

Herzlich willkommen in der Grünwalder Einkehr!



## *Speisen & Getränke*

### *Aperitifs*

1 Glas <b>Pro-Rosé-Secco</b> Vino Frizzante Rosato, Villa Armellina, Veneto IGT	0,15 l	5,80 €
1 Glas <b>Prosecco</b>	0,15 l	5,20 €
1 Glas <b>Prosecco</b> mit <b>Holunderblütensirup</b>	0,15 l	7,50 €
1 Glas „ <b>Aperol Sprizz</b> “ - Prosecco mit Aperol, Soda	0,15 l	7,50 €
1 Glas „ <b>Veneto Sprizz</b> “ - Weißwein mit Aperol, Soda	0,15 l	7,50 €
1 Glas <b>Champagner „Maison“</b>	0,1 l	9,50 €
1 Glas <b>Ruinart R de Ruinart</b>	0,1 l	12,00 €
Sandemann <b>Sherry</b> dry oder medium	5 cl	6,50 €
<b>Vermouth</b> bianco oder rosso	5 cl	5,00 €
<b>Campari</b>	2 cl	3,40 €
<b>Aperol</b>	2 cl	3,40 €

## Vorspeisen & Co.

<b>Bunter Frühlingsalat</b> mit allem Feinen der Saison, Parmakrusteln, Parmesan und pochiertem Ei in feiner Balsamicomarinade	9,80 €
<b>Einkehr Surf &amp; Turf</b> - Tatar und gegrillte Garnele mit italienisch-bayerischem Gemüse-Antipasti	15,90 €
Geschmortes <b>Kalbsackerl</b> auf Gemüse-Tagliatelle mit Rucola	12,80 €
<b>Raumlachs-Rose</b> auf Salat von weißem und grünem Spargel	15,80 €
<b>Rinder-Carpaccio</b> mit kleinem Spargelsalat und geschäumter Parmesanmilch	13,90 €
<b>Steinpilzbratwurst</b> nach hauseigener Rezeptur hergestellt, serviert auf jungem Spinat mit Portweinsöße	9,90 €

## Aus dem Suppentopf

<b>Kokos-Curry-Cappuccino</b> mit gebackenem Spargel	7,80 €
Grünwalder <b>Festtagssuppe</b> mit dreierlei Einlagen	5,90 €
<b>Ochsenbouillon</b> mit Grießnockerl und feinem Schnittlauch	5,60 €
<b>Spargel-Kerbelrahmsuppe</b> mit Lachs-Crostini	6,90 €

## Grünwalder Leichtigkeiten

### Salatkompositionen à la Saison

- mit rosa gebratenem <b>Lammfilet</b> und eingelegtem Gemüse	19,50 €
- mit gebratenen <b>Putenmedaillons</b> und Parmesanflocken	14,90 €
- mit drei gegrillte <b>Scampi</b> und Chili-Melone	21,80 €

Bitte wählen Sie Ihr Lieblingsdressing:

Fein-milde **Balsamicoreme**, würziges **French-Dressing** oder **Balsamico & Olivenöl** am Tisch

## Fisch und fit

„ <b>Grünwalder Fischteller</b> “ - saftig gebratene Edelfischfilets und Garnele auf Kohlrabi-Karottengemüse, dazu Petersilienkartoffeln	24,80 €
<b>Saiblingsfilets</b> aus den Isaraunen in schäumender Butter gebraten mit viel frische Kräuter, Orangenfilets und Zitronen-Avocado, dazu Butterkartoffeln	24,50 €
<b>Zanderfilet</b> mit Spargel-Kartoffelkruste serviert auf knackigem Frühlingsgemüse mit Kerbelsoße	24,50 €
<b>Nordsee-Seezunge</b> in Petersilienbutter gebraten - auf Wunsch am Tisch für Sie filetiert-, dazu reichen wir eine Gemüseauswahl oder Salat und Kartoffeln	32,50 €

