



# BARKARTE



„Ich habe die schlimmsten  
Zeiten meines Lebens überlebt,  
indem ich die besten Zeiten  
meines Lebens hatte,  
häufig in Bars.“

- BRUCE JACKSON

# Deine Geschmacksreise

Signature Drinks

Die Klassiker

Weine & Champagner

Heiße und kalte Erfrischungen

Bar Food

Martin präsentiert:

## *Kleine Kehrwoche*

- / Jägermeister Manifest
- / Noilly Prat Dry
- / Thymianlikör
- / frisch gepresster Zitronensaft
- / Simple Sirup



Eine Manifestation des guten Geschmacks. Wie das Motto des Manifest: „Liebe das Andere“, wurde dieser Drink kreiert.

Er bringt viele Noten für Nase und Gaumen zusammen und lässt die Vielfalt der Sinneseindrücke in alle Richtungen entfalten



17,00 €



Georgios präsentiert:

*Soto Shen Shu*

- / Soto Sake
- / Routin Rouge
- / Pampelle
- / Sushireis



Der klassische Negroni, fernöstlich neu interpretiert.  
Milder Sake, aromatischer Vermouth und  
Pampelle Grapefruit Bitter.

Der Sushireis wird vor dem Absieben mitgerührt  
und rundet den Geschmack ab.

Der perfekte Aperitif vor  
Sushimeister Toms Kunstwerken.



JACoBI SPIRITS

16,00 €



Martin präsentiert:

# *Kleines Biest*

/ Wein-Riegger Orangenlikör

/ Below 42 Vodka

/ Giffard Passionsfruchtlikör

/ Giffard Vanillelikör



Zugänglich, lieblich und teuflisch gut.

Hat es aber faustdick hinter den

Ohren...

Good things come in small packages.



18,00 €

WEIN-Riegger  
VINO  
VIN  
WEIN

Carlos präsentiert:

## *Puffing Green*

- / Wein-Riegger Golf-Gin
- / frisch gepresster Zitronensaft
- / 1883 Basilikum Sirup
- / Thymianlikör



Wie das Betreten des Fairways...  
Entwickler des Drinks Carlos G. Fernandez  
lässt Noten von Basilikum und Thymian  
mit unserem hauseigenen regionalen  
Golf Gin so unbeschwert frisch und herb  
im Glas spielen,  
wie ein guter Chapman-Vierer.



16,00 €

WEIN-Riegger  
VINO  
VIN  
WEIN

Lea präsentiert:

## *Drunken Framboise*

- / Ramazzotti Rosato
- / Below 42 Vodka
- / Himbeermark / Mathilde Cassislikör
- / Simple Sirup / frisch gepresster Limettensaft
- / Bacardi Superior
- / Wein-Riegger Orangenlikör
- / Orangen Bitter



Floral, fruchtig, frisch.

Im Rahmen der Falstaff-Young-Talent  
Cocktail Competition von unserem  
Nachwuchstalent Lea kreiert:  
Sie stellt die Himbeere ins Zentrum  
und lässt die Nebenakteure stimmig  
im Glas miteinander tanzen.



19,00 €

  
rising brands

Martin präsentiert:

## Extra Ö - Denny

- / Bombay Premier Cru
- / Giffard Parfait Amour
- / Maraschinlikör
- / Simple Sirup
- / frisch gepresster Zitronensaft
- / Giffard Veilchenlikör



Blumig, klassisch, trocken.  
Die perfekte Kombination  
für Ihren extra-ordinären Moment,  
etwas ganz Besonderes eben...



17,50 €

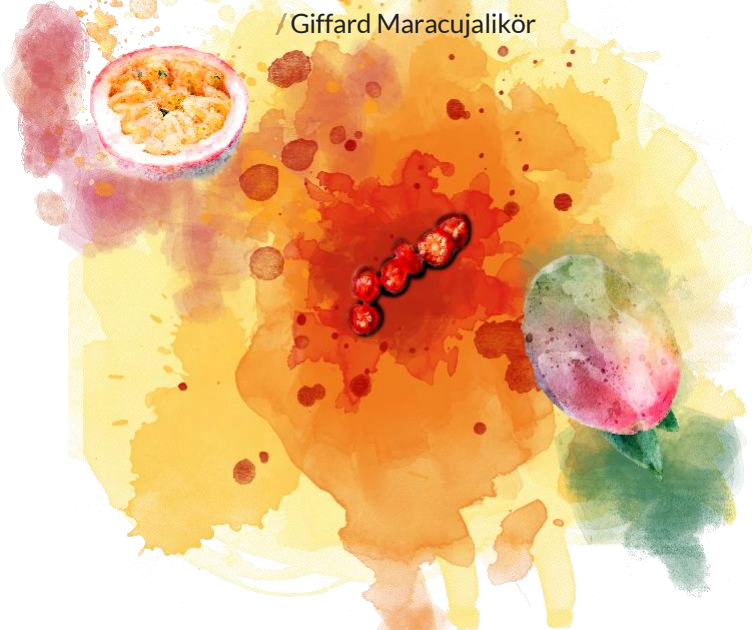
BOMBAY  SAPPHIRE



Georgios präsentiert:

