

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM „RESTAURANT CASTELLO“

ÖFFNUNGSZEITEN
TÄGLICH VON 17:30 BIS 21:00 UHR

*WELCOME TO OUR
“RESTAURANT CASTELLO”*

*OPENING HOURS
DAILY FROM 5:30 PM TO 9:00 PM*



SALATE UND VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | BUNT GEMISCHTER SALAT (M)*
Grünen Salat mit Tomaten, Mais, Gurken, Möhren, Sauerkraut, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln, Sonnenblumenkernen und Hausdressing | 7.90 € |
| 2 | BURRATA SALAT (A,G,H)*
Italienischer Frischkäse, mit Cherry-Tomaten, marinierten Gurken, Pinienkernen, dazu Basilikum-Pesto und Balsamico Dressing, mit Brotscheiben serviert | 14.90 € |
| 3 | THUNFISCH SALAT (C,D)* / (C,D,G,H,M)*
Große gemischter Salatplatte mit Römersalat, Oliven, Paprika, Tomaten, Thunfisch, gekochte Ei, mit Caesar-dressing verfeinert | 15.90 € |
| 4 | GRIECHISCHER SALAT (A,G,F,N)*
Großer gemischter Salatteller mit marinierten Gurken, Oliven, Paprika, Tomaten rote Zwiebeln, Fetakäse, Croutons, mit Zitronen-Öl-Dressing verfeinert | 15.90 € |
| 5 | CAESAR SALAT (A,N)* / (C,D,G,H,M)*
Große bunte Salatplatte mit angebratenen Hähnchenbruststreifen in Thymian-Marinade, Croutons, Parmesankäse und Caesar-dressing | 18.90 € |
| 6 | LACHSTARTAR (150 GRAMM) (A,D,G,M)*
Fein marinierter roher Lachs, auf dem Tisch geräuchert, gefüllt mit Frischkäse, Kapern, rote Zwiebeln, Oliven und Avocado, dazu Brotscheiben | 19.90 € |
| 7 | RINDERCARPACCIO (80 GRAMM) (G)*
Hauchdünn geschnittene Scheiben aus rohem Rindfleisch, mit Parmesankäse, Apfelringen, Rucola, Pinienkernen, Pesto Rosso und Balsamico Sauce garniert | 19.90 € |

SUPPEN

- | | | |
|----|---|--------|
| 11 | KLARE RINDERBRÜHE (A,D,F,M)*
Hausgemachte Bouillon, mit Leberknödel und Grießnockerl | 8.50 € |
| 12 | TOMATENSUPPE (G,I)*
Hausgemachte, würzige und aromatische Cremesuppe mit Mozzarellawürfeln | 7.90 € |
| 13 | SUPPE DES TAGES | 7.90 € |
| | Dazu können wir gerne einen BROTKORB mit BUTTER servieren (A,G)* | 2.80 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

SALADS AND STARTERS

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | COLORFUL MIXED SALAD (M)*
Green salad with tomatoes, corn, carrots, sauerkraut, peppers,
olives, cucumbers, red onions, sunflower seeds and house dressing | 7.90 € |
| 2 | BURRATA SALAD (A,G,H)*
Italian cream cheese with cherry tomatoes, marinated cucumbers,
pine nuts, basil pesto and balsamic dressing, served with bread slices | 14.90 € |
| 3 | TUNA SALAD (C,D)* / (C,D,G,H,M)*
A large mixed salad platter served with romaine lettuce, olives, peppers,
tuna, tomatoes, boiled egg and Caesar dressing | 15.90 € |
| 4 | GREEK SALAD (A,G,F,N)*
Large green salad plate in a lemon-oil dressing, refined with
marinated cucumbers, paprika, olives, cherry tomatoes and feta cheese | 15.90 € |
| 5 | CESAR SALAD (A,N)* / (C,D,G,H,M)*
Large green salad plate with fried strips of chicken breast in thyme
marinade, parmesan cheese and croutons, refined with caesar dressing | 18.90 € |
| 6 | SALMON TARTARE (150 GR.) (A,D,G,M)*
Smoked at the table, stuffed with cream cheese, capers, red onions,
olives and avocado, served with slices of bread | 19.90 € |
| 7 | BEEF CARPACCIO (80 GR.) (G)*
Thinly sliced raw beef, garnished with parmesan cheese, apple rings,
roasted arugula, pine nuts, pesto rosso and balsamic sauce | 19.90 € |