## Feine bayrische Frühlingsküche

Zarte <b>Lammfilets</b> mit vielen Aromaten geschwenkt, serviert auf jungem Spinat mit Kartoffel-Ratatouille	24,50 €
<b>Kalbsleber</b> mit geschmorten Aprikosen, Frühlingszwiebeln und Parmakrusteln in Portwein-Balsamicosoße, dazu Kartoffelpüree und Radieserl-Kopfsalat	23,80 €
Geschnetzeltes <b>Kalbsfilet „Züricher Art“</b> serviert mit bayerischem Rösti und kleinem Frühlingsalat	25,50 €
<b>Zweierlei vom Ochs</b> - saftig geschmorter Braten und rosa gebratenes Filet, dazu eine Beilagen-Variation „du Chef“	23,90 €
<b>Frühlings-Schmankerl-Etagère</b> Scampo und Scampistrudel mit scharfer Mango Kälbernes Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Apfelpüree und Speck-Croûton Spinat-Maultascherl auf Currygemüse	19,80 €

\*\*\*\*\*

### *Chateaubriand (ab 2 Personen)*

-nach Ihren Wünschen zubereitet und am Tisch tranchiert- Dazu servieren wir Sauce Béarnaise, feine Gemüseauswahl, Grilltomate, Blattspinat und Kartoffelgratin	pro Person 36,50 €
--	--------------------

\*\*\*\*\*

## Bavarian Classics – Heute

<b>Wiener Schnitzel</b> in Butterschmalz wellig gebraten, dazu servieren wir Preiselbeeren und Bratkartoffeln	19,80 €
<b>Rostbraten vom Hirschkalbsrücken</b> mit Chiantischalotten, Kräutersaitlingen und Spargel, serviert auf knusprigen Bratkartoffeln mit mariniertem Rucola	24,80 €
Gesottenes <b>Ochsenfleisch</b> vom Bürgermeisterstück mit Wurzelgemüse und frisch geriebenen Meerrettich, dazu servieren wir Bouillonkartoffeln	17,90 €
<b>Backhendl</b> (ausgelöst) gewürzt mit Zitrone, Meerrettich und Senf, in der Breznkruste gebacken, dazu Remouladensoße, kalt gerührte Preiselbeeren und Kartoffel-Radieserlsalat	19,50 €

## Fleischlos glücklich

Knusprig gebackener <b>Gemüsestrudel</b> mit Kokos-Curryschaum, jungem Spinat, Spargel und glasierten Kirschtomaten	14,80 €
--	---------

## *Brotzeiten und mehr*

<b>Schweizer Wurstsalat</b> von Regensburgern, angemacht mit Essiggurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	9,80 €
Unsere <b>kälbernen Fleischpflanzerl</b> mit glasierten Radieserl und Kartoffel-Gurkensalat	12,80 €
Hausgemachte <b>Tellersülze</b> vom Schweinsbraten mit Essiggurke, Ei und grobem Meersalz, dazu reichen wir Bratkartoffeln	12,50 €
Uli Hoeneß's <b>original Nürnberger Rostbratwürstl</b> , sechs Stück auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	11,80 €
<b>Das Tatar</b> - pikant angemacht à la Peter Pongratz, serviert mit allerlei Saurem, gekochtem Ei, Butter und geröstetem Bauerbrot	19,50 €

## *Käse - für überhaupt und sowieso*

<b>Kleine Käseauswahl</b> mit süßer und saurer Garnitur	8,90 €
Gebrochener <b>Parmesan</b> und cremiger <b>Gorgonzola</b> mit Feigensenf	9,50 €

