Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, nicht genossen zu haben.

Herzlich Willkommen

im Hotel Loipenstub‘n

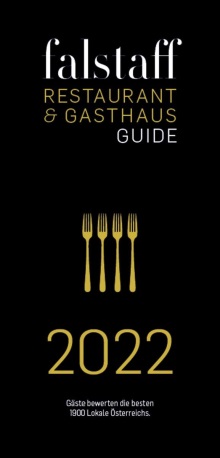
Wir bemühen uns, Sie in unserem Haus mit heimischen Produkten und hausgemachten Mehlspeisen zu bewirten.

In der Küche wird alles frisch zubereitet, deshalb kann es auch zu kurzen Wartezeiten kommen.

Unser Serviceteam ist aber immer bemüht, Sie in der

Zwischenzeit mit besten Getränken und guten Weinen zu verwöhnen.

Wir bitten hierfür für Ihr Verständnis!



Wir sind stolz, ein KochArt Betrieb zu sein

# KochArt

Die BRIXENTALER KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verwendet und besonders gekennzeichnet in ihrer Speisekarte ausweist. Die Wirtegruppierung BRIXENTALER KochArt möchte einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, das Brixental als Genussregion zu positionieren. Kontrollierte Qualitätsprodukte aus der heimischen Landwirtschaft stehen dabei im Mittelpunkt.

Mitglieder im Verein KochArt sind ausschließlich Betriebe, welche die Philosophie des regionalen Einkaufs leben und fördern.

Unsere Spezialitätenwochen:

Jänner – Tiroler Berglamm

Juni – Fisch vom Pillerseetal

August – Tiroler Almschwein

September – Brixentaler Wild

**Unsere heimischen Bauern und Produzenten**

**Rind & Kalb** u.a.von Bauern aus dem Brixental & Metzgerei Knauer

**Schwein** Niederkaseralm Kelchsau & Metzgerei Knauer Brixen im Thale

**Huhn** Bergbauer „Unterberghof“ Kelchsau & Metzgerei Knauer Brixen

**Fisch** Fischzucht Leo Trixl aus Fieberbrunn

**Milch & Milchprodukte** Tirol Milch mit AMA-Gütesiegel

**Eier** aus österreichischer Freilandhaltung

**Erdäpfel** Stefan Wieser aus Natters

**Gemüse der Saison** Nordtiroler Gemüsebauern

Dürfen wir Ihnen vor dem Essen

einen servieren…

|  |  |
| --- | --- |
| Glas Prosecco „Mionetto“ | 5,20 € |
| Glas Prosecco mit Holunder | 5,40 € |
| “Hugo” Sprizz | 6,00 € |
| “Aperol Sprizz” | 6,00 € |
| Aperol Lemon Sprizz | 6,00 € |
| Campari Orange | 7,50 € |
| Campari Soda | 6,20 € |

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

## Einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit wünscht

Fam. Fuchs-Beihammer

Sekt & Prosecco & Champagner

Schlumberger Wein- und Sektkellerei

Sparkling Brut Klassik 0,75 l Flasche € 44,00

Erfrischender Marillenduft, intensive Aromen nach grünem Apfel, zarte Hefe Komponenten, trocken, frisch und fruchtig, zartrauchig; reife Frucht, schmeichelnd, lebendig. Betont niedrige Dosage, prägnante Säure.

Martini & Rossi S.p.A.

Asti Spumante 0,75 l Flasche € 34,00

Feine Muskataromen mit zarter Würze, angenehm fruchtige Süße, lebhaft prickelnd mit animierender Säure.

Le Manzane

Valdobbiadene Prosecco Superiore 0,75 l Flasche € 32,00

Leuchtende, strohgelbe Farbe mit lebhafter Perlage. Leicht, fruchtig, mit einem zarten Hauch vom Duft frischer Brotkruste und einer leicht blumigen Note.

