



# Getränkekarte

## Aperitif

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
Aperol- Spritz <sup>(2,4)</sup> (Weinschorle mit Aperol, Eiswürfel und Fruchtgarnitur)		4,40 €
Hugo (Weinschorle mit Holunderblütensirup, Eiswürfel und Minze)		4,40 €
Glas Prosecco, Valdobiadene	3,00 €	

## Bier

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
<u>Löwenbrauerei, Passau</u>		
Helles vom Fass		3,10 €
Pfiff, Helles mit viel Schaum		2,70 €
Radler		3,10 €
<u>Wolferstetter Bräu, Vilshofen</u>		
Weißbier vom Fass	2,70 €	3,30 €
Leichtes Weißbier		3,30 €
Dunkles Weißbier		3,30 €
Alkoholfreies Weißbier		3,30 €
Weizen-Cola <sup>(1,2)</sup>		3,30 €
Russen		3,30 €
Pils in der Flasche	3,30 €	
Dunkles Bier		3,30 €
Alkoholfreies Bier		3,30 €

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser spritzig oder naturell	<u>0,50 l</u> 3,50 €	<u>0,75 l</u> 4,50 €
	<u>0,25 l</u>	<u>0,4 l</u>
Spezi <sup>(1,2,3)</sup> , Cola <sup>(1,2)</sup> , Orangen-Limo <sup>(2,3)</sup>	2,70 €	3,00 €
Brause-Limo	2,00 €	2,40 €
Säfte pur (Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft)	2,90 €	3,20 €
Saftschorle	2,70 €	3,00 €

## Heiße Getränke

Espresso	2,00 €
doppelter Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Espresso Affogato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)	3,40 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee	2,40 €
Haferl Kaffee	3,00 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Tee (diverse Sorten von Whittening, siehe extra Karte)	2,20 €

## Schnäpse

<u>Exquisites vom Lantenhammer, Schliersee</u>	<u>2 cl</u>
Himbeerlikör	3,30 €
Mirabellenbrandt	4,30 €
Roter Birnenbrandt	4,30 €
Haselnuss Spirituose	4,30 €
<u>Spezialitäten Brennerei Liebl, Bad Kötzting</u>	<u>2 cl</u>
Rottaler Obstler, Williams Birne, Marille	2,60 €
Pistenbrenner (Williamsbirne mit Birnensaft)	2,60 €
Honig Willi (Williamsbirne mit Honig)	2,90 €
Bärwurz,	2,90 €
Blutwurz	2,90 €
Schlehe, Vogelbeere (Obstgeist)	2,90 €
Früchtezauber (Obstler mit Feige)	2,90 €
Haselnuss	2,90 €
Roter Weinbergspfirsich (Likör)	2,60 €
Wildkirsch mit Chili (Likör)	2,60 €
Grappa (Cabernet, Julia, Fior d'arancio, Cellini)	3,50 €
Jägermeister	3,20 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	3,20 €
Rüscherl	3,40 €

Weitere Schnäpse finden Sie an unserer „Schnapsecke“.

# Weinkarte

## Rosé und Schaumwein

<u>Deutschland / Italien</u>	0,25 l	Flasche
<b>Rosé 2019</b> „Neef-Emmich“, Deutschland, 11,5 %, halbtrocken, feine Beerennote	6,- €	17,- €
<b>Roses Roses IGT 2019</b> „Ottella“, Verona, 12 %, halbtrocken, feine Pfirsichnote	8,- €	23,- €
<b>Cuvée Condé</b> Schaumwein rosé „Christofanon Montegrande“, Italien, 11,5 %, Barbera- und Rabosotrauben	6,- €	17,- €
<b>Corbi Nello</b> lieblicher, roter Schaumwein „Christofanon Montegrande“, Italien, 9,5 %, erinnert an Sauerkirschen und Veilchen	5,50 €	15,- €
<b>Prosecco di Valdobbiadene DOCG</b> Italien, extra trocken, 11 %, Marca Oro	(0,1l) 3,00 €	19,- €
	Magnum 1,5 l	36,- €