## *„Süße Sünden“*

<b>Apfelkücherl</b> in der Mandelkruste gebacken, serviert auf Aprikosensoße mit Rahmeis	8,90 €
<b>Schokoladen-Pfannkücherl</b> mit Rhabarber-Kirschragout, Mandeln und Rahmeis	8,50 €
<b>Champagner-Weißbier-Tiramisu</b> mit weißer Schokolade, Mangokompott und Himbeeren (klingt schwer - schmeckt leicht)	8,60 €
<b>Nougat-Mousse</b> mit Schokostückchen und Beeren	8,90 €
<b>Crème brûlée</b> „classico“	6,90 €
<b>„Crêpes Suzettes“</b> - ein fast vergessener Klassiker - fast! Zarte Pfannkücherl mit raffinierter Orangensoße und Orangenfilets am Tisch flambiert, dazu Vanilleeis -ab 2 Personen-	<b>pro Person</b> 12,50 €
<b>„Die süße Verführung du Chef“</b> Nougat-Mousse mit Himbeeren Beerengrütze mit Vanillesoße Sorbet mit Melone und Prosecco	13,90 €

## *Paulaner Biere -vom Fass und aus der Flasche-*

<b>Original Münchner Hell</b>	0,3 l	3,30 €
Fein abgerundet in der Würze mit großer Kunst gebraut und zu jeder Jahreszeit ein vollendeter Genuss. Die stets gleich bleibende Spitzenqualität hat es zu einem der beliebtesten Biere Bayerns gemacht.	0,5 l	4,30 €
<b>Radler</b>	0,3 l	3,30 €
Die durstlöschende Erfrischung aus Original Münchner Hell und Zitronenlimonade.	0,5 l	4,30 €
<b>Original Münchner Dunkel</b>	0,3 l	3,30 €
Goldbraun in der Farbe mit kräftigem malzaromatischem Geschmack. Ein Genuss, der die guten alten Zeiten wieder aufleben lässt.	0,5 l	4,30 €
<b>Hefe-Weißbier naturtrüb</b>	0,3 l	3,45 €
Die Seele dieser spritzigen, typisch bayerischen Spezialität ist die Hefe aus eigener Zucht. Zusammen mit bestem Brauweizen entsteht das naturtrübe Hefe-Weißbier.	0,5 l	4,45 €
<b>Russ´</b>	0,5 l	4,45 €
Eine erfrischende Variante aus naturtrübem Hefe-Weißbier und Zitronenlimonade.		
<b>Hefe-Weißbier Dunkel</b>	0,3 l	3,45 €
Erfrischend und von herzhaft malzigem Charakter schmeckt dieses Bier vollmundig und edel zugleich.	0,5 l	4,45 €
<b>Paulaner Premium Pilsener</b>	0,3 l	4,15 €
Angenehm hopfenbetont, schlank und feinherb. Der reine Geruch und die edle Hopfennote vollenden den besonders exklusiven Gesamteindruck.		
<b>Salvator</b>	0,5 l	4,70 €
Der Stammvater aller „-ator“ Biere begründet Münchens „5. Jahreszeit“ – die Starkbierzeit. Ein Bier von unverwechselbarem Charakter: vollendet harmonisch im Geschmack, rund und süffig.		
<b>Nockherberger - naturtrübes Kellerbier</b>	0,3 l	3,45 €
Das Paulaner „Nockherberger“ gibt es nur hier in der Grünwalder Einkehr und auf dem Nockherberg. Nach alter Tradition gebrautes, naturtrübes Kellerbier, das unfiltriert bleibt. Die natürlichen Inhaltsstoffe wie Hefe und Eiweiß sowie die Gerbstoffe aus Malz und Hopfen geben dem „Nockherberger“ seine typische Trübung.	0,5 l	4,45 €
<b>Nockherberger-Radler</b>	0,5 l	4,45 €