## *Burning B.*

- / Wein-Riegger Orangenlikör
- / 1883 Mangopüree
- / Chili Infused Rum
- / frisch gepresster Limettensaft
- / Chartreuse Vert
- / Giffard Maracujalikör



Always on fire.

Würziger Rum mit scharfer  
Chiliinfusion, gepaart mit intensiver  
Mango und Zitrusarmonen.

Ein wahres Obstkorb-Feuerwerk.

19,00 €

Georgios präsentiert:

## *Liquid Italian*

/ Studer Nussknacker

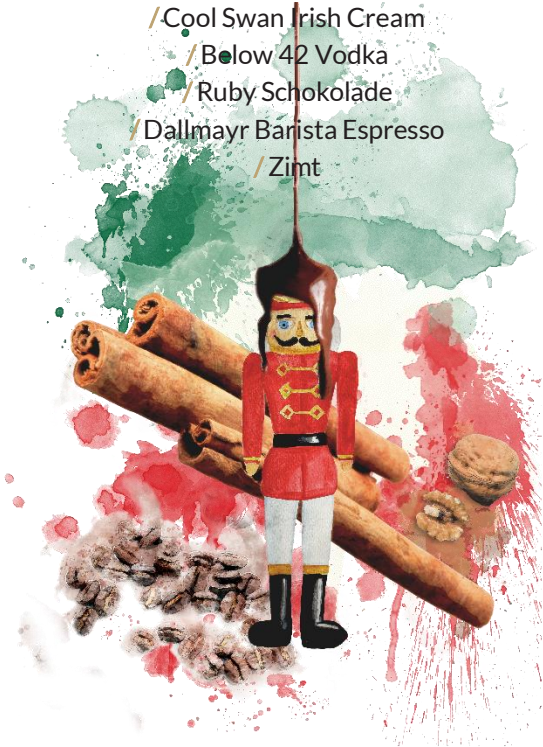
/ Cool Swan Irish Cream

/ Below 42 Vodka

/ Ruby Schokolade

/ Dallmayr Barista Espresso

/ Zimt



Tiramisu mal anders.  
Cremig, elegant und vollmundig.  
Eine Komposition von milder Haselnuss,  
Ruby Schokolade und kräftigem Espresso.  
Es muss nicht immer ein Dessert  
zum Löffeln sein.



17,50 €



rising brands



Georgios präsentiert:

## *From Honey to Sage*

- / Kalyx Apéritif
- / Salbei-Honiglikör
- / Nork Rosmarin-Himbeerlikör
- / frisch gepresster Limettensaft
- / Wein-Riegger Orangenlikör



Von Bienen und Blümchen.  
Florale Eleganz vereint mit  
cremigem Honig.  
Die Essenz des Frühlings.



WEINGUT

**NOTZ**

17,50 €

Unser Team präsentiert:

## *Espresso Martini*

- / Below 42 Vodka
- / Artesanito Licor de Café
- / Dallmayr Barista Espresso
- / Simple Sirup



Ein moderner Klassiker.  
Stimulierender Espresso und Kaffeelikör  
werden vereint mit dem Below 42 zu  
einem cremigen Muntermacher.  
Ein Bar-Team-Favorit!



18,00 €

Dallmayr

Georgios präsentiert:

## *Golden Samurai*

/ Below 42 Vodka

/ Peachtree

/ Likör 43

/ Maracujasaft

/ frisch gepresster Zitronensaft



Elegant und unscheinbar.  
Aromatisch mit einer süßen  
Pfirsich- und Maracuja Note.  
Der Yin und Yang unter den Cocktails.

16,00 €

Martin präsentiert:

# *Hell Yeah*

- / Ardbeg 10 Years
- / frisch gepresster Zitronensaft
- / Quevedo Portwein 10 Years
- / Wein-Riegger Orangenlikör
- / Simple Sirup



Teuflisch gut!

Das rauchige Aroma des Ardbeg Whiskys  
wird perfekt balanciert von der Säure der  
Zitrone und der Süße  
des kräftigen Portweins.