Taittinger

Champagne Brut Réserve 0,75 l Flasche € 128,00

Die Farbe ist brillant, ein goldenes Strohgelb. Dazu feine Perlchen und eine anhaltende Mousse. In der Nase ein ausdrucksvoller, offener Duft, fruchtig und zugleich an Brot erinnernd. Er enthält Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschote. Am Gaumen delikate Aromen frischer Früchte u. Honig

„Es lebe die Freiheit!

Es lebe der Wein!“

Johann Wolfgang von Goethe

Flaschen – Weißweine

Österreich

Weingut Müller – Kremstal (D.A.C.)

Grüner Veltliner Ried Kremser Kogl 2021 0,75 l Flasche € 33,00

Helles Gelb mit grünen Anklängen; In der Nase eröffnet ein nuancenreicher Fruchtfächer nach Grapefruit, Apfel, Zitrus mit feiner Würze; Am Gaumen tritt die vollreife, einladende Frucht mit feiner Würze an, stoffig, sehr harmonisch und bereits sehr trinkfreudig; Hat seine Kraft völlig eingebunden, gute Länge. Trocken;

Weingut Dürnberg – Weinviertel (D.A.C.)

Grüner Veltliner Alte Reben 2021 0,75l Flasche € 37,00

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit etwas Blütenhonig unterlegte Mangonoten, zarte Würze, ein Hauch von Melisse. Saftig, feine, balancierte Säurestruktur. Weiße Tropenfrucht im Abgang. Der klassische Grüne Veltliner von 40-jährigen Reben. Empfehlenswert zur typischen österreichischen Küche sowie zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Weingut Waldschütz – Kamptal

Sauvignon Blanc 2020 0,75 l Flasche € 38,00

Dieser Sauvignon Blanc explodiert schon regelrecht in der Nase, von Brennnesseln und gelbem Paprika übergehend zu Holunder und tropischen Früchten ist hier alles zu finden, cremig und stoffig, kräftig mit eleganter Textur und famosen Abgang begeistert dieser Paradevertreter dieser weltweit geschätzten Rebsorte die Weintrinker. Trocken;

Weingut Tschermonegg – Süd Steiermark

Sämling 2021 0,75 l Flasche € 34,00

Strahlendes Strohgelb. Im Duft einladende, Marillen- und Weingartenpfirsicharomen. Am Gaumen saftige Steinobstfrucht mit einer angenehmen, knackigen Säure und eleganter Würze; Mittlerer Körper und langanhaltend im Abgang. Halbtrocken;

Weingut Gisperg – Thermenregion 1/8 l Glas € 5,60

Chardonnay Klassik 2020 0,75 l Flasche € 34,00

Seine Jugendlichkeit sieht man ihm sofort an - Helles Grüngelb, klar und strahlend. Das elegante Bukett nach Kernobst und Birne mit zarter vegetalen Note. Ein Hauch von Würze gesellt sich dazu. Im Geschmack saftig fruchtig, Heublumen aber auch Kräuter. Die kernige Fruchtsäure wirkt trinkanimierend und stützend. Ein Wein mit Schmelz und Körper. Trocken;

Weingut Muster Poschgan – Südsteiermark

Grauburgunder 2021 0,75 l Flasche € 35,00

Erst mineralisch, dann feinfruchtiger Beginn mit einem Hauch Mandel in der Nase. Durch die gut gedeckte Säure dürfen am Gaumen Kräuter ebenso wie frische Pilze zu Tage treten. Diese wunderbare Harmonie hält im Abgang lange an.

Weingut Johann Topf – Kamptal

Weissburgunder Ried Hasel 2018 0,75 l Flasche € 42,00

Goldfarben mit Grünreflexen, in der Nase Walnussnoten und zarte Vanillenuancen, am Gaumen füllige, mächtige Struktur, mit gut eingebundener Säure. Lang anhaltender Abgang.

Weingut Domäne Wachau – Wachau (D.A.C.)

