





# *Restaurant Pelzmühle*






## Vorspeisen & Zwischengerichte

<b>Feines Würzfleisch vom Schwein</b>	<b>6,20 €</b>
mit Gouda <sup>1</sup> überbacken, dazu Zitrone und frisches Baguette	
<b>Asiatischer Gurkensalat</b>	<b>6,70 €</b>
mit gerösteten Chili-Cashewkernen, Ingwer, Sesam und Koriander, Shiso Kresse und Baguette	
Wahlweise bieten wir Ihnen zum Salat folgende Beilage an:	
• <b>hausgebeizter Lachs</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Tomaten-Brot-Salat</b> 	<b>9,20 €</b>
geröstete Brotwürfel in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt, mit sonnengereiften Tomaten auf Wildkräutersalat, dazu geröstete Pinienkerne und Grana Padano Späne	
<b>Mühlenrad</b>	<b>9,90 €</b>
zwei große, hausgemachte Beefsteaks vom Landschwein, gewürzt mit Kapern, Senf und Knoblauch, an lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>Burrata Caprese</b> 	<b>12,60 €</b>
cremig, süßlicher Mozzarella auf Tomaten-Carpaccio, mit bestem Olivenöl und Balsamico, Rucola, Basilikum und frischem Baguette	

## Suppen

<b>Tomatensüppchen</b> 	<b>5,20 €</b>
mit geröstetem Koriander, confierter Kirschtomate und Baguette	
<b>Babymaissüppchen</b>	<b>6,20 €</b>
mit Fenchel-Hackfleischbällchen, serviert mit frischem Baguette	

**„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke.“  
- Sebastian Kneipp**

 vegetarisch  vegan

### Inhaltsstoffe

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 Jodsalz, 21) genetisch verändert, 22) mit Alkohol


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







## Kaltes

<b>Frischer Hackepeter vom sächsischen Landschwein</b>	<b>10,20 €</b>
mit frisch gehackten Zwiebeln, Gewürzgurke <sup>11</sup> und Eigelb, dazu Mühlenbrot und Butter	
<b>Filets vom Rauch-Matjes<sup>2</sup></b>	<b>11,40 €</b>
nach guter Hausfrauenart, mit feiner Joghurt-Schmand-Soße, Äpfeln, saurer Gurke <sup>11</sup> und Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln	
<b>kleine Portion</b>	<b>8,90 €</b>

## Gesunde Frische

<b>Kleiner Salat</b> 	<b>6,40 €</b>
knackig frisches Blattwerk der Saison, mit Kernen und Sprossen aus dem Garten der Müllerin, mit hausgemachter Vinaigrette und Baguette	
<b>Salat Müllerin</b>	
knackig frisches Blattwerk der Saison, mit Kernen und Sprossen aus dem Garten der Müllerin, mariniert mit hausgemachter Vinaigrette und Baguette	
Wahlweise bieten wir Ihnen zum Salat folgende Beilagen an:	
• <b>gebratene Hähnchenbrust</b>	<b>14,90 €</b>
• <b>gebratenes Lachsfilet</b>	<b>15,60 €</b>

## Pasta & Vegetarisch

<b>Ofengemüse</b> 	<b>11,20 €</b>
mediterranes Grillgemüse mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch, getrockneten Tomaten und gehobeltem Grana Padano, dazu frisches Baguette	
<b>Penne Verdure</b> 	<b>12,40 €</b>
bunte Sommerpasta mit mediterranem Gemüse, getrockneten Tomaten, Kapern, frischem Knoblauch, Oregano und würziger Tomatensoße	
<b>Semmelknödel</b> 	<b>13,20 €</b>
handgerollte Kräutersemmelknödel mit gerahmten Champignons und frischem Schnittlauch	
<b>Asiatisches Gemüse-Curry</b> 	<b>13,90 €</b>
mit Koriander, Sesam und Ingwer, an duftendem Basmatireis und Shiso Kresse	