## Weisswein

### Österreich

<b>Hauswein „Grüner Veltliner“</b> „Retzl“, Heiligenstein, trocken	Weinschorle	3,80 €	2,50 € (0,5 l)	4,50 €
<b>Grüner Veltliner, Rosengartl 2018</b> „Retzl“, Heiligenstein, 12,5 %, trocken, pfeffrige Würze, fruchtbetont		5,20 €		15,- €
<b>Riesling 2017</b> „Retzl“, Heiligenstein, 13 %, trocken, leichter Pfirsich- und Marillenduft		6,20 €		18,- €
<b>Chardonnay 2017</b> „Retzl“, Heiligenstein, 12,5 %, halbtrocken, saftige, exotische Fruchtnote		6,20 €		18,- €
<b>Sauvignon Blanc 2017</b> „Retzl“, Heiligenstein, 12,5 %, halbtrocken, lebhaft, erinnert an Stachelbeeren				22,- €

<b><u>Deutschland</u></b>	0,25 l	Flasche
<b>Müller Thurgau, 2018</b> „Moselland Akzente“, 10,5 %, lieblich, duftet nach reifen Früchten	5,20 €	15,- €
<b>Westhofener Weißburgunder 2018</b> „Neef-Emmich“, 13 %, trocken, Duft erinnert an gelben Früchten, im Eichenfass gelagert	6,50 €	19,- €
<b>Rivaner 2018</b> „Neef-Emmich“, 11 %, halbtrocken, leicht und frisch, passt gut zu leichten Gerichten	6,-€	17,- €
<b><u>Italien</u></b>		
<b>Luna sul Poggio 2018</b> „Il Poggio di Gavi“, Piemont, 12,5 %, trocken, riecht nach grünem Apfel und Blüten		23,- €
<b>Pinot Grigio 2019 DOP</b> „La Tunella“ Friuli Colli Orientali, 13 %, trocken, goldgelbe Farbe, harmoniert zum Fisch		24,- €
<b>Lugana 2019 DOC</b> „Ottella“, Verona, 12,5 %, halbtrocken, samtig und fruchtig	8,20 €	24,- €
<b>Castearo IGT</b> „Christofanon Montegrande“, Veneto, 12 %, trocken, Moscato Secco, lässt exotische Früchte, feinste Gewürze und Williamsbirne erkennen	5,50€	15,- €
<b>Olivetani 2016 DOC</b> „Ca´Lustra“, Veneto, Bioweingut seit 2010, 13 % Pinot Grigio, Sauvignon und Moscatotrauben	6,20 €	18,- €
<b>Serprino 2017 DOC</b> „Ca´Lustra“, Veneto, 11 %, zart und fruchtig, leicht prickelnd	6,20 €	18,- €
<b>Colomba Platino 2019 IGT</b> „Duca di Salaparuta“, Sicilia, 12 %, trocken, schmeckt nach Zitrusfrüchten und Exoten		28,- €

## Rotwein

### Österreich

#### **Hauswein „Zweigelt“**

„Retzl“, Landwein, trocken

Weinschorle

0,25 l Flasche

3,80 €

2,50 € (0,5l) 4,20 €

### Deutschland

#### **St. Laurent 2018**

„Neef-Emmich“, 12,5 %, trocken, fruchtige Aromen von Schwarzkirsche, Holunder und Cassis

6,20€

18,- €

#### **Bermersheimer Dornfelder 2017**

„Neef-Emmich“, 14 %, trocken, gehaltvoll, im Eichenfass gereift, Cassis, Sauerkirsche und dunkle Schokolade prägen den Geschmack

8,20€

24,- €

### Frankreich

#### **Bordeaux AOC 2014**

„Chateau Relais de la Poste“, 13,5 %, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot kräftig im Geschmack, passt hervorragend zu Fleischgerichte

22,- €

### Spanien

#### **Rioja DOC Reserva 2016**

„Bodegas Pastor Diaz“, 90% Tempranillo, 10 % Graciano, trocken, 13,5 %, Aromen von Kirsche und Vanille

21,- €

#### **Rioja Crianza DOC 2016**

„Bodegas Pastor Diaz“, 85 % Tempranillo, 10 % Garnacha, 5 % Graciano trocken, 13,5 %, erinnert an Kirschen und Schokolade