LVMH

17,00 €



Martin präsentiert:

## *Grüsse aus Puerto Rico*

/ Bacardi 4 Años

/ 1883 Orgeat

/ frisch gepresster Limettensaft

/ Maracujasaft / 1883 Grenadine

/ Wein-Riegger Orangenlikör



Ein Schluck Urlaub.  
Ein Bar-Team Favorit!



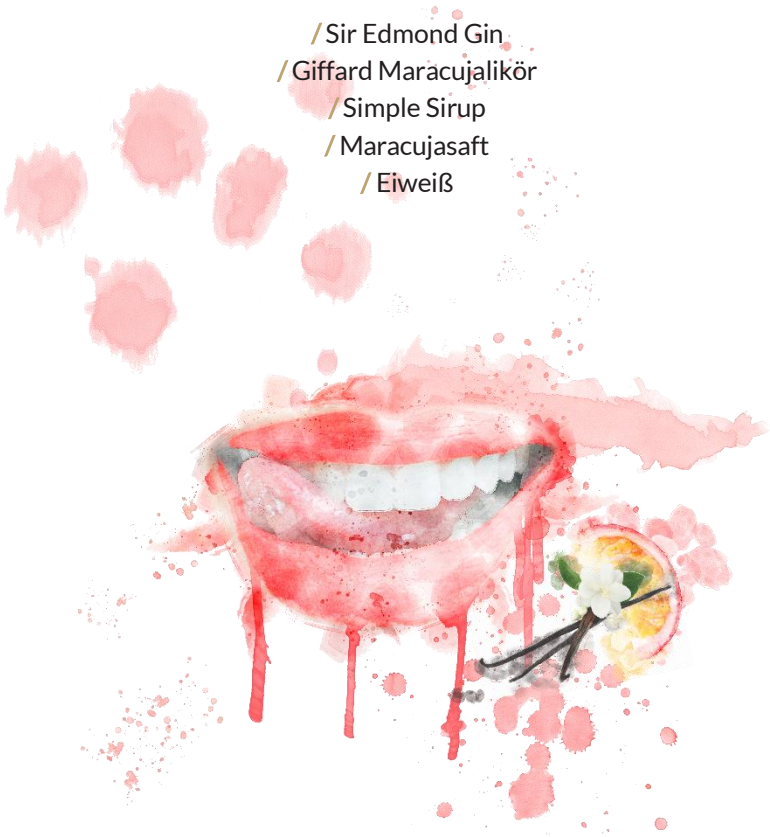
**BACARDI.**

18,00 €

Unser Team präsentiert:

## *Pornstar Martini*

- / Sir Edmond Gin
- / Giffard Maracujalikör
- / Simple Sirup
- / Maracujasaft
- / Eiweiß



Ein Klassiker aus dem fernen  
Südafrika. Über eine kleine Bar in  
London in alle Cocktailrezeptbücher.  
Die lange Reise dieses Klassikers führt  
bis in den Öschberghof.



18,00 €



Unser Team präsentiert:

## *Citric Heart*

/ Bombay Premier Cru  
/ Grapefruitsaft  
/ hausgemachter Rhabarbersirup  
/ Thymian  
/ Soda



Unkomplizierter Genuss.  
Fruchtig leicht mit einem Hauch  
von Thymian.  
Perfekt für zwischendurch.



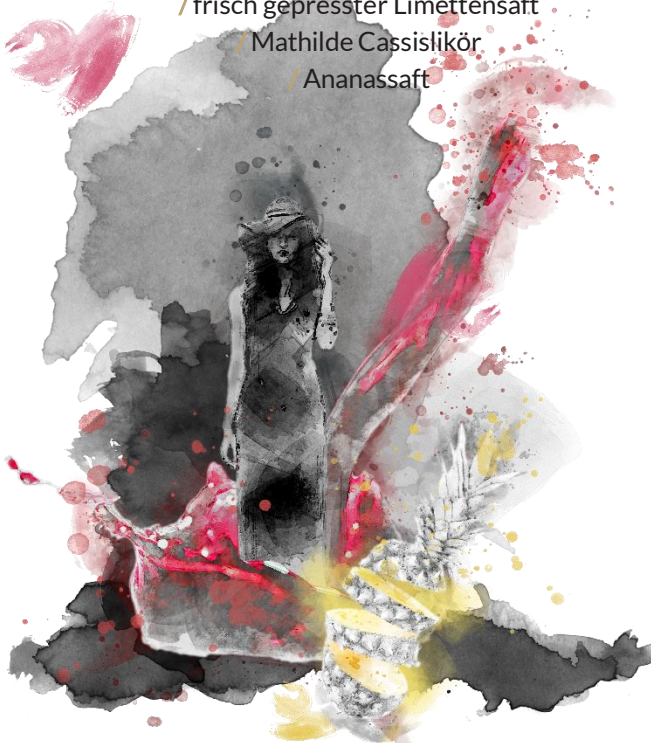
14,00 €

BOMBAY  SAPPHIRE

Carlos präsentiert:

