



## Suppen - Soups

### Frittatensuppe - Pancake Soup

Hausgemachte Rinderkraftbrühe, Frittaten, Schnittlauch / Homemade beef soup with sliced pancakes  
7,20

### Französische Zwiebelsuppe

French Onion Soup  
mit Käse-CROUTONS  
with cheese croutons  
8,20

## VORSPEISEN - Starters

### Rote Rüben Carpaccio

Beetroot Carpaccio – (vegan)  
Rote-Rüben-Scheiben, Babyleaf-Salat, Pesto, Pinienkerne  
Beetroot slices, baby leaf salad, pesto, pine nuts  
15,80

### Beef Tartar „Classic“

Classic Beef Tartare  
mit roten Zwiebeln, Salzbutter, Trüffelmayonnaise und Toastbrot  
with red onions, salted butter, Truffle mayonnaise and toasted bread

100 g	21,90
200 g	26,90

### Duett vom Fisch

Räucherforellenmousse, hausgebeizter Lachs, Dill-Senf, Radieschen  
Smoked trout mousse, house-cured salmon, dill mustard, radishes  
17,50



## GRÜNES - Salads

### Gemischter Salat / Mixed Salad

Klein / Small	7,20
Groß / Large	12,60

### Vitalsalat / Vital Salad

mit Birnenchutney, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Apfel  
with pear chutney, sunflower seeds, pumpkin seeds, apple  
18,40

Wahlweise mit – Choice of:

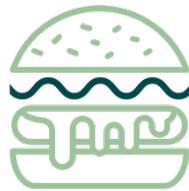
Huhn chicken	20,90
Garnelen (5 Stk.) prawns (5 pcs.)	26,90

### Caesar Salat

mit Salatherzen, Parmesandressing und Thymian-Knoblauch-CROUTONS  
with romaine lettuce, parmesan dressing, and thyme-garlic croutons  
17,40

Wahlweise mit – Choice of:

Huhn chicken	19,90
Garnelen (5 Stk.) prawns (5 pcs.)	25,90



## PASTA - Pasta

### Cremige Trüffel Tagliatelle

Creamy Truffle Tagliatelle

26,20

### Spaghetti Bolognese

Hausgemachte Hackfleischsauce vom Rind,  
Parmesan

Homemade beef meat sauce and parmesan  
17,40

### Spaghetti Pomodoro

Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan  
Homemade tomato sauce and parmesan  
14,90

## Fisch – Fish

### Gegrillter Zander

#### Grilled Pike - Perch

mit Rote-Rüben-Risotto, und Parmesan  
with risotto, Beetroot Risotto  
and parmesan

24,90

### Lachssteak

#### Salmon Steak

mit cremigen Limetten - Dill – Tagliatelle und  
Zucchini  
with creamy lime - dill tagliatelle and zucchini  
26,90

## HAUPTSPEISEN

### MAIN COURSES

#### Pulled Pork Burger vom Smoker

Hausgemachtes Pulled Pork,  
Burgerbun, Salat, Tomate, Zwiebeln,  
Essiggurke, Cheddar Käse, Cocktail und  
Sauerrahm-Kräuterdip, Pommes Frites  
Homemade pulled pork from the smoker in a  
burger bun with lettuce, tomato, pickles,  
cheddar cheese, onions, fries, cocktail and  
sour cream dip  
22,40

#### BBQ Spare Ribs vom Smoker

House Special BBQ Spare Ribs  
mit Pommes Frites und Cocktail- sowie  
Kräuterdip  
with fries, cocktail dip and herb dip  
24,40

#### Backhendl Salat / Fried Chicken Salad

mit Kartoffel-Vogerlsalat, gebackenen  
Hühnerkeulen (ausgelöst), Kürbiskernöl,  
Kürbiskernen und Preiselbeeren  
with potato lettuce salad, backed chicken  
(boneless), pumpkin seeds, pumpkin seed  
oil and cranberries  
22,90

# HAUPTSPEISEN

## MAIN COURSES

### Cordon Bleu

Käse, Schinken, Preiselbeeren, Pommes  
Frites oder Petersilienkartoffel  
Cheese, ham, cranberries, fries or parsley  
potatoes

Kalb / veal	29,90
Schwein / pork	20,40
Huhn / chicken	20,40

### Wiener Schnitzel

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln,  
Preiselbeeren  
Fries or parsley potatoes and cranberries

Kalb / veal	28,90
Schwein / pork	19,40
Huhn / chicken	19,40

### Gelbes Curry

#### Yellow Curry

mit Gemüse und Mungosprossen, Reis  
with vegetables and mung bean sprouts,  
rice

Wahlweise mit - Choice of:

Vegan - Vegan	18,90.
Huhn - Chicken	21,40.
Garnelen - Prawns	26,90

Für unsere junggebliebenen  
Pensionist:innen servieren wir gerne  
kleinere Portionen von fast allen  
Speisen. Preisnachlass: € 1,50

### Cuts vom heimischen Rind

#### Cuts from Local Beef

##### Tagliata di Manzo 200g

Ruccola, Parmesan, Pizzabrot / Rocket,  
Parmesan, Pizza Bread  
**29,90**

Rinderfilet (Rohgewicht)

Beef Filet (Raw weight)

200 g – 39,90

250 g – 45,90

Entrecote (Rohgewicht - Raw weight)

200 g – 32,90

Serviert mit: Rosmarinkartoffeln,  
Grillgemüse, Kräuterbutter, Portweinsauce  
Served with: rosemary potatoes, grilled  
vegetables, and herb-garlic butter, portwine  
sauce

#### Zusätzliche Beilagen - Extra Side Dishes:

Süßkartoffel Pommes	
Sweet potato fries	7,90
Portion Pommes Frites	
portion fries	5,90
Pizzabrot	
Pizza Bread	5,90
Knoblauchbrot	
Garlic Bread	5,90
Grillgemüse	
Grilled Vegetables	7,90
Reis – rice	4,90

#### Aufpreis - Upgrades:

Garnelen (3 Stück)	
Prawns (3 pcs.)	9,90
Süßkartoffel Pommes	
Sweet potato fries	2,90



## KIDS

### Hähnerschnitzel mit Pommes Frites

Chicken Schnitzel with fries

11,90

### Spaghetti Bolognese

11,90

### Spaghetti Pomodoro

9,90

## Desserts

### Schokosoufflé

### Chocolate Soufflé

mit flüssigem Kern und Bourbon-Vanilleeis

with liquid core, and bourbon vanilla ice cream 10,90

### Crème - Brûlée

### Crème Brûlée

mit frischen Beeren

with fresh berries 10,90

### Bauernkrapfen

### Farmer's doughnuts

mit hausgemachtem Eis

Homemade ICE creme 10,90

## !! Achtung !!

Informationen über Zutaten oder Allergene erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen.

## !! Attention !!

Information about ingredients or allergens is available upon request from our service staff.

# PIZZA



## Margherita

Tomatensauce und Käse  
Tomato sauce and cheese

11,90

## Salami

Tomatensauce, Käse und Salami  
Tomato sauce, cheese and salami

14,90

## Prosciutto

Tomatensauce, Käse, Prosciutto,  
Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und Rucola  
Tomato sauce, cheese, prosciutto,  
parmesan, garlic, olive oil  
and rocket

19,40

## Cardinale

Tomatensauce, Käse und Schinken  
Tomato sauce, cheese and ham

14,90

## Capricciosa

Tomatensauce, Käse, Schinken,  
Champignons, Artischocken und Oliven  
Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms,  
artichokes and olives

15,90

## Diavolo

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,  
Champignons, Mais und  
scharfe Pfefferoni  
Tomato sauce, cheese, ham, salami,  
mushrooms, corn and  
Pepperoni (hot)

16,90

Unsere Pizzen sind auch glutenfrei mit  
einem Aufpreis von € 1,00 erhältlich.

Our pizzas are also available gluten-  
free for an extra charge of € 1,00

## Pulled Pork Pizza

Tomatensauce, Käse, Pulled Pork,  
Gorgonzola und Zwiebeln

Tomato sauce, cheese, pulled pork,  
gorgonzola and onions

19,40

## Funghi

Tomatensauce, Käse und Pilze  
Tomato sauce, cheese and mushrooms

13,50

## Al Tonno

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und  
Zwiebeln  
Tomato sauce, cheese, tuna and onions

14,90

## Quattro Formaggi

Tomatensauce, Käse, Gorgonzola,  
Mozzarella, Camembert und  
Parmesan

Tomato sauce, cheese, gorgonzola,  
mozzarella, camembert and  
Parmesan

16,90

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag  
ab 17.00 Uhr

monday, wednesday, thursday, friday  
from 5:00 PM

-----  
Samstag, Sonntag ab 12.00

saturday, sunday from 12:00 PM

# **HAUSGEMACHTE LIMONADEN**

*... machen wir für Sie aus:  
selbst eingekochten Sirup von  
frischgepressten Säften,  
Kräutern, exotischen  
Gewürzen, braunem  
Rohrzucker und Bio-  
Fruchtmark. Genießen Sie  
diese unverwechselbaren  
Erfrischungen in den  
Geschmacksrichtungen:*

**Yuzu - Grapefruit - Orange 0,5 l**  
Yuzu Pürréé - Orangen -  
Grapefruitsaft |

5,9

**Ananas - Matcha 0,5 l**  
aus Ananassaft | Matcha Sirup |

5,9

**Kirsche - Mandel 0,5 l**  
aus Kirsch Pürréé | Mandel Sirup |

5,9

**Grüner Apfel – Maracuja 0,5 l**  
aus Granny Smith-Apfelpürréé  
naturtrüben Apfelsaft | Passionfruit  
Pürréé | dem Saft von Bio-Zitronen |  
Bourbon Vanille und braunem  
Rohrzucker

5,9

# **MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)**

**Banana Joe**  
Banane | Kokossirup |  
Ananassaft | Kokosmilch

7,9

**Mojitino**  
Minze | Brauner Rohrzucker |  
frischer Limettensaft | Ginger Ale

7,9

**Virgin Pina Colada**  
Monin Colada Flavour | Ananassaft |  
Kokosmilch |

7,9

**Virgin Swimming Pool**  
Monin Colada Flavour |  
Blue Curacao Sirup | Orangensaft |  
Kokosmilch

7,9



# ERFRISCHENDE SPRITZER

## Pampelle Spritz 0,3 l

Pampelle Ruby | Apero |  
Mountain Soda | Prosecco

7,9

## Granata Spritz 0,3 l

Pampelle Ruby | Apero |  
Granatapfel Soda | Prosecco  
7,9

## Limoncello Spritz 0,3 l

Limoncello ist ein fruchtiger  
sizilianischer Zitronenlikör.  
Limoncello | Prosecco | Bitter Lemon  
7,9

## Veneziano 0,3 l

Aperol | Prosecco | Mountain Soda |  
Orangenspalte

7,9

## Wild Berry Lillet 0,3 l

Der Lillet ist eine fassgelagerte Aperitif  
Mischung aus französischen Weinen &  
exotischen Früchten.  
Lillet Rosé | Wild Berry Soda |  
Prosecco | Beerenfrüchte

7,9

## Hugo 0,3 l

Holunderblüten sirup | Mountain Soda |  
Prosecco | Minzblätter | Limette

7,9



# Classic`s

## Classic Daiquiri 9,9

Die Spuren des Daiquiri führen zu einer Bar namens „Venus“ in Santiago de Cuba. Populär wurde er jedoch durch die „Floridita“ Bar in Havanna.

Spiced Caribbean Rum | Monin  
Daiquiri Flavour | Rohrzuckersirup |  
frischer Limettensaft

## Swimming Pool 10,9

Vodka | Spiced Caribbean Rum |  
Monin Pina Colada Flavour |  
Blue Curacao Sirup | Ananassaft |  
Kokosmilch

## Margarita Classic 9,9

Die Margarita wurde in Mexiko geboren und erfreute sich während der Prohibition bei US-Touristen großer Beliebtheit. Das „Gänseblümchen“ ist ein Klassiker der auf keiner Barkarte fehlen darf.

Tequila 100 % Agave | Cointreau |  
frischer Zitronensaft | Monin Margarita  
Flavour | Meersalz



## Pornstar Martini 9,9

Vodka | Monin Pornstar Martini Flavour |  
I Passionsfrucht | frischer Limettensaft |  
Sekt

## Pina Colada 10,9

Wir bereiten die Coladas in Anlehnung an die Originalrezeptur, nur mit bester Kokosmilch statt mit Sahne zu. Das verleiht der Colada nicht nur einen besonders cremigen Geschmack, sondern reduziert die Kalorien ganz nebenbei noch um die Hälfte.

Spiced Caribbean Rum | Monin  
Pina Colada Flavour | Ananassaft |  
Kokosmilch

## Sex on the Beach 10,9

Vodka | Peachtree – Pfirsichlikör |  
Ananassaft | Cranberry Saft

# Classic Cocktails

## Moscow Mule

12,5

Die Idee dieses Klassikers wurde von John Martin und Jack Morgan in der berühmten „Cock'n Bull Bar“ in Los Angeles ins Leben gerufen. Sie servierten ihn im Kupferbecher!

Vodka | frischer Limettensaft | Angostura Bitters | Ginger Beer | Gurkenscheiben | Minze

## Mojito

12,5

Zu Weltruhm gelangte dieser Drink durch keinen geringeren als Ernest Hemingway, der ihn regelmäßig in seiner Stammbar "La Bodeguita del Medio" in Havanna genoss.

Spiced Caribbean Rum | frischer Limettensaft | brauner Rohrzucker | Minze | Mountain Soda

## Whisky Sour

12,5

Ein Sour besteht aus der Basis Spirituose, einer Süßequelle und etwas frischen Zitrussaft um die Süße zu kontern, aufgespritzt mit Soda wird aus dem Sour ein Fizz. Die Variationen sind schier unendlich, bestellen Sie gerne was Ihrem Gusto entspricht.

Bourbon Whisky | frischer Zitronensaft | Demerarasirup |

## Caipirinha

12,5

Cachaca - brasilianischer Zuckerrohr Schnaps | frischer Limettensaft | brauner Rohrzucker

## Negrini

12,5

Der Negroni wurde 1920 im Café Casoni in Florenz eher zufällig kreiert. Graf Camillo Negroni bat seinen Bartender Fosco Scarselli, dem Americano einen gewissen Kick zu verleihen. Somit substituierte dieser das Sodawasser mit Gin.

Campari | Wermut Formula Antica | Dry Gin | Orange

## Seegroni

12,5

Unsere erfrischende Interpretation eines Negroni. By Rudi Eder

Campari | Wermut Formula Antica | Dry Gin | Tonic Water | Orange

## Dark'n Stormy

12,5

Dieser Highball ist das Nationalgetränk auf den Bermudas.

Gosling's Black Seal Bermuda Rum | Spritzer frischer Limettensaft | Ginger Beer



# Modern G&T's

## (4 cl & incl. Tonic)

### Gölles - Hands on Gin 12,5

No Bullsh\*t added!. In doppelt gebranntem weißem Rum werden für diesen Gin nur fünf Essentials angesetzt: Wachholder natürlich, Schwarze Ribisel), Zitronengras, Orangenschalen und Blattkoriander.

### Herzogs Hagmoar Gin 12,5

Ein echter Pinzgauer ist dieser Gin aus der Saalfeldener Destillerie von Sigfried Herzog.

### Hendrick's 12,5

Hendrick's Gin wird hergestellt aus: bulgarischen Damascena Rosenblätter und Gurkenextrakt. Hendricks Gin wird mit Gurkenscheiben serviert!

### Gin Mare 12,5

Diese Gin-Innovation aus Barcelona versucht mit seinem mediterranen Charme zu punkten. Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Oliven aus Spanien.

### Brockman's Gin 12,5

Neben klassischen Botanicals fließen hier Blau- und Brombeeren mit ein, die dem Gin seine einzigartige Fruchtigkeit verleihen.

### Beefeater 24 12,5

Seine Besonderheit erhält dieser Gin durch die Mazeration mit japanischem Sencha-Tee und Grapefruitschalen. Dieser Vorgang dauert ganze 24 Stunden, daher auch die Ableitung des Namens.

### Malfy Gin Rosa 12,5

Die sonnengereiften sizilianischen Pink Grapefruits werden in Zitrushainen an der Mittelmeerküste angebaut, wo die Berge das Meer begrüßen.

### Sipsmith 12,5

Sipsmith London Dry Gin wird durch Destillation von englischer Gerste mit einer Auswahl von 10 Botanicals in Handarbeit hergestellt.

### Roku Gin 12,5

Der japanische Craft-Gin wurde aus sechs einzigartigen, japanischen Botanicals hergestellt. Er duftet nach Kirschblüte und grünem Tee und hat eine leichte Schärfe durch den Sansho Pfeffer.

### Gin Sul 12,5

Ein Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln – neben den frischen Zitronen von der Algarve prägt das Aroma der Lackzistrose den Geschmack von Gin Sul.

### Monkey 47 13,5

Im Gasthof „ zum wilden Affen“ wurde eine Kiste mit Monty's Gin nebst Aufzeichnungen der Zutaten gefunden und diese dienten den Black Forest Distillers als Basis für ihren Gin.

---

### **...wählen Sie ein Tonic Water zu Ihrem Gin aus:**

#### **ORGANICS Tonic by Red Bull**

*...mild & floral*

#### **Schweppes Dry Tonic**

*...aromatisch & spritzig*

## RUM aus aller Welt 4 cl

### Cuba

Havana Club 7 Anos 10,5

### Österreich

RuMonkey Peter Affenzeller 14,5  
Hawaniero de Castello aus Wien 13,4

### Jamaika

Myers's Original Dark Rum 9,5

### Guatemala

Zacapa Centenario 23 Anos 14,9

### Philippinen

Don Papa Baroko 12,4

### Barbados

Bambu Xo 12,5

### Dominikanische Republik

Barcelò Imperial Ron 12,2

### Guyana

Pyrat Xo Reserve Rum 12,3

### Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva 13,5

### Trinidad & Tobago

Plantation Pineapple Infusion 11,5

Angostura Tamboo Spiced Rum 11,4

Angostura 1919 Premium Rum 12,2

### Bermuda

Goslings Black Seal Rum 11,4

## SINGLE MALT's aus Schottland 4 cl

### Islay

Lagavulin 16 years	16,5
Bowmore 12 years	12,3
Laphroaig Quarter Cask	13,4
Ardbeg 10 years	14,2
Bunnahabhain 12 years	12,5

### Skye

Talisker Sky	12,2
--------------	------

### Highland

Oban 14 years	14,6
Aberlour 12 Yo Double Cask	12,5
Glenmorangie Lasanta 12 years	13,9

### Lowland

Auchentoshan Three Wood	12,5
-------------------------	------

### Speyside

Glenfiddich 12 years	13,4
----------------------	------

## WHISKEY International 4 cl

### Japan

Hibiki by Suntory	13,5
Toki by Suntory	11,5

### Österreich

Herzogs Whisky Saalfelden	13,9
Ruotkers David Gölles	13,9

### Irland

Jameson Black Barrel	12,9
Tullamore Drew	10,5

### USA Bourbon

Markers Mark	11,5
--------------	------



# OFFENE WEINE

## WEIß

### Grüner Veltliner

1/8 l	5,6
1/4 l	10,9

### Chardonnay

1/8 l	5,9
1/4 l	11,5

### Sauvingnon

1/8 l	5,9
1/4 l	11,5

## ROT

### Zweigelt

1/8 l	5,6
1/4 l	10,9

### Blaufränkisch

1/8 l	5,9
1/4 l	11,5

### Merlot Heideboden

1/8 l	5,9
1/4 l	11,5

## GESPRITZTE

### VELTLINER SPRITZER

4,5

# SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

### Österreichischer Winzersekt Brut Cuvée vom Kirnbauer

0,1 l	5,4
0,75 l	35,5

### Österreichischer Winzersekt Rosé Cuvée vom Kirnbauer

0,1 l	5,4
0,75 l	35,5

### La Farra Prosecco DOCG 0,75 l

39,9

### Crémant de Bourgogne 0,75 l

49,0

### Moët & Chandon Brut Imperial 0,75 l

119

### Moët & Chandon Rosé Imperial 0,75 l

129

### Moët & Chandon Ice Imperial 0,75 l

134

### Moët & Chandon Brut Imperial Magnum 1,5 l

219

### Moët & Chandon Rosé Imperial Magnum 1,5 l

239

### Moët & Chandon Ice Imperial Magnum 1,5 l

259



# ALKOHOLFREI



## **ENERGY Drinks 0,25 l**

Red Bull ENERGY Drink  
Red Bull Sugarfree  
Red Bull Editions

5,5

## **ORGANICS by Red Bull 0,25 l**

Simply Cola  
Black Orange  
Fizzy Peach  
Tonic Water  
Purple Berry  
Ginger Beer

5,5

## **SCHWEPPES 0,2 l**

Bitter Lemon  
Dry Tonic Water  
Ginger Ale

4,6

## **ICED TEA 0,33 l**

Lemon | Peach

5,9

## **PAGO pur 0,2 l**

Erdbeere | Mango

3,9

## **gespritzt mit:**

Leitungswasser 0,5 l  
Soda 0,5 l

4,2

4,9

## **Johannisbeere, Apfelsaft 0,25l**

## **gespritzt mit:**

Leitungswasser 0,5L  
Soda 0,5L

4,2

4,9

## **Skiwasser**

0,25 l	2,9
0,5 l	4,9

## **Holundersaft Leitungswasser**

0,25 l	2,9
0,5 l	4,9

## **Hollersaft Soda**

0,25 l	3,4
0,5 l	5,4

## **Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi**

0,25 l	3,9
0,5 l	5,9

## **THALHEIM HEILWASSER**

(Steiermark)

0,25 l	4,2
0,75 l	6,0

## **ZELLER WASSER**

Sodawasser 0,25 l	2,9
Sodawasser 0,5 l	3,9
Karaffe Wasser 0,5 l	1
Karaffe Wasser 1,0 l	2

## BIERE



### SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

#### **Zipfer Alkoholfrei 0,33 l**

4,8

#### **Paulaner Weißbier Alkoholfrei 0,5 l**

7,0

#### **Zwickel Pinzgau Bräu 0,33 l**

5,0

#### **Weizen dunkel Pinzgau Bräu 0,5 l**

7,0

#### **Tegernseer Bier Hell 0,5 l**

6,9

### ZAPFFRISCH VOM FASS

#### **Zipfer Märzen**

0,2 l	3,9
0,3 l	4,8
0,5 l	6,5

#### **Zipfer Radler sauer**

0,3 l	4,5
0,5 l	6,0

#### **Gösser Natur Radler**

0,3 l	4,8
0,5 l	6,5

#### **Paulaner Weißbier**

0,3 l	4,9
0,5 l	7,0

## HEISSE GETRÄNKE

#### **Heiße Schokolade**

5,0

#### **Heiße Schokolade mit Sahne**

5,7

#### **Kräutertee Tridor bio**

4,7

#### **Schwarztee Tridor bio**

4,7

#### **Früchtetee Tridor bio**

4,7

#### **Pfefferminztee Tridor bio**

4,7

#### **Portion Milch I Zitrone I Honig**

0,9

## KAFFEE

#### **Verlängerter**

3,9

#### **Espresso**

3,4

#### **Espresso Macchiato**

3,7

#### **Espresso Doppio**

5,5

#### **Espresso Doppio Macchiato**

5,8

#### **Cappuccino**

4,9

#### **Caffè Latte**

5,3

## **HERZOG EDELBRÄNDE 2 cl**

### **Salzburger Birne**

**5,9**

### **Marille**

**5,9**

### **Schoko Chili**

**5,9**

### **Himbeere Apfel**

**5,9**

### **Zirbe**

**5,9**

### **Kirsche**

**5,9**

### **Vogelbeer**

**12,9**

## **SCHNÄPSE & BRÄNDE 2 cl**

### **Williams Birne Scheyerer**

**4,9**

### **Zirbel Scheyerer**

**4,9**

### **Marillen Scheyerer**

**4,9**

### **Haselnuss Scheyerer**

**4,9**

### **Vogelbeer Brand Scheyerer**

**7,9**

### **Grappa Le Diciotto Lune**

**5,9**

### **Speckbirne Halbmayr Karl**

**5,2**

## **LIKÖRE & BITTERS 4 cl**

### **Baileys**

**6**

### **Amaretto**

**6**

### **Frangelico**

**8**

### **Averna**

**6**

### **Ramazotti**

**6**

### **Fernet Branca**

**6**

### **Montenegro**

**6**

## **COGNAC 2 cl**

### **Hennessy Vsop.**

**6,2**

### **Hennessy Xo**

**14,2**

### **Remy Martin Xo**

**12,4**

## **LONGDRINK's 4 cl**

### **Vodka Red Bull**

**11,00**

### **Bourbon Cola**

**11,00**

### **Cuba Libre**

**11,00**

### **Campari Orange**

**8,5**

### **Campari Soda**

**8,0**