## *Paulaner Biere -alkoholfrei & leicht-*

<b>Paulaner Original Münchner Alkoholfrei</b>		
Alkoholfrei mit Anspruch! Ein Bier von höchster Qualität. Für alle, die aktiv und kalorienbewusst leben.	0,5 l	4,30 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei</b>		
Bayerns erstes alkoholfreies Hefe-Weißbier mit natürlicher Trübung und der vollen Würze eines normalen Hefe-Weißbieres, aber mit 50 % weniger Kalorien. Unter 0,5 Volumenprozent Alkohol.	0,5 l	4,45 €
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Leicht</b>		
Für alle, die den erfrischenden Genuss eines Paulaner Weißbiers auf „leichte Art“ mit 50 % weniger Alkohol und Kalorien schätzen.	0,5 l	4,45 €

# Alkoholfreie Getränke

Coca Cola		0,2 l	3,10 €
Coca Cola light		0,2 l	3,10 €
Fanta Orange		0,33 l	3,50 €
Sprite		0,33 l	3,50 €
Johannisbeersaft		0,25 l	3,50 €
Orangensaft		0,25 l	3,50 €
Apfelsaft		0,25 l	3,50 €
Rhabarbersaft		0,25 l	3,50 €
Johannisbeersaftschorle - auch still		0,3 l	4,10 €
		0,5 l	4,95 €
Orangensaftschorle - auch still		0,3 l	4,10 €
		0,5 l	4,95 €
Apfelschorle - auch still		0,3 l	3,50 €
		0,5 l	4,40 €
Rhabarbersaftschorle - auch still		0,3 l	4,10 €
		0,5 l	4,95 €
Adelholzener Classic		0,25 l	3,40 €
Adelholzener Classic		0,75 l	6,90 €
Adelholzener Classic Still		0,25 l	3,40 €
Adelholzener Classic Still		0,75 l	6,90 €
San Pellegrino			1,0 l
San Pellegrino		0,5 l	4,90 €
Aqua Panna		0,5 l	4,90 €
Apollinaris Selection		0,5 l	4,95 €
Bitter Lemon		0,2 l	3,40 €
Tonic Water		0,2 l	3,40 €
Ginger Ale		0,2 l	3,40 €
Spezi		0,3 l	3,05 €
		0,5 l	4,05 €

# Warme Getränke

Haferl Eilles Kaffee		3,60 €
Haferl Kaffee entkoffeiniert		3,60 €
Cappuccino		3,95 €
Milchkaffee		4,10 €
Latte Macchiato		4,10 €
Alfredo Espresso		2,35 €
Alfredo Espresso doppio		3,95 €
Haferl Schokolade - mit Milch hergestellt		4,10 €
Haferl Eilles Tee - Earl Grey, Darjeeling, Sommerbeeren, Rooibos Vanilla, Kamille, Pfefferminz, Grüner Tee		3,45 €

# Prosecco & Champagner



## Prosecco

**Prosecco Frizzante** 0,75 l 26,00 €

**Pro-Rosé-Secco** Vino Frizzante Rosato, Villa Armellina, Veneto IGT 0,75 l 29,00 €

## Champagner

**Moët & Chandon Brut Impérial** 0,75 l 89,00 €

Vollkommen, großzügig und dynamisch ist der Champagner Moët & Chandon Brut Impérial durch die einzigartige Harmonie der drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Der Champagner Brut Impérial steht im Zentrum der Impérial Familie, das Aushängeschild des Hauses Moët & Chandon.

Der Moët & Chandon Brut Impérial besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. In den Nuancen von Trockenblumen und Honig flechten sich schnell Aromen von kandierten Früchten, Zitruschalen und Aprikosen ein, subtil abgerundet von Rauch- und Roggenakzenten. Der Auftakt ist weich der Übergang frisch und lang anhaltend. Nach anfänglicher Weichheit wird die Vollmundigkeit spürbar und vibriert in präzisen Gewürznoten mit einem Hauch von Vanille.

**Moët & Chandon Brut Impérial Magnum** 1,5 l 175,00 €



**Moët & Chandon Rosé Impérial** 0,75 l 95,00 €

Der Rosé Impérial ist der extrovertierte Ausdruck von Moët & Chandon. Er bringt Farbe und Sinnlichkeit ins Leben. Der Champagner Moët & Chandon Rosé Impérial besticht durch seine Frucht und Geschmeidigkeit. Dieser Rosé Champagner ist nicht nur ein trendiger Rosé Schaumwein sondern eignet sich auch zu besonderen Momenten im Leben.