*Ca Patrona*

- / Patron Silver Tequila
- / Wein-Riegger Orangenlikör
- / frisch gepresster Limettensaft
- / Mathilde Cassislikör
- / Ananassaft



Elegant & mysteriös.  
Die exotischen Aromen von  
Agave und Ananas  
verschmelzen hier zu einem  
komplexen Drink.



TEQUILA  
**PATRÓN**

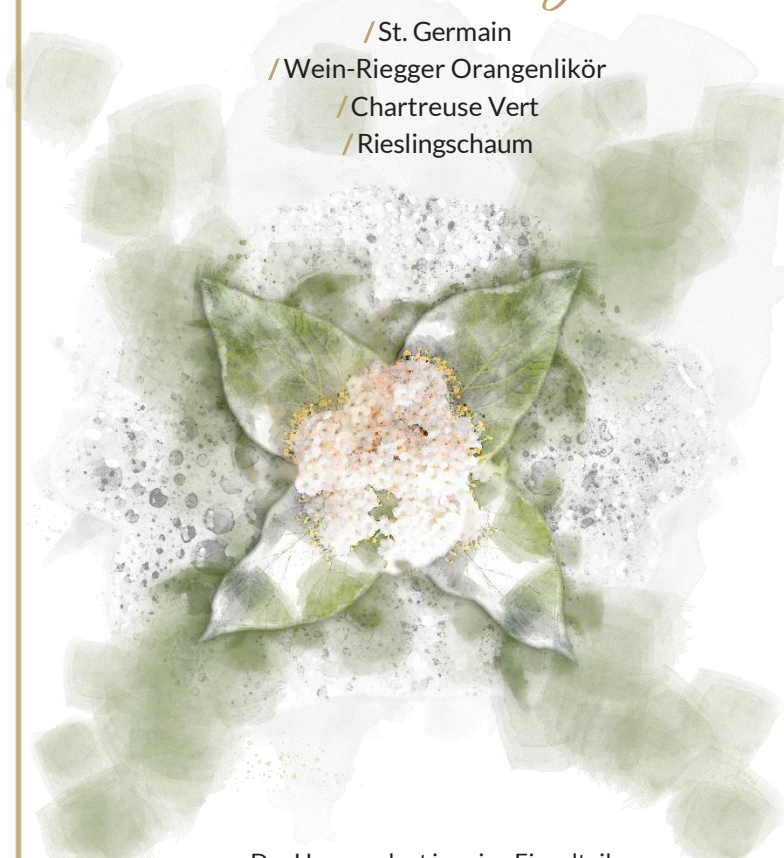


17,50 €

Julian präsentiert:

# *Not another Hugo*

- / St. Germain
- / Wein-Riegger Orangenlikör
- / Chartreuse Vert
- / Rieslingschaum



Der Hugo zerlegt in seine Einzelteile  
und neu zusammengesetzt.  
Das Ergebnis, wenn ein verrückter  
Wissenschaftler freie Hand hinter der  
Bar bekommt.



**BACARDI.**

18,00 €

Sophia präsentiert:

## *Princess Peach*

/ Ramazzotti Rosato

/ Citadelle Reserve

/ Noilly Prat Ambre / Orangen Bitter

/ Wein-Riegger Orangenlikör / Agavendicksaft

/ frisch gepresster Limettensaft



Genau wie ihr Vorbild,  
im ersten Moment süß,  
aber mit unglaublich viel Charakter.

19,00 €



Georgios präsentiert:

## *Clover Club*

- / Himbeermark
- / Brockmans Gin
- / Wein-Riegger Orangenlikör
- / frisch gepresster Zitronensaft
- / Eiweiß



Auf die Frage, was er immer trinken  
kann, würde er wohl sagen:  
„Den Clover Club.“



18,00 €

Unser Team präsentiert:

## *Hendricks Sour*

- / Hendrick's Gin
- / frisch gepresster Zitronensaft
- / Simple Sirup
- / Gurke
- / Salz und Pfeffer



Ein Sour wie er im Buche steht.



16,00 €

  
Pernod Ricard



Georgios präsentiert:

# *Schwarzwald Airlines*

/ Selva Negra

/ Aperol

/ frisch gepresster Zitronensaft

/ D.O.M. Benedictine

/ Giffard Passionsfruchtlikör



Außen exotisch,  
im Herzen ein waschechter Schwarzwälder.



17,00 €



# Spritz Tour



<b>Ö Spritz</b> Martini Rubino   Öschberghof Grauburgundersekt Soda	12,50 €
<b>Byrrh Spritz</b> Byrrh   Prosecco   Soda	12,50 €
<b>Pampelle Spritz</b> Pampelle   Prosecco   Soda	12,50 €
<b>Garden Spritz</b> Chandon Garden Spritz	12,50 €
<b>Baselino Spritz</b> Limoncello   1883 Basilikumsirup Buffalo Vermouth   Prosecco   Soda	12,50 €
<b>St. Germain Spritz</b> St. Germain   Prosecco   Soda	12,50 €

# Drivers Selection Alkoholfrei

**Nogroni** 13,00 €

San Bitter | Martini Vibrante | Kirschsafft

**Aloe Dora** 11,00 €

Rhabarbersirup | Grapefruitsaft | Soda | Thymian

**Vibrante Sour** 12,00 €

Martini Vibrante | frisch gepresster Zitronensaft  
Simple Sirup | Eiweiß

**Mara möchte Auto fahren** 14,00 €

Maracujasaft | Martini Floreale | Kokossirup  
frisch gepresster Zitronensaft | Eiweiß

**TinQ-Essenz -** 12,40 €

**alkoholreduzierter Gin & Tonic**  
Geschmacksrichtungen: Waldbeere | Zitrus | Gurke





## *Drinks mit Thomas* -Alkoholfrei

<b>Falernum Extra</b> 1883 Falernum Sirup   Botanical Tonic frisch gepresster Limettensaft	6,50 €
<b>Rhubarb Mule</b> Rhabarbersirup   Spicy Ginger frisch gepresster Limettensaft	6,50 €
<b>Icy Spicy Mango</b> 1883 Chilisirup   Mystic Mango frisch gepresster Zitronensaft	6,50 €
<b>Paloma without the Pal</b> Agavendicksaft   Pink Grapefruit   Salz frisch gepresster Limettensaft	6,50 €

# Dirty Henry

Mezcal Mule 16,00 €

Selva Negra | Giffard Passionsfruchtlikör  
Spicy Ginger | frisch gepresster Limettensaft

A texan horse with no neck 14,00€

A Horse with no Name | Ginger Ale | Himbeermark  
frisch gepresster Limettensaft

French Mystery 16,00 €

Grey Goose Vodka | Mystic Mango  
Wein-Riegger Orangenlikör | frisch gepresster Limettensaft

The Answer 14,00 €

Studer Old Tom | Himbeermark  
Cherry Blossom Tonic



# Wine Time



## WEISSWEIN

Sauvignon Blanc	0,1l	6,50 €
Weingut Stern   Pfalz   Deutschland	0,75l	33,00 €
Riesling Ockfen „auf der Mauer“	0,1l	11,00 €
VDP Ortswein   Einzelfuderabfüllung	0,75l	59,00 €
Nik Weis-St.Urbans-Hof		
Mosel   Deutschland		
Chardonnay „Kreuth“	0,1l	11,00 €
Cantina Terlan   Trentino-Alto Adige   Italien	0,75l	58,00 €

## ROSÉWEIN

Sancerre Rosé	0,1l	10,00 €
Michel Vattan   Sancerre   Frankreich	0,75l	50,00 €

## ROTWEIN

Primitivo Amativo Salento	0,1l	9,00 €
Cantele   Apulien   Italien	0,75l	50,00 €
Ö-Cuvée kleine Reserve	0,1l	8,50 €
Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc	0,75l	42,00 €
Klump   Baden   Deutschland		





## Schaumweine

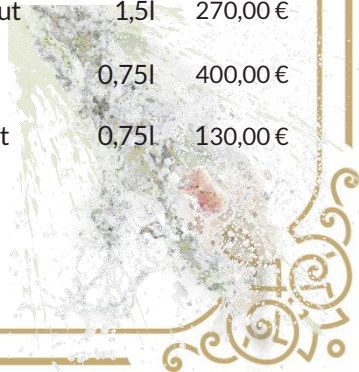
Öschberghof Sekt von Buhl	0,1l	7,90 €
Grauburgunder-Sekt   Brut	0,75l	39,00 €
Nino Franco Prosecco Rustico	0,1l	7,50 €
Valdobbiadene   Brut	0,75l	36,00 €