19,- €

### Italien

#### Region Apulien

#### **Terre 2016 IGT**

„Terre di Campo Sasso“, 14 %, trocken, Primitivo, Syrah und Malvasia nera kräftiges dunkelrot, aromatisch und besonders feinwürziger Cuvée

33,- €

#### **Negroamaro 2017 IGP**

„L'Antesi“, 12,5 %, trocken, Waldfrüchte und Kirschnote

22,- €

## Italien

### Region Basilikata

0,25 l

Flasche

#### **Titolo 2013 DOC**

45,- €

„Elena Fucci“, 14 %, trocken, Rebsorte: Aglianico, intensive Aromen von Brombeeren

### Region Venetien

#### **Borgomoro 2017**

5,50 €

15,- €

„Christofanon Montegrande“, 13,5 %, Cabernet, halbtrocken, Brombeere und feine Gewürze

#### **Notte di Galileo DOC Riserva 2017**

8,00 €

22,- €

„Colli Euganei“, 14,5 %, trocken, 60 % Merlot,  
40 % Cabernet, 15-18 Monate in Barrique

(2016) Magnum 1,5 l

35,- €

(2016) Balthazar 3 l

75,- €

#### **Girapoggio 2013 DOC**

8,20 €

24,- €

„Ca' Lustra“, Bioweingut seit 2010,  
Colli Euganei, Cabernet, 14 %, trocken

(2009) Magnum 1,5 l

50,- €

#### **Sassoner 2015 DOC**

8,20 €

24,- €

„Ca' Lustra“, Bioweingut seit 2010, Colli Euganei, Merlot, 14,5 %

(2012) Magnum 1,5 l

50,- €

#### **Valpolicella classico 2018 DOC**

21,- €

„Stefano Accordini“, 12,5%, trocken, Kirsch- und Waldbeerenaromen

### Region Toskana

#### **Scabi 2013 DOC**

27,- €

„San Valentino“ Emilia Romagna, 13 %, trocken, Sangiovese und Syrah  
Kräftig nach Beeren, Waldfrüchte und Schokolade

#### **Santa Cristina 2018 IGT**

7,50 €

21,- €

„Antinori“, 13 %, trocken, saftig, würzig, anschmiegsam und rund

#### **Chianti Colli Senesi 2018 DOCG**

21,- €

„Poggio alla Sala“, 13 %, trocken, rote Beeren und blumige Aromen

#### **Col di Sasso 2013 IGT**

20,- €

„Banfi“, Montalcino, 13 %, trocken, Cabernet, Sauvignon und Sangiovese  
frisches Bouquet mit Gewürznote

#### **Morellino di Scansano 2017 DOCG**

16,- €

„Montagnana“, 13,5 %, trocken, dunkle Beeren und kräftiges Rot, wenig Tannine

## Region Toskana

0,25 l

Flasche

### **Moreccio 2013 DOC**

26,- €

„Casa di Terra“, Cabernet, Sauvignon, Merlot und Syrah, 13,5 %, trocken  
große Fruchttiefe, leichte Holznote und Gewürze

### **Maronea 2015 DOC**

59,- €

„Casa di Terra“, Cabernet, Sauvignon und Cabernet Franc, 15 %, trocken  
Aroma nach reifen Beeren und Kaffee, eleganter, kräftiger Rotwein

### **Mosaico 2017 DOC**

34,- €

„Casa di Terra“, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot, 14,5%, trocken  
am Gaumen kräftig nach Cassis, Brombeeren und Tabak, trotzdem sehr samtig

## Süsswein

### Italien

Glas 0,1 l

Flasche 0,5 l

### **Nero Musqué (Rotwein) IGT**

4,- €

18,- €

Ca' Lustra, Bioweingut, schwarze Muskattraube

### **Marzemino Passito 2009 (Rotwein)**

4,- €

18,- €

Ca' Lustra, Bioweingut, IGT

### **Fior d'Arancio 2018 Süßer Schaumwein**

2,80 €

(0,75 l) 15,- €

„Christofanon Montegrande“, DOCG, 6 %, Moscato, exotische Früchte, weiße Blüten