Der Moët & Chandon Rosé Impérial entsteht durch die kunstvolle Vermählung von Weißweinen und rot gekelerten Pinot Noir-Trauben. Dies verleiht dem Cuvée ihren charakteristischen Rosé-Farbtönen und den Geschmack reifer Beerenfrüchte. Beim Moët & Chandon Rosé Impérial dominieren ausdrucksstarke Aromen von Waldbeeren und Johannisbeeren mit einem Hauch Pfeffer. Der Auftakt ist vibrierend mit ausgeprägter Frucht, glänzend und spontan, mit weichem Übergang. Der Abgang ist frisch und geschmeidig.

**Veuve Clicquot Ponsardin Brut** 0,75 l 90,00 €



Der Champagner Ponsardin brut ist der wohl bekannteste Champagner aus dem Hause Veuve Clicquot Ponsardin. Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay vereinen sich in ein Cuvée, die den Charakter der Weinberge der Champagne zum Ausdruck bringt.

Der goldgelbe Champagner ist kraftvoll und angenehm in der Nase, wo er zunächst fruchtige Nuancen (weiße Früchte und Backobst) entfaltet, die dann nach und nach in Vanille- und Hefeteignoten übergehen. So entsteht eine vollkommene Harmonie zwischen den natürlichen Aromen der Rebsorten (Obst) und den Nuancen, die sich während der Flaschenreifung entwickeln - die so genannten Gebäcknoten. Im bemerkenswerten Abgang halten sich fruchtige und würzige Komponenten die Waage.

**Ruinart R de Ruinart** 0,75 l 90,00 €

Am Anfang war die Chardonnay-Traube. Modern, distinguiert, rein. Ihre Finesse gibt den Ton an. Der komplexe Ruinart-Geschmack ist das Ergebnis einer Philosophie, die gestern wie heute die gleichen Zielsetzungen verfolgt: Originalität, Geschmackserlebnis, intensive Sinnesfreuden, kurz: ein einzigartiger Stil. In ihren unverwechselbaren Flaschen zeugen alle Champagner der Marke von einem beispiellosen Know-how: die komplizierte Kunst der Assemblage. Alle Cuvées der Marke besitzen die charakteristischen Merkmale: fein perlender, lebhafter Schaum, der in einem leichten, beständigen Band aufsteigt, außergewöhnliche Reinheit und Frische. Doch zugleich hat jede Sorte ihre unverwechselbare Aromenvielfalt und eine einmalige Persönlichkeit.

„R“ de Ruinart - 40% Chardonnay und 60% Pinot Noir bilden die Assemblage dieses goldgelb glänzenden, kristallklaren Champagners. Die Nase ist fruchtig mit einer starken Präsenz von Obstsorten mit hellem Fleisch, vor allem Birne, aber auch von trockenen Komponenten wie Mandel und Haselnuss. Anschließend macht sich der Duft weißer Blüten bemerkbar, begleitet von opulenten Noten, die an frische Butter und Hefengebäck erinnern. Am Gaumen besticht der durch Ausgewogenheit, erstaunliche Frische und einen langen Abgang.

**Ruinart Rosé** 0,75 l 105,00 €



Ruinart Rosé - einer der besten klassischen Rosé Champagner überhaupt. Das Cuvée Ruinart Rosé besticht bereits optisch durch seine Farbe, ein zartes, klares Lachsrosa. Das feine, subtil fruchtige Bouquet betört mit Noten von Kirsche und roten Beeren. Der Anteil an Chardonnay verleiht ihm eine bemerkenswerte Finesse und Eleganz. Ausgewogen und herrlich weich am Gaumen, entfaltet sich eine harmonische Komplexität und Geschmeidigkeit.