## Champagner

Pierre Paillard   Extra Brut	0,1l	25,00 €
	0,75l	160,00 €
Pierre Moncuit Rosé   Brut	0,1l	19,00 €
	0,75l	107,00 €
Ruinart Blanc de Blancs   Brut	0,75l	175,00 €
Ruinart Rosé   Brut	0,75l	175,00 €
	1,5l	350,00 €
Laurent Perrier La Cuvée  Brut	0,1l	18,00 €
	0,375l	56,00 €
	0,75l	99,00 €
	1,5l	195,00 €
Laurent Perrier Cuvée Rosé   Brut	0,75l	159,00 €

# Champagner


Philipponnat Royale Réserve   Brut	0,75l	105,00 €
Paul Bara Grand Rosé de Bouzy Grand Cru   Brut	0,75l	98,00 €
Pierre Moncuit-Delos Blanc de Blancs Grand Cru   Brut	0,75l	100,00 €
Pierre Moncuit-Delos Rosé Grand Cru   Brut	0,75l	107,00 €
Taittinger Prélude Grand Cru   Brut	0,75l	132,00 €
R&L Legras Blanc de Blancs Grand Cru   ExtraBrut	0,75l	120,00 €
2013 R&L Legras Présidence ielles Vignes Grand Cru Brut	0,75l	170,00 €
2013 Dom Pérignon Brut	0,75l	375,00 €
2016 Louis Roederer Vintage Rosé Brut	0,75l	135,00 €
2012 Louis Roederer Vintage Rosé Brut	1,5l	270,00 €
2014 Louis Roederer Cristal   Brut	0,75l	400,00 €
2014 Delamotte Blanc de Blancs   Brut	0,75l	130,00 €





# Gin - unsere Highlights

Öschberghof Golf Gin Villingen-Schwenningen, Deutschland   Morgentau	4cl	11,10 €
Monkey 47 Loßburg, Deutschland   Klassisch	4cl	11,10 €
Elephant Gin Hamburg, Deutschland   Nordisch, Mild	4cl	11,10 €
Wichtelmann Kappelrodeck, Deutschland   Weinfasslagerung	4cl	11,10 €
The Illusionist Hohenbrunn, Deutschland   Floral , Magisch	4cl	11,10 €
Hendricks Schottland   Gurke, Pfeffer	4cl	11,10 €
The Botanist Schottland   Kräuter	4cl	11,10 €
Citadelle Jardin d'été Frankreich   Zitrus	4cl	11,50 €
Studer Old Tom Schweiz   Brombeere, Süß	4cl	12,00 €
Gin Mare Spanien   Rosmarin	4cl	10,20 €
Copper Head Original Belgien   5 Botanicals	4cl	11,10 €
Ki No Bi Japan   Kräftig	4cl	13,20 €
Sir Edmond Niederlande   Vanille	4cl	12,20 €





## Rum - unsere Highlights

Artesano 8 Jahre Ruby Port 4cl 12,20 €  
Panama | helles Karamell, Feige

Santa Teresa 1796 4cl 13,60 €  
Venezuela | Melasse, Karamell

Eminente Reserva 7 Jahre 4cl 16,30 €  
Kuba | dunkler Kandiszucker

A.H. Riise Non Plus Ultra Black Edition 4cl 19,50 €  
Jungferninseln, Karibik | Milkschokolade, Aprikose

Malecon Very Rare 20 Jahre 4cl 28,00 €  
Panama | Komplex, Melasse

Facundo Paraiso 4cl 76,80 €  
Kuba | Traditionell, Backgewürze



# Whisky - unsere Highlights



Michters Kentucky Straight Bourbon USA   Vanille, Karamell, Steinobst	4cl	12,00 €
Ardbeg 5 Islay, Schottland   Lagerfeuer, Jod	4cl	12,80 €
Glenlivet 15 Speyside, Schottland   Vanillekaramell, Äpfel	4cl	14,00 €
Knob Creek Rye USA   Gewürze, dunkle Früchte, Roggenbrot	4cl	14,00 €
Ö-Select Staoisha Schottland   Asche, Maritim, Rauch	4cl	16,70 €
Ö-Select Glentauchers Schottland   eingelegte Früchte, Vanille	4cl	26,30 €
Cragganmore 25 Speyside, Schottland   Backgewürze, Honig, leichter Rauch	4cl	86,80 €