Riesling Loibenberg Smaragd 2020 0,75 l Flasche € 45,00

Leuchtendes Strohgelb mit zarten Grünreflexen; konzentriert und intensiv in der Nase mit ausgeprägter Aromatik nach Weingartenpfirsich, Marille mit exotischen Anklängen, rauchig-mineralisch; Am Gaumen zeigt sich der Loibenberg mit viel Substanz und Tiefe, die lebendige Säure gibt dem Wein

Schliff und Eleganz. Ein Wein mit langem Reifepotential! Trocken;

Flaschen – Weißweine

Italien

Cantina Bulgarini - Lombardei

Lugana 2021 0,75 l Flasche € 42,00

Typisch und fruchtiges Bukett gepaart mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen ist der Bulgarini Lugana DOC entscheidend frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote.

Weingut Specogna -Colli Orientali del Friuli

Idendità 2018 0,75 l Flasche € 65,00

Das Aroma ist süß, weit, würzig, mit kräftigen typischen Noten. Im Gaumen ist der Wein kräftig, angenehm sauer, mit guter Textur und fruchtiger und würziger Vielschichtigkeit; sehr andauernder typischer Abgang von Mandeln und exotischen Früchten.

Weingut Specogna -Colli Orientali del Friuli

Friulano 2021 0,75 l Flasche € 38,00

Friulano ist ein Joker der Region. Leicht und frisch, aber nicht dünn, mild, jedoch nicht beliebig, und immer mit den typischen Aromen von Mandeln, Nüssen, exotischen Früchten und vielleicht ein wenig Salbei im Glas.

Weingut Specogna -Colli Orientali del Friuli

Sauvignon 2020 0,75 l Flasche € 38,00

Typisches elegantes Aroma der Rebsorte, Zitrusfrüchten, Grapefruit Rosé, Ananas, gelbe Paprikaschote und Anklänge von Tomatenblättern und Buchsbaum. Stark, intensiv, voluminös, knusprig, gut sauer. Vielschichtige und intensive Empfindungen, lang nachhaltiger Nachgeschmack.

Weingut Specogna -Colli Orientali del Friuli

Pinot Grigio 2020 0,75 l Flasche € 38,00

Das In der Nase Blütenaromen und einhüllend nach Apfel, Birne und schwarzem Holunder. Am Gaumen samtig mit süßen und kräftigen Noten nach Äpfeln und Ananans. Wunderbares Säurespiel.

Wein und Frauen sind auf Erden

aller Weisen Hochgenuss,

denn sie lassen selig werden,

ohne dass man sterben muss.

## Johann Wolfgang von Goethe

Flaschen – Weißweine

Spanien

[Domaine de la Baume](https://www.vivino.com/wineries/la-baume) - Pays d‘Oc

Sauvignon blanc 2021 0,75 l Flasche € 34,00

Viel exotische Frucht, frische Säure, Saftigkeit und Konzentration mit fruchtig-floralen Aromen, die im Glas ein perfektes Zusammenspiel mit Säure und Alkohol ergeben. Trocken;

## Flaschen - Roséwein

Weingut Umathum – Neusiedlersee

Cuvee “Rosa” Rosé 2021 0,75l Flasche € 38,00

Rosé Saignée aus Saftabzug hergestellt aus Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt Laurent. Strahlendes Himbeerrot, in der Nase Aromen nach Himbeeren und Anklänge von Kirschen, die sich am Gaumen widerspiegeln, angenehmer, feiner, vollmundiger Geschmack, mild.

Ultimate Provence - Provence

Côtes de Provence Rosé 2021 0,75 l Flasche € 54,00

Feine Balance zwischen Frucht und Frische. Nicht zu leicht, eher mittelkräftig und mit runden, harmonischen Abgang. Trocken;

## Flaschen - Rotweine

## Österreich

Weingut Taferner – Carnuntum (D.A.C.)

Zweigelt Rubin Carnuntum 2020 0,75 l Flasche € 34,00

Eine wunderbar geschmeidiger und weicher Zweigelt, der sich durch seine intensiven Fruchtaromen auszeichnet. Schwarze Beerenfrucht, deutliche Kräuterwürze, ein Hauch von Brombeeren und etwas Tabakwürze. Saftige, reife Zwetschken, feine Fruchtsüße, elegant und ausgewogen. Angenehme Frische und zarter Schokoladen Touch im Nachhall.