**Dom Pérignon Vintage 1998** 0,75 l 245,00 €



Beim Dom Pérignon Vintage 1998 verweben sich die Aromen von Weißbrot und Honig mit frischer Mandel und Aprikose, abgerundet durch rauchige Akzente. Auf den kraftvollen und runden Auftakt folgt eine intensive, sich aufbauende, anhaltende und vibrierende Spannung rein, erdig und fruchtig zugleich.

# Ausgewählte erlesene Genüsse

## Hennessy Cognac



**Hennessy Fine de Cognac -** 40 Vol.% 2 cl 6,50 €

„Die perfekte Synthese von Eleganz und Harmonie“

Hennessy Fine de Cognac ist eine Komposition aus rund 60 „Eaux de vie“, die in französischen Eichenholzfässern gereift sind.

**Hennessy X.O - „Der erste X.O der Welt, geboren 1870“** 40 Vol.% 2 cl 13,00 €

Hennessy X.O ist ein eleganter Blend aus rund 100 „Eaux de vie“, die aus den besten Lagen der Region Cognac stammen und in den Kellern des Hauses Hennessy sorgfältig zur Reifung geführt werden.

**Hennessy Paradis - „Ein Feuerwerk für die Sinne“** 40 Vol.% 2 cl 19,50 €

Hennessy Paradis ist ein einzigartiger Blend aus rund 100 „Eaux de vie“, die aus den besten Lagen der Region Cognac stammen. Die edlen Tropfen, wie z.B. der Hennessy Paradis Extra wurden bis zu 130 Jahre lang im „Paradis“, der Gründerkeller von Hennessy, gelagert.

**Hennessy Paradis Extra** 40 Vol.% 2 cl 23,50 €



## Destillerie Lantenhammer

LANTENHAMMER  
Destillerie

**WILLIAMSBIRNENBRAND -unfiltriert-** 42 Vol.% 2 cl 8,30 €

Die intensive Fruchtnote der puren Birne füllt aromatisch den Mund. Fruchttige Frische als exquisites Finale nach Fischgerichten oder hellem Fleisch.

**SCHLEHENGEST** 42 Vol.% 2 cl 8,30 €

Typisch herbes Aroma mit intensiven Mandel- und Marzipantönen. Der lange Abgang wird von blauer Frucht und Herbstimpressionen getragen. Ein idealer Digestif für die Herbst- und Winterzeit. Zu dunklen Soßen oder nussig-zimtigen Desserts.

**MIRILLENBRAND** 42 Vol.% 2 cl 8,30 €

Ein betörender Geschmack nach sonnenverwöhnten Marillen umschmeichelt die Zunge. Im Abgang spürt man am Gaumen noch lange die mild-fruchttige Süße, die sehr gut zu leicht bekömmlichen Gerichten passt.

**WALDHIMBEERGEIST** 42 Vol.% 2 cl 8,30 €

Der Duft sanft, der Geschmack ein Vollfruchterlebnis. Dieser Geist ist eine köstliche Ergänzung zu fruchtigen Desserts.

**VOGELBEERBRAND** 70 Vol.% 2 cl 8,60 €

Im Anklang des herbstfruchtigen eigenwilligen Geschmacks finden sich sanfte Mandelnoten. Diese Delikatesse wird von Liebhabern des Außergewöhnlichen geschätzt und passt gut zu herzhaften Gerichten mit dunklen Soßen.

**Holzfass ENZIAN** 40 Vol.% 2 cl 5,00 €

Brand des gelbblühenden Gebirgsenzian.

**OBSTBRAND aus dem Holzfass** 40 Vol.% 2 cl 5,00 €

Destilliert aus Äpfeln und Birnen.

**Spezial KRÄUTER LIQUEUR** 38 Vol.% 2 cl 5,00 €

Kräutertrank mit Vogelbeerdestillat.

## Elsässer Obstbrände

<b>POIRE WILLIAMS</b> - Sonnengetränkte, saftige Birnen von Elsässer Streuobstwiesen und überlieferte Handwerkskunst sind in diesem Birnenbrand vereint, der die zarten, fruchtigen und blumigen Noten der Williamsbirne wiedergibt. Sein herzhafter und erfrischender Charakter begeistert.	40 Vol.%	2 cl	4,60 €
<b>FRABMOISE</b> - Der fruchtig-feine Himbeergeist wird aus handgepflückten Elsässer Himbeeren gebrannt. Nach traditioneller, hauseigener Rezeptur destilliert entsteht ein Himbeergeist voller Frucht und Harmonie. Feine, samtige Note. Vollmundig und duftige Himbeere.	40 Vol.%	2 cl	4,60 €
<b>KIRSCH</b> - Der Kirschbrand wird aus kleinen schwarzroten Kirschen mit großen Steinen erzeugt. Ausgeprägte und kräftige Aromen werden dank einem speziellen Destillationsprozess der Früchte erhalten. Eine lange Lagerung verleiht diesem Elsässer Kirsch seine Vollmundigkeit und ein ungewöhnliches Bukett.	40 Vol.%	2 cl	4,60 €
<b>QUETSCH</b> - Dieser Brand wird durch die Destillation von Pflaumen und Elsässer Zwetschgen hergestellt und langsam in Eichfässer eingelagert. Während des Alterungsprozesses reichert sich der Pflaumenbrand nach und nach mit den so typischen holzigen und Vanille-Duftnoten an.	40 Vol.%	2 cl	4,60 €
<b>MIRABELLE</b> - Ein Mirabellenbrand voller Charakter, reich an Geschmackseindrücken und aromatischen Harmonien. Die Geschmacksstärke dieser goldgeben Frucht mit einer blumigen und fruchtigen Duftnote bringt einen klaren Brand hervor, der unnachahmlich ist.	40 Vol.%	2 cl	4,60 €

## Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	38 Vol.%	2 cl	3,80 €
Asbach Uralt Selection 21 Jahre	40 Vol.%	2 cl	12,50 €
Metaxa 7 Sterne	38 Vol.%	2 cl	5,50 €
Calvados	40 Vol.%	2 cl	4,60 €
Remy Martin V.S.O.P.	40 Vol.%	2 cl	5,40 €

## Aquavit, Grappa & Wodka

Linie Aquavit	41,5 Vol.%	2 cl	4,40 €
Grappa Frattina di Chardonnay	40 Vol.%	2 cl	4,00 €
Grappa Nonino Merlot	41 Vol.%	2 cl	5,50 €
Belvedere Vodka Polen	40 Vol.%	2 cl	6,50 €
Wodka Moskovskaja	40 Vol.%	2 cl	3,90 €

## Kräuter-Liqueur & Likör

Unicum	40 Vol.%	2 cl	3,40 €
Fernet Branca	40 Vol.%	2 cl	3,40 €
Ramazotti	30 Vol.%	2 cl	3,40 €
Averna Amaro Siziliano	32 Vol.%	2 cl	3,40 €
Jägermeister	35 Vol.%	2 cl	3,40 €
Underberg	44 Vol.%	2 cl	3,40 €
Pernod	40 Vol.%	2 cl	3,40 €
Baileys Irish Cream	17 Vol.%	2 cl	4,00 €
Amaretto	28 Vol.%	2 cl	3,40 €

## Scotch, Whiskey, Whisky & Co.

Jack Daniel's	43 Vol.%	4 cl	9,80 €
Johnny Walker Red Label	40 Vol.%	4 cl	7,40 €
Jim Beam	40 Vol.%	4 cl	7,40 €
Ballantines	40 Vol.%	4 cl	7,40 €
Glenmorangie Original	40 Vol.%	2 cl	6,50 €
Ardberg Ten Years Old	46 Vol.%	2 cl	7,50 €