

# Alkoholfreie Getränke

---

<u>Hausgemachte Limonaden</u>		Euro
<b>Aktions - Limonade</b> (fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)	0,3l	4,00
<b>Ingwer - Minz-Limonade</b>	0,3l	4,00
<b>Zitronen-Limonade</b>	0,3l	4,00
<b>Rhabarber – Limonade</b>	0,3l	4,00
<b>Tafelwasser</b>	0,2l	2,00
<i>spritzig, medium, still</i>	0,4l	2,80
<b>Coca Cola</b> <sup>(1,3,5)</sup> , <b>Fanta</b> <sup>(1,3)</sup> , <b>Spezi</b> <sup>(1,3,5)</sup> , <b>Sprite</b> <sup>(2)</sup>	0,2l	2,20
	0,4l	3,30
<b>Coca Cola light/zero</b> <sup>(1,3,5,7)</sup>	0,33l	3,10
<b>Eistee</b> <sup>(2)</sup>	0,5l	3,20
<b>Bitter Lemon</b> <sup>(3,6)</sup>	0,2l	3,00
<b>Apfelsaft/Apfelsaftschorle</b> <i>naturtrüb</i>	0,2l	2,20
	0,4l	3,30
<b>Trauben-, Multivitamin-, Orangensaft,</b>	0,2l	3,20
<b>Maracuja-, Johannisbeer-, Kirsch-,</b>	0,4l	4,30
<b>Mangonektar</b>		
<b>als Saftschorle</b>	0,2l	2,90
	0,4l	3,90
<b>Mineralwasser in der Flasche</b>	0,25l	2,80
<b>Apollinaris medium</b> oder <b>Vio still</b>	0,75l	4,80

# Bierspezialitäten

---

		Euro
<b>Hofgutbier</b>	0,3l	2,50
<i>vom Fass</i>	0,5l	3,40
<b>Radler</b>	0,3l	2,50
süß oder sauer	0,5l	3,40
<b>Oskar Farny Pils</b>	0,3l	3,00
<i>vom Fass</i>	0,4l	3,40
<b>Farny Weizen</b>		
Kristall	0,5l	3,60
Kristall leicht	0,5l	3,60
Edel Hefe	0,5l	3,60
Alt Dürrener Weiße – <i>dunkel</i>	0,5l	3,60
Hefe – <i>leicht</i>	0,5l	3,60
Hefe – <i>alkoholfrei</i>	0,5l	3,60
<b>Becks alkoholfrei</b>	0,33l	3,10
Cola <sup>(1,3,5)</sup> – Weizen	0,5l	3,80
Russ <sup>(1,3,5)</sup> – Weizen	0,5l	3,80
<b>Apfelmost <i>rot</i></b>	0,25l	2,60
	0,5l	3,60

# Heiße Getränke

---

	Euro
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,20</b>
<b>Portion Kaffee</b>	<b>4,00</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,20</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,20</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,30</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,30</b>
<b>mit Sahne</b>	<b>+ 0,30</b>

# Tee

---

<b>Earl Grey blue <i>Schwarztee</i></b>	<b>2,40</b>
<b>Darjeeling-Sikkim <i>Schwarztee</i></b>	<b>2,40</b>
<b>Chai „1001“ <i>Schwarztee</i> mit Gewürzen</b>	<b>2,40</b>
<b>Pi Lo Chun <i>Grüner Tee</i></b>	<b>2,40</b>
<b>Hibiskus-Cranberry <i>Früchtetee</i></b>	<b>2,40</b>
<b>Rooibos <i>Vanille-Sahne</i></b>	<b>2,40</b>
<b>Kamillo <i>Kräuter-Früchtetee</i></b>	<b>2,40</b>
<b>Nana Minze <i>Pfefferminze</i></b>	<b>2,40</b>

## Aperitif

---

		Euro
<b>Campari<sup>1</sup> Soda</b>	4cl	5,10
<b>Campari<sup>1</sup> Orange</b>	4cl	5,50
<b>Gin Tonic</b>	4cl	6,50
<b>Bellini</b>	0,2l	6,00
Weisser Pfirsich und Frizante		
<b>Sherry Medium/Dry</b>	5cl	3,50
<b>Martini Bianco</b>	4cl	3,10
<b>Aperol<sup>1</sup> Spritz</b>	0,3l	5,80
Aperol, Prosecco und Soda		
<b>Ramazotti Rosato duo</b>	0,3l	6,00
Ramazotti rosato und Tonic Water	0,3l	6,00
<b>Lillet Wild Berry</b>		
Lillet und Schweppes Russian wild Berry		
<b>Hugo</b>	0,3l	5,80
Hollunderblütensirup, Prosecco und Minze		
<b>Ingwer Minz Hugo</b>	0,3l	6,20
Ingwer-Minzsirup und Prosecco		
<b>Mojito</b>	0,3l	7,50
Rum, Minze, weißer Rohrzucker, Limette und Soda		

## Digestif

---

<b>Obstler</b> von Brennerei Rist aus Grünkraut	2cl	2,40
<b>Williams</b> von Brennerei Rist aus Grünkraut	2cl	2,60
<b>Farny Alpenglüher</b>	2cl	3,20
<b>Jägermeister</b>	2cl	2,40
<b>Fernet Branca</b>	2cl	2,40
<b>Averna</b>	4cl	2,80
<b>Ramazotti</b>	4cl	3,00
<b>Wodka</b>	2cl	2,00
<b>Jim Beam</b>	4cl	4,00
mit Cola	+	2,50
<b>Asbach Uralt</b>	2cl	3,00
<b>Remy Martin VSOP</b>	2cl	3,50
<b>Grappa</b>	2cl	3,80
<b>Steinhauser Edelbrände vom Buffet</b>	2cl	4,20
<b>Steinhauser Liköre vom Buffet</b>	2cl	3,20

## Offene Weißweine *Deutschland*

---

		Euro
<b>Meersburger Müller Thurgau<sup>(9)</sup></b>	0,2l	5,00
trocken QW Bodensee Staatsweingut Meersburg <i>Frisch, fruchtig und spritzig mit einem Hauch von Muskat.</i>		
<b>Hagnauer Pinot Blanc de Noir<sup>(9)</sup></b>	0,2l	5,20
trocken QW Bodensee Winzerverein Hagnau <i>Frisch-fruchtig mit einem Hauch von feinen Würznoten. Spätburgunder weiß gekeltert.</i>		
<b>Grauer Burgunder<sup>(9)</sup></b>	0,2l	4,90
trocken QW Kaiserstuhl, WG Oberbergen <i>Goldgelb, füllige Struktur, Birne- und Apfelnoten, rassiges Frischespiel.</i>		
<b>Gimmeldinger Riesling<sup>(9)</sup></b>	0,2l	4,80
Halbtrocken WG Neustadt-Königsbach <i>Spritzig, feinfruchtig, zarte Pfirsichnote, frisches, elegantes Nachspiel</i>		
<b>Weinschorle süß oder sauer<sup>(9)</sup></b>	0,2l	3,50

## Sekt & Perlwein *Deutschland*

---

<b>Bodensee Secco weiß<sup>(9)</sup></b>	0,75l	22,00
Max Markgraf von Baden, Bodensee	0,1l	3,20
<i>Fruchtig, leicht, spritzig – erfrischender Apèro aus der Region!</i>		

## Offene Roséweine Deutschland

---

Euro

### Baden

**Meersburger Spätburgunder Weißherbst<sup>(9)</sup> trocken** 0,2l 5,00

Staatsweingut Meersburg, QW Bodensee

*Zarter Rosé, feiner Duft nach roten Beeren, ausgewogenes Frucht- und Säurespiel.*

## Offene Rotweine Deutschland

---

### Württemberg<sup>(9)</sup>

**Fellbacher Trollinger mit Lemberger** 0,2l 5,00

halbtrocken Fellbacher Weingärtner

*Leicht, fruchtig und ein Bukett nach roten Beeren und Cocktailkirschen.*

**Meersburger Spätburgunder Rotwein<sup>(9)</sup>** 0,2l 5,50

trocken QBA Bodensee

Staatsweingut Meersburg

*Die Nase ist geprägt von vollreifer Waldbeer-Fruchtnote.*

**Hagnauer Spätburgunder<sup>(9)</sup>** 0,2l 5,50

trocken QbA Bodensee

Winzverein Hagnau

*Burgunderfarben, Beerencocktail an Duftnoten, geschmeidige Struktur*

## Italien

---

**Gio Merlot Veneto IGT<sup>(9)</sup>** 0,2l 4,60

Viticoltori Ponte, Ponte di Piave

*Dunkles Farbspie, Duft nach Brombeeren und Kirsche, geschmeidige Fülle*

**Primitivo del Salento IGT<sup>(9)</sup>** 0,2l 4,80

Cantina Allibrianza, Vallchiara

*Füllige Struktur, schwarzrote Beerenfrucht, Dörrobst und feine Würzkomponenten.*

**Französischer Landwein Rot<sup>(9)</sup>** 0,2l 3,90

Trocken, des Cotes Du Tarn

# Zusatzstoffe

---

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. Koffeinhaltig
6. Chinin haltig
7. Enthält eine Phenylalaninquelle
8. Phosphat
9. Sulfite



**Lieber Gast, wenn sie mit unserer Leistung zufrieden waren freuen wir uns über eine Bewertung**



**Wenn nicht, schließlich sind wir auch nur Menschen, sprechen Sie uns bitte an**