

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)*
mit Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Oliven, rote Zwiebeln,
Rucola, Sonnenblumenkernen und Hausdressing | 7.90 € |
| 2 | BURRATA SALAT (A,G,H)*
Italienischer Frischkäse, frischen Cherry-Tomaten und Pinienkernen,
mit einer Basilikum-Pesto und Balsamico verfeinert, dazu Brotscheiben | 14.90 € |
| 3 | THUNFISCH SALAT (C,D)* / (C,D,G,H,M)*
Große gemischte Salatplatte mit Thunfisch, Ei und Caesar-dressing | 15.90 € |
| 4 | GRIECHISCHER SALAT (A,G,F,N)*
Großer gemischter Salatteller mit würzigen Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln,
Tomaten, Fetakäse und Minze, mit Zitronen-Öl-Dressing verfeinert | 15.90 € |
| 5 | CAESAR SALAT (A,N)* / (C,D,G,H,M)*
Große bunte Salatplatte mit angebratenen Hähnchenbruststreifen
in Honig-Thymian-Marinade, Parmesankäse und Caesar-dressing | 18.90 € |
| 6 | LACHSTARTAR (150 GRAMM) (A,D,F,M)*
fein marinierter roher Lachs, auf dem Tisch geräuchert, begleitet von Kapern,
Rotzwiebeln, Oliven, Tomatenwürfeln und Sojabohnen, dazu Brotscheiben | 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 | 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)*
with tomatoes, cucumber, corn, white cabbage, carrots, onions,
arugula, sunflower seeds and house dressing | 7.90 € |
| 2 | BURRATA SALAD (A,G,H)*
Italian cream cheese, fresh cherry tomatoes and pine nuts,
refined with basil pesto and balsamic vinegar, served with slices of bread | 14.90 € |
| 3 | TUNA BIGGER SALAD (C,D)* / (C,D,G,H,M)*
A large colorful salad plate with tuna, eggs and Caesar dressing | 15.90 € |
| 4 | GREEK SALAD (A,G,F,N)*
A Big mixed salad plate of spicy cucumber, olives, onion, tomatoes,
paprika, with Feta cheese and mint, served with a fresh lemon
and oil juice dressing | 15.90 € |
| 5 | CESAR SALAD (A,N)* / (C,D,G,H,M)*
A Big green salad plate with fried strips of chicken breast in honey
Thyme marinade, parmesan cheese and refined with Caesar dressing | 18.90 € |
| 6 | SALMON TARTARE (150 GR.) (A,D,F,M)*
finely marinated raw salmon, smoked on the table, accompanied by red
onions, capers, olives, diced tomatoes and soybeans, served with bread | 19.90 € |

SOUPS

- | | | |
|----|---|--------|
| 11 | CLEAR BEEF BROTH (A,D,F,M)*
homemade Consommé with dumplings of liver and semolina | 8.50 € |
| 12 | CREAMY TOMATO SOUP (G,I)*
homemade, spicy and aromatic cream soup with diced of mozzarella | 7.90 € |
| 13 | SOUP OF THE DAY | 7.90 € |
| | we can also serve a BREAD BASKET with BUTTER | 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,F,G,N,M,P)* / (C,G,M)*
mit paniertes Hähnchenfilet, Cheddar-Käse, rote Zwiebel,
Tomate, Gurke, Salat und Haus-Dip
Mit 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)*
mit Rinderhacksteak, krossen Speckscheiben, Cheddar-Käse,
rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und Haus-Dip
Mit POMMES FRITES, WEDGES oder BEILAGEN SALAT (M)* | 15.90 €

3.90 € |
| 22 | SCHNITZEL ‚WIENER ART‘ (A,C)*
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 | 21.90 € |
| 25 | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST (A,C,G)*
Hähnchenstreifen zubereitet in einer cremiger Gorgonzola-Käse Sauce,
mit gegrillten Zucchini und Bandnudeln | 22.90 € |
| 26 | GRÜNES RISOTTO „CON POLLO“ (E,H)*
italienisches Reisgericht mit einer Basilikum-Pesto Soße verfeinert,
dazu gegrillten Hähnchenbruststreifen in einer Zitronen Olivenöl-Marinade | 22.90 € |
| 27 | HÄHNCHENBRUST SUPREME (G,P)*
angebratene Brust vom Hähnchen an einer feinen Calvados-Mango Sauce,
dazu gegrillten Karotten mit Süßkartoffeln | 24.90 € |
| 28 | GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS (G)*
in einer cremiger Champignon-Rahm Sauce, mit Kräutern verfeinert,
und überbackenen Brokkoli-Kartoffelgratin serviert | 24.90 € |
| 29 | BOEUF BOURGUIGNON (G,O,P)*
Butterweiches Rindfleisch in einer intensiven Rotweinjus,
begleitet von einem käsig-kremigem Kartoffelgratin | 26.90 € |
| 30 | GEGRILLTES PFEFFERSTEAK (CA. 240 GRAMM) (P)*
saftige Rinderlende, fein mariniert, mit einer hausgemachter
grüner Pfeffer-Cognac Sauce, dazu gebratene Rossmarin-Kartoffeln | 31.90 € |
| 31 | MAGERE SPARERIBS (M,P)*
Zarte Spareribs 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 DISHES

20	CHICKEN BURGER "CASTELLO" (180 GR) (A,C,F,G,N,M,P)* / (C,G,M)* with breaded chicken fillet, cheddar cheese, red onion, tomato, cucumber, 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)* with beef patty, crispy bacon slices, cheddar cheese, onions, 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	21.90 €
25	GRILLED FILLET OF CHICKEN BREAST (A,C,G)* in a creamy Gorgonzola cheese sauce, with grilled zucchini and Tagliatelle	22.90 €
26	RISOTTO "CON POLLO" (E,H)* Italian rice dishes in a Basil-Pesto sauce, with grilled chicken breast strips in a lemon olive oil marinade	22.90 €
27	CHICKEN SUPREME (G,P)* grilled chicken breast fillet in a fine Calvados-Mango sauce, with a mixed of grilled carrots and sweet potatoes	24.90 €
28	GRILLED PORK FILLET (G)* in a creamy mushroom sauce, refined with herbs, and baked broccoli-potato gratin	24.90 €
29	BOEUF BOURGUIGNON (G,O,P)* Buttery soft beef in an intense red wine jus, accompanied by a cheesy-creamy potato gratin	26.90 €
30	GRILLED PEPPER STEAK (APPROX. 240 GR.) (P)* finely marinated, on homemade green pepper cognac sauce, served with Mediterranean roasted potatoes	31.90 €
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)*
in einer Zitronen-Butter Sauce, serviert mit sautierten Pfannengemüse
und Salzkartoffeln | 26.90 € |
| 42 | LACHSFILET „SOUS VIDE ART“ (D,G,L,P)*
in einer Zitronen-Pfeffer Marinade, begleitet von Kartoffelpüree „Art des Koches“
und glasierten Karotten mit Süßkartoffeln | 28.90 € |

NUDELGERICHTE UND VEGETARISCH

- | | | |
|----|--|-------------------|
| 51 | HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE (A,C,G)*
mit würzigem Allgäuer Bergkäse und Röstzwiebeln
mit BEILAGEN SALAT (M)* | 14.90 €
3.90 € |
| 52 | VEGGIE BURGER (A,C,F,G,N,M,P)* / (C,G,M)*
Gemüseburger mit Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke und Haus-Dip
Mit POMMES FRITES, WEDGES oder BEILAGEN SALAT (M)* | 14.90 €
3.90 € |
| 53 | RISOTTO „AI FUNGHI“ (G,O)*
cremiger Risotto-Reis zubereitet mit einer Weißweinreduktion,
frischen Pfifferlingen und Kirschtomaten, getoppt von Rucola und Parmesankäse | 16.90 € |
| 54 | TAGLIATELLE “ALLA GENOVESE” (A,C,E,G)*
Bandnudeln zubereitet mit einem hausgemachtem Basilikum Pesto Sauce,
Knoblauch, Pinienkernen, Cherry-Tomaten und Parmesankäse | 15.90 € |
| 55 | TAGLIATELLE “AL FILETTO” (A,C,G)*
Italienischen Bandnuddeln mit Schweinefiletstücken,
in feiner Tomaten-Sahne-Sauce, mit frischem Paprika und Cherry-Tomaten | 18.50 € |
| 56 | TAGLIATELLE „ALLA CASA“ (A,B,C,L)*
geschwenkte italienischen Bandnudeln mit angebratenen Garnelen,
an einer hausgemachten Fisch-Chili Sauce und Rucola ausgarniert | 19.90 € |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | | |
|----|--|---------|
| 71 | TAGLIATELLE MIT TOMATENSauce (PARMESANKÄSE) (A,C,G)* | 9.90 € |
| 72 | FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES (A,C)* | 10.90 € |
| 73 | KNUSPRIGE HÄHNCHEN CROSSIES MIT POMMES FRITES (A,C)* | 10.90 € |
| 74 | POMMES FRITES ODER WEDGES | 6.50 € |



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)*
in a lemon-butter sauce, served with sautéed pan-fried vegetables
and boiled potatoes | 26.90 € |
| 42 | SALMON FILET "SOUS VIDE ART" (D,G,L,P)*
in a lemon and pepper marinade, accompanied by mashed potatoes
"cook's style" and glazed carrots with sweet potatoes | 28.90 € |

PASTA AND VEGETARIAN DISHES

- | | | |
|----|--|-----------------------|
| 51 | HOMEMADE CHEESE NOODLES (A,C,G)*
Spaetzle with Bavarian cheese, roasted onions
with SMALL MIXED SALAD (M)* | 14.90 €

3.90 € |
| 52 | VEGGIE BURGER (A,C,F,G,N,M,P)* / (C,G,M)*
Vegetable burger with lettuce, tomato, onion, cucumber and house 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, arugula and Parmesan cheese | 16.90 € |
| 54 | TAGLIATELLE "ALLA GENOVESE" (A,C,E,G)*
Fettuccini pasta prepared with a homemade basil pesto sauce, garlic,
pine nuts, cherry tomatoes and Parmesan cheese | 15.90 € |
| 55 | TAGLIATELLE "AL FILETTO" (A,C,G)*
Italian tagliatelle pasta with pork fillet pieces, in a fine tomato cream sauce,
with fresh peppers and cherry tomatoes | 18.50 € |
| 56 | TAGLIATELLE "ALLA CASA" (A,B,C,L)*
Italian tagliatelle pasta tossed with seared shrimp,
served with a homemade Fish-chili sauce and arugula | 19.90 € |

FOR THE KIDS

- | | | |
|----|--|---------|
| 71 | TAGLIATELLE WITH TOMATO SAUCE (PARMESAN CHEESE) (A,C,G)* | 9.90 € |
| 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 | 6.50 € |



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 frische Minze (C,F)*	7.90 €
82	mit VANILLE EIS, Schlagsahne und frische Minze (C,E,F,G,H)*	7.90 €
	APFELSTRUDEL (A,E,F,H)*	
83	mit VANILLESAUCE, Schlagsahne und frische Minze (C,F)*	7.90 €
84	mit VANILLE EIS, Schlagsahne und frische Minze (C,E,F,G,H)*	7.90 €
85	SCHOKOLADENSOUFLÉ (A,C,E,F,G,H,M)* mit Schokosauce, Vanilleeis und Schlagsahne dazu	8.90 €
86	GEMISCHTES EIS (C,E,F,G,H)* Vanille, Schokolade und Mango mit Sahne	6.50 €

EISGETRÄNKE

87	AFFOGATO. Espresso und Vanilleeis, mit Schuss Kahlúa oder Amaretto	6.50 €
88	EISKAFFEE. Kalter Kaffee, Vanilleeis und Sahne	8.00 €
89	EISSCHOKOLADE. Kalte Kakao-Milch, Vanilleeis und Sahne	8.00 €
90	SANFTER ENGEL. Vanilleeis, Orangensaft und Sahne	8.00 €

DESSERTS

	HOT FRIED APPLE RINGS (A,E,F,H)*	
81	with VANILLA SAUCE, whipped cream and fresh mint (C,F)*	7.90 €
82	with VANILLA ICE CREAM, whipped cream and fresh mint (C,E,F,G,H)*	7.90 €
	APPLE STRUDEL (A,E,F,H)*	
83	with VANILLA SAUCE, whipped cream and fresh mint (C,F)*	7.90 €
84	with VANILLA ICE CREAM, whipped cream and fresh mint (C,E,F,G,H)*	7.90 €
85	CHOCOLATE SOUFLÉ (A,C,E,F,G,H,M)* With chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream	8.90 €
86	MIXED ICE CREAM (C,E,F,G,H)* Vanilla, chocolate and mango with whipped cream	6.50 €

ICE DRINKS

87	AFFOGATO. Espresso and vanilla ice cream, with a shot of Kahlúa or Amaretto	6.50 €
88	ICE COFFEE. Cold coffee, vanilla ice cream and cream	8.50 €
89	ICE CHOCOLATE. Cold Choco-Milk, vanilla ice cream and cream	8.50 €
90	SANFTER ENGEL. Vanilla ice cream, orange juice and cream	8.50 €



ALLERGENE / ALLERGENS

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



GetränkekarTE

drinks

MENU

HEISSE GETRÄNKE

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

SOFTGETRÄNKE

310 Fl. San Pellegrino (<i>Sprudel</i>)	1.0L	8.80 €	316 Coca Cola	0.4L	4.80 €
311 Fl. San Pellegrino (<i>Sprudel</i>)	0.5L	4.90 €	317 Coca Cola Light	0.4L	4.80 €
312 Fl. Acqua Panna (<i>Still</i>)	0.5L	4.90 €	318 Fanta	0.4L	4.80 €
313 Bitter Lemon	0.4L	4.80 €	319 Spezi	0.4L	4.80 €
314 Zitronenlimonade	0.4L	4.80 €	320 Ginger Ale	0.4L	4.80 €
315 Tonic Water	0.4L	4.80 €			

SÄFTE UND NEKTARE

321 Orangensaft	0.3L	4.40 €	327 Maracujanektar	0.3L	4.40 €
322 Ananassaft	0.3L	4.40 €	328 Cranberrynektar	0.3L	4.40 €
323 Roter Traubensaft	0.3L	4.40 €	329 Sauerkirschnektar	0.3L	4.40 €
324 Johannisbeernektar	0.3L	4.40 €	330 Bananennektar	0.3L	4.40 €
325 Apfelsaft	0.4L	4.40 €	332 KiBa	0.3L	4.80 €
331 Schorle	0.4L	4.80 €			

BIERE. ROYAL BAVARIAN BEER

500 König Ludwig Hell	0.5L	5.20 €
501 König Ludwig Dunkel	0.5L	5.20 €
502 König Ludwig Weizen	0.5L	5.20 €
503 König Ludwig Weizen dunkel	0.5L	5.20 €
504 König Ludwig Weizen Alkoholfrei	0.5L	5.20 €
505 Teutsch Pils	0.33L	4.90 €
506 Warsteiner <i>Alkoholfrei</i>	0.33L	4.90 €

BIERE MISCHUNG

507 Radler (<i>Helles & Zitronenlimonade</i>)	0.5L	5.20 €
508 Russ (<i>Weizen & Zitronenlimonade</i>)	0.5L	5.20 €
509 Mohren (<i>Weizen & Cola</i>)	0.5L	5.20 €
510 Diesel (<i>Bier & Cola</i>)	0.5L	5.20 €

SEKT. HEIM'S EXCELLENT LINE

340 Riesling Brut	Glas	0.1L	5.50 €	Flasche	0.7L	35.00 €
341 Rosé Extra Dry	Glas	0.1L	5.50 €	Flasche	0.7L	35.00 €
342 Cuvée Max Rot Dry	Glas	0.1L	4.90 €	Flasche	0.7L	32.00 €
343 Bouquet <i>Alkoholfrei</i>	Glas	0.1L	3.90 €	Flasche	0.7L	25.00 €



ALLERGENE / ALLERGENS

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

HOT DRINKS

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

SOFTDRINKS

310 Fl. San Pellegrino (<i>Sparling</i>) 1.0L	8.80 €	316 Coke	0.4L	4.80 €
311 Fl. San Pellegrino (<i>Sparling</i>) 0.5L	4.90 €	317 Diet Coke	0.4L	4.80 €
312 Fl. Acqua Panna (<i>Still</i>) 0.5L	4.90 €	318 Fanta	0.4L	4.80 €
313 Fanta Lemon 0.4L	4.80 €	319 Spezi (<i>Coke & Fanta</i>) 0.4L	4.80 €	
314 Sprite 0.4L	4.80 €	320 Ginger Ale 0.4L	4.80 €	
315 Tonic Water 0.4L	4.80 €			

JUICE AND NECTARS

321 Orange juice 0.3L	4.40 €	326 Passion fruit nectar 0.3L	4.40 €
322 Pineapple juice 0.3L	4.40 €	327 Cranberry nectar 0.3L	4.40 €
323 Red grape juice 0.3L	4.40 €	328 Sour cherry nectar 0.3L	4.40 €
324 Red currant nectar 0.3L	4.40 €	329 Banana nectar 0.3L	4.40 €
325 Apple juice 0.4L	4.40 €	330 KiBa (<i>cherry & banana</i>) 0.3L	4.80 €
331 <i>Spritzer</i> (<i>mixed with Soda</i>) 0.4L	4.80 €		

BEERS. ROYAL BAVARIAN BEER

500 König Ludwig Blond	0.5L	5.20 €
501 König Ludwig Dark	0.5L	5.20 €
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	5.20 €
505 Teutsch Pils	0.33L	4.90 €
506 Warsteiner <i>Alcohol-Free</i>	0.33L	4.90 €

BEERS MIX

507 Radler (<i>Blond & Sprite</i>)	0.5L	5.20 €
508 Russ (<i>Wheat & Sprite</i>)	0.5L	5.20 €
509 Mohren (<i>Wheat & Coke</i>)	0.5L	5.20 €
510 Diesel (<i>Blond & Coke</i>)	0.5L	5.20 €

SPARKLING WINE. HEIM'S EXCELLENT LINE

340 Riesling Brut	Glas 0.1L	5.50 €	Bottle 0.7L	35.00 €
341 Rosé Extra Dry	Glas 0.1L	5.50 €	Bottle 0.7L	35.00 €
342 Cuvée Max Rot Dry	Glas 0.1L	4.90 €	Bottle 0.7L	32.00 €
343 Bouquet <i>Alkoholfrei</i>	Glas 0.1L	3.90 €	Bottle 0.7L	25.00 €



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 8.90 €
Mineralisiert. Reife Zitrusfrüchte & Stachelbeere / Mineralized. Ripe citrus fruits & gooseberry

521 HEIMAT GUTEDDEL. Gutedel (Markgräflerland / Deutschland) 0.2L 8.90 €
Leicht saftig. Unfiltriert. Grüner Apfel & Zitrus / Slightly juicy. Unfiltered. Green apple & citrus

522 HAUS KLOSTENBERG. Riesling (Mosel / Deutschland) 0.2L 8.90 €
Sehr delikate & Pur. Feine Früchte Aromen / Very delicate & pure. Fine fruit aromas

523 HENSEL & GRETEL. Weißburgunder, Grauburgunder (Pfalz / Deutschland) 0.2L 9.20 €
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 8.90 €
Feinherb. Sauerkirschen & Beeren / Finely tart sour cherries & berries

525 URSPRUNG. Merlot, Portugieser, Cabernet Sauvignon (Pfalz / Deutschland) 0.2L 8.90 €
Trocken, kräftig, würzig. Cassis & Zwetschge / Dry, powerful, spicy. Cassis & Plum

526 HENSEL & GRETEL. Cabernet Sauvignon (Pfalz / Deutschland) 0.2L 9.20 €
Saftig, fruchtig, intensives Aroma / Juicy, fruity, intense aroma

ROSÉWEIN / ROSE WINE

527 KLUMPP ROSE. Spätburgunder, Cabernet Sauvignon (Baden / Deutschland) 0.2L 9.20 €
Leicht saftig. Mineralisiert. Fruchtiges Beerenaroma / Slightly juicy. Mineralized. Fruity berry aroma

528 WEINSCHORLE. Wein gespritzte mit Sprudelwasser oder Zitronenlimonade 0.2L 6.60 €
528 WINE SPRITZER. Wine mixed with sparkling water or Sprite

APERITIF

332 Martini Rosso / Martini Bianco	5.90 €	339 Aperol Spritz	8.50 €
333 Sherry Dry / Sherry Fino	4.90 €	340 Limoncello Spritz	8.50 €
334 Grahams Portwein 10 Jahre	6.50 €	341 Hugo	8.50 €
335 Vodka Martini / Gin Martini	7.50 €	342 Campari Spritz	8.50 €
336 <i>Alkoholfrei</i> Hugo	7.90 €	343 Campari Orange	8.50 €
337 <i>Alkoholfrei</i> Aperol	7.90 €	344 Lillet Wild Berry	8.50 €
338 <i>Alkoholfrei</i> Gin Tonic Illusionist	8.90 €		

LONGDRINKS

411 Vodka - Soda / Whiskey – Soda	9.90 €	419 Cuba Libre Havanna 3	10.50 €
412 Vodka - Lemon / Orange / Cranberry	10.50 €	420 Cuba Libre Havanna 7	12.50 €
413 Whiskey - Cola / Whiskey - Ginger Ale	10.50 €	421 Black Label - Cola	12.50 €
414 Bacardi - Cola / Bacardi - Lemon	10.50 €	422 Belvedere - Lemon	12.50 €
415 Malibu - Ananas / Kirsch / Maracuja	9.90 €	423 Malfy Gin Rosa - Wild Berry	10.90 €
416 Licor 43 - Milch / Licor 43 - Maracuja	9.90 €	424 Rebujoito (Sherry, Sprite, Mint)	8.90 €
417 Asbach - Cola	9.90 €	425 Cynar & Cola	9.90 €
418 Ouzo me Nero (Ouzo, Soda / Still Water)	8.90 €	426 Kakao & Baileys (Choco & Baileys)	8.90 €



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 Rum Plantation 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