## **Fisch**

<b>Filet von der Dorade</b>	<b>14,90 €</b>
gebratenes Filet von der Dorade mit Speckzwiebeln <sup>2,3</sup> und getrockneten Tomaten, an deftigen Bratkartoffeln	
<b>Forelle „Müllerin Art“</b>	<b>16,40 €</b>
frische Forelle in der Pfanne gebraten, serviert mit brauner Butter, gerösteten Mandeln, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b>	<b>16,70 €</b>
auf gerahmten Rote Beete-Gnocchi, mit Frühlingslauch und Brokkoli	

## **Aus Topf & Ofen**

<b>Kasslerbraten<sup>2,3</sup> vom Landschwein</b>	<b>11,40 €</b>
geschmorter Kasslernacken <sup>2,3</sup> mit Bratenjus, auf deftigem Sauerkraut <sup>2</sup> und handgerollten Kartoffelklößen <sup>5</sup>	
<b>Rindergulasch</b>	<b>13,20 €</b>
deftiger Rindergulasch mit geräucherter Paprika und einem Klecks Sauerrahm, serviert mit hausgemachten Kräutersemmelknödeln	
<b>kleine Portion</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Gepökelte Rinderzunge<sup>2,3</sup></b>	<b>14,20 €</b>
vom sächsischen Weiderind, an grünen Erbsen mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter	
<b>kleine Portion</b>	<b>10,80 €</b>
<b>Sauerbraten vom sächsischen Weiderind</b>	<b>15,20 €</b>
mit Pfefferkuchensoße, hausgemachtem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen <sup>5</sup> und Semmelbutter	
<b>kleine Portion</b>	<b>11,80 €</b>
<b>Rinderroulade<sup>2,3,11</sup> nach Omas Rezept</b>	<b>16,40 €</b>
mit deftiger Füllung, serviert mit frischem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen <sup>5</sup> und Semmelbutter	

**„Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele.“  
- Sprichwort aus Tadschikistan**






## Aus Pfanne und Grill

<b>Mistkratzer</b>	<b>13,90 €</b>
Ofenkartoffel gefüllt mit mediterranem Grillgemüse, gebackenen Hähnchensticks, dazu Schnittlauch-Schmand und gehobelter Grana Padano	
<b>Thüringer Zwiebelrostbrät'l</b>	<b>14,40 €</b>
gebratenes Schweinenackensteak mit reichlich Bautz'ner Senf und geschmorten Zwiebeln, an Schwarzbier Jus, dazu Bratkartoffeln	
<b>Schweinerückensteak „au four“</b>	<b>14,80 €</b>
vom sächsischen Landschwein, mit feinem Würzfleisch und Gouda <sup>1</sup> überbacken, dazu grüne Erbsen und rustikale Fritten	
<b>Cordon Bleu</b>	<b>15,50 €</b>
gefülltes Schweineschnitzel mit saftigem Kochschinken und Allgäuer Bergkäse, serviert mit gebutterten Erbsen und rustikalen Fritten	
<b>Schweineschnitzel Champignon</b>	<b>15,90 €</b>
vom sächsischen Landschwein mit gerahmten Champignons und frischem Thymian, dazu rustikale Fritten	
<b>300g Dry Aged* Rib Eye Steak von der sächsischen Färse</b>	<b>32,90 €</b>
serviert mit Chimichurri-Butter, sonnengereiften Schmortomaten und einer Ofenkartoffel gefüllt mit Schnittlauch-Schmand	
<small>* Dry Aged Beef Es versetzt Fleischliebhaber in Erregung: Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Welt.</small>	

## Burger

<b>Der Jackfrucht-Burger</b> 	<b>14,40 €</b>
Jackfrucht-Bratling mit karamellisierten Zwiebeln, geschmorte Aubergine, frischer Tomate, Cheddar-Käse <sup>1</sup> und Barbecue-Sauerrahm-Dip, serviert im Sauerteigbrötchen mit rustikalen Fritten	
<b>Der Müller</b>	<b>14,80 €</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 Sauerteigbrötchen, serviert mit rustikalen Fritten	
<b>Der Kung Fu</b>	<b>14,90 €</b>
gebratenes Lachssteak, mariniert in Teriyaki, dazu Wasabi-Schmand, frische Tomate und rote Zwiebeln, auf Rucola-Salat, serviert im Sauerteigbrötchen mit rustikalen Fritten	





## Heißgetränke

### Kaffee & Co.

<b>Espresso<sup>17</sup></b>	<b>2,20 €</b>
<b>Doppelter Espresso<sup>17</sup></b>	<b>3,30 €</b>
<b>Tasse Kaffee<sup>17</sup></b>	<b>2,40 €</b>
<b>Pott Kaffee<sup>17</sup></b>	<b>3,30 €</b>
<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Espresso Macchiato<sup>17</sup></b>	<b>2,40 €</b>
<b>Cappuccino<sup>17</sup></b>	<b>2,80 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>17</sup></b>	<b>3,30 €</b>
<b>Pott Milchkaffee<sup>17</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Pott Cappuccino<sup>17</sup></b>	<b>3,50 €</b>
<b>Pott heiße Azuco Trinkschokolade Vollmilch - mit oder ohne Sahne</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Pott Chococcino<sup>17</sup> - Trinkschokolade &amp; Espresso</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Irish Coffee<sup>3,17</sup> - Kaffee mit Irischem Whiskey und Sahne</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Glas Milch - warm</b>	<b>0,20 l 2,00 €</b>
<b>wahlweise verfeinert mit zum Beispiel:</b>	
<i>Vanille<sup>2</sup>-, Karamell<sup>1,13</sup>-, Kokos-, Mandelsirup</i>	<b>0,60 €</b>

### Jee

<b>Pott Tee</b>	<b>3,10 €</b>
<i>Insel der Sinne - Kräutertee mit Ingwer</i>	
<i>Kräuterharmonie - Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote</i>	
<i>Pfefferminztee - wohltuender Kräutertee</i>	
<i>Kamillentee - bekömmlicher Kräutertee</i>	
<i>Erdbeer-Zitronengras-Tee - erfrischend fruchtige Teemischung</i>	
<i>Paradies - Früchtetee mit Ananas und Kokos</i>	
<i>Grüner Tee - herb frischer Tee aus China</i>	
<i>Darjeeling - zart-blumiger schwarzer Hochlandtee</i>	

**„Tee wärmt das Herz, Kaffee wärmt die Seele.“**  
- unbekannt






#### Inhaltsstoffe

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 Jodsalz, 21) genetisch verändert, 22) mit Alkohol

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



## Hausgemachte Erfrischungsgetränke

<b>Hausgemachte Kidslimo</b>	0,20 l	2,70 €
<i>Tafelwasser, Erdbeersaft<sup>14</sup>, 7Up<sup>13</sup>, Fruchtgummi<sup>13</sup></i>		
<b>Hausgemachte Limonaden</b> <i>wahlweise still oder spritzig</i>	0,50 l	5,00 €
 <b>Pink-Grapefruit-Limonade</b>		
<i>Pink Grapefruitsirup<sup>1,13</sup>, Tonic<sup>11,16</sup>, Zitronensaft, Sodawasser, Blutorange und frische Minze</i>		
 <b>Erdbeer-Minze-Limonade</b>		
<i>Erdbeersirup<sup>1,13</sup>, Erdbeersaft<sup>14</sup>, Sodawasser, Limetten, Erdbeeren, frische Minze</i>		
 <b>Gurke-Minze-Limonade</b>		
<i>Gurkensirup<sup>1,13</sup>, Sodawasser, Limetten, Gurke und frische Minze</i>		
 <b>Rhabarber-Ingwer-Minze-Limonade</b>		
<i>Rhabarbernektar, Sodawasser, Zitronensaft, Limetten, frischer Ingwer und Minze</i>		
<b>Schon probiert?</b> <i>Hausgemachte Limonade mit Sekt</i>	0,50 l	7,00 €
 <b>Eistee á la Pelzmühle Limette-Minze</b>	0,50 l	5,00 €
<i>Zitronenteesirup<sup>2</sup>, stilles Tafelwasser, Limette und frische Minze</i>		

## Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b> - <i>still &amp; spritzig</i>	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	3,20 €
<b>Einsiedler Fassbrause</b> <sup>1,11,13</sup> - <i>mit Himbeergeschmack</i>	0,20 l	2,40 €
	0,40 l	3,20 €
<b>Lichtenauer Mineralwasser</b> - <i>medium &amp; still</i>	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,90 €
<b>Pepsi</b> <sup>1,11,13,17</sup> , <b>Pepsi light</b> <sup>1,2,11,13,15,17</sup> , <b>Mirinda</b> <sup>1,3,13,14</sup> , <b>7Up</b> <sup>13</sup>	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	3,90 €
<b>Lichtenauer Tonic</b> <sup>13,16</sup> , <b>Ginger Ale</b> <sup>1,3,13</sup>	0,20 l	2,50 €
	0,40 l	4,20 €
<b>Schweppes Russian Wild Berry</b> <sup>13</sup>	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,50 €
<b>Bananennektar</b> <sup>3,13</sup> , <b>Kirsch- &amp; Rhabarbernektar</b> , <b>Maracujanektar</b> <sup>3,14</sup> ,	0,20 l	2,60 €
<b>Orangen</b> <sup>3</sup> - & <b>Apfelsaft</b> , <b>Erdbeersaft</b> <sup>14</sup> , <b>Ananassaft</b> <sup>3,14</sup>	0,40 l	4,40 €

*Alle Säfte & Nektare sind auch als Schorle erhältlich*

 *Sommerspecials*





## **Biere**

### **Bier vom Fass**

<b>Radeberger Pilsner</b>	<b>0,30 l</b>	<b>3,20 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Ur-Krostitzer Schwarzbier</b>	<b>0,30 l</b>	<b>3,40 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Freiberger Edelkeller</b>	<b>0,30 l</b>	<b>3,40 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Schöffelhofer Hefeweizen</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,40 €</b>

### **Flaschenbier**

<b>Schöffelhofer Hefeweizen - alkoholfrei</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Jever Fun - alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,80 €</b>

### **Biermix**

<b>Diesel - Radeberger Pilsner mit Pepsi<sup>1,11,13,17</sup></b>	<b>0,30 l</b>	<b>3,20 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Radler - Radeberger Pilsner mit 7Up<sup>13</sup></b>	<b>0,30 l</b>	<b>3,20 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Potsdamer - Radeberger Pilsner mit Fassbrause<sup>1,11,13</sup></b>	<b>0,30 l</b>	<b>3,20 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Cola-Weizen<sup>1,11,13,17</sup></b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Bananen-Weizen<sup>3,13</sup></b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Kirsch-Weizen</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Russe - Weizen mit 7Up<sup>13</sup></b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Schwarzbierbowle - mit angesetzten Erdbeeren</b>	<b>0,30 l</b>	<b>3,60 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>5,00 €</b>





## Weine

### Weißweine

<b>Bacchus<sup>5</sup></b> Weinhaus Flick - Rheinhessen Kabinett, lieblich <i>Eine tolle Kombination aus intensiven Fruchtnoten und leichter Säure. Fruchtige Aromen von Johannisbeeren, Blutorange &amp; Apfel.</i>	Flasche	0,20 l 1,00 l	4,90 € 23,50 €
<b>Kerner<sup>5</sup></b> Bottwartaler Winzer eG - Württemberg QbA, halbtrocken <i>Jung und fruchtig, feinrassig mit angenehm frischer Säure und ausgeglichenem Nachgang.</i>	Flasche	0,20 l 1,00 l	4,90 € 23,50 €
<b>„Literweise Glück“ Grauer Burgunder<sup>5</sup></b> Weinhaus Flick - Rheinhessen QbA, trocken <i>Ein vollmundiger Wein mit feinem Schmelz, voller Frucht und Fülle, feiner Säure und intensiven Aromen von Quitten, Mandeln und Zitrusfrüchten. Ein echter Allrounder.</i>	Flasche	0,20 l 1,00 l	5,10 € 23,70 €
<b>Riesling<sup>5</sup></b> Weinhaus Flick - Rheinhessen QbA mit Lagenbezeichnung, trocken <i>Klassischer, eleganter Riesling-Charakter mit spritziger Säure, mineralischen Noten sowie Fruchtaromen von Ananas, Pfirsich, Apfel und Aprikosen.</i>	Flasche	0,20 l 1,00 l	5,00 € 24,00 €

### Roséwein

<b>Schillerwein - Rosé<sup>5</sup></b> Bottwartaler Winzer eG - Württemberg QbA, halbtrocken <i>Raffiniertes Bukett mit Aromen von Ananas, Mango, Mandarinenschale, Granny Smith und einem Hauch erfrischender Minze. Am Gaumen leicht, spritzig und ausgewogen. Ein Alltagsheld.</i>	Flasche	0,20 l 1,00 l	4,90 € 23,50 €
--	---------	------------------	-------------------

**„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.“  
- Johann Wolfgang von Goethe**





## Rotweine

<p><b>Schwarzriesling<sup>5</sup></b>          Bottwartaler Winzer eG - Württemberg          QbA, halbtrocken  <i>Granatrot im Glas, mit zurückhaltendem Bukett mit Aromen gekochter Beeren, reifer Kirschen, Herbstlaub und Rosen. Am Gaumen besonders reife Fruchtaromen, leichter Körper, moderate Säure und Gerbstoff.</i></p>	<p>Flasche</p>	<p>0,20 l 5,00 €          1,00 l 24,00 €</p>
<p><b>Trollinger mit Lemberger<sup>5</sup></b>          Bottwartaler Winzer eG - Württemberg          QbA, trocken  <i>Saftig frisch wie der Trollinger, mit der aromatischen Fülle des Lembergers. Fruchtbetontes Bukett mit Aromen von Kirschen, Preiselbeeren, Holunder, Moos und Pfeffer.</i></p>	<p>Flasche</p>	<p>0,20 l 4,90 €          1,00 l 23,50 €</p>
<p><b>Tempranillo Barrique DdO<sup>5</sup></b>          Spanien / La Mancha - Bodegas Munoz          trocken  <i>Dunkles Brombeerrot, intensives Bukett mit würzigen Noten reifer Pflaumen, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Lakritz sowie Vanille. Harmonisch, reif, rund und füllig.</i></p>	<p>Flasche</p>	<p>0,20 l 4,90 €          1,00 l 23,50 €</p>
<p><b>Weiß- oder Rotweinschorle<sup>5</sup></b></p>		<p>0,20 l 4,50 €</p>

## Sekt

<p><b>Hausmarke Sekt „Pelzmühle“<sup>45</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Trocken, harmonisch, frisch und prickelnd</i></li> <li>• <i>Sweet, edelsüß, erfrischend und spritzig</i></li> </ul>	<p>Flasche</p>	<p>0,10 l 3,45 €          0,75 l 23,50 €</p>
<p><b>Aperol Spritz<sup>1,5,16</sup></b></p>		<p>0,30 l 6,70 €</p>
<p><b>Lillet Wild Berry<sup>13</sup></b></p>		<p>0,30 l 6,70 €</p>


## Longdrinks

<p><b>Campari Orange<sup>3,16</sup></b></p>	<p>6,20 €</p>
<p><b>Gin Tonic<sup>13,16</sup></b></p>	<p>6,20 €</p>
<p><b>Rum Cola<sup>1,11,13,17</sup></b></p>	<p>6,20 €</p>
<p><b>Whiskey Cola<sup>1,11,13,17</sup></b></p>	<p>6,50 €</p>


*Auf Wunsch mixen wir jede andere Spirituose als Longdrink.  
 Dazu berechnen wir zum 4cl Spirituosenspreis für den Füller +2,20 €.*



## Cocktails

<b>Tequila Sunrise</b> - fruchtig <i>Tequila, Orangensaft<sup>3</sup>, Grenadine<sup>1,13</sup></i>	6,90 €
<b>Pina Colada</b> - lieblich <i>Rum, Ananassaft<sup>3,14</sup>, Kokossirup, Sahne</i>	6,90 €
<b>Cuba Libre</b> - erfrischend <i>Havana Club, Cola<sup>1,11,13,17</sup>, Limette</i>	6,90 €
<b>Caipirinha</b> - fruchtig, herb <i>Cachaça, Rohrzucker, Limette</i>	7,20 €
<b>Passionata</b> - fruchtig <i>Vodka, Aperol<sup>1,16</sup>, Maracujasaft<sup>3,14</sup>, Zitronensaft</i>	7,20 €
 <b>Pink Passion</b> - fruchtig <i>Vodka, Maracujasaft<sup>3,14</sup>, Pink Grapefruitsirup<sup>1,13</sup>, Grenadine<sup>1,13</sup>, Limettensaft</i>	7,20 €

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema</b> - erfrischend <i>Ginger Ale<sup>1,3,13</sup>, Maracujasaft<sup>3,14</sup>, Limette, Rohrzucker</i>	5,90 €
<b>Cinderella</b> - cremig-süß <i>Ananassaft<sup>3,14</sup>, Orangensaft<sup>3</sup>, Kokossirup, Sahne, Grenadine<sup>1,13</sup></i>	5,90 €
 <b>Pink Fantasy</b> - fruchtig <i>Maracujasaft<sup>3,14</sup>, Pink Grapefruitsirup<sup>1,13</sup>, Grenadine<sup>1,13</sup>, Limettensaft</i>	5,90 €

## Spirituosen

### Wermut

<b>Martini Bianco</b>	5 cl	4,90 €
-----------------------	------	--------

### Die Chemnitzer - aus Liebe zur Heimat

<b>Chemnitzer Früchtchen Heidelbeere</b>	4 cl	4,10 €
<b>Chemnitzer Mundwasser Pfefferminze</b> - „Das Himmelblaue“	4 cl	4,10 €
<b>Chemnitzer Wurzeln</b> - Kräuterlikör	4 cl	4,10 €

### Weinbrände & Cognac

<b>Wilthener Feiner Alter Weinbrand</b> - Deutschland	4 cl	4,20 €
<b>Rémy Martin VSOP</b> - Frankreich	4 cl	6,00 €



## Grappa

<b>Grappa Chardonnay</b> - gebrannt aus Chardonnay Trester, Villa Laviosa, Südtirol	4 cl	4,60 €
<b>Grappa di Moscato</b> - gebrannt aus Moscato-Trester, Mazzetti Altavilla, Piemont	4 cl	4,60 €

## Edel- & Obstbrände

<b>Weitblick Zibärtl</b> - Wildpflaume, Schwarzwald	4 cl	5,50 €
<b>Weitblick Williams Birnenbrand</b> - Schwarzwald	4 cl	5,50 €
<b>Weitblick Wildkirsch</b> - Schwarzwald	4 cl	5,50 €
<b>Weitblick Mirabelle</b> - Schwarzwald	4 cl	5,50 €
<b>Alpenschnaps Obstler</b> - milder Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	4 cl	4,00 €

## Rum

<b>Havana Club 3 Jahre</b> - kubanischer weißer Rum, im Eichenfass gelagert	4 cl	4,60 €
---	------	--------

## Whisky & Whiskey

<b>John Jameson<sup>1</sup></b> - Irish Whiskey	4 cl	4,60 €
<b>Jim Beam</b> - Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4 cl	4,60 €
<b>Glen Grant - The Major Reserve 1840</b> - Speyside Malt Whisky	4 cl	4,60 €
<b>Talisker Skye</b> - Isle of Skye Single Malt Whisky	4 cl	5,90 €
<b>Lagavulin 16 Jahre</b> - Islay Malt Whisky	4 cl	8,80 €

## Kräuter & Bitter

<b>Ramazotti Amaro</b> - traditionsreicher italienischer Kräuterlikör	4 cl	4,40 €
<b>Jägermeister<sup>1</sup></b> - Kräuterlikör aus 56 Kräutern	4 cl	4,40 €
<b>Becherovka</b> - Kräuterlikör aus Tschechien	4 cl	4,40 €
<b>Lauterbacher Tropfen</b> - Magenbitter aus dem Erzgebirge	4 cl	4,40 €

## Vodka & Aquavit

<b>Smirnoff Red</b>	4 cl	4,40 €
<b>Malteser Aquavit</b> - nach dänischem Rezept	4 cl	4,60 €

## Liköre

<b>Dooley's<sup>1</sup></b> - Original Toffee Cream Likör	4 cl	4,20 €
<b>Ouzo 12</b> - griechische Anis-Spirituose	4 cl	4,40 €
<b>Noselar Villa Laviosa</b> - Haselnusslikör aus Südtirol	4 cl	5,20 €