# Cognac & Armagnac - unsere Highlights

Carlòs I.	2cl	6,50 €
Carlos Imperial XO	2cl	13,00 €
Pierre Ferrand 1840 1 <sup>er</sup> Cru de Cognac	2cl	9,50 €
Pierre Ferrand Selection des Anges	2cl	21,00 €
Marquis de Montesquiou VSOP	2cl	6,50 €

## Portwein

Quevedo Tawny 10 Jahre	5cl	10,50 €
Rozès Tawny 20 Jahre	5cl	17,50 €
Rozès 40 Jahre	5cl	27,00 €


## Grappa

Po Di Poli Grappa Di Moscato	2cl	6,50 €
Berta Tre Soli Tre - Nero d'Avola	2cl	10,50 €



# Tequila & Mezcal

Patrón Silver	2cl	6,00 €
Patrón Reposado	2cl	6,00 €
Patrón Añejo	2cl	7,50 €
Gran Patrón Platinum	2cl	17,00 €
Gran Patrón Piedra über 3 Jahre im Bourbon Fass	2cl	38,00 €
Gran Patrón Burdeos über 3 Jahre im Bordeaux Fass	2cl	44,00 €
Casa Cortés Mezcal	2cl	10,00 €
El Jolgorio Mezcal	2cl	11,50 €
Selva Negra erste Agavenspirituose aus Deutschland	2cl	6,50 €
Bozal Ensemble	2cl	12,00 €
Bozal Single Maguey „Tobasiche“	2cl	14,00 €
Bozal Single Maguey „Cuishe“	2cl	14,00 €



## Weitere Spirituosen

Jägermeister Manifest Kräuterlikör	4cl	8,00 €
Martini Bitter Reserva	4cl	6,00 €
Martini Speciale Ambrato	5cl	8,20 €
Martini Speciale Rubino	5cl	8,20 €
Noilly Prat Ambre	5cl	8,20 €
Noilly Prat Dry	5cl	8,20 €
Antika Formula	5cl	8,20 €
Cynar	4cl	6,90 €
Averna	4cl	6,90 €
Fernet Branca	4cl	6,90 €
Grey Goose Vodka	4cl	8,50 €
Belvedere Heritage Vodka	4cl	12,00 €
Belvedere 10 Vodka	4cl	30,00 €
Studer Premium Obstbrände <i>Himbeere   Williamsbirne   Kirsch Pflaume   Alte Pflaume</i>	2cl	12,00 €
Studer „Nussknacker“ Haselnusslikör	2cl	9,50 €

# Limonaden & Mixer



Coca Cola <sup>2 3 6 8 11</sup>	0,2l	4,20 €
Coca Cola Zero <sup>2 3 6 8 11</sup>	0,2l	4,20 €
Coca Cola Light <sup>2 3 6 8 11</sup>	0,2l	4,20 €
Fanta <sup>2 3</sup>	0,2l	4,20 €
Bad Dürrheimer Zitronenlimonade <sup>4 5 7</sup>	0,2l	3,00 €
Mezzo Mix <sup>2 3 6 8 11</sup>	0,2l	4,20 €
Bundaberg Ginger Beer <sup>3 8</sup>	0,2l	5,40 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>2 3</sup>	0,2l	4,20 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3 10</sup>	0,2l	4,20 €
Thomas Henry Wild Berry	0,2l	4,20 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2l	4,20 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l	4,20 €
Thomas Henry Pink Grapefruit <sup>2 3</sup>	0,2l	4,20 €
Thomas Henry Botanical Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l	4,20 €
Thomas Henry Mystic Mango <sup>2 3</sup>	0,2l	4,20 €
Thomas Henry Cherry Blossom <sup>2 3</sup>	0,2l	4,20 €
Fruchtsaft / Saftschorle <sup>3</sup>	0,2l	4,20 €
<i>Apfel / Ananas / Kirsche / Maracuja / Orange / Tomate</i>		
Bad Dürrheimer	0,25l	4,00 €
Classic   Medium   Still	0,5l	6,00 €
	0,75l	8,50 €

## Bier vom Fass



Fürstenberg Pils <small>Gluten/Gerste</small>	0,2l	3,50 €
	0,3l	4,50 €
	0,4l	5,50 €
Fürstenberg Radler <small>Gluten/Gerste   4   5   7</small>	0,2l	3,50 €
Süß   Sauer	0,3l	4,50 €
	0,4l	5,50 €
Früh Kölsch <small>Gluten/Gerste</small>	0,2l	3,00 €
Augustiner Hell <small>Gluten/Gerste</small>	0,3l	6,50 €

