

# GETRÄNKE.KARTE

Wasser, Limonaden, Säfte, Bier

BioKristall Mineralwasser	0,33l	2,50
Still, Medium	0,75l	5,50
Now! Limonaden	0,33l	3,20
Soft	0,33l	3,80
Saftschorle	0,33l	3,50
Hausgemachte Limonade	0,33l	6,50
Lammsbräu Edelpils Zzzisch	0,33l	3,20
Lammsbräu Alkoholfrei	0,33l	3,20
Fränkisches Landbier	0,5l	3,90
Gutmann Hefeweizen	0,5l	3,90
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	3,90
„Effi“ – hausgebrauter Old Ale	0,25l	6,00

Preise in €

# GETRÄNKE.KARTE

## Heissgetränke

Espresso	1,90
Espresso doppelt	2,80
Cappuccino	3,20
Kaffee	2,30
Latte Macchiato	3,60
Heiße Schokolade	3,50
Tee	2,90

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit dem Espresso  
"Eléonore" der Kaffeerösterei Bergbrand zubereitet.

# WEIN.KARTE

## Rosé

Muskat-Trollinger Rosé Weingut Leon Gold, Württemberg	0,75l	26,00
--	-------	-------

## Schaumwein

Riesling Sekt trocken Phillip Schnell, Rheinhessen, Deutschland	0,75l	23,00
--	-------	-------

Crémant de Loire Rosé Brut „Perle“ Louis de Grenelle, Saumur, Loire	0,75l	35,00
--	-------	-------

Petillant Ancestrale Rose „Eclipse“ Romain Paire, Côte Roannaise, Loire	0,75l	45,00
--	-------	-------

Champagne „Latitude“ Extra Blanc de Blancs Champagne Larmandier-Bernier, 1ere Cuvée	0,75l	65,00
--	-------	-------

## Offene Weine

Weine offen nach Angebot	0,2l	9,00 bis 16,00
--------------------------	------	----------------------

Preise in €

# GETRÄNKE.KARTE

## Aperitif und Digestif

Riesling Sekt trocken Philipp Schnell, Rheinhessen, Deutschland	0,1l	5,50
Aperitif des Hauses mit hausgemachtem Sirup	0,1l	5,50
„Effi“ – hausgebrauter Old Ale	0,25l	6,00
Schnaps/Geist nach Angebot Thomas Prinz, Alte Marille, Alte Kirsche, Alte Zwetschge, Alte Williams Christ, Alte Waldhimbeere, Alte Haselnuss	2cl	5,50
Longdrink z. B. Gin mit hausgemachtem Tonic	0,33l	9,50

# WEIN.KARTE

Weiss

„Marsanne" IGP l'Herault Domaine de Petit Roubié, Languedoc	0,75l	20,00
Roussanne Blanc „L'Olivette" IGP Chemins de Bassac, Languedoc (Bio)	0,75l	25,00
Riesling Gutswein trocken Weingut Leon Gold, Württemberg	0,75l	27,00
Gutedel trocken Weingut Thomas Harteneck, Baden (Demeter)	0,75l	28,00
Sauvignon Blanc „Le Clos" Domaine Clos Roussely, Frankreich (Bio)	0,75l	31,00
Weißburgunder trocken Weingut Holger Koch, Baden, Deutschland	0,75l	32,00
Bordeaux Blanc AOC Pomerol Chateau Moulin du Sud, Bordeaux (Bio)	0,75l	34,00
Weißer Burgunder "Handwerk" Weingut Jürgen Leiner Pfalz	0,75l	36,00
Lugana Doc „Olivini" Famiglia Olivini, Desenzano, Veneto, Italien	0,75l	37,00
Blanc „Sans Script" IGP Chemins de Bassac, Languedoc	0,75l	44,00
Rioja Blanco Reserva „Onomastica" Bodegas Carlos Serres, Rioja, Spanien	0,75l	65,00

Preise in €

# WEIN.KARTE

Rot

"Menica" Valdeorras Tinto Bodega Joaquín Rebolledo, Valdeorras, Spanien (Bio)	0,75l	20,00
Merlot IGP Herault Domaine du Petit Roubie, Languedoc (Bio)	0,75l	24,00
Sangiovese „IPaoli“ Fiorano, Marchen	0,75l	30,00
Rioja Joven „Colección Terroir“ Castillo San Lorenzo, Rioja, Spanien (Bio)	0,75l	32,00
„Triade Rouge“ Spitzencuvée Domaine Valensac, Languedoc, VdPays	0,75l	32,00
Kékfrankos Szekszard Heimann & Fiai, Szekszard, Ungarn	0,75l	33,00
Primitivo Puglia IGT „Tuma“ Masseria Cuturi 1881, Apulien (Bio)	0,75l	33,00
„Ventus“ tinto, Vino d. Terra „Venta D'Aubert“, Aragona, Spanien	0,75l	34,00
Spätburgunder AdamsWein, Ingelheim, Rheinhessen	0,75l	38,00
Barbera d'Asti „Gradale“ Villa Terlina, Agliano Terme, Piemont	0,75l	48,00
Petit Cormeil „Sans Soufre“ Saint-Emillion Coraline Moreaud, St. Emillion, Bordeaux (Bio)	0,75l	62,00

Preise in €