Vorspeisen

Bunter Suppenteller A1)B)F) mit Rindfleisch, Nudeln, Gemüse und frischen Kräutern	7,90

Bunte Salatteller

(Wahl aus Hausdressing A1)D)G) oder leichtem Balsamicodressing)
Alle unsere Salate servieren wir Ihnen mit frischem Baguette A1)

„Fitnessteller“ knackige Gartensalate mit frischen Gurkerl, Paprika, Karotten, Tomaten und gegrillter Putenbrust	18,90
„Bauernsalat“ großer, bunter Gärtnersalat mit Fetakäse E), Croutons A1), Kürbiskernen und gebackenen Kartoffelwürfeln	17,90
„Ochsenfetzen“ gebratene Rinderlendenstreifen auf verschiedenen knackigen Garten,- und Gemüsesalaten, Tomaten und Lauchzwiebeln	19,50

Kleiner bunter Beilagensalat	5,90
Kartoffelsalat hausgemacht mit Schnittlauch	5,30
Speckkrautsalat, hausgemacht mit Kümmel	5,10

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Alter Wirt Schmankerl

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir zusätzlich €1,-

Hausgemachte Kasspatzn A1)B)E) mit knusprigen Röstzwiebeln und kleinem knackigen Beilagensalat	17,90
Ofenfrischer Schweinebraten A1) vom Halsgrat mit Kruste auf Augustiner Dunkelbiersoß, zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	18,90
„Tellersülze“ hausgemachte Sülze mit Bratenfleisch, Karotten und Ei, dazu knusprige Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	18,50
Münchner Schnitzel A1)B)E)G) aus der Schweinelende in einer Meerrettich-Senfpanade, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	18,90
Auch als **Münchner-Riesenschnitzel**	22,50
Unser Riesenschnitzel A1)B)E) „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Zitrone	19,90
Schwabenpfanderl A1)B)E) gegrillte Medaillons von der Schweinelende auf Kasspatzn mit Schwammerlsoß und hausgemachten, knusprigen Röstzwiebeln	22,90
Rindsroulade A1) F) in deftiger Soß, dazu hausgemachter Kartoffelstampf und Blaukraut	24,90
Zwiebelrostbraten A1) aus der Rinderhüfte mit feiner Soß, dazu resche Bratkartoffeln und hausgemachte Röstzwiebeln A1)	26,90
Rinderlendensteak saftig vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter, E) dazu ein großer, bunter Gärtnersalat und frisches Baguette A1)	28,90
Riesenburger „Alter Wirt“ A1)E)B)G) ein 180 Gramm Rindfleisch-Pattie mit hausgemachter Burgersoß, Salat, Tomate, Essiggurken und Zwiebeln, dazu Pommes Frites	18,90
Extra Käse E)	+1,50
Extra Bacon	+2,10

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Brotzeit, die schenste Zeit

Bayerischer Wurstsalat aus Regensburgern in Hausdressing, G)F)H)	
mit Zwiebeln und Essiggurkerl	11,50
Schweizer Wurstsalat aus Regensburgern in Hausdressing, G)F)H)	
mit Emmentaler Käse E), Zwiebeln und Essiggurkerl	13,50
Kalter Braten mit frischem Kren, Essiggurkerl, Zwiebel	
und einer Portion Butter E)	14,90
Südtiroler Speckbrettl mit Essiggurke, frischem Kren und Butter E)	17,90
Portion Emmentaler E) mit Butter E)	12,00
Alter Wirt Brotzeit Brettl mit allerlei feinen Schmankerln ab 2 Personen	p.P.12,50
Kleine Brezn A1)	2,00

Alle unsere Brotzeiten werden mit frischem Bauernbrot A1) serviert

Aus der Würschtlküche

2 Stück Münchner Weisswürscht von der Metzgerei Bauch	
mit süßem Senf, A1)G) dazu eine ofenfrische Breze A1)	8,50
Extra Wurscht	+3,30
2 Paar Wiener mit Bauernbrot A1) und Senf G)	12,50
Nürnberger Rostbratwürcht'l 6 Stück mit Sauerkraut, Kartoffelstampf E) und Senf G)	15,50