## Flaschenbier



Fürstenberg Helles <small>Gluten/Gerste</small>	0,33l	4,50 €
Fürstenberg Pils Alkoholfrei <small>Guten/Gerste   3</small>	0,33l	4,50 €
Fürstenberg Zitrusfrei <small>3   6   7</small>	0,33l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <small>Gluten/Gerste/Weizen</small>	0,5l	6,50 €
Naturtrüb   Alkoholfrei   Kristall		

# Kaffee



Café Crème <sup>11</sup>	4,50 €
Espresso <sup>11</sup>	3,80 €
Espresso Macchiato <sup>Milch   11</sup>	4,00 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	6,00 €
Cappuccino <sup>Milch   11</sup>	5,50 €
Flat White <sup>Milch   11</sup>	5,50 €
Milchkaffee <sup>Milch   11</sup>	5,00 €
Latte Macchiato <sup>Milch   11</sup>	6,00 €
Trinkschokolade <sup>Milch</sup>	5,00 €





# Bar Food

von 12 bis 23 Uhr

**Vegetarische Kartoffelsuppe | Brot** 11,50 €

*Vegetarian potato soup | bread  
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 9  
celery | gluten/wheat | milk | 9*

**Großer Blattsalat**  
Vinaigrette | Nüsse 16,00 €

*Lettuce | vinaigrette | nuts*

**mit gebratener Hähnchenbrust** 24,00 €

*with grilled chicken breast*

**mit gebratenen Riesengarnelen** 26,00 €

*with grilled king prawns*

Eier | Gluten/Weizen | Krustentiere | Milch | Senf | Sellerie  
Schalenfrüchte | 3 | 9

*celery | crustacean | eggs | gluten/wheat | milk | mustard  
nuts | 3 | 9*

**Burger Ö | Steakhouse Fries**

Vielkornbun | Grillpaprika | eingelegte Zwiebeln

Ahornsenf

*Multigrain bun | grilled peppers | pickled onions  
maple mustard*

**mit veganer Bohnenfalafel** 24,00 €

*with vegan bean falafel*

**mit Poulardenbrust | Bergläse | Bacon** 26,00 €

*with chicken | cheese | bacon*

**mit Wagyu Beef | Bergkäse | Bacon** 28,00 €

*with Wagyu beef | cheese | bacon*

Gluten/Weizen | Milch | Senf | 3 | 4 | 9

*gluten/wheat | milk | mustard | 3 | 4 | 9*

### **Ofengemüse-Bowl**

Gepickelte Mango | Minz-Kokosjoghurt 18,00 €  
*Pickled mango | mint coconut yoghurt*

**mit veganer Bohnenfalafel** 24,00 €  
*with vegan bean falafel*

**mit Hähnchenstreifen** 26,00 €  
*with chicken*

**Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten** 34,50 €

Steakhouse Fries | kaltgerührte Preiselbeeren

Salat der Saison

*Escalope Viennese style | french fries | cranberries salad*

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | 3

*celery | eggs | gluten/wheat | milk | 3*

**Berliner Currywurst | Steakhouse Fries** 12,00 €

*Veal sausage | curry flavoured tomatosauce  
french fries*

Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf | 3 | 12

*celery | gluten/wheat | milk | mustard | 3 | 12*

**Schale Steakhouse Fries** 6,00 €

**Club Sandwich Ö** 22,00 €

Tomate | Gurke | Blattsalat | Hähnchenbrust

Ei | Bacon

*Tomato | cucumber | lettuce | chicken breast | egg | bacon*

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf | Sellerie

*celery | egg | gluten/wheat | milk | mustard*

**Club Sandwich mit Lachs und Avocado**

22,00 €

Tomate | Gurke | Blattsalat | Rauchlachs

Ei | Avocado

*Tomato | cucumber | lettuce | smoked salmon | egg | avocado*

Eier | Gluten/Weizen | Fisch | Milch | Senf | Sellerie | 9 | 16

*celery | eggs | fish | gluten/wheat | milk | mustard | 9 | 16*

**Vesperteller Ö**

18,50 €

Schinken | Käse | Oliven | Salami

mariniertes Gemüse | Butter | Brot

*Ham | cheese | olives | salami | marinated vegetables | butter | bread*

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf | Sellerie | 3 | 9 | 16

*celery | eggs | gluten/wheat | milk | mustard | 3 | 9 | 16*

**Käseauswahl**

19,00 €

Feigensenf | Brot

*Cheese selection | fig mustard | bread*

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf

*eggs | gluten/wheat | milk | mustard*

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung, in allen Speisen und Getränken Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Weine und daraus resultierende Erzeugnisse Spuren von Schwefel, Histamin und Ei aufweisen können.

#### Legende der Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat  
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig  
11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst  
15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz