **Vit Xao Mang Mien** 23,90 €

Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, mit Morcheln, Peperoni  
und Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Mix aus Soja-, Austern- und Fischsauce

### Thailand

400 **Bamee Ped Yang** 23,90 €

Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, gekrönt von einer  
knusprigen ½ Entenbrust, knackiges Gemüse

401 **Geang Koa Ped Grob**  24,40 €

Kross gebacken ½ Ente mit rotem Kokosmilch-Curry, Litschi und jungen Bambus

402 **Ped Grob Pat Sot Thua !! Brilliant !!** 24,90 €

Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnussauce,  
obenauf eine knusprige 1/2 Ente

### <<Spezialitäten>>

470 **Curry Sampler** für 2 Pers. p. P.24,30 €

für 1 Pers.25,90 €

3 raffinierte Thai Currys: Penang Nua (Rindfleisch), Gaeng Kari Gai (Hühnchen)  
und Geang Kiauw Wan Pak (Gemüse)

478 **Nua Phat Phet " Gaumen Feuerwerk"** 23,90 €

Im Wok gebratenes Rindfleisch, Thai Perlauberginen, grüne Pfefferschoten,  
Kacchai Wurzeln. Aromatisiert mit Zitronengrass, Limettenblätter  
und originaler Curry Schärfe und gebackenen Süßkartoffeln.

476 **Penang Uthai**  „Deliziose Teller - Party“ 24,80 €

Ein Trio aus Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch in delikater ISAN Currysauce, verfeinert  
mit Limettenblättern, dazu ein separat gebratener Gemüsemix aus Zucchini,  
Champignons, Brokkoli, Paprika und MuErr Pilzen

## Fisch / Meeresfrüchte

### Vietnam

#### 509 CÀ Tom Muc Xao Rau 21,90 €

Filet vom Buntbarsch, Garnelen und Tintenfisch mit buntem Gemüse, gebraten mit reichlich Ingwer und Knoblauch

#### 511 Tom Xao Cai Dau Hao 21,90 €

Erlesene Pazifik-Garnelen mit knackigem Pak Choi, im Wok gebraten, Koriander, Soja-Austern-Sauce

### Thailand

*Spitzenklasse*

#### 442 Pat Thai Gung 20,90 €

Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, gestoßene Erdnüsse

#### 444 Gung Nam Prik Pao 22,90 €

Ein Medley von knackigen Gemüse, Blue Pearl Garnelen, umgarnt von, einer leicht scharfen, aber sehr leckeren thailändischen Nam Prik Pao-Sauce

#### 452 Pla Lard Prik 24,80 €

Im ganzen gebratene Dorade Royale, süß-scharf glasiert, Kefir-Limetten-Blätter, knackiges Gemüse

#### 453 Pla Yarng King 21,90 €

gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsebett, verfeinert mit Ingwer und Austernsauce, gereicht mit einem süß-säuerlich-scharfen Dip

#### 461 Yarng Geang Kiauw Lachs Pak 21,90 €

Knackiges Gemüse in grünem Kokos Thai Curry, obenauf ein zart gegrilltes Lachs Filet

#### 463 Ho Mok Pla !! **Genussfeuerwerk!!** 22,50 €

Gedämpftes Fischfilet mit Kokosmilch, rotem Curry, Chinakohl, Ei und Paprika, verfeinert mit Holapa Thai Basilikum, grüner Salat

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.  
Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro, inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung. Preisänderungen vorbehalten.

## VEGETARISCH

### **609 Poh Pia Phak Tord 8,90 €**

hausgemachte, vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit einem Gemüse-Cocktail  
kross gebacken, dazu Pflaumensauce

### **611 Phak Tord Grob 8,90 €**

Knusprig gebackenes Gemüse, cremige Erdnuss-Sauce

### **616 Som Tam 10,70 €**

Pikant gewürzter Salat von grüner Papaya mit Chili, Knoblauch und Erdnüssen,  
traditionell gewürzt mit Limettensaft und Fischsauce

### **620 Tom Kha Phak Hed 7,90 €**

Leichte Kokosnuss-Suppe mit knackigem Gemüse, frischem Koriander und Pilzen

## **Hauptgerichte**

### **4420 Pad Thai 18,40 €**

Thai Original im Wok gebratene Reismudeln mit Gemüse, Ei, Tofu, fein gewürzt mit Tamarinde

### **625 Geang Kiau Wan Phak 19,50 €**

Köstlich scharfes, grünes Curry mit jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch

### **633 Bamee Pat Phak 17,90 €**

Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, Ei,  
gewürzt mit Sojasauce (Gerne auch mit Reis-oder Glasnudeln)

### **627 Pat Phak Ruam Mit Het 18,20 €**

Gemischtes Gemüse mit Pilzen, im Wok gebraten,  
glasiert mit herzhafter Austernsauce

### **630 Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“ 18,90 €**

Hohlstieliger Wasserspinaat im Wok gebraten, raffiniert mit Peperoni, Paprika,  
Knoblauch, Schalotten und Bohnensauce in Szene gesetzt

### **631 Dau Phu Chua Ngot 17,20 €**

gebackener Tofu in feiner süß-saurer Sauce, mit Sweet Ananas, Gurken  
und Tomaten, verfeinert mit Koriander und Frühlingzwiebeln

### **632 Geang Kari Phak 19,50 €**

Mildes, gelbes Curry mit Gemüse, Ananas- Tomaten und Kartoffelstückchen,  
geröstete Zwiebelflocken, mit Fisch- und Austernsauce gewürzt

Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne den klassischen Fisch-/Austernsauce: „Vegan“

## Dessert:

### 600 Gluei Tord oder Zapparod Tord 7,70 €

Gebackene Banane oder Ananas mit Vanilleeis

### 601 Gebackene thailändische Kokosnuss – Bällchen 8,80 €

Serviert mit Nougat

### 602 Schmelzendes Herz 10,90 €

zerschmilzt im Mund: gebackene Schokoladen-Tarte mit weichem Kern, Cointreau Banane

### 605 „Kao Niau Ma Muang“ 10,90 €

Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis, frisch geschnittener Blumenduft Mango

### 606 Espresso Kem „Vietnam Affogato“ 4,90 €

Espresso mit einer Kugel Vanille- oder Kokos-Nuss -Eiscreme

### 607 Roti „Phumisak .“Thai Palatschinken“ 8,20 €

Direkt aus dem Giant Wok: Süßer, hausgemachter Roti, in Ei gebraten, mit einer verlockenden Palmzuckersauce + 1 Kugel Vanilie Eisreme .€. 2,00

### 608 Mochi Mango 9,50 €

Klebreis-Bällchen mit einer Füllung aus Mango-Kokos-Eis

### 604 bánh bột gạo 7,70 €

Im Bananenblatt gedämpfter Klebereis  
gefüllt mit Tarowurzel, Palmzucker und Kokossauce

## DIGESTIF

### Asia Spezialitäten

200	Nep Moi Reisschnaps aus Klebreis, Vietnam	2 cl	€ 3,90
201	Loa Moi Reisschnaps aus jungem Reis, Vietnam	2 cl	€ 3,90
202	Bambuslikör	2 cl	€ 3,90
204	Sake Reiswein	2 cl	€ 3,90
206	Sang Som Thai Rum	2cl	€ 4,20

### EDELBRÄNDE "Exakt am Extrakt"

220	<b>Gölles "Alter Apfel"</b>	2cl	€ 4,90
	Im Eichenfaß ausgebauter Brand aus steirischen Äpfeln, rund und weich mit würzigem Finale		
221	<b>Gansloser "Ingwer Geist"</b>	2cl	€ 4,80
	Hergestellt aus thailändischem Bio Ingwer, er besticht durch sein intensiv würziges Ingweraroma, welches an Zitronengras erinnert		
222	<b>Eisschlehe Gansloser</b>	2cl	€ 4,90
	Subtile, feine Qualität mit einem zartem Aroma aus Frucht und Stein, frisch und klar definiert, im Mund authentische Frucht- und Marzipannoten, deutliche Gerbstoffe, mittlerer Körper und feuriger Alkohol		
223	<b>Zigarren Birnen- Brand „Gößwein“</b>	2cl	€ 4,90
	Perfekt strukturierte Aromen die an saftige Birnen erinnern, mineralisch, filigran und konzentriert, am Gaumen perfekte fleischige Birnenfrucht, frisch, körperreich und ausdrucksstark.		

## APERITIF

130	Mango – Ingwer – Spritz mit Prosecco	€ 7,90
130	Zitronengras – Lime Spritz mit Prosecco	€ 7,90
130	Aperol Spritz mit Prosecco	€ 7,90
121	Campari, Maracuja- oder Orangesaft (*mit Farbstoff)	€ 7,90

## BIERE

18	Tegernseer Hell vom Fass	0,5 l	€ 4,90
17		0,3 l	€ 3,10
18	Tegernseer Dunkel Bier	0,5 l	€ 4,90
18	alkoholfreies Spaten Hell	0,5 l	€ 4,90
10	Tegernseer -Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,10
16	Radler <sup>3</sup>	0,5 l	€ 4,90
13	Schneider Weisse „Original“, frisch gezapft	0,5 l	€ 5,10
		0,3 l	€ 3,90
13	Schneider Weisse leicht	0,5 l	€ 5,10
13	Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,10
12	Shinga Beer	0,33 l	€ 4,90
12	Chang Beer	0,33 l	€ 4,90
12	Saigon	0,33 l	€ 4,90

Alle Biere glutenhaltig

## OFFENE Weißweine 0,2 l

- 150 2022er Thüngersheimer Johannisberg, Bachus, Franken** € 6,70  
Eine junge Rebsorte, blumig und duftig, für Liebhaber von halb-trockenen Weinen mit dezenter Säure und feinfruchtigen Geschmack
- 152 2022er SONNENGELB Muskateller BIO - Weingut Holger Hagen** € 7,30  
Faszinierend exotischer Duft, dennoch dezent gehalten, vollmundig und harmonisch, nach steirischer Tradition ist dieser Muskateller ganz trocken
- 156 2023er Ehmoser von den Terrassen Grüner Veltliner trocken.** € 7,50  
Pikant würzig mit hochfeiner Frucht, sehr klar strukturiert, der unverkennbare Österreicher und universelle Essensbegleiter, besonders schön zu Fisch und scharfen Speisen
- 157 2022er Provenza Lugana, Maiolo, Italien** € 7,40  
Der Lugana Maiolo von Azienda Agricola hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Aromen von weißen Blüten und Mandeln, harmonischer mit leicht salzigen Nuancen

## offene Rotweine 0,2l:

- 168 2022er Cuvée Fusion One, Barrique Ausbau, Burgenland** € 7,90  
Cuvée aus Merlot und Blaufränkisch. Sattes Violett. Reife Heidelbeere, dunkler Kakao und Lakritz, zarte Aromen von Heidelbeere und Kakao, stoffige Textur. Ein Wein wie ein Gentleman, nobel und vielschichtig.
- 162 2022er Conte di Campiano, Primitivo, trocken, Italien** € 7,90  
Rubinrot, ins Violette spielend, starker Duft von Brombeere, Kirsche und Sauerkirsche mit leichtem Veilchengeschmack und Feldminze, voller, eleganter und samtiger Geschmack, langer, nachhaltiger Mandelgeschmack
- 166 2022er De Bortoli Family Selection Shiraz** € 7,90  
Volles Bouquet reifer Früchte, leichte Pfeffernote, eine herrliche Würze, feine Vanilletöne und eine angenehme Tanninstruktur runden diesen Wein ab, auch im Finish zeigt er sich von großer Klarheit und Intensität

## Rotling

- 172 2021er 5 Freunde PINKFEIN – Weingut zur Schwane 0,2 l** € 6,90  
Fränkischer Rotling, mit einer kräftigen Farbe gesegnet, aber dennoch leicht und süffig. Der ideale Begleiter für kräuterreiche Gerichte.

## Flaschenweine

### Weißweine 0,75l Zu zweit fast 4 Gläschen genießen!

- 154 2021er Privat Weingut Hart, Silvaner, Kabinett Trocken** € 19,80  
Ein fränkischer Bocksbeutel mit viel Charakter, typisch kräftiger und frischer Silvaner Kabinett mit gelbem Aromenspiel
- 155 2020er DuToitskloof, Sauvignon blanc, Südafrika** € 25,90  
Mit seiner saftigen Art und der feinen Säure ist er ungemein süffig und trinkfreudig, ein eleganter Begleiter zur Asia-Küche, Spargel oder Fischgerichten
- 167 2022er Lugana Zenato aus Veneto** € 28,40  
Seine kräftige Frucht erinnert an Birnen und Aprikosen, im Abgang finden wir würzig mineralische Nuancen, dieser Wein ist ein schmackhafter Begleiter, vor allem, wenn pikante Saucen im Spiel sind

### Rotwein 0,75 l

- 173 2018er DuToitskloof, Cabernet Sauvignon - Shiraz, Süd Afrika** € 29,20  
Dieser Cabernet Sauvignon - Shiraz hat Aromen von schwarzen und roten Johannisbeeren, ausgesprochen weich und harmonisch, mittlerer Körper und reife Tannine, dieser Wein ist der perfekte Begleiter für die thailändische Küche
- 169 2020er Zweigelt Salzl, Barrique Reserve, Österreich** € 31,50  
Intensives kaminrot mit violetten Reflexen, in der Nase extrem fruchtig, an Kirsch-Weichsel-Likör erinnernd, Zwetschgen, Steinobst, vielschichtige Nase, dezenter Holzeinsatz, Brombeeren, am Gaumen sehr elegant und feingliedrig, weiche Tanninstruktur, sehr rund und balanciert, schöne Extraktsüße, bleibt extrem lange haften, typischer Zweigelt mit viel Trinkspaß
- 170 2019er Long View, Adelaide , Australien** € 31,00  
Der Yakka Shiraz hat einen dunkel-violetten Farbton, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Anis und Backgewürzen sowie dunkler Schokolade und Kaffee, er zeigt einen gut integrierten, minimalen Eichencharakter, perfekt ausgewogenes Tannin und einen langen, klaren Abgang

### WEINBRAND - COGNAC – ARMAGNAC

- |     |                        |      |        |
|-----|------------------------|------|--------|
| 186 | Weinbrand Asbach Uralt | 2 cl | € 3,90 |
| 205 | METAXA 5 Stern         | 2 cl | € 3,90 |

#### GRAPPA

- |     |   |      |        |
|-----|---|------|--------|
| 196 | fränkischer Tresterbrand von Müller - Thurgau - Trauben, frech,       | 2 cl | € 3,90 |
| 188 | Grappa Vuisinar – Nonino Tresterbrand im Holzfass gelagert aus Friaul | 2 cl | € 4,50 |

#### BITTER

- |     |              |      |        |
|-----|--------------|------|--------|
| 190 | Ramazotti    | 2 cl | € 3,90 |
| 199 | Jägermeister | 2 cl | € 3,90 |

#### WHISKY

- |     |                                   |      |        |
|-----|-----------------------------------|------|--------|
| 192 | Jonny Walker Red Label            | 2 cl | € 3,90 |
| 193 | Mekhong Thailändischer Reiswhisky | 2 cl | € 3,90 |

#### LIKÖRE

- |     |  |      |        |
|-----|--|------|--------|
| 225 | Bio Ingwer Likör rassig, runder Geschmack mit wenig Süße | 2 cl | € 3,90 |
| 194 | Amaretto di Saronno – Mandellikör                        | 2 cl | € 3,90 |
| 195 | Pflaumenwein   | 2 cl | € 3,90 |

## Die Gute Erfrischung

1300 Hausgemachte Zitronengrass –Limetten Schorle– ODER Hausgemachte Mango - Ingwer Schorle	0,50l	€ 6,10
SCHORLEN	0,2l	0,4l 0,5l

31 mit naturtrübem Apfelsaft "Pözl",	€ 2,90	€ 4,50	5,30
36 Johannisbeere- oder Orangenschorle "Pözl"[3,5]	€ 2,90	€ 4,50	5,30

32 Guaven- oder Mangoschorle oder Litschi [33]	€ 2,90	€ 4,50	5,30
30 Maracuja- oder Ananasschorle "Pözl"[3,4]	€ 2,90	€ 4,50	5,30
Fruchtsäfte	€ 3,50	€ 6,40	6,90

39 Cola,/ Zero (1.2), Orangenlimo, Zitrolimo, Mezzo Mix	€ 2,90	€ 4,50	5,30
---	--------	--------	------

	0,2l	0,5l
43 Weiß- oder Rotweinschorle	€ 4,20	€ 7,20

### MINERALWASSER

45 Adelholzner Gourmet, still oder spritzig	0,25l	€ 3,20
48 Adelholzner Classic, still oder spritzig	0,50l	€ 5,10
46 Adelholzner Gourmet, still oder spritzig	0,75l	€ 6,80
47 Tafelwasser	0,2l	€ 2,50 0,40l € 3,50

### CAFÉ

60 Café	€ 2,80
61 Espresso	€ 2,60
62 Cappuccino	€ 3,60
63 Espresso doppio	€ 3,50
64 Espresso macchiato	€ 2,80
66 Latte Macchiato	€ 3,80
69 Vietnamesischer Kaffee	€ 4,10

### Kännchen TEE

52 Ingwer, biologischer Anbau	€ 4,50
53 Jasmin	€ 4,50
54 Zitronengrass Ingwer	€ 4,50
55 Ayurvedische Kräuter, Indisches Tulsikraut mit Ingwer u. Orange	€ 4,50
57 Sencha, biologischer Anbau	€ 4,50

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßstoff, 4 = mit Konservierungsstoffen,  
5 = gefärbt mit Beta-Carotin, 6 = chininhaltig, a = glutenhaltiges Getreide  
Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer