

# STARTERS

---

Salzkruste Spezial Tagesaperitiv mit hausgemachten Zutaten	7,5
Lillet Blanc	6,5
White Vermouth	5,5
Campari Soda	7,5
Veltliner Weißweinschorle	4,7
Riesling Weißweinschorle	4,7

# SPARKLING STUFF

---

PIADINI Prosecco Spumante Viticoltori Ponte Veneto, Italien	0,1 L	6,5
Riesling Sekt Extra Brut Dr. von Bassermann-Jordan Pfalz, Deutschland	0,1 L	7,5
2015 Crémant Brut, Blanc de Noir Wein Reuter Baden-Württemberg, Deutschland	0,1 L	7,9
2016 Weißburgunder Sekt Weingut Julius Rheinhessen, Deutschland	0,1 L	7,5
Champagner Brut, La Cuvée Laurent Perrier Champagne, Frankreich	0,1 L	14
Champagner Brut, Premiere Cuvée Bruno Paillard Champagne, Frankreich	0,1 L	14

# SOFT & HOT & COLD

---

Mineralwasser, still, medium	0,75 L	6
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,25 L	4,5
Säfte, Wolfra	0,3 L	4,5
Saftschorle	0,4 L	4,5
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water <sup>3)</sup>		
Tegernseer Helles, Königs Pils, Bitburger alkoholfrei	0,33 L	3,5
Tegernseer Helles	0,5 L	3,8
Benediktiner Weißbier	0,5 L	4,8
Radler, Ruß	0,5 L	4,5
Hausbrand Espresso / Doppio	2,0	3,5
Hausbrand Espresso Macchiato / Capuccino	2,5	3,5
Tasse Kaffee oder verschiedene Teesorten	3,5	3,5

# WINE



## WHITE AND ROSE

Riesling Grauschiefer Weingut Altenkiirch Rheingau	0,1 L	5
Sauvignon Blanc Jürgen Hofmann Rheinhessen	0,1 L	5,5
Weissburgunder Wein Reuter Baden-Württemberg	0,1 L	5
Grüner Veltliner vom Haus Weingut Pfaffl Weinviertel, Österreich	0,1 L	4
Grauburgunder Konstanzer Weingut Konstanzer Baden	0,1 L	4,5
„La Diva“ Rosé Mas des Dames Languedoc-Roussillon	0,1 L	5

# WINE



## ROTWEINE

„Les Jardins“ rote Cuvée Domaine San Antonin Languedoc, Frankreich	0,1 L	4,5
Salore Salice Salentino Cantine de Falco Apulien, Italien	0,1 L	4,5
Pousio, Syrah-Aragonez Herdade Do Monte da Ribeira Marmelar, Portugal	0,1 L	4
2013 Montepulciano D’Abruzzo Riserva Cantina Tollo Abruzzen, Italien	0,1 L	5
2014 Mas d'en Pol Barrica Celler Xavier Clua Terra Alta, Spanien	0,1 L	5,5
Spätburgunder Weingut Kopp Baden, Deutschland	0,1 L	5,5

# AFTER DINNER

---

Amaro 4 cl 4,5

Grappa 2 cl

Vieille Prune Faßbinder

Vallendar Haselnuss

# THE FANCY CORNER

---

## Mary's Blood

smoked vodka, habanero shrub, tomato, horseradish,  
salt'n pepper

11,5

## Purple Rain

ceylon tea syrup, lime, gin

10,5

## The International

mezcal, islay whisky, lime, tandoori salt, orange curacao

12,5

## Lad's n Gent's

fruit tea infused korn, lychee espuma, tonka bean, sugar, lime

12,5

## Barrel Aged Negroni

islay whisky, rhubarb liqueur, red vermouth, chocolate

14,5

for classic's & highballs, please ask stuff

# THE FANCY CORNER

---

7