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Was Süßes zum Schluss

Hausgemachte Crêpes mit Vanilleeis und Sahne	
Zimt und Zucker	7,90
Nutella	9,50
Apfelmus	9,30
Gemischtes Eis B)E)2) Erdbeere, Vanille und Schokolade	6,10
Auch mit Sahne	+ 1,70
Dinghartinger Apfelstrudel B)E)2)A1) mit Vanillesoße	8,90
Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne, Wahl aus Vanille oder Walnuss]2)	8,60
Drei Stück Apfelkiacherl B)E)2)A1) gebacken und in Zimt-Zucker geschwenkt, mit Vanilleeis)B)2) und Sahne	8,60
Affogato1)E) Espresso mit einer Kugel Vanilleeis E)B)2)	5,20
Coffee & Sweet 1) Espresso mit kleinem Tagesdessert	5,90
Kaiserschmarrn selbstgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott	13,50

Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine

Kaffee Crema1)	3,80
Espresso1)	2,40
doppelter Espresso 1)	4,20
Espresso macchiato1)E)	2,90
Cappuccino 1)E)	3,90
Latte Macchiato 1)E)	4,50
Milchkaffee 1)E)	4,50
Eiskaffee / Schokolade (Saisonal)	8,90

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Warme Getränke

Kakao		4,90
mit Sahne		+1,50
mit Rum		+2,50
Glühwein (saisonbedingt)	0,25cl	4,90
Grog		3,90
Heiße Zitrone		2,90
Tee diverse Sorten	Portion	3,90
Schwarztee		
Kamillentee		
Pfefferminztee		
Früchtetee		

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Aperitif

Sprizz, Aperol[2)], Prosecco[1)], Soda und Orange	0,2 ltr	7,90
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco[1)], Soda und frische Minze	0,2 ltr	7,90
Lillet Wild Berry Lillet,[1)] Prosecco[1)], und Schweppes Wild Berry	0,2 ltr	7,90
Rhasecco Rhabarbersaft, Prosecco[1)], Soda	0,2 ltr	7,90
Martini Bianco[1)] auf Eis mit Zitrone	5 cl	6,50
Campari Soda oder Orange	0,2 ltr	7,90

Alkoholfrei

Crodino Sprizz, Crodino Bianco, Soda und Orangenscheibe	0,2 ltr	6,90
Virgin Hugo Holunderblütensirup, Soda und frische Minze	0,2 ltr	5,90

Schaumweine

Sekt Cuvée brut „Haus Klosterberg“	0,1 ltr	5,60
Markus Molitor – Bernkastel-Kues, Mosel	0,75 ltr	39,50

Trockener Moselsekt mit Duft nach reifer Birne, rotem Apfel, Nektarine und Weinbergpfirsich, dazu feine Hefe, Flintstein, weißer Pfeffer und Muskatnussblüte. Schäumer mit hohem Spaßfaktor. Ein idealer Apéritif, mit dem man gerne anstößt.

Crémant brut, Sekt b.A. Pfalz	0,75 ltr	46,50

Jülg - Schweigen, Pfalz

Halb Südpfalz, halb Elsass: Weißburgunder und Chardonnay von beiden Seiten der Grenze, nach traditioneller Flaschengärung mindestens zwölf Monate auf der Hefe gereift. Limettenschale, Kumquat und weißer Pfirsich, dazu Brioche und Mandel; feines, cremiges Mousseux und ein kühl-salziger Nachhall. Ein Pfälzer Crémant mit französischem Akzent - wunderbar als Aperitif und immer dann, wenn es etwas Besonderes sein darf.

Prosecco Treviso DOC Brut “L’Ars”	0,75 ltr	28,50

Marsuret - Guia, Venetien

Reinsortiger Glera aus eigenen Weinbergen in den Hügeln von Treviso, direkt an der Grenze zu Valdobbiadene: leuchtendes Hellgelb mit feiner, anhaltender Perlage; Golden-Delicious-Apfel, Wiesenblumen und ein Hauch Akazienblüte; am Gaumen intensiv, trocken und frisch. Ein klassischer Prosecco für den unbeschwerten Auftakt

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Augustiner-Bräu München

ist die älteste Brauerei Münchens im Herzen der Stadt.

Seit 1328 ist es unser Anspruch Biere von höchster Qualität zu brauen.

Unsere Braumeister entscheiden vor Ort mit den heimischen Bauern über den Anbau erlesenster Gerstensorten, welche in der eigenen Tennenmälzerei besonders schonend vermälzt werden. Wir verwenden ausschließlich den hochwertigen Aromahopfen. Die bewährten und traditionellen Brauverfahren nach dem Bayerischen Reinheitsgebot verbunden mit einer langen und schonenden Reifung, geben den Bieren die Zeit ihren unverwechselbaren Charakter zu entwickeln. Besonders legen wir Wert auf Tradition, deshalb sind für uns brauereieigene Wirtshäuser und der Holzfaßausschank auf dem Münchner Oktoberfest selbstverständlich.



Augustiner Lagerbier Hell

Im Vordergrund ist die reine, kellerfrische Geruchsnote zu erkennen. Außerdem sind die leicht blumigen Hopfentöne mit hintergründigem Malzaroma wahrnehmbar.

Durch den schlanken, ausgewogenen Körper kommt das angenehm spritzige Geschmackserlebnis exzellent zum Vorschein. Im Hintergrund schmeckt man die samtig weiche Hopfenbittere.



Augustiner Pils

brilliert durch sein frisches Strohgelb und sein glanzklares Aussehen. Die Schaumkrone ist sahnig, stabil und feinporig. Der frische und reine Geruch zeichnet sich durch fruchtige, mit Zitrusnoten durchsetzte Hopfenaromen aus. Schlank und elegant im Trunk, ist es zusätzlich angenehm spritzig. Pils-typisch ist die feinherbe, trockene Hopfenbittere, die rasch in einem harmonischen Nachtrunk abgeht.



Augustiner Edelstoff

erhält seinen glanzklaren Ausdruck durch das leuchtende Strohgelb. Die Frische kommt mit dem reinen Geruch, den blumigen Anklängen folgen weiche Malzaromen im Geruch. Durch die lang anhaltende Lagerzeit ist der milde und ausgeprägte Körper des Edelstoffs attraktiv spritzig. Das Bier besitzt eine ausgewogene Süße und ist mit hopfenbitteren Nuancen versetzt.



Augustiner Weißbier

überzeugt durch die helle Bernsteinfarbe und mit fein durchsetzter Hefetrübung.

Typisch für dieses Weißbier sind die ausgeprägten Fruchtaromen von Banane, mit leichtem Anklang an Ananas und Mango.

Durch die Anwendung der traditionellen Flaschengärung hat das Weißbier einen ausgeprägten, voluminösen Körper und ist gleichwohl ausgesprochen spritzig und erfrischend.



Augustiner Dunkel

Die reine Beschaffenheit, die an die Farbe der Kastanien erinnert, verleiht Augustiner Dunkel einen ganz besonderen Ausdruck. Milde Röstaromen, begleitet von leichten Karamell- und Kakaonoten, charakterisieren das Bier schon im Geruch.

Der auserlesene Körper ist von Malz- und Kaffeearomen geprägt und wird durch eine angenehme Spritzigkeit unterstützt. Die feine Röstbittere rundet das Bier im Abgang harmonisch ab.

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Bierspezialitäten der Augustiner Brauerei

Hell[A2)] vom Fass	0,5 ltr	4,40
	0,25 ltr	2,70
Edelstoff[A2)] vom Fass	0,5 ltr	4,60
	0,25 ltr	2,80
Dunkel[A2)] vom Fass	0,5 ltr	4,60
	0,25 ltr	2,80
Schnitt / Pfiff[A2)]		3,60
Pils[A2)] in der Flasche	0,33 ltr	4,20
Weissbier[A2)A1)], hell	0,5 Ltr	4,70
Radler[A2)] Hell, Dunkel, Alkoholfrei	0,5 ltr	4,40
	0,25 ltr	2,70
Ruß[A2)A1)]	0,5 ltr	4,70

weitere Bierspezialitäten

Dunkles Weissbier[A2)A1)] der Brauerei "Kaltenberg"	0,5 ltr	4,70
Leichtes Weissbier[A2)A1)] der Brauerei "Kaltenberg"	0,5 ltr	4,70
Alkoholfreies Weissbier[A2)A1)] der Brauerei "Kaltenberg"	0,5 ltr	4,70
Alkoholfreies Helles[A2)], von der Augustiner Brauerei München	0,5 ltr	4,70

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Saft und Saftschorlen

Apfelschorle	0,4 ltr	4,40
	0,2 Ltr	2,30
Fruchtsaft und Nektar*		
Apfel naturtrüb, Orange, Kirsche*, Johannisbeere*,		
Holunderblütensirup, Maracuja*, Traube*,Rhabarber*,Mango*	0,2 ltr	3,60
	0,4 ltr	7,20
Als Schorle	0,4 ltr	4,40
	0,2 ltr	2,30

Wasser und Limonaden

Wasser:

Tafelwasser	0,5 ltr	4,00
	0,25 ltr	2,10
Adelholzener Mineralwasser naturell	Flasche 0,75 ltr	6,90
	Flasche 0,25 ltr	3,50
Adelholzener Mineralwasser sanft	Flasche 0,75 ltr	6,90

Limonaden:

Zitrone/Orange[2)]	0,4 ltr	4,30
	0,2 ltr	2,20
Spezi[1)2)]	0,4 ltr	4,30
	0,2 ltr	2,20
Coca Cola[1)2)]	0,4 ltr	5,10
	0,2 ltr	2,60
Coca Cola Zero[1)2)3)4)]	Flasche 0,33 ltr	4,10
Hausgemachter Eistee (Saisonal) Zitrone oder Pfirsich	0,25 ltr	3,80
(Zucker -und Schwarzteefrei)	0,5 Ltr	6,90

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Mit Stolz blicken wir auf unsere Augustiner-Biertradition - und selbstverständlich werden unsere süffigen Biere im Alten Wirt auch weiterhin die erste Geige spielen. Doch zu einem guten Essen gehört manchmal eben auch ein gutes Glas Wein. Deshalb haben wir unserer Weinauswahl mehr Raum gegeben und sie mit viel Sorgfalt neu zusammengestellt. Im Mittelpunkt stehen charaktervolle Weine aus heimischen Weinregionen und dem Alpenraum: unkompliziert zu genießen, von guter Herkunft und mit einem klaren Fokus auf Qualität ausgewählt. Damit Ihr schnell den passenden Wein findet, zeigen wir Euch auf den folgenden Seiten, was jeden einzelnen auszeichnet, woher er kommt und zu welchen Gerichten er besonders gut passt. Für Abwechslung sorgen unsere saisonalen Weinempfehlungen. Viermal im Jahr richten wir das Rampenlicht auf besondere Entdeckungen aus unterschiedlichen Regionen – passend zur Jahreszeit, zu unserer Küche oder einfach, weil sie uns richtig gut schmecken. Aktuell heißt es: **Der Herbst im Glas**. Viel Freude beim Entdecken und Genießen!

Weißwein

Grüner Veltliner — 0,2 ltr 6,40 | 0,75 ltr 25,00

Seher - Platt/Zellerndorf, Weinviertel

Klassischer Weinviertler Veltliner: glasklare Kernobstfrucht mit einem Hauch Würze; geradlinig und erfrischend, mit gutem Körper animierend und unkompliziert. Der Veltliner fürs Wirtshaus und den ganzen Tisch.

Grauburgunder trocken „Nußdorfer Bischofskreuz“ 2025 — 0,2 ltr 6,90 | 0,75 ltr 26,00

Karl Pfaffmann · Walsheim, Pfalz

Pfälzer Grauburgunder vom kalkreichen Lössboden: duftige Quitte, Birne und gelber Apfel; am Gaumen rund, mit einer fülligen, fast schon opulenten Fruchtigkeit; mild und leichtfüßig und erfrischend. Ein zugänglicher Pfälzer mit Substanz.

Riesling trocken 2025 — 0,2 ltr 7,60 | 0,75 ltr 28,50

Seehof / Florian Fauth · Westhofen, Rheinhessen

Starker Gutsriesling aus dem Wonnegau: Salzzitrone, Quitte und weißer Pfirsich; am Gaumen straff, trocken und präzise; salzig-langer Nachhall mit kreidiger Mineralität. Hier gibt der Westhofener Kalkstein den Ton an.

Weißer Burgunder & Chardonnay 2024 — 0,75 ltr 42,00

Karl H. Johner · Bischoffingen, Kaiserstuhl

Von Löss- und Vulkanverwitterungsböden, zu 20 % im gebrauchten Barrique gereift: reife Ananas, Zitrusschale und Haselnuss; am Gaumen vollmundig und cremig, zugleich frisch und mit feiner Würze. Burgundische Idee, badische Wärme – ein Kaiserstühler mit Schmelz und Kante.

Roter Veltliner 2025 — 0,75 ltr 29,50

Ecker-Eckhof · Kirchberg am Wagram

Alte, seltene Ursorte vom Wagram: Reneklode, gelber Apfel und Mandel; am Gaumen saftige Birne, würzig und substanzreich, bei nur 12 % Alkohol aber angenehm unbeschwert. Ein echter Wagramer Charakterkopf, den man nicht alle Tage im Glas hat.

Sauvignon Südtirol DOC 2024 — 0,75 ltr 35,00

Erste + Neue · Kaltern, Südtirol

Aus 400 bis 500 Meter hoch gelegenen Kalterer Hügellagen: Holunderblüte, Rhabarber und Brennnessel; am Gaumen Stachelbeere, saftige Frische und ein lebendiges Säurespiel. Alpiner Sauvignon, aromatisch und präzise, ohne laut zu werden.

Lugana DOC 2025 — 0,75 ltr 35,00

Marangona · Pozzolengo, Lombardei

Reinsortig aus der Turbiana Traube, vom kalkhaltigen Tonboden am Südufer des Gardasees: weiße Blüten, Zitronenzeste und grüner Apfel; am Gaumen saftig und geradlinig, mit feiner salziger Mineralität. Ein eigenständiger Lugana, der auf Herkunft und Frische statt auf üppige Frucht setzt.

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Rotwein

Merlot 2023 — 0,2 ltr 6,90

Cavazza · Vicenza, Venetien

Aus den Hügeln bei Vicenza: reife Sauerkirsche und rote Beeren, dazu ein Hauch schwarzer Pfeffer; am Gaumen weich, saftig und ausgewogen, bei rund 12 % Alkohol angenehm leicht. Ein unkompliziertes Alltagsglück - ehrlich, charmant und ohne Allüren.

Pinot Noir 2023 — 0,2 ltr 8,90 | 0,75 ltr 31,00

Wagentristl · Großhöflein, Burgenland

Von den kalkreichen Hängen des Leithagebirges: Sauerkirsche, Preiselbeere und Hagebutte; am Gaumen saftig und geradlinig, mit seidigem Tannin und kühler Würze. Ein trinkfreudiger Pinot Noir mit feiner Eleganz statt Muskelspiel.

Cuvée „Incognito“ 2022 — 0,2 ltr 8,60 | 0,75 ltr 30,00

Philipp Kuhn · Laumersheim, Pfalz

Sechs Rebsorten, deren Zusammensetzung bewusst geheim bleibt: Schwarzkirsche, Brombeere und dunkle Johannisbeere, dazu ein Hauch Paprika; am Gaumen saftig und würzig, mit weichem Tannin und feinem Schmelz aus dem Holzfass. Die Rebsorten bleiben inkognito - der Trinkspaß nicht.

Cabernet Sauvignon „Großheppach“ 2022 — 0,75 ltr 52,00

Leon Gold · Weinstadt-Gundelsbach, Remstal

Cabernet Sauvignon vom bunten Mergel in Großheppach, spontan vergoren und zwölf Monate im Barrique gereift: Cassis, Süßkirsche, schwarzer Pfeffer, geröstete Paprika und Johannisbeerlaub; am Gaumen mit reifem Tannin und feiner Holzwürze. Ein charaktervoller Cabernet aus dem Remstal – kraftvoll, würzig und ausgewogen.

Zweigelt „Rubin Carnuntum“ DAC 2023 — 0,75 ltr 39,00

Artner · Höflein, Carnuntum

Von schottrigen Lehm- und Lössböden rund um Höflein, elf Monate im gebrauchten Barrique gereift: Brombeere, intensive Weichsel und feine Würze; am Gaumen saftig und geradlinig, mit animierender Säure und geschmeidigem Tannin. Das Carnuntum in seiner saftigsten Form - charaktervoll und herrlich trinkanimierend.

Lagrein DOC 2024 — 0,75 ltr 34,50

Erste + Neue · Kaltern, Südtirol

Klassisch im Edelstahl ausgebaut: Zwetschge und Waldbeeren, dazu Veilchen, Leder und Bitterschokolade; am Gaumen vollmundig und saftig, mit griffigem Tannin und stützender Säure. Südtirols dunkler Charakterkopf - kräftig, aber ohne Schwere. Die pure Trinkfreude.

Chianti Colli Senesi DOCG „Campale“ 2024 — 0,75 ltr 37,50

Il Colombaio di Santa Chiara · San Gimignano, Toskana

Cuvée aus 90 % Sangiovese und 10 % Merlot, in Zement und gebrauchtem Holz gereift: Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche und trockene Erde; am Gaumen saftig und kernig, mit lebendiger Säure und griffigem Tannin. Ein Chianti, der auf Frische und Herkunft statt auf Holz und Schwere setzt.

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Château Cap d'Or Saint-Georges Saint-Émilion AOC 2016 — 0,75 ltr 37,50

Jean-Philippe Janoueix · Montagne, Bordeaux

Von alten, südexponierten Reben auf Ton-Kalk-Böden nördlich von Saint-Émilion, in burgundischen Barriques ausgebaut: schwarze Beeren, Kakao und geröstete Kaffeebohne, dazu ein floraler Hauch Himbeere; am Gaumen geschliffenes Tannin, reife Frucht und erdige Würze. Merlot-geprägter Bordeaux vom rechten Ufer mit zehn Jahren Flaschenreife.

Roséwein

Rosé „Drink Pink" 2025 — 0,2 ltr 7,30 | 0,75 ltr 25,50

Christian Stahl · Auernhofen, Franken

Aus Spätburgunder, Pinot Meunier, Regent und der seltenen Sorte Tauberschwarz, gewachsen auf Muschelkalk: duftige rote Beeren; am Gaumen saftig, geradlinig und erfrischend, bei nur 11 % Alkohol angenehm leicht. Pretty Franken in Pink.

Provence Rosé „Méditerranée" 2025 — 0,2 ltr 8,40 | 0,75 ltr 29,50

Figuière · La Londe les Maures, Provence

Mundwässernder Provence-Rosé aus Weinbergen bei La Londe: reife Nektarine und Feige; am Gaumen seidig, mit mineralischer Spannung und feiner Würze von Mandarinenschale. Sonnige Provence mit erstaunlich kühler Präzision.

Chiaretto Riviera del Garda Classico DOC 2025 — 0,75 ltr 35,50

Marangona · Pozzolengo, Lombardei

Cuvée aus Groppello, Marzemino, Sangiovese und Barbera von 40 Jahre alten Reben, spontanvergoren: Mandelblüte und Walderdbeere; am Gaumen saftig und seidig, mit Salzzitrone und feinem Grip, animierend bis zum letzten Schluck.

Nur 4.000 Flaschen wurden von dieser eigenständigen Rosé-Rarität am südlichen Gardasee hergestellt.

Weinschorle:

Weiss [1)], Rot [1)], Rosé [1)]	0,2 ltr	4,30
	0,5 ltr	9,90

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Spirituosen

Hausschnäpse

Alte Marille der Brennerei Prinz	2cl	4,20
Williams-Christ-Birnenbrand	2cl	4,20
Enzian	2cl	4,20

Unsere Klaren

Fassgelagerter Apfelbrand, 40%	2cl	5,30
Fassgelagerter Birnenbrand, 40%	2cl	5,30
Obstler, 40%	2cl	5,30
Quitte, 40%	2cl	5,30
Vogelbeere, 43%	2cl	5,30
Kirsche"Dolleseppler", 40%	2cl	5,30
Haselnuss J), 40%	2 cl	5,30
Schlehen, 40%	2 cl	5,30
Schwarze Johannisbeere, 40%	2 cl	5,30
Waldhimbeer, 43%	2 cl	5,30

Kräuter

Fernet Branca 39%	2 cl	4,20
Ramazotti 30%	2 cl	4,20
Jägermeister 35%	2 cl	4,20
Averna 29%	2 cl	4,20

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Anisette

Sambuca 39%	2 cl	4,20
Ouzo 40%	2 cl	4,20

Wodka

Absolut 40%	2 cl	4,20

Whiskey

Jack Daniels 40%	2 cl	4,20

Liköre

Baileys [E)1)]	17%	2 cl	4,20
Amaretto	25%	2 cl	4,20

Weinbrand/ Brandy/ Cognac

Carlos Primavera 40%	2 cl	5,90
Asbach 40%	2 cl	3,90
Osborne Veterano 40%	2 cl	3,90

Rum

Havana Club 3 Years 40%	2cl	3,90

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an

Allergen Lexikon

A) Glutenhaltiges Getreide A1) Weizen A2) Gerste B) Eier C) Erdnüsse D) Soja E) Milch F) Sellerie G) Senf H) Sesam I) Schwefeldioxid/Sulfide J) Schalenfrüchte J1) Haselnüsse 1) Walnüsse J2)

Koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) mit Süßungsmitteln

4) Phenylalaninquelle 5) mit Antioxidationsmittel *) Nektar

Alle unsere Preise verstehen sich in €uro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an