


## Vorspeisen & Zwischengerichte

<b>Feines Würzfleisch vom Landschwein</b> mit Gouda <sup>1</sup> überbacken, dazu Zitrone und frisches Baguette	<b>5,60 €</b>
<b>Crostini von der Ente</b> gezupftes Entenfleisch mit Orange und Lebkuchen, auf geröstetem Baguette	<b>6,40 €</b>
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin</b>  auf Apfel-Fenchelsalat mit Walnüssen, dazu frisches Baguette	<b>8,70 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme, gebackenen Kapernäpfeln, Sardellen und dazu warmes Knoblauchbrot	<b>10,60 €</b>
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano, serviert mit warmem Knoblauchbrot	<b>11,80 €</b>

## Suppen

<b>Tomatensüppchen mit confierter Kirschtomate</b>  und frischem Baguette	<b>4,90 €</b>
<b>Karotten-Orangen-Süppchen mit Vanille</b>  und frischem Baguette	<b>5,10 €</b>
<b>Schaumsüppchen von der Marone</b>  mit Waldhonig und Sternanis, dazu frisches Baguette	<b>5,60 €</b>

## Kaltes

<b>Frischer Hackepeter vom sächsischen Landschwein</b> mit gehackten Zwiebeln, Gewürzgurke <sup>11</sup> und Eigelb, dazu Mühlenbrot und Butter	<b>8,80 €</b>
<b>Filets vom Rauch Matjes<sup>2</sup></b> nach guter Hausfrauenart, mit feiner Joghurt-Schmand-Soße, Äpfeln, saurer Gurke <sup>11</sup> und Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln	<b>9,90 €</b>
<b>kleine Portion</b>	<b>7,90 €</b>

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Stärke, 10) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen 11) mit Süßungsmittel, 12) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13) mit Säuerungsmittel, 14) mit Stabilisatoren, 15) Phenylalaninquelle, 16) chininhaltig, 17) koffeinhaltig, 18) erhöhter Tauringehalt, 19) bestrahlt, 20) mit Jodsalt, 21) genetisch verändert, 22) mit Alkohol

**Zusatzstoffe finden Sie in unserer Speisekarte. Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.**





## Gesunde Frische


Stellen Sie sich nach Herzenslust einen Salat nach Ihrem Geschmack zusammen.  
Wählen Sie aus einer großen Vielfalt von frischen Salatvariationen von unserem Buffet.  
Dazu können Sie zwischen verschiedenen Dressings und erlesenen Ölen wählen.

<b>Kleiner Teller</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Großer Teller</b>	<b>6,90 €</b>
Wahlweise bieten wir Ihnen zum Salat folgende Beilagen an:	
• <b>gebratenes, frisches Lachsfilet</b>	<b>7,50 €</b>
• <b>gebratene Hähnchenbrust</b>	<b>6,50 €</b>

## Pasta

<b>Schwarze Gnocchi</b> 	<b>12,60 €</b>
im Gorgonzolarahm mit gebackenem Rucola	
• <b>mit gebratener Hähnchenbrust</b>	<b>14,60 €</b>
<b>Penne mit geschmolzenen Kirschtomaten</b> 	<b>12,20 €</b>
verfeinert mit Knoblauch, Kapern, Schnittlauch und Olivenöl	

## Vegetarisch

<b>Gebratene Semmelknödel</b>	<b>9,70 €</b>
hausgemachte Semmelknödelscheiben mit Rahmchampignons und frischen Kräutern	
<b>Rotes Thai Curry</b> 	<b>11,80 €</b>
mit Wok-Gemüse, Kokosmilch und Basmati-Reis	
<b>Gewürz-Couscous mit Mandeln</b>	<b>12,50 €</b>
Granatapfel, Rosinen, gebackene Paprika und Mango-Minz-Dip	

**Zu jedem Hauptgang erhalten Sie einen Salat vom Buffet.**

## *Fischgerichte*

<b>Forelle „Müllerin Art“</b>	<b>14,20 €</b>
frische Forelle in der Pfanne gebraten, serviert mit Mandelbutter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	<b>15,90 €</b>
auf geschmortem Rotebeete-Gurkengemüse mit Meerrettich, serviert mit Basmati-Reis	
<b>Thai - Fisch - Curry</b>	<b>15,50 €</b>
von Zander und Riesengarnele, mit buntem Wok-Gemüse und Basmati-Reis	
<b>kleine Portion</b>	<b>12,00 €</b>

## *Aus Topf & Ofen*


<b>Gepökelte Rinderzunge<sup>2</sup></b>	<b>13,60 €</b>
mit zerlassener Butter gebraten, an grünen Erbsen und Petersilienkartoffeln	
<b>kleine Portion</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Geschmorter Schweinebauch</b>	<b>13,90 €</b>
mit Backpflaumen-Soße, an deftigem Sauerkraut und Kartoffelpüree	
<b>kleine Portion</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Jäger Schmaus</b>	<b>13,20 €</b>
saftiger Wildgulasch mit Thymian-Aprikosen <sup>5</sup> und hausgemachten Semmelknödeln	
<b>kleine Portion</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Sauerbraten vom sächsischen Weiderind</b>	<b>13,90 €</b>
mit Pfefferkuchensoße, hausgemachtem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen <sup>5</sup> und Semmelbutter	
<b>kleine Portion</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Rinderroulade nach Omas Rezept<sup>2,3,11</sup></b>	<b>14,20 €</b>
mit deftiger Füllung, serviert mit hausgemachtem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen <sup>5</sup> und Semmelbutter	

***Zu jedem Hauptgang erhalten Sie einen Salat vom Buffet.***

## *Aus der Pfanne und vom Grill*

<b>Thüringer Zwiebelrostbrät</b> <sup>1</sup> gebratenes Schweinenackensteak mit reichlich Bautz'ner Senf und geschmorten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,3</sup>	<b>13,90 €</b>
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> vom sächsischen Landschwein, serviert mit Rahmchampignons, frischen Kräutern und Pommes frites	<b>14,20 €</b>
<b>Gefülltes Schnitzel</b> knuspriges Schnitzel vom sächsischen Landschwein, gefüllt mit Blutwurst <sup>2,3</sup> und Apfel, auf Kartoffel-Sauerkraut-Püree	<b>13,90 €</b>
<b>Schweinerückensteak "au four"</b> vom sächsischen Landschwein, mit feinem Würzfleisch und Gouda <sup>1</sup> überbacken, dazu grüne Erbsen und Pommes frites	<b>14,20 €</b>
<b>Salimbocca von der Hähnchenbrust</b> Hähnchenbrust im Salbei-Schinkenmantel <sup>2,3</sup> auf geschmolzenen Kirschtomaten, serviert mit schwarzen Gnocchi	<b>14,40 €</b>
<b>Rumpsteak „Strindberg Art“</b> vom argentinischen Rind (220g), unter der Senf-Zwiebelkruste an grünen Erbsen und deftigen Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,3</sup>	<b>21,80 €</b>

## *Burger*

<b>Die Gärtnerin</b>  gebratener Avocado-Quinoa Bratling mit hausgemachtem Humus, eingelegter Paprika und roten Zwiebeln, auf Rucola Salat im rustikalen Bun, dazu Pommes frites	<b>10,90 €</b>
<b>Der Kung Fu</b> gebratenes Lachssteak mariniert in Teriyaki, dazu Wasabi-Mayonnaise, frische Tomate und rote Zwiebeln, auf Rucola Salat, serviert im rustikalen Bun mit Pommes frites	<b>12,30 €</b>
<b>Der Müller</b> gegrilltes irisches Angus-Rind-Patty (200g), mit würziger Burger Soße, Cheddar Käse <sup>1</sup> , frischer Tomate, geschmorten Zwiebeln, Bacon <sup>2,3</sup> und Rucola Salat im rustikalen Bun, dazu Pommes frites	<b>12,60 €</b>

### *Schon gewusst?*

Ein **Bun** (englisch *bun*, „kleines Brot“, „rundes Brötchen“) ist ein weiches Brötchen, wahlweise mit Sesam bestreut, das in runder Form für Hamburger und in länglicher Form für Hot Dogs verwendet wird. Die Rezeptur entspricht in etwa einem Toastbrotteig. Buns haben eine weiche, wattige Struktur mit kurzem Biss.

***Zu jedem Hauptgang erhalten Sie einen Salat vom Buffet.***

## Aperitif

<b>Hausmarke Sekt „Pelzmühle“<sup>5</sup></b>		0,10 l	3,45 €
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Trocken, harmonisch, frisch und prickelnd</i></li> <li>• <i>Sweet, edelsüß, erfrischend und spritzig</i></li> <li>• <i>Rosé, trocken, elegant und spritzig</i></li> </ul>	Flasche	0,75 l	23,50 €
<b>Sandemann Sherry Fino oder Medium Dry</b>		5 cl	4,40 €
<b>Martini Bianco, Rosso oder Dry</b>		5 cl	4,40 €
<b>Martini Bianco mit Tonic</b>		0,30 l	5,50 €
<b>Sekt-Energy<sup>1,5,17,18</sup></b>		0,30 l	5,90 €
<b>Aperol Spritz<sup>1,5</sup>, Hugo<sup>1,5</sup></b>		0,30 l	6,70 €

## Biere

### Bier vom Fass

<b>Radeberger Pilsner</b>		0,30 l	3,00 €
		0,50 l	4,00 €
<b>Ur-Krostitzer Schwarzbier</b>		0,30 l	3,20 €
		0,50 l	4,20 €
<b>Freiberger Edelkeller</b>		0,30 l	3,20 €
		0,50 l	4,20 €
<b>Schöffelhofer Hefeweizen</b>		0,50 l	4,20 €

### Flaschenbier

<b>Schöffelhofer Hefeweizen - alkoholfrei</b>		0,50 l	4,20 €
<b>Schöffelhofer Grapefruit</b>		0,33 l	3,80 €
<b>Jever Fun - alkoholfrei</b>		0,33 l	3,70 €

### Biermix

<b>Diesel (Radeberger Pilsner mit Cola)<sup>1,13,17</sup></b>		0,30 l	3,00 €
		0,50 l	4,00 €
<b>Radler (Radeberger Pilsner mit Sprite)<sup>11</sup></b>		0,30 l	3,00 €
		0,50 l	4,00 €
<b>Potsdamer (Radeberger Pilsner mit Fassbrause)<sup>1,11,13</sup></b>		0,30 l	3,00 €
		0,50 l	4,00 €
<b>Cola-Weizen<sup>1,13,17</sup></b>		0,50 l	4,20 €
<b>Bananen-Weizen<sup>3,13</sup></b>		0,50 l	4,20 €
<b>Kirsch-Weizen</b>		0,50 l	4,20 €
<b>Russe<sup>11</sup> (Weizen mit Sprite)</b>		0,50 l	4,20 €
<b>Schwarzbierbowle (mit angesetzten Erdbeeren)</b>		0,30 l	3,60 €
		0,50 l	5,00 €

## Alkoholfreie Getränke

<b>Hausgemachte Kidslimo</b> <sup>1,11,14</sup> <i>Tafelwasser, Erdbeersaft, 7 Up<sup>11</sup>, Fruchtgummi</i>	<b>0,20 l</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Hausgemachte Limonaden</b> <i>wahlweise still oder spritzig</i>	<b>0,50 l</b>	<b>4,90 €</b>
❄ <b>Johannisbeere</b> <i>Johannisbeersirup, Holundersirup<sup>13</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Sodawasser, Waldbeeren</i>		
❄ <b>Apfel Zimt</b> <i>grüner Apfelsirup<sup>1,21</sup>, Zimtsirup<sup>1,12</sup>, Sodawasser, Lime Juice<sup>2</sup>, getrocknete Apfelscheiben<sup>3</sup></i>		
❄ <b>Kirsch Mandel</b> <i>Kirschsirup, Mandelsirup<sup>13</sup>, Sodawasser, Lime Juice<sup>2</sup>, Kirschen</i>		
<b>Hausgemachte Limonaden mit Sekt</b>	<b>0,50 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Eistee á la Pelzmühle</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,90 €</b>
❄ <b>Limette – Minze</b> <i>Zitronenteesirup<sup>2</sup>, stilles Tafelwasser, Limette, Minze</i>		
❄ <b>Grüner Apfel – Ingwer</b> <i>Zitronenteesirup<sup>2</sup>, Grüner Apfelsirup<sup>1,21</sup>, Ingwersirup<sup>13</sup>, stilles Tafelwasser</i>		
<b>Tafelwasser</b> <i>still &amp; spritzig</i>	<b>0,20 l</b>	<b>2,30 €</b>
	<b>0,40 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Einsiedler Fassbrause</b> <sup>1,11,13</sup> <i>mit Himbeergeschmack</i>	<b>0,20 l</b>	<b>2,40 €</b>
	<b>0,40 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Lichtenauer Mineralwasser</b> <i>medium &amp; still</i>	<b>0,25 l</b>	<b>2,50 €</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Pepsi</b> <sup>1,13,17</sup> , <b>Mirinda</b> <sup>1,3,11,14</sup> , <b>7 Up</b> <sup>11</sup> , <b>Pepsi light</b> <sup>1,11,13,17</sup>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50 €</b>
	<b>0,40 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Lichtenauer Tonic</b> <sup>11,16</sup> , <b>Ginger Ale</b> <sup>1,3,11</sup>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3,13,14,16</sup>	<b>0,40 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>VOLLAST Energy Drink</b> <sup>17,18</sup> <i>“Geht gud heute!” - Energie aus dem Erzgebirge</i>	<b>0,25 l</b>	<b>2,90 €</b>

## Säfte & Nektare

<b>Bananennektar</b> <sup>3,13</sup> , <b>Kirsch- &amp; Maracujanektar</b> <sup>14</sup> , <b>Rhabarbernektar</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Orangensaft &amp; Apfelsaft</b> , <b>Erdbeersaft</b> <sup>14</sup> , <b>Pfirsichsaft</b> <sup>3</sup> , <b>Ananas</b> <sup>3</sup> -& <b>Tomatensaft</b>	<b>0,40 l</b>	<b>4,40 €</b>

*Alle Säfte & Nektare sind auch als Schorle erhältlich*

## Heißgetränke Kaffee & Schokolade

Espresso <sup>17</sup>		2,20 €
Doppelter Espresso <sup>17</sup>		3,30 €
Tasse Kaffee <sup>17</sup>		2,40 €
Pott Kaffee <sup>17</sup>		3,30 €
Koffeinfreier Kaffee		2,40 €
Espresso Macchiato <sup>17</sup>		2,40 €
Cappuccino <sup>17</sup>		2,80 €
Latte Macchiato <sup>17</sup>		3,30 €
Pott Milchkaffee <sup>17</sup>		3,50 €
Pott Cappuccino <sup>17</sup>		3,50 €
Pott heiße Azuco Trinkschokolade Vollmilch (mit oder ohne Sahne)		3,30 €
Pott Chococcino <sup>17</sup> (Trinkschokolade & Espresso)		3,60 €
<b>Wahlweise verfeinert mit:</b>		
Vanille <sup>1</sup> , Mandel <sup>13</sup> , Karamell <sup>1</sup> , Haselnuss <sup>1,2</sup> , weiße Schokolade, Kokos <sup>13</sup> , Amaretto <sup>1</sup> , ❄️ Zimt <sup>1,12</sup>		0,60 €
Glas Milch	0,20 l	2,00 €

## Tee

Pott Tee		3,10 €
----------	--	--------

*Grüner Tee, Pfefferminztee, Kräutertee, Kamillentee, Rooibos-Karamell Tee, Darjeeling (zart-blumiger schwarzer Hochlandtee), Paradies (Früchtetee mit Ananas und Kokos), Waldbeere (Früchtetee mit Beerengeschmack) Insel der Sinne (Kräutertee mit Ingwer), Moringa (Kräutertee mit Granatapfel), Pflaume-Zimt*

## Heiße Spezialitäten

Irish Coffee <sup>3,17</sup> Tasse Kaffee mit Irischem Whiskey und Sahne		4,70 €
Dooley's Coffee <sup>1,17</sup> Pott Milchkaffee mit Dooley's		4,70 €
❄️ Kinderpunsch		2,90 €
❄️ Glühwein <sup>3,5</sup>		3,20 €
❄️ Glühwein mit Schuss (wahlweise mit Rum, Becherovka oder Amaretto)		4,70 €
❄️ Grog <sup>1</sup> alkoholisches Heißgetränk mit 4cl Rum		3,90 €
❄️ Jagatee <sup>12</sup> alpenländischer Punsch auf Kräuter-Rum-Basis		3,90 €
❄️ Heiße Marille <sup>1,11,12</sup> fruchtiger Marillenpunsch		3,90 €
❄️ Lumumba Heiße Schokolade mit Rum und Sahne		4,70 €

### Unser Tipp:

❄️ Hot Chocolate heiße Schokolade, Pfefferminzlikör & Sahne	4,70 €
---	--------

❄️ Winterspecials

## Weißweine

<b>Spießheimer Osterberg Bacchus</b> <sup>5</sup>	0,20 l	4,60 €
Weinhaus Flick - Rheinhessen	Flasche 1,00 l	22,00 €
<i>QbA, lieblich, feinfruchtig, süffig</i>		
<b>Müller-Thurgau</b> <sup>5</sup>	0,20 l	4,80 €
Schloss Affaltrach - Württemberg	Flasche 1,00 l	23,00 €
<i>QbA, halbtrocken, blumig mit feiner Frucht und milder Säure</i>		
<b>TS vinian</b> <sup>5</sup> - Trollinger mit Schwarzriesling	0,20 l	5,10 €
Bottwartaler Winzer eG - Württemberg	Flasche 0,75 l	18,90 €
<i>weiß gekeltert QbA, halbtrocken, fruchtiges Bukett, harmonische Kirsch- und Waldbeeraromen</i>		
<b>Riesling</b> <sup>5</sup>	0,20 l	4,80 €
Weingärtner-Erzeugergemeinschaft Obersulm-Affaltrach e.V.	Flasche 1,00 l	23,00 €
<i>Württemberg QbA, trocken, feine Fruchtsäure</i>		
<b>Grauburgunder</b> <sup>5</sup>	0,20 l	4,80 €
Schloss Affaltrach - Württemberg	Flasche 1,00 l	23,00 €
<i>QbA, trocken, exotische Aromen von Mango und Banane, angenehme Säure</i>		
<b>Cuvée H weiß Bio</b> <sup>5</sup>	0,75 l	23,50 €
Weinhaus Hoflößnitz - Sachsen	Flasche	
<i>Deutscher Wein, trocken, Aromen von Quitte und Birne, runde und dezente Süße, frisch-fruchtige Säure</i>		

## Roséweine

<b>Schwarzriesling Weißherbst</b> <sup>5</sup>	0,20 l	4,80 €
Weingärtner-Erzeugergemeinschaft Obersulm-Affaltrach e.V.	Flasche 1,00 l	23,00 €
<i>Württemberg QbA, trocken, feine Beerenaromen</i>		



## Rotweine

<b>Lemberger "Fruchtig &amp; Süß" <sup>5</sup></b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,90 €</b>
Schloss Affaltrach - Württemberg <i>edelsüß, tolles Kirscharoma</i>	Flasche <b>0,75 l</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Großbottwarer Wunnenstein Schwarzriesling <sup>5</sup></b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,80 €</b>
Bottwartaler Winzer eG - Württemberg <i>QbA, halbtrocken, samtweich, nachhaltig, vollmundig und zart-aromatisch im Bukett, Aroma von Süßkirsche</i>	Flasche <b>1,00 l</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Dornfelder<sup>5</sup></b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,90 €</b>
Schloss Affaltrach - Südpfalz <i>QbA, halbtrocken, tolles Kirscharoma</i>	Flasche <b>0,75 l</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Bardolino Classico<sup>5</sup></b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,90 €</b>
Italien / Veneto <i>trocken, Kirscharoma, leichtes Tannin, frisch, fruchtiger Abgang</i>	Flasche <b>0,75 l</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Merlot<sup>5</sup></b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,90 €</b>
Italien / Friaul <i>DOC, trocken, angenehm frisch, ausgewogen, intensive Fruchtaromen</i>	Flasche <b>0,75 l</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Zweigelt<sup>5</sup></b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,90 €</b>
Weingut Hugl-Wimmer - Niederösterreich <i>QbA, trocken, weich, gehaltvoll, mit tollen Aromen der Weichselkirsche</i>	Flasche <b>1,00 l</b>	<b>23,50 €</b>
<b>Weiß- oder Rotweinschorle <sup>5</sup></b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,50 €</b>

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Stärke, 10) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen 11) mit Süßungsmittel, 12) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13) mit Säuerungsmittel, 14) mit Stabilisatoren, 15) Phenylalaninquelle, 16) chininhaltig, 17) koffeinhaltig, 18) erhöhter Tauringehalt, 19) bestrahlt, 20) mit Jodsatz, 21) genetisch verändert, 22) mit Alkohol

## *Spirituosen*

### *Die Chemnitzer - aus Liebe zur Heimat*

Chemnitzer Früchtchen Heidelbeere	4 cl	4,10 €
Chemnitzer Mundwasser Pfefferminze – „Das Himmelblaue“	4 cl	4,10 €
Chemnitzer Wurzeln	4 cl	4,10 €

### *Weinbrände & Cognac*

Wiltthener Feiner Alter Weinbrand	4 cl	4,20 €
Asbach Uralt	4 cl	4,40 €
Remy Martin VSOP	4 cl	5,90 €

### *Grappa*

Frattina di Chardonnay	4 cl	4,40 €
------------------------	------	--------

### *Rum*

Bacardi Rum	4 cl	4,40 €
Havana Club	4 cl	4,40 €

### *Whisky & Whiskey*

Jim Beam	Bourbon Whiskey	4 cl	4,40 €
Jameson <sup>1</sup>	Irish Whisky	4 cl	4,60 €
Glen Grant <sup>1</sup>	Malt Whisky	4 cl	4,60 €
Johnnie Walker Red Label	Scotch Blend	4 cl	4,60 €
Jack Daniels	Tennessee Whiskey	4 cl	4,80 €
Lagavulin 16 Jahre	Single Malt Scotch	4 cl	8,80 €

### *Kräuter & Bitter*

Ramazotti	4 cl	4,40 €
Jägermeister <sup>1</sup>	4 cl	4,40 €
Becherovka	4 cl	4,40 €
Radeberger Bitter	4 cl	4,40 €
Lauterbacher Tropfen	4 cl	4,40 €

### *Korn, Aquavit, Edel- & Obstbrände*

Obstler	4 cl	4,20 €
Don Diego Tequila Silver	4 cl	4,20 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	4,20 €
Smirnoff Premium Vodka	4 cl	4,40 €
Malteser Aquavit	4 cl	4,50 €
Gin	4 cl	4,50 €

## Liköre

Eierlikör	4 cl	3,40 €
Kirschlikör	4 cl	3,40 €
Dooley's <sup>1</sup> - Original Toffee Cream Likör	4 cl	4,20 €
Ouzo <sup>12</sup>	4 cl	4,40 €

## Kleine Bullis

Kleiner Feigling	2 cl	2,25 €
Kuemmerling / Underberg	2 cl	2,40 €

## Longdrinks

Campari - Orange <sup>1</sup>		6,20 €
Gin - Tonic <sup>11,16</sup>		6,20 €
Rum - Cola <sup>1,13,17</sup>		6,20 €
Whiskey - Cola <sup>1,13,17</sup>		6,50 €
Wodka - Energy <sup>1,13,17,18</sup>		6,50 €

*Auf Wunsch mixen wir jede andere Spirituose als Longdrink.*

*Dazu berechnen wir zum 4cl Spirituosenpreis für den Füller +2,20 € und für Energy<sup>17,18</sup> + 2,90 €.*

## Cocktails

<b>Tequila Sunrise<sup>1</sup> - fruchtig</b> <i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>		6,40 €
<b>Pina Colada<sup>1,2,3</sup> - lieblich</b> <i>Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>		6,40 €
<b>Cuba Libre<sup>1,13,17</sup> - erfrischend</b> <i>Havana Club, Cola, Limette</i>		6,70 €
<b>Caipirinha - fruchtig, herb</b> <i>Cachaça, Rohrzucker, Limette</i>		6,90 €
<b>Passionata<sup>1,14,16</sup> - fruchtig</b> <i>Wodka, Aperol, Maracujasaft, Zitronensaft</i>		6,90 €
* <b>Winterfreuden<sup>13</sup> - fruchtig, herb</b> <i>Wodka, Apfelsaft, Ingwersirup</i>		6,70 €

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema<sup>1,3,11,13</sup> - erfrischend</b> <i>Ginger Ale, Limette, Rohrzucker</i>		5,70 €
<b>Virgin Pina Colada<sup>1,2,3</sup> - cremig-süß</b> <i>Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>		5,70 €
* <b>Green Leave<sup>1,21</sup> - süß</b> <i>Apfelsaft, Amarettosirup, grüner Apfelsirup</i>		5,40 €