Weingut Hartl III - Thermenregion 1/8 l Glas € 5,60

St. Laurent Classic 2020 0,75l Flasche € 32,00

Dunkles Rubinrot mit bläulichen Reflexen. Intensiver Duft nach dunklen Beeren, Herzkirschen, Bitterschokolade und Schwarztee. Am Gaumen viel reife Frucht, dunkle Kirschen, Schwarzbeerkompott und Zwetschke, gepaart mit zartherber Schokolade und dezenten Kräuternoten. Wunderbar saftig!

Weingut Schwarz - Neusiedlersee

Pinot Noir „The Butcher“ 2020 0,75l Flasche € 32,00 helles Rubingranat, zart unterlockert. Noch etwas verhalten, zart nach Nougat und rote Beerenfrucht, Erdbeeren, Kirschen. Saftig, kraftvoll, seidig-süße Textur, gut integrierte Tannine, feines Erdbeerkonfit und Orangenzesten im Nachhall, feiner Karamelltouch im Rückgeschmack.

Weingut Kirnbauer - Mittelburgenland

Blaufränkisch “7301” 2017 0,75 l Flasche € 36,00

Dunkelrubinrot, würzige Nase, Anklänge an Herzkirschen und Weichseln, am Gaumen fruchtig, dezente, mineralische Note, saftiger Trinkfluss, feine Säure. Trocken;

Weingut Landauer-Gisperg - Thermenregion

Cuvee Black Betty 2020 0,75l Flasche € 36,00

Die Rotweincuvee aus Rössler, Rathay und St. Laurent für alle Weintrinker! In der Farbe tiefdunkel fast schwarz. Die ausdrucksstarke Nase nach dunklen Waldbeeren, Lakritze und etwas Tabak laden den Gaumen regelrecht ein endlich den ersten Schluck zu machen. Hier spielt die Black Betty ihren vollen Charme aus – füllig, fruchtig und opulent überzeugt sie auf ganzer Linie. Der

Mittellange Abgang erzeugt eine wunderbare Trinkfreudigkeit. Trocken;

Weingut Gisperg - Thermenregion

Cuvee Kontrast 2017 0,75l Flasche € 44,00

Die aus St. Laurent, Rössler, Merlot und Cabernet Sauvignon bestehende Reserve Cuvée betört alle Sinne. Eine intensive Nase nach Waldbeerencocktail verwoben mit zarter Tabakwürze. Dicht und stoffig mit internationalem Charakter. Am Gaumen begeistert die enorme Fruchtpräsenz mit rundem Tannin Gerüst. Im Nachhall verspielte Holzwürze, zarte rauchige Noten und ein sehr langer Abgang überzeugt jeden Rotweintrinker. Trocken;

Markowitsch - Carnuntum (D.A.C)

Carnuntum Cuvée 2020 0,75 l Flasche € 34,00

Im Glas zeigt sie sich in schöner Rubinfarbe mit violetten Anklängen. In der Nase feine Kirschen mit leichten Gewürzen. Am Gaumen rund, feinwürzig, mit zartem Tannin und fruchtbetontem Abgang. Trocken;

Weingut Kirnbauer - Mittelburgenland

Cuvee Phantom 2019 0,75l Flasche € 54,00

Dieser Rotwein-Cuvee ist eine dunkelgranatrote Vermählung aus der Mittelburgenländischen Leitsorte Blaufränkisch mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Eine vielschichtige, interessante Nase mit intensiven schwarzen Johannisbeer Aromen und Waldbeer-Noten, feine Röstaromen aus Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen; elegante Cassisfrucht und dunkle Kirsche am Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang; Trocken;

WEINGUT SALZL - Neusiedlersee

JOSANNA GRANDE CUVÉE 2018 0,75 l Flasche € 47,00

Tiefdunkel, opaker Kern, zarte Randaufhellung. Intensive Fruchtnase, schwarze Kirschenfrucht, Cassis, Heidelbeeren, Schoko und Kakao, Kräuterwürze, feine Orangenzesten, Rum-Kokos, zarte Röstaromatik. Am Gaumen wunderbare Beerenfruchtkonzentration, balancierte Textur, gehaltvoll, rund und saftig, Zwetschke und Kräuterwürze, Trocken;

Frankreich

Weingut La Baume – Languedoc-Roussillon

Syrah Terres 2017 0,75l Flasche € 48,00

Die Farbe sehr dunkel, fast Schwarz mit violetten Schimmer. Die Nase wird von komplexen Düften nach Kaffee, Brombeere und Schokolade vereinnahmt. Am Gaumen setzt sich das vielschichtige Aromenspiel fort. Schokolade, Marmelade aus dunklen Waldfrüchten umgarnen die Zunge und sind dabei rund, weich und samtig. Der nachhall ist sehr lang und verlangt nach mehr.

Trocken;

Italien

Weingut Alois Lageder – Südtirol (D.O.C.)

Merlot 2018 0,75 l Flasche € 40,00

Rubingranat mit Kirschreflexen, in der Nase feine Anklänge an Kirschen und rotbeerige Noten, feine würzige Anklänge, am Gaumen frisch und fruchtig, saftige Kirsch- und Zwetschkennaromen, mittelkräftiger Körper mit gut eingebundenen Tanninen, würziger Nachhall. 8 Monate im Holzfass gereift.

Cantina Pasqua Vigneti - Apulien

Primitivo Desire Lush & Zin 2021 0,75 l Flasche € 37,00

Saftige rote Beeren und zahlreiche Gewürze bestimmen den Auftakt. Am Gaumen zeigt sich der Primitivo klassisch vollmundig mit samtigen Tanninen. Der Fokus liegt auf fruchtbeladenen Waldfrüchten und würzigem Eichenholz. Trocken;

Spanien

El Coto - Oyón (D.O.C)

Rioja Crianza 2018 0,75 l Flasche € 32,00

Im Glas zeigt er sich in dunklem Granatrot, das Bouquet erinnert an reife, rote Früchte und Brombeeren. Die 12-monatige Reife in Barriques offenbart sich in einem dezenten Hauch Vanille. Am Gaumen zeigt er sich in guter und ausgewogener Struktur mit samtigen Tanninen. Trocken;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Vorspeisen | | |
|  |  |
| Hausgemachtes Knoblauchbrot -2 Stück | 7,80 € |
|  |  |
| Gemischter Salatteller | 8,80 € |
|  |  |
| Gefülltes Carpaccio vom Brixentaler Bio Rind | 17,80 € |
| Toast und Parmesan |  |
|  |  |
| Crevettencocktail | 16,80 € |
| Toast / Butter |  |
| ½ Dtzd. Weinbergschnecken | 16,80 € |
| Toast / Butter |  |
|  |  |
| Aus unserem Suppentopf | |
|  |  |
| Kräftige Rindssuppe | 5,80 € |
| mit Frittaten oder Backerbsen |  |
|  |  |
| Kräftige Rindssuppe | 7,20 € |
| mit Preßknöderl |  |
|  |  |
| Französische Zwiebelsuppe | 7,50 € |
| mit Käsecroutons |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Unsere Klassiker | | |
| Wiener Schnitzelvom Schwein | 17,80 € |
| Pommes frites / Preiselbeeren |  |
|  |  |
| Cordon Bleuvom Schwein | 18,80 € |
| Kartoffeln / Preiselbeeren |  |
|  |  |
| Mix Grill | 22,80 € |
| Pommes frites / Gemüse |  |
|  |  |
| Schweinefilet an Pilzrahmsauce | 24,80 € |
| Butterspätzle / Gemüse |  |
| Zwiebel-Rostbraten vom Brixner Jahrling | 28,80 € |
| Butterspätzle / Gemüse |  |
| Rumpsteak „Surf & Turf“ | 38,80 € |
| Wedges / Gemüse |  |
|  |  |
| Filetsteak an Pfeffersoße | 48,80 € |
| Kroketten / Gemüse |  |
| Flanksteak für 2 Personen | 64,80 € |
| Wedges / Pommes frites / Gemüse |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | Bewusstes und Vitales | | |
|  |  |
| Backhendl | 18,80 € |
| auf gemischtem Salat |  |
|  |  |
| Gegrillte Alpen-Garnelen | 26,80 € |
| auf Kräuter-Knoblauch-Spaghetti |  |
|  |  |
| Gegrilltes Saiblingsfilet | 28,80 € |
| Toskana-Risotto / Parmesan |  |
| Lachsforellenfilet | 27,80 € |
| Kräuter-Knoblauch-Spaghetti |  |
| Waldpilz-Risotto | 15,80 € |
| Parmesan / Rucola |  |
|  |  |
| Orangen-Curcuma-Risotto mit Jakobsmuscheln | 26,80 € |
| Parmesan / Rucola |  |
| Brixentaler Käsespätzle | 18,80 € |
| Röstzwiebeln / grüner Salat |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Für die kleinen Gäste | |
|  |  |
| Wiener Schnitzel mit Pommes frites | 10,80 € |
|  |  |
| Hühner Nuggets **–** hausgemacht | 10,80 € |
| mit Pommes frites |  |
|  |  |
| Grillwürstel mit Pommes frites | 8,80 € |
|  |  |
| Butter-Spätzle mit Soße | 8,80 € |
|  |  |
| Desserts |  |
|  |  |
| Café Brasil | 8,80 € |
| Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Likör |  |
|  |  |
| Affogato | 5,80 € |
| Espresso mit einer Kugel Vanilleeis |  |
|  |  |
| „Loipenstub´n“ Dessertvariation | 12,90 € |
| ein süßer Streifzug durch unsere Patisserie |  |
|  |  |
| Eispalatschinke „Lukullus“ 1 Stück | 6,50 € |
| mit Schokosoße und Mandelsplitter |  |
|  |  |
| Hausgemachter Kaiserschmarren | 14,20 € |
| (event. Wartezeit, ca 20 min) |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Unsere kleine Karte 14.00 – 17.00 Uhr | |
|  |  |
| Frankfurter Würstel | 6,50 € |
| mit Brot |  |
|  |  |
| Schinken-Käse Toast | 10,80 € |
| mit Salatgarnitur |  |
|  |  |
| Schweizer Wurstsalat | 12,80 € |
| mit Brot |  |
|  |  |
| Käseplatte | 14,20 € |
| mit Butter und Brot |  |
|  |  |
| Brixentaler Bauern-Speckplatte | 14,20 € |
| mit Butter und Brot |  |
|  |  |
| Gemischte Aufschnitt Platte | 14,20 € |
| mit Butter und Brot |  |
|  |  |
| Kräftige Rindssuppe | 5,80 € |
| mit Frittaten oder Backerbsen |  |
|  |  |

Als Abrundung eines guten Essen`s empfehlen wir a Schnaps`l

|  |  |
| --- | --- |
| Bauernobstler für Kenner | 3,80 € |
| Williamsbrand | 3,80 € |
| Marillenbrand | 3,80 € |
| Haselnussgeist | 3,80 € |
| Grappa di Brunello | 6,80 € |
| Ramazzotti 2cl | 4,20 € |
| Averna 2cl | 4,20 € |
| Fernet 2cl | 3,90 € |
| Jägermeister | 3,90 € |
| Underberg | 3,90 € |
| diverse Liköre | 3,80 € |

Destillate von der Brennerei Aggstein finden Sie in der separaten Schnapskarte!

# Warme Getränke

|  |  |
| --- | --- |
| Kaffee, Kaffee Hag | 3,30 € |
| Kleiner Brauner | 3,10 € |
| Macchiato | 3,30 € |
| Großer Brauner | 4,20 € |
| Italienischer Cappuccino | 3,80 € |
| Latte Macchiato | 4,10 € |
| Irish Coffee | 9,90 € |
| Milchschokolade mit Sahne | 4,20 € |
| mit Rum | 6,70 € |
| Tee mit Rum | 6,00 € |
| Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Kräutertee | 3,50 € |
| Erfrischungsgetränke |  |
| Fanta, Sprite, Spezi, Cola klein | 3,20 € |
| groß | 4,80 € |
| Almdudler, Cola Light, Eistee 0,33l | 3,80 € |
| Orangensaft und Vitaminsaft 0,2l | 3,80 € |
| Apfel-, Johannisbeersaft klein | 3,20 € |
| groß | 4,80 € |
| Apfel- , Johannisbeersaft gespritzt klein | 3,00 € |
| groß | 4,40 € |
| Mineralwasser „Römerquelle“ still o. prickelnd 0,3l | 3,20 € |
| Mineralwasser „Römerquelle” still o. prickelnd 0,7l | 6,90 € |
| Schiwasser oder Holundersaft still klein | 3,20 € |
| groß | 4,40 € |
| Bitter Lemon “Schweppes” oder Tonic Water “Thomas Henry“ | 3,80 € |

# Bier frisch vom Fass

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Stiegl Hell | 0,3 l | 3,70 € |
| Stiegl Hell | 0,5 l | 4,80 € |
| Radler | 0,3 l | 3,70 € |
| Radler | 0,5 l | 4,80 € |
| Franziskaner Weißbier hell | 0,3 l | 3,90 € |
| Franziskaner Weißbier hell      Weißbier in Flaschen | 0,5 l | 4,90 € |
| Stiegl Freibier – Alkoholfrei | 0,3 l | 3,90 € |
| Franziskaner – Alkoholfrei | 0,5 l | 5,20 € |
| Franziskaner Hefeweizen dunkel | 0,5 l | 5,20 € |

# Weißwein offen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | |
| Weiß gespritzt süß oder sauer |  | 3,50 € |
| Aperol-Spritz |  | 6,00 € |
| Hugo-Spritz |  | 6,00 € |
| Grüner Veltliner trocken | ¼ l | 6,80 € |
| Chardonnay Gisberg | ¼ l | 10,90 € |
| Sämling    Rotwein offen | ¼ l | 10,90 € |
| Rot gespritzt süß oder sauer |  | 3,50€ |
| Blauer Zweigelt trocken | ¼ l | 6,80 € |
| Sankt Laurent Classic    Sekt | ¼ l | 10,90 € |
| Schlumberger Sparkling Brut  Schlumberger | 0,75 l | 44,00 € |
| Goldeck halbtrocken  Prosecco | 0,75 l | 42,00 € |
| feinfruchtig - elegant | 0,75l | 32,00 € |
| Babysekt - Schlumberger |  | 18,00 € |

# Knock, knock, it’s GIN o‘clock

|  |  |
| --- | --- |
| Bombay Sapphire | 7,20 € |
| Brixx Gin | 7,80 € |
| Hendrick’s Orbium | 8,20 € |
| Gölles Hands On | 7,70 € |
| Windspiel | 8,50 € |
| Gin Mare | 7,80 € |
|  |  |
| Tonic |  |
| Thomas Henry Tonic Water | 3,80 € |
| Fever Tree Premium Indian | 4,20 € |
| Fever Tree Mediterranean | 4,20 € |

# Whiskey

|  |  |
| --- | --- |
| Ballantines | 6,90 € |
| Johnnie Walker | 6,90 € |
| Jim Beam Bourbon | 6,80 € |
| Jack Daniels | 7,20€ |
| Tullamore | 6,90 € |
| Chivas Regal | 8,80 € |
| Cognacs und Liköre |  |
| Amaretto | 4,80 € |
| Baileys | 4,80 € |
| Grand Marnier | 4,90 € |
| Aspach Uralt | 4,50 € |
| Remy Martin Vsop | 5,80 € |
| Hennessy | 6,80 € |
| Long Drinks |  |
| Bacardi Cola | 7,20 € |
| Cola Rum | 7,20 € |
| Wodka Orange | 7,20 € |
| Whiskey Cola | 7,90 € |
|  | |