

## Herzlich Willkommen im Schönbusch

Der Landschaftspark Schönbusch zählt zu den schönsten Parkanlagen Bayerns. Als beliebtes Ausflugsziel ist es unser Bestreben, Ihnen auch kulinarisch etwas Besonderes zu bieten. Genießen Sie unser vielfältiges Frühstücksangebot, frischen Kuchen von unserem Hauskonditor oder ein schönes Essen in traumhaftem Ambiente!

## Silvester im Kulinarischen Schönbusch

Sie möchten mit Freunden und Familie einen ungezwungenen Silvesterabend in lockerer, aber eleganter Atmosphäre verbringen und auf das neue Jahr anstoßen, ohne selbst kochen zu müssen? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir begrüßen Sie um 19 Uhr mit einem Glas Prosecco. Danach beginnt die kulinarische Reise durch unser 5 Gänge Menü. Um 23 Uhr schließen sich die Pforten vom Restaurant Schönbusch und Sie rutschen nach Lust und Laune in das Jahr 2019.

**Silvester- Menü** inkl. Proseccoempfang 79,00-€  
Karten nur im Vorverkauf erhältlich

Nähere Informationen erhalten Sie gerne bei unseren Mitarbeitern.

## Aperitifempfehlungen

**Glühweinsprizz** 6,50  
kalter Glühwein, Prosecco, Grenadine & Zimtsirup, Soda, Eis und Orange

**Apple Tonic** 7,50  
Bombay Gin, Apfelsaft, Tonic Water, Eis und Apfelspalten

**Amaretto- Sprizz** 6,50  
Amaretto, Apfelsaft, Ginger Ale, Prosecco, Soda, Minze und Eis

## unsere erfrischende Schorle

**Ingwerschorle** 4,50  
Ingwersirup, Limettensirup, Soda, Eis und Gurkenscheibe

## SUPPEN

**Kürbis-Kokoscremesuppe** 6,80  
Kernöl | geröstete Kerne | Kokosschaum

## VORSPEISEN

**Räucherlachs auf Kräuter-Kartoffelrösti** 9,80  
Preiselbeer-Meerrettichmousse | frische Marktsalate  
als Hauptgang 13,80

**Kürbisflammkuchen** 11,80  
Feta | Rucola | rote Zwiebeln | Kürbis

**Knoblauchbaguette "Elsässer Art"** 5,80  
Geröstetes Brot | Speck & Zwiebeln

**Gewürzter Ofencamembert** 7,80  
Brotauswahl | Preiselbeer-Birnenchutney | Kresse

**Black Tiger Garnelen aus der Pfanne** 14,80  
Knoblauch | rote Zwiebeln | Frühlingslauch | Baguette | Aioli

**Rote-Beetecarpaccio mit Ziegenkäse** 13,80  
Rote Beete | eingelegter Kürbis | gratinierter Ziegenkäse |  
| Wildkräutersalat | Baguette | Kerne

**Kalbstafelspitz -sous vide-** 12,80  
Kartoffelvinaigrette | gebratene Pilze | Feldsalat | Sauce Tatar

## SALATE

**Ceaser Salad** 10,80  
Römersalat | Parmesan-Knoblauchdressing | Brotcroutons |  
Kirschtomaten | Karotten | Ei | Baguette | Grana Padano  
- mit Panko-Hähnchenbrust 14,80

**Bunte Blattsalate** 9,80  
Hausdressing | gerösteten Sonnenblumenkerne | Baguette |  
Kirschtomaten | Gurke  
- mit gebratener Hähnchenbrust 13,80

## HAUPTGERICHTE

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Röstkartoffeln   Preiselbeeren   Zitrone	20,80
<b>Rumpsteak vom Angus-Rind 200g</b> Pfannengemüse   Gratinkartoffeln   Jus   Dünstzwiebeln   Kräuterbutter	26,80
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> Pommes Frites   Erbsenschoten-Karottengemüse   Waldpilzrahm	15,80
<b>1/2 knusprige Bauernente</b> mit fränkischen Kartoffelknödeln, hausgemachtem Apfelrotkohl und Bratapfelcreme	19,80
<b>Gebratene Kalbsleber</b> Kartoffelpüree   zweierlei vom Apfel   Dünstzwiebeln   Jus	16,80
<b>Gegrillter Lammrücken</b> Kräuterkruste   Gratinkartoffeln   mediterranes Gemüse   Lammjus	29,80
<b>Wildschweinbraten im Römertopf geschmort</b> Kartoffelknödel   Preiselbeer-Birnenchutney   Apfelrotkohl	16,80
<b>Meeresfrüchte-Fischcurry</b> Jasminreis   Wokgemüse   Currypanko	23,80

## SCHÖNBUSCH | FIT

<b>Gemüsebratling -vegetarisch-</b> Tomatensugo   Tomaten-Avocadosalat   Babypinac	12,80
<b>Wok-Bowl</b> Hähnchenbrust   buntes Wokgemüse   Babypinac   Basmatireis   Cashewkerne   Kokos	14,80

## VEGETARISCH

<b>Kürbis-Ziegenkäselasagne</b> Ziegenkäse   Apfel   Butternutkürbis   Chutney   Stangenweißbrot	13,80
---	-------

## DESSERTS

<b>Ofenwarmes Mohnküchlein</b> mit hausgemachtem Zimteis und lauwarmem Zwetschgenröster	7,90
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Apfel- Zimtkompott	6,90
<b>Crêpes</b> mit Zimt-Zucker oder Nutella	3,90
<b>Crêpes</b> mit hausgemachtem Zimteis und warmen Gewürzkirschen	6,90
<b>Gemischtes Eis</b> Vanille, Schokolade und Erdbeereis mit Sahne	5,80
<b>Dreierlei Sorbet</b> Himbeer, Cassis und Passionsfruchtsorbet	6,00

## FÜR DIE KLEINEN

<b>Räuberteller</b> Einfach mal von den Eltern klauen...	0,00
<b>Eierknöpfe</b> mit Soße	3,50
<b>Kinderschnitzel vom Kalb</b> mit Pommes Frites	9,80
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites und Ketchup	4,90
<b>Fischstäbchen</b> mit Pommes Frites und Mayonnaise	4,90
<b>Aufpreis für Erwachsene</b>	2,00

## APERITIF

<b>Martini</b> Extra Dry, Bianco, Rosato, D'oro	4,00
<b>Portwein</b>	4,00
<b>Sandeman Sherry</b> Medium/Dry	4,00
<b>Sanbitter Orange</b> 1 / alkoholfrei	4,50
<b>Holler</b> Prosecco, Holunderblütensirup	4,90
<b>Campari</b> 1 Orange/Soda	5,50
<b>Cynar</b> Orange/Soda	5,50

## SPRIZZ

<b>Aperol Sprizz</b> 1.11	6,50
Prosecco, Aperol, Soda, Orange	
<b>Schönbusch Sprizz</b> 1.2	6,50
Prosecco, Soda, Orange, Himbeersirup	
<b>Hugo</b>	6,50
Prosecco, Soda, Minze, Holunderblütensirup, Limette	

## SEKT . PROSECCO . CHAMPAGNER

<b>Prosecco Treviso Spumante</b>	0,1 l	4,20
Viticoltori, Italien/11% Vol.	0,75 l	29,00
Frisch, fruchtig und prickelnd, als Aperitiv, zum Essen oder einfach so.		
<b>Venti2 Pink Cuvée Rosé</b>	0,1 l	4,50
Glera, Pinot Noir, Raboso/ Terre Nardin, Italien/11% Vol.	0,75 l	32,00
In der Nase entfaltet der Rose prosecco einen frischen, fruchtigen Duft von reifer Erdbeere, Himbeere und Rosenblüte. Am Gaumen zeigt er sich sehr frisch und trocken, mit einer herrlich einladenden und zarten Frucht.		
<b>Moët &amp; Chandon Imperial Brut</b>	0,75 l	99,00
Champagne, Frankreich /12% Vol. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
In den Nuancen von Trockenblumen und Honig flechten sich Aromen von kandierten Früchten, Zitruschalen und Aprikosen ein. Im Geschmack wird nach anfänglicher Weichheit die Vollmundigkeit spürbar und vibriert in präzisen Gewürznoten mit einem Hauch von Vanille.		
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial</b>	0,75 l	99,00
Champagne, Frankreich /12% Vol. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		

## BIER VOM FASS

Schlappeseppel Pils	0,4 l	3,60
Schlappeseppel Export	0,3 l 0,5 l	3,20 3,90
Bavaria Hefeweizen hell	0,5 l	3,90
Bavaria Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,90

## BIER AUS DER FLASCHE

Schlappeseppel Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,90
König Ludwig Kristallweizen	0,5 l	3,90
Schlappeseppel Naturtrüb	0,5 l	3,90
Schlappeseppel Pils alkoholfrei	0,33 l	3,20
Karamalz	0,33 l	3,00

## APFELWEIN

Pur, süß, sauer <sup>6</sup>	0,25 l 0,5 l	2,80 3,80
------------------------------	-----------------	--------------

## LONGDRINKS mit 4cl Spirituosen

Gin Tonic <sup>11</sup>		7,50
Wodka Lemon <sup>11</sup>		7,50
Cuba Libre <sup>1,4,10</sup>		7,50
Whisky Cola <sup>1,4,10</sup>		7,50

## ALKOHOLFREIES

### Hausgemachte Schorlen

Holunder mit Zitrone, Eis & Minze	0,4 l	4,50
Rhabarber mit Eis und Minze	0,4 l	4,50
Limette mit Limette <sup>1,2</sup> , Eis & Minze	0,4 l	4,50
Eistee <sup>9</sup> mit Minze, Eis und Zitrone	0,4 l	4,50
Tropical- Eistee <sup>9</sup> mit Maracujasaft, Soda, Eis, Orange und Minze	0,4 l	4,50

### Softdrinks

Coca Cola/Fanta/Sprite/Spezi <sup>1,4,10</sup>	0,2 l	2,80
	0,4 l	3,80
Coca Cola light <sup>1,4,10,13</sup>	0,33 l	3,50
Sodenthaler Gourmet prickelnd oder sanft	0,25 l	2,40
	0,75 l	5,90
Bitter Lemon <sup>11</sup>	0,2 l	3,20
Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,20
Tonic Water <sup>11</sup>	0,2 l	3,20
Tradewinds Eistee Peach, Lemon	0,33 l	3,80

### SÄFTE/NEKTAR

Apfelsaft	0,2 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Maracujanektar	0,2 l	2,90
Johannisbeernektar	0,2 l	2,90
Alles auch als Schorle	0,2 l	2,80
	0,4 l	3,90

## WEISSWEIN OFFEN

<b>2017 Silvaner "Heiligenthal"</b>	0,1 l	2,90
Qba, trocken, 12,0% Vol.	0,2 l	4,90
Weingut Müller, Großostheim, Franken		
Feine Frucht, exotische Nase		
<b>2017 Riesling</b>	0,1 l	3,40
Qba, trocken, 12,0% Vol.	0,2 l	5,90
Weingut Müller, Großostheim, Franken		
Im Duft dominiert Pfirsich, im Mund spürt man eine lebendige Säure		
<b>2017 Chardonnay 499</b>	0,1 l	3,90
Qba, trocken, 12,5% Vol.	0,2 l	6,80
Weingut Müller, Großostheim, Franken		
Fruchtiger Geschmack, mit einer milden Säure und nussiger Nuance		
<b>2017 Bacchus</b>	0,1 l	2,90
Qba, halbtrocken, 11,5% Vol.	0,2 l	4,90
Weingut Müller, Großostheim, Franken		
Spritzig frischer, klassischer Frankenwein		
<b>2017 Domaine Lafage Cadireta</b>	0,1 l	4,00
IGP, 95% Chardonnay & 5% Viognier, trocken, 13,0% Vol.	0,2 l	7,00
Weingut Domaine Lafage, Languedoc, Frankreich		
Sein Bukett ummantelt die Nase mit feinen Aromen von Vanille und reifen Früchten, wie Sternfrucht, Papaya und Banane auf.		
Am Gaumen überzeugt er mit seiner Vollmundigkeit und strukturierten Ader.		
Auch hier punktet er mit seinem feinen Vanillearoma und frischen Früchten.		
<b>2017 "Aotearoa"</b>	0,1 l	4,00
trocken, Sauvignon Blanc, Malborough, 13,5% Vol.	0,2 l	7,00
Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig, dabei erfrischend und lebhaft		
<b>2017 Chapeau Krauß</b>	0,1 l	3,90
trocken, 11,5% Vol.	0,2 l	6,80
Müller-Thurgau, Weißerburgunder und Kerner		
Weingut Krauß, Pfalz		
Herrlich süffiger, leichter Weißwein Cuvee.		



## ROSÉ OFFEN

<b>2017 Weißherbst</b>	0,1 l	3,50
halbtrocken, Regent, Qba, 13,5% Vol.	0,2 l	5,90
Im Bukett verführerisch blumig. Am Gaumen leicht und spritzig, süffig. Weingut Müller, Großostheim, Franken		

## ROTWEIN OFFEN

<b>2016 "Simsalabim"</b>	0,1 l	3,50
trocken, 13,5% Vol.	0,2 l	5,90
Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder Ausgewogene zarte Aromen von roten Früchten, mit feinem Tanningehalt Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen		

<b>2017 Regent "Premium"</b>	0,1 l	3,90
trocken, Qba., 13% Vol.	0,2 l	6,80
Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charme. Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen Weingut Müller, Großostheim, Franken		

<b>2017 "58 Black"</b>	0,1 l	3,90
halbtrocken, Regent Qba, 12,5% Vol.	0,2 l	6,80
flüssiges Bonbon, ganz weiche Tannine in Kombination mit einer explosionsartigen Frucht nach reifen und dunklen Kirschen. Weingut Müller, Großostheim, Franken		

<b>2016 Domaine Lafage</b>	0,1 l	4,90
<b>Cuvée Nicolas Grenache Noir</b>	0,2 l	7,80
trocken, IGP, Domaine Lafage, Languedoc , Frankreich, 15% Vol. Die Grenache Reben des Domaine Lafage Nicolas Grenache Noir "Vieilles Vignes" sind über 65 Jahre alt. Schwarz-rubinrot mit samtigem Glanz legt sich dieser Wein ins Glas. Sein betörendes Bukett duftet nach vollreifen, schwarzen Johannisbeeren, Himbeere, Holunder, Kirschkonfitüre und Zedernholz. Am Gaumen dieses Ausnahmeweins von der Domaine Lafage zeigt sich ein Spiegel der Nase mit feinkörnigem, reifem und dennoch erfrischenden Tannin. Schokolade, Mokka und zarte Eukalyptusnoten verzaubern zudem.		

<b>2017 Shiraz</b>	0,1 l	3,90
trocken, Rosemount, Australien, 13,0% Vol.	0,2 l	6,80
Saftig rote Kirschen und Himbeeren, darauf folgen süße Heidelbeeren und Nuancen von Zimt und Nelken		

## WEISSWEIN FLASCHEN

### Deutschland

- 2017 "Alte Reben"** 0,75 l 23,00  
 trocken, 12% Vol. Silvaner  
 Weingut Müller, Großostheim  
 45 Jahre alte Reben sorgen für einen tiefen, komplexen Silvaner mit klarer Frucht und Finesse
- 2017 Riesling Premium** 0,75 l 23,00  
 trocken, 12% Vol. Riesling  
 Weingut Müller, Großostheim  
 Sehr prägnant ist seine lebendige Säure. Mit Aromen von Aprikose, ist er ein frischer- eleganter Weißwein.
- 2017 Chardonnay 499** 0,75 l 24,00  
 trocken, Qba, 12,5 % Vol. Chardonnay  
 Weingut Müller, Großostheim, Franken  
 An der Südwestlage des Großostheimer Vulkanfelsen, liegen bei 203 Höhenmeter auf der Kuppe die Reben und genießen die Sonne. Das Terroir spiegelt sich in ausgeprägter Weise wieder. Dieser Französischer Aromaklon verwöhnt mit Struktur und einer außerordentlichen Frucht im Geschmack, in Verbindung mit einer milden Säure und einer nussigen Nuance. Ein besonderer Wein für besondere Momente
- 2016 Weisser Burgunder** 0,75 l 29,00  
 trocken, 12,5% Vol.  
 Das Bukett verheißt einen schönen, floral-fruchtigen Duft, der an sonnengereifte, gelbe Früchte erinnert. Dabei treten besonders reife Birne und süßer Weinbergspfirsich hervor. Am Gaumen zeigt sich der Korrell Weissburgunder dann herrlich beschwingt, aber auch ausgewogen und wunderbar feingliedrig. Ein toller Weisswein für echte Genießer!  
 Weingut Korrell, Johannishof, Bad Kreuznach
- 2017 Chapeau Krauß** 0,75 l 24,00  
 trocken, 11,5% Vol.  
 Müller-Thurgau, Weißerburgunder und Kerner  
 Weingut Krauß, Pfalz  
 Herrlich süffiger und leichter Weißwein Cuvee.  
 Frischfruchtig und schmackhaft mit beschwingtem Charakter

## WEISSWEIN FLASCHEN

### Deutschland

**2017 "4Friends"** 0,75 l 29,00  
trocken, 11,5% Vol. Riesling  
Weingut Leitz, Rheingau  
Mit dem Duft von Kernobst und seiner frischen,  
eleganten Säure ist er ein Klassiker aus dem Rheingau

### Italien

**2017 Lugana** 0,75 l 32,00  
trocken, DOC, Ca dei Frati, 13% Vol.  
Seine 35 Jahre alten Reben sorgen für einen  
vollmundigen Weißwein mit frischer Säure und  
Aromen von Blumen und Kräutern bis hin zu Aprikosen und Mandeln

### Frankreich

**2017 Domaine Lafage Cadireta** 0,75 l 25,00  
IGP, 95% Chardonnay & 5% Viognier, trocken, 13,0% Vol.  
Weingut Domaine Lafage, Languedoc, Frankreich  
Sein Bukett ummantelt die Nase mit feinen Aromen von Vanille und  
reifen Früchten, wie Sternfrucht, Papaya und Banane auf.  
Am Gaumen überzeugt er mit seiner Vollmundigkeit und strukturierten Ader.  
Auch hier punktet er mit seinem feinen Vanillearoma und frischen Früchten.

### Österreich

**2017 Grüner Veltiner** 0,75 l 29,00  
trocken Stargard, Kremstal, 11,5% Vol.  
Bio, vegan und lecker. In der Nase nach gelbem Apfel,  
mit zarten Nuancen nach Grapefruit und Limette

### Neuseeland

**2017 "Aotearoa"** 0,75 l 25,00  
trocken, Marlborough, 13,5% Vol.  
Sauvignon Blanc  
Zitrus- Grapefruit Aromen, schlank und geschmeidig,  
dabei erfrischend und lebhaft.

## ROTWEIN FLASCHEN

### Deutschland

**2017 Regent "Premium"** 0,75 l 24,00

Qba. trocken, 13% Vol.

Weingut Müller, Großostheim, Franken

Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charme

Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen

**2017 "57 Black"** 0,75 l 27,00

Qba. trocken, 12,0 % Vol.

Regent

Weingut Müller, Großostheim, Franken

Temperamentvoller Rotwein mit südländischem Charme

Intensiver Duft und Geschmack nach reifen und dunklen Kirschen.

**2017 "58 Black"** 0,75 l 24,00

Qba. halbtrocken, 12,5% Vol.

Regent

Weingut Müller, Großostheim, Franken

flüssiges Bonbon, ganz weiche Tannine in Kombination

mit einer explosionsartigen Frucht nach reifen und dunklen Kirschen.

**2013 Matura** 0,75 l 29,00

Weingut Studier, Pfalz, 13,5% Vol.

Cabernet Sauvignon, Dorsa, St. Laurent und Merlot.

Wunderbare Vielzahl von reifen Fruchtaromen.

Ein körperreicher, fülliger Rotwein mit Eleganz und fruchtiger Harmonie

## ROTWEIN FLASCHEN

### Italien

**2016 Primitivo SUD** 0,75 l 36,00  
 Feudi di San Marzano, Apulien, 14% Vol.  
 Sein Bouquet nach Pflaumen und Kirschen mit Schokonuancen  
 und sein voller und strukturierter Körper machen diesen  
 Wein zu einem unbeschreiblichen Erlebnis

**2014 Ronchedone** 0,75 l 39,00  
 Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, 14,5% Vol.  
 Ca dei Frati, Gardasee  
 Aromen von Himbeeren und Cassis  
 durchwirkt mit feinen Holznoten von Vanille und Karamell  
 sowie die seidigen Tannine machen ihn zu einem  
 wahren Helden des Gardasees

### Frankreich

**2016 Domaine Lafage**  
**Cuvée Nicolas Grenache Noir** 0,75 l 28,00  
 IGP, Domaine Lafage, Languedoc, Frankreich, 15% Vol.  
 Die Grenache Reben des Domaine Lafage Nicolas Grenache Noir "Vieilles Vignes" sind  
 über 65 Jahre alt. Schwarz-rubinrot mit samtigem Glanz legt sich dieser Wein ins Glas.  
 Sein betörendes Bukett duftet nach vollreifen, schwarzen Johannisbeeren, Himbeere,  
 Holunder, Kirschkonfitüre und Zedernholz. Am Gaumen dieses Ausnahmeweins von der  
 Domaine Lafage zeigt sich ein Spiegel der Nase mit feinkörnigem, reifem und dennoch  
 erfrischenden Tannin. Schokolade, Mokka und zarte Eukalyptusnoten verzaubern zudem.

### Argentinien

**2017 Aberdeen-Angus Malbec** 0,75 l 29,00  
 Weingut Flichman, Mendoza, 12% Vol.  
 Der begehrte original Hauswein der argentinischen  
 Rinderzüchter ist eine Top-Empfehlung zu allen Fleischgerichten.  
 Kräftig, gut strukturiert und komplex mit einem  
 langen und harmonischen Finale

### Spanien

**2016 Castroviejo Tempranillo** 0,75 l 30,00  
 Bodegas Pastor Diaz, Rioja, 13,5% Vol.  
 Sein üppiges Bouquet zeigt Brombeeren,  
 Kirschen und Vanille. Am Gaumen samtig und  
 konzentriert mit würzigem und mineralischem Abgang

## KAFFEE UND KAKAO

Espresso		2,20
Doppelter Espresso		3,90
Tasse Kaffee	klein	2,60
	groß	3,90
Cappuccino	klein	3,10
	groß	4,80
Latte Macchiato		3,40
Chai-Latte		3,40
Milchkaffee		3,90
Heiße Schokolade	klein	2,60
	groß	3,90
Portion Sahne		0,50

## TEE Haferl 3,50

Unsere Teesorten der Firma Bioteaque aus Chiemgau werden ausschließlich aus kontrolliert ökologischem Anbau hergestellt.

### **schwarza Seppi- Darjeeling Tee**

feiner Schwarztee

### **schwarza Louis- Englisch Breakfast**

Schwarztee mit aromatischem und kräftigem Geschmack

### **greana Simmel- China Sencha**

vitalisierender Grüntee mit aromatischem und kräftigem Geschmack

### **scheene Leni- Früchtetee**

wohltuender Früchtetee mit fruchtig-beerigem Geschmack.

Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutte, Orange, Rosenblütenblätter, blaue Konblumenblüten

### **fesche Fini- Rooibos**

beruhigender Rooibostee, mit weichem und fruchtigen Geschmack nach Lemone und Vanille

### **guada Luggi- Bergkräutertee**

wohltuender Kräutertee, mit würziger Note

### **Nette Nani- Pfefferminztee**

erfrischender Pfefferminztee

### **g´schammige Camilla- Kamillenblüten**

klassischer Kamillentee

## Spirituosen

### Spezialitäten der Edalbrennerei Prinz / 2 cl

Haselnussgeist	40%	4,20
Obstler	40%	3,40
Alte Haus-Zwetschgen aus dem Eichenfass	40%	4,90
Marillen-Schnaps	40%	4,20
Williams-Birne	40%	4,20

### Weinbrand und Grappa / 2 cl

Remy Martin V.S.O.P	40%	4,60
Asbach Uralt	38%	2,80
Grappa La Oro aus dem Eichenfass	40%	4,20
Grappa Amarone aus dem Eichenfass	40%	5,20
Grappa Gewürztraminer aus dem Eichenfass	40%	5,20

### Hot Shots, Kräuter und Liköre / 2 cl

Ramazotti	30%	2,90
Averna	32%	2,90
Sambuca	40%	2,90
Obstler	38%	2,50
Fernet Branca	40%	2,90
Jägermeister	36%	2,90
Underberg	44%	2,50
Vodka Absolut	40%	2,90
Gin Bombay Dry	37,5%	2,90
Tequila weiß/gold	38%	2,90
Baileys	17%	2,90

### Whisky und Rum / 4 cl

Jack Daniels	43%	4,80
The Balvenie Doublewood 12 Jahre	40%	7,90
Havanna Club 3 Jahre	40%	4,80
Zacapa Rum 23 Jahre	40%	7,90

## Sehr geehrte Gäste...

Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel(n)
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Desweiteren verlangt der Gesetzgeber seit dem 01.01.2015 eine Auflistung der 14 Allergene bei jedem Essen. Sind Sie auf etwas allergisch? Sprechen Sie uns einfach an. Wir können Ihnen Auskunft geben.