SOUPS

- | | | |
|---|--|--------|
| 11 | CLEAR BEEF BROTH (A,D,F,M)*
Homemade Consommé with liver and semolina dumplings | 8.50 € |
| 12 | CREAMY TOMATO SOUP (G,I)*
Homemade, spicy and aromatic cream soup with diced mozzarella | 7.90 € |
| 13 | SOUP OF THE DAY | 7.90 € |
| We can also serve a BREAD BASKET with BUTTER (A,G)* | | 2.80 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

FLEISCHGERICHTE

- | | | |
|----|---|---------------------------|
| 20 | CHICKEN BURGER „CASTELLO“ (180 GRAMM) (A,C,G,F,N,M,P)* / (C,G,M)*
Hähnchenbrustfilet, paniertem Käse, karamellisierten Zwiebeln,
Tomaten, Gewürzgurken, Salat und Haus-Dip
Dazu POMMES FRITES, WEDGES oder BEILAGEN SALAT (M)* | 15.90 €

3.90 € |
| 21 | CHEESE BURGER „CASTELLO“ (180 GRAMM) (A,C,F,G,N,M,P)* / (C,G,M)*
Rinderhacksteak, krossen Speckscheiben, Cheddar-Käse,
eingelegte rote Zwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Salat und Haus-Dip
Dazu POMMES FRITES, WEDGES oder BEILAGEN SALAT (M)* | 15.90 €

3.90 € |
| | SCHNITZEL ‚WIENER ART‘ (A,C)* | |
| 22 | Von PANIERTEN SCHWEINERÜCKEN, dazu Pommes frites | 22.90 € |
| 23 | Von PANIERTEN HÄHNCHENBRUSTFILET, dazu Pommes Frites | 22.90 € |
| 24 | SCHNITZEL ‚JÄGER ART‘ (A,C,G)*
Zartes Schweinerückenteaks mit Champignon-Rahm Soße und Spätzle | 24.90 € |
| 25 | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST (A,C,G)*
Hähnchenbrustfilet zubereitet in einer cremiger Gorgonzola-Käse Sauce,
mit gegrillten Zucchini und Bandnudeln serviert | 23.90 € |
| 26 | GRÜNES RISOTTO „CON POLLO“ (E,H)*
Italienisches Reisgericht in einer Basilikum-Pesto Soße, mit Cherry Tomaten,
gegrilltem Hähnchenbruststreifen, getrockneten Tomaten und Rucola | 22.90 € |
| 27 | HÄHNCHENBRUST SUPREME (G,P)*
Angebratene Brust vom Hähnchen an einer feinen Calvados-Mango Sauce,
dazu glasierten Karotten mit Süßkartoffeln, verfeinert mit Petersilie | 25.90 € |
| 28 | GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS (G)*
In einer cremiger Champignon-Rahm Sauce, mit Kräutern verfeinert,
serviert wir mit überbackenen Brokkoli und Käse-Kartoffelgratin | 25.90 € |
| 29 | BOEUF BOURGUIGNON (G,O,P)*
Butterweiches Rind- und Schweinefleisch in einer intensives Rotweinjus,
mit Champignons und Käse-Kartoffelgratin | 28.90 € |
| 30 | GEGRILLTES PFEFFERSTEAK (CA. 240 GRAMM) (P)*
Saftige Rinderlende, fein mit Mediterranen Kräutern mariniert, in einer
grüner Pfeffer-Cognac Sauce, mit gebratenen Rosmarin-Kartoffeln serviert | 32.90 € |
| 31 | MAGERE SPARERIBS (M,P)*
Zarten Schälrippchen vom Schwein, in einer Honig-Senf Sauce Marinade,
begleitet von geschmortem Weißkraut und Wedges | 28.90 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

MEAT

20	CHICKEN BURGER "CASTELLO" (180 GR) (A,C,G,F,N,M,P)* / (C,G,M)* Chicken breast fillet, breaded cheese, pickled red onions, tomatoes, pickles, lettuce and house dip With FRENCH FRIES, WEDGES or SMALL MIXED SALAT (M)*	15.90 € 3.90 €
21	CHEESE BURGER "CASTELLO" (180 GR) (A,C,F,G,N,M,P)* / (C,G,M)* Beef patty, crispy bacon slices, cheddar cheese, caramelized onions, tomato, pickle, lettuce and house dip With FRENCH FRIES, WEDGES or SMALL MIXED SALAT (M)*	15.90 € 3.90 €
	ESCALOPE ,VIENNA STYLE' (A,C)*	
22	Of BREADED PORK loins with French fries	22.90 €
23	Of BREADED CHICKEN breast fillets with French fries	22.90 €
24	ESCALOPE ,JÄGER STYLE' (A,C,G)* Tender pork loin steak with mushroom cream sauce and spaetzle	24.90 €
25	GRILLED FILLET OF CHICKEN BREAST (A,C,G)* In a creamy gorgonzola cheese sauce, with grilled zucchini and tagliatelle	23.90 €
26	RISOTTO "CON POLLO" (E,G,H)* Italian rice dishes in a basil-pesto sauce, with cherry tomatoes and grilled chicken breast strips, sun-dried tomatoes and arugula.	22.90 €
27	CHICKEN SUPREME (G,P)* Grilled chicken breast fillet in a fine calvados-mango sauce, with a mixed of glazed carrots and sweet potatoes, refined with parsley	25.90 €
28	GRILLED PORK FILLET (G)* Served in a creamy mushroom sauce, with baked broccoli and cheese potato gratin, refined with fresh herbs	25.90 €
29	BOEUF BOURGUIGNON (G,O,P)* Buttery-soft beef and pork in an intense red wine jus, with mushrooms and cheese and potato gratin	28.90 €
30	GRILLED PEPPER STEAK (APPROX. 240 GR.) (P)* Succulent beef tenderloin, finely marinated with mediterranean herbs, on green pepper cognac sauce, served with roasted rosemary potatoes	32.90 €
31	LEAN SPARE RIBS (M,P)* Tender pork spare ribs, marinated in a honey-mustard sauce, accompanied by braised white cabbage and homemade wedges	28.90 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

FISCHGERICHTE

- 41 GEBRATENES ZANDERFILET (A,D,F,G,L)* 28.90 €
Weißem Süßwasserfisch-Filet in einer Karamell-Zitronen-Butter Sauce,
serviert mit sautierten Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln
- 42 LACHSFILET „SOUS VIDE ART“ (D,G,L,P)* 29.90 €
Zartes Fischfilet „unter Vakuum“ gegart, in einer Zitronen-Pfeffer Marinade,
begleitet von Kartoffelpüree und glasierten Karotten mit Süßkartoffeln

NUDELGERICHTE UND VEGETARISCH

- 51 HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE (A,C,G)* 16.90 €
Traditionelles Nudelgericht aus Süddeutschland, mit geschmolzenem Allgäuer
Bergkäse und Röstzwiebeln serviert
Dazu BEILAGEN SALAT (M)* 3.90 €
- 52 VEGGIE BURGER (A,C,F,N,M,P)* / (F)* 14.90 €
Gemüseburger mit Salat, Tomate, frittierte Zwiebelringe, Gurke und Vegan-Dip
Dazu POMMES FRITES, WEDGES oder BEILAGEN SALAT (M)* 3.90 €
- 53 RISOTTO „AI FUNGHI“ (G,O)* 16.90 €
Cremiger Risotto-Reis zubereitet mit einer Weißweinreduktion, frischen
Pilzen und Cherry Tomaten, getoppt von Rucola und Parmesankäse
- 54 TAGLIATELLE „ALLA GENOVESE“ (A,C,E,G)* 16.90 €
Bandnudeln zubereitet mit einem hausgemachtem Basilikum Pesto Sauce,
Knoblauch, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesankäse
- 55 TAGLIATELLE „AL FILETTO“ (A,C,G)* 19.90 €
Italienischen Bandnuddeln mit Schweinefiletstücken, mit frischem Paprika,
Cherry-Tomaten, in feiner Tomaten-Sahne-Sauce und Parmesankäse serviert
- 56 TAGLIATELLE „ALLA CASA“ (A,B,C,L)* 19.90 €
Geschwenkte italienischen Bandnudeln mit angebratenen Garnelen, an einer
hausgemachten Fisch-Chili Sauce, verfeinert mit frischen Kräutern und Parmesan

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 71 TAGLIATELLE MIT TOMATENSAUCE UND MOZZARELLAWÜRFELN (A,C,G)* 10.90 €
- 72 FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES (A,C)* 10.90 €
- 73 KNUSPRIGE HÄHNCHEN CROSSIES MIT POMMES FRITES (A,C)* 10.90 €
- 74 POMMES FRITES ODER WEDGES 6.90 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

FISH DISHES

- | | | |
|----|---|---------|
| 41 | GRILLED PIKE-PERCH FILET (A,D,F,G,L)*
White freshwater fish fillet in a caramel lemon butter sauce,
served with sautéed pan-fried vegetables and herb potatoes | 28.90 € |
| 42 | SALMON FILET "SOUS VIDE ART" (D,G,L,P)*
Delicate fish fillet cooked "under vacuum", in a lemon-pepper marinade,
accompanied by mashed potatoes and glazed carrots with sweet potatoes | 29.90 € |

PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|----|---|-----------------------|
| 51 | HOMEMADE CHEESE SPAETZLE (A,C,G)*
Traditional noodles dish from southern Germany served with melted regional
cheese and roasted onions
with SMALL MIXED SALAD (M)* | 16.90 €

3.90 € |
| 52 | VEGGIE BURGER (A,C,F,N,M,P)* / (F)*
Vegetable burger with lettuce, tomato, fried onion rings, pickles and vegan dip
with FRENCH FRIES, WEDGES or SMALL MIXED SALAD (M)* | 14.90 €

3.90 € |
| 53 | RISOTTO 'AI FUNGHI' (G,O)*
Creamy risotto rice prepared with a white wine reduction, served with fresh
Fungi, cherry tomatoes, topped with arugula and parmesan cheese | 16.90 € |
| 54 | TAGLIATELLE "ALLA GENOVESE" (A,C,E,G)*
Ribbon noodles prepared with a homemade basil pesto sauce, garlic,
pine nuts, dried tomatoes and parmesan cheese | 16.90 € |
| 55 | TAGLIATELLE "AL FILETTO" (A,C,G)*
Italian pasta with pieces of pork tenderloin, served in a delicate tomato
cream sauce, with fresh bell peppers, cherry tomatoes and parmesan cheese | 19.90 € |
| 56 | TAGLIATELLE "ALLA CASA" (A,B,C,L)*
Italian tagliatelle pasta tossed with seared shrimp, served with a homemade
Fish-chili sauce, refined with fresh herbs and parmesan cheese | 19.90 € |

FOR THE KIDS

- | | | |
|----|--|---------|
| 71 | TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE (A,C,G)* | 10.90 € |
| 72 | FISH STICKS WITH FRENCH FRIES (A,C)* | 10.90 € |
| 73 | CRISPY CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES (A,C)* | 10.90 € |
| 74 | FRENCH FRIES OR WEDGES | 6.90 € |



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

DESSERTS

APFELKÜCHLE (A,E,F,H)*

- | | | |
|----|--|--------|
| 81 | Mit VANILLESAUCE, Schlagsahne und frisches Obst (C,F)* | 8.50 € |
| 82 | Mit VANILLE EIS, Schlagsahne und frische Obst (C,E,F,G,H)* | 8.50 € |

APFELSTRUDEL (A,E,F,H)*

- | | | |
|----|--|--------|
| 83 | Mit VANILLESAUCE, Schlagsahne und frisches Obst (C,F)* | 8.50 € |
| 84 | Mit VANILLE EIS, Schlagsahne und frische Obst (C,E,F,G,H)* | 8.50 € |

- | | | |
|----|--|--------|
| 85 | SCHOKOLADENSOUFLÉ (A,C,E,F,G,H,M)* | 8.90 € |
| | Mit Schokosauce, Vanilleeis, Schlagsahne und frisches Obst | |

- | | | |
|----|---|--------|
| 86 | PROFITEROLES (A,C,E,F,G)* | 8.50 € |
| | Windbeutel aus Brandteig mit Schokosauce, Schlagsahne und frisches Obst | |

- | | | |
|----|---|--------|
| 87 | GEMISCHTES EIS (C,E,F,G,H)* | 6.60 € |
| | Vanille, Schokolade und Mango mit Sahne und frisches Obst | |

EISGETRÄNKE

- | | | |
|----|---|--------|
| 87 | AFFOGATO. Espresso und Vanilleeis, mit Schuss Kahlúa oder Amaretto | 6.50 € |
| 88 | EISKAFFEE. Kalter Kaffee, Vanilleeis und Sahne | 8.50 € |
| 89 | EISSCHOKOLADE. Kalte Kakao-Milch, Vanilleeis und Schokolade und Sahne | 8.50 € |
| 90 | SANFTER ENGEL. Vanilleeis, Orangensaft und Sahne | 8.50 € |

DESSERTS

HOT FRIED APPLE RINGS (A,E,F,H)*

- | | | |
|----|---|--------|
| 81 | With VANILLA SAUCE, whipped cream and fresh fruits (C,F)* | 8.50 € |
| 82 | With VANILLA ICE CREAM, whipped cream and fresh fruits (C,E,F,G,H)* | 8.50 € |

APPLE STRUDEL (A,E,F,H)*

- | | | |
|----|---|--------|
| 83 | With VANILLA SAUCE, whipped cream and fresh fruits (C,F)* | 8.50 € |
| 84 | With VANILLA ICE CREAM, whipped cream and fresh fruits (C,E,F,G,H)* | 8.50 € |

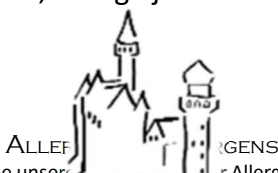
- | | | |
|----|--|--------|
| 85 | CHOCOLATE SOUFLÉ (A,C,E,F,G,H,M)* | 8.90 € |
| | With chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream and fresh fruit | |

- | | | |
|----|--|--------|
| 86 | PROFITEROLES (A,C,E,F,G)* | 8.50 € |
| | Cream puffs made from choux pastry, with chocolate sauce and whipped cream | |

- | | | |
|----|--|--------|
| 87 | MIXED ICE CREAM (C,E,F,G,H)* | 6.60 € |
| | Vanilla, chocolate and mango, with whipped cream and fresh fruit | |

ICE DRINKS

- | | | |
|----|---|--------|
| 87 | AFFOGATO. Espresso and vanilla ice cream, with a shot of Kahlúa or Amaretto | 6.50 € |
| 88 | ICED COFFEE. Cold coffee, vanilla ice cream and cream | 8.50 € |
| 89 | ICED CHOCOLATE. Cold Chocolate-Milk, chocolate and vanilla ice cream with whipped cream | 8.50 € |
| 90 | GENTLE ANGEL. Vanilla ice cream, orange juice and cream | 8.50 € |



Gerne informieren Sie unser Personal über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives



GetränkekarTE

drinks

MENU

HEISSE GETRÄNKE

299 Espresso	2.80 €	305 Bio Matcha Tee	4.90 €
300 Espresso doppio	3.80 €	306 Heiße Schokolade	4.90 €
301 Tasse Kaffee	3.90 €	307 Heißer Schokolade mit Sahne	5.50 €
302 Cappuccino	4.50 €	308 Heiße Amaretto mit Sahne	5.90 €
303 Latte Macchiato	4.90 €	309 Irish Coffee	7.50 €
304 Milchkaffee	4.20 €	309 Tasse Tee	3.50 €

SOFTGETRÄNKE

310 Fl. San Pellegrino (<i>Sprudel</i>)	1.0L	8.80 €	315 Coca Cola	0.4L	5.20 €
311 Fl. San Pellegrino (<i>Sprudel</i>)	0.5L	5.50 €	316 Coca Cola Zero	0.4L	5.20 €
310 Fl. Acqua Panna (<i>Still</i>)	1.0L	8.80 €	317 Fanta	0.4L	5.20 €
312 Fl. Acqua Panna (<i>Still</i>)	0.5L	5.50 €	318 Spezi	0.4L	5.20 €
313 Zitronenlimonade	0.4L	5.20 €	319 Ginger Ale	0.4L	5.20 €
314 Tonic Water	0.4L	5.20 €	320 Bitter Lemon	0.4L	5.20 €

SÄFTE UND NEKTARE

321 Orangensaft	0.3L	4.90 €	327 Maracujanektar	0.3L	4.90 €
322 Ananassaft	0.3L	4.90 €	328 Cranberrynektar	0.3L	4.90 €
323 Roter Traubensaft	0.3L	4.90 €	329 Sauerkirschnektar	0.3L	4.90 €
324 Johannisbeernektar	0.3L	4.90 €	330 Bananennektar	0.3L	4.90 €
325 Apfelsaft	0.4L	4.90 €	332 KiBa	0.3L	4.90 €
331 Schorle	0.4L	5.20 €			

BIERE. ROYAL BAVARIAN BEER

500 König Ludwig Hell	0.5L	5.50 €
501 König Ludwig Dunkel	0.5L	5.50 €
502 König Ludwig Weizen	0.5L	5.50 €
503 König Ludwig Weizen dunkel	0.5L	5.50 €
504 König Ludwig Weizen Alkoholfrei	0.5L	5.50 €
505 Teutsch Pils	0.3L	5.20 €
506 Warsteiner <i>Alkoholfrei</i>	0.3L	5.20 €

BIERE MISCHUNG

507 Radler (<i>Helles & Zitronenlimonade</i>)	0.5L	5.50 €
508 Russ (<i>Weizen & Zitronenlimonade</i>)	0.5L	5.50 €
509 Mohren (<i>Weizen & Cola</i>)	0.5L	5.50 €
510 Diesel (<i>Bier & Cola</i>)	0.5L	5.50 €

SEKT. HEIM'S EXCELLENT LINE

340 Riesling Brut	Glas	0.1L	5.50 €	Flasche	0.7L	38.00 €
341 Rosé Extra Dry	Glas	0.1L	5.50 €	Flasche	0.7L	38.00 €
342 Cuvée Max Rot Dry	Glas	0.1L	4.90 €	Flasche	0.7L	35.00 €
343 Bouquet <i>Alkoholfrei</i>	Glas	0.1L	3.90 €	Flasche	0.7L	28.00 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

HOT DRINKS

299 Espresso	2.80 €	305 Bio Matcha tea	4.90 €
300 Espresso doppio	3.80 €	306 Hot Chocolate	4.90 €
301 Cup of Coffee	3.90 €	307 Hot Chocolate with cream	5.50 €
302 Cappuccino	4.50 €	308 Hot Amaretto with cream	5.90 €
303 Latte Macchiato	4.90 €	309 Irish Coffee	7.50 €
304 White Coffee	4.20 €	309 Cup of Tea	3.50 €

SOFTDRINKS

310 Fl. San Pellegrino (<i>Sparling</i>) 1.0L	8.80 €	315 Coke 0.4L	5.20 €
311 Fl. San Pellegrino (<i>Sparling</i>) 0.5L	5.50 €	316 Coke Zero 0.4L	5.20 €
310 Fl. Acqua Panna (<i>Still</i>) 1.0L	8.80 €	317 Fanta 0.4L	5.20 €
312 Fl. Acqua Panna (<i>Still</i>) 0.5L	5.50 €	318 Spezi (<i>Coke & Fanta</i>) 0.4L	5.20 €
313 Sprite 0.4L	5.20 €	319 Ginger ale 0.4L	5.20 €
314 Tonic water 0.4L	5.20 €	320 Fanta lemon 0.4L	5.20 €

JUICE AND NECTARS

321 Orange juice 0.3L	4.90 €	326 Passion fruit nectar 0.3L	4.90 €
322 Pineapple juice 0.3L	4.90 €	327 Cranberry nectar 0.3L	4.90 €
323 Red grape juice 0.3L	4.90 €	328 Sour cherry nectar 0.3L	4.90 €
324 Red currant nectar 0.3L	4.90 €	329 Banana nectar 0.3L	4.90 €
325 Apple juice 0.4L	4.90 €	330 KiBa (<i>cherry & banana</i>) 0.3L	4.90 €
331 <i>Spritzer</i> (mixed with Soda) 0.4L	5.20 €		

BEERS. ROYAL BAVARIAN BEER

500 König Ludwig Lager 0.5L	5.50 €
501 König Ludwig Dark 0.5L	5.50 €
502 König Ludwig Wheat 0.5L	5.20 €
503 König Ludwig Wheat dark 0.5L	5.20 €
504 König Ludwig Wheat Alcohol-free 0.5L	5.50 €
505 Teutsch Pils 0.3L	5.20 €
506 Warsteiner <i>Non-Alcoholic</i> 0.3L	5.20 €

BEERS MIX

507 Radler (<i>Lager & Sprite</i>) 0.5L	5.50 €
508 Russ (<i>Wheat & Sprite</i>) 0.5L	5.50 €
509 Mohren (<i>Wheat & Coke</i>) 0.5L	5.50 €
510 Diesel (<i>Lager & Coke</i>) 0.5L	5.50 €

SPARKLING WINE. HEIM'S EXCELLENT LINE

340 Riesling Brut Glas 0.1L	5.50 €	Bottle 0.7L	38.00 €
341 Rosé Extra Dry Glas 0.1L	5.50 €	Bottle 0.7L	38.00 €
342 Cuvée Max Rot Dry Glas 0.1L	4.90 €	Bottle 0.7L	35.00 €
343 Bouquet <i>Non-Alcoholic</i> Glas 0.1L	3.90 €	Bottle 0.7L	28.00 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

OFFENE WEINE / OPEN WINE

WEISSWEIN / WHITE WINE

520 PETIT BLANC. Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay (Pfalz / Deutschland) 0.2L 9.20 €
Mineralisiert. Reife Zitrusfrüchte & Stachelbeere / Mineralized. Ripe citrus fruits & gooseberry

521 HEIMAT GUTEDDEL. Gutedel (Markgräflerland / Deutschland) 0.2L 9.20 €
Leicht saftig. Unfiltriert. Grüner Apfel & Zitrus / Slightly juicy. Unfiltered. Green apple & citrus

522 HAUS KLOSTENBERG. Riesling (Mosel / Deutschland) 0.2L 9.20 €
Sehr delikater & Pur. Feine Früchte Aromen / Very delicate & pure. Fine fruit aromas

523 HENSEL & GRETEL. Weißburgunder, Grauburgunder (Pfalz / Deutschland) 0.2L 9.60 €
Sehr fruchtig & würzig. Grünen Apfel & Zitrus / Very fruity and spicy. Green apple & lemon

ROTWEINE / RED WINE

524 TWIN EDITION. Pinot Noir (Markgräflerland / Deutschland) 0.2L 9.20 €
Feinherb. Sauerkirschen & Beeren / Finely tart sour cherries & berries

525 URSPRUNG. Merlot, Portugieser, Cabernet Sauvignon (Pfalz / Deutschland) 0.2L 9.20 €
Trocken, kräftig, würzig. Cassis & Zwetschge / Dry, powerful, spicy. Cassis & Plum

526 HENSEL & GRETEL. Cabernet Sauvignon (Pfalz / Deutschland) 0.2L 9.60 €
Saftig, fruchtig, intensives Aroma / Juicy, fruity, intense aroma

ROSÉWEIN / ROSE WINE

527 KLUMPP ROSE. Spätburgunder, Cabernet Sauvignon (Baden / Deutschland) 0.2L 9.60 €
Leicht saftig. Mineralisiert. Fruchtiges Beerenaroma / Slightly juicy. Mineralized. Fruity berry aroma

528 WEINSCHORLE. Wein gespritzt mit Sprudelwasser oder Zitronenlimonade 0.2L 6.90 €
528 WINE SPRITZER. Wine mixed with sparkling water or Sprite

APERITIF

332 Martini Rosso / Martini Bianco	6.20 €	339 Aperol Spritz	9.20 €
333 Sherry Dry / Sherry Fino	5.50 €	340 Limoncello Spritz	9.20 €
334 Grahams Portwein 10 Jahre	6.90 €	341 Hugo	9.20 €
335 Vodka Martini / Gin Martini	7.50 €	342 Campari Spritz	9.20 €
336 <i>Alkoholfrei</i> Hugo	8.50 €	343 Campari Orange	9.20 €
337 <i>Alkoholfrei</i> Aperol	8.50 €	344 Lillet Wild Berry	9.20 €
338 <i>Alkoholfrei</i> Gin Tonic Illusionist	9.30 €		

LONGDRINKS

411 Vodka - Soda / Whiskey – Soda	10.90 €	419 Cuba Libre Havanna 3	11.90 €
412 Vodka - Lemon / Orange / Cranberry	11.90 €	420 Cuba Libre Havanna 7	13.90 €
413 Whiskey - Cola / Whiskey - Ginger Ale	11.90 €	421 Black Label - Cola	13.90 €
414 Bacardi - Cola / Bacardi - Lemon	11.90 €	422 Belvedere - Lemon	13.90 €
415 Malibu - Ananas / Kirsch / Maracuja	10.90 €	423 Malfy Gin Rosa - Wild Berry	11.90 €
416 Licor 43 - Milch / Licor 43 - Maracuja	10.90 €	424 Rebujoito (Sherry, Sprite, Mint)	9.90 €
417 Asbach - Cola	10.90 €	425 Cynar & Cola	9.90 €
418 Ouzo me Nero (6cl Ouzo & Soda / Still Water)	9.90 €	426 Baileys Shakeado (Kakao & Baileys)	9.90 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

SPIRITUOSEN & LIKÖREN

360 Amaretto Disaronno	2cl	4.20 €*	366 Ouzo	2cl	4.20 €*
361 Baileys	2cl	4.20 €*	367 Sambuca	2cl	4.50 €
362 Tequila Reposado	2cl	4.20 €*	368 Ramazotti	2cl	4.50 €
363 Jägermeister	2cl	4.20 €*	369 Aversa	2cl	4.50 €
364 Cynar	2cl	4.20 €*	370 Grand Marnier Brandy Licor	2cl	4.50 €
365 Fernet Branca	2cl	4.20 €*	371 <i>Doppelt / Double</i>		7.90 €*

ALLGÄU BRENNEREI. GEWÜRZSCHNAPS AUS DEM ALLGÄU

372 Apfel-Birne Obstler / <i>Apple-Pear</i>	2cl	4.50 €	376 Heu Schnaps / <i>Hay</i>	2cl	4.50 €
373 Williams Schnaps / <i>Pear</i>	2cl	4.50 €	377 Haselnuss / <i>Hazelnut</i>	2cl	4.50 €
374 Marillen Schnaps / <i>Apricots</i>	2cl	4.50 €	378 Zirben / <i>Stone Pine</i>	2cl	4.50 €
375 Crema di Limoncello	2cl	4.50 €	371 <i>Doppelt / Double</i>		8.50 €

WHISKEY

395 Jameson	4cl	9.80 €*	402 The Glenlivet	4cl	10.50 €*
396 Tullamore Dew	4cl	9.80 €*	403 Glenfiddich	4cl	10.50 €*
397 Jim Beam	4cl	9.80 €*	404 Laphroaig	4cl	10.90 €*
398 Jack Daniels	4cl	9.80 €*	405 Black Label	4cl	10.90 €*
399 Woodford Reserve	4cl	10.50 €*	406 Green Label	4cl	12.50 €
401 Chivas Regal	4cl	10.50 €*	407 Blue Label	4cl	21.50 €
408 <i>Doppelt / Double*</i>		18.50 €*			

GRAPPA

386 Grappa Amarone Barrique	2cl	8.50 €	387 Grappa di Barolo	2cl	7.70 €
-----------------------------	-----	--------	----------------------	-----	--------

COGNAC

350 Asbach Uralt Weinbrand	4cl	7.50 €	352 Rémy Martin VOSP	4cl	9.80 €
351 Cardenal Mendoza Brandy	4cl	8.50 €	353 Baron Otard XO	4cl	15.50 €

FASSBIND BARRIQUE. FRÜCHTE BRANDY AUS DER SCHWEIZ

355 Apfel, Birne, Himbeeren oder Kirschen	4cl	9.50 €
355 <i>Apple, Pear, Raspberries or Cherries (Fruit Brandy from Switzerland)</i>	4cl	9.50 €

RUM

376 Botucal Reserva Exclusiva	4cl	8.90 €	378 Ron Zacapa Solera	4cl	10.90 €
377 Don Papa Baroko	4cl	9.90 €	379 Planteray Rum XO	4cl	12.00 €

GIN TONIC. FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER

380 Malfy Gin Rosa	10.90 €	383 Monkey 47	11.90 €
381 Hendrick's Gin	11.90 €	384 The Illusionist Gin	12.50 €
382 Gin Mare	11.90 €	385 The Illusionist – <i>Alcohol-free</i>	8.90 €



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives

ALLERGENEN / ALLERGENS

- A. GLUTENHALTIGES GETREIDE
GRAINS CONTAINING GLUTEN
- B. KREBSTIERE
CRUSTACEANS
- C. EIER
EGGS
- D. FISCH
FISH
- E. ERDNÜSSE
PEANUTS
- F. SOJABOHNEN
SOYBEANS
- G. MILCH
MILK
- H. SCHALENFRÜCHTE
TREE NUTS
- L. SELLERIE
CELERY
- M. SENF
MUSTARD
- N. SESAM
SESAME
- O. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
- P. LUPINEN
LUPINS
- Q. WEICHTIERE
MOLLUSCS



ALLERGENE / ALLERGENS

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergene und Zusatzstoffe
Our staff will gladly provide information about allergens and additives