
*Wissen Sie, ich verstehe nicht,
wie man an einem Baum vorbeigehen kann
ohne darüber glücklich zu sein,
dass man ihn sieht.*

*Wie man mit einem Menschen reden
und nicht darüber glücklich sein kann,
dass man ihn liebt.*

*Oh, ich verstehe es nur nicht auszudrücken,
aber viele schöne Dinge begegnen einem
auf Schritt und Tritt.*

Diese Worte des Dostojewskischen Helden
Prinz Myshkin mögen als Inspiration
und Einladung verstanden werden,
sich dem Genuss der kulinarischen
Köstlichkeiten hinzugeben,
die wir Ihnen bieten.

Herzlich Willkommen!



Parkhotel

Erfahrungen und Ideen aus vielen Jahren, in denen wir uns mit vegetarischer Ernährung und einem gesunden Genuss beschäftigen konnten, sind nun in eine neue Art von Gastlichkeit geflossen.

Lernen Sie das *Prinz Myshkin Parkhotel* kennen: Ein Boutiquehotel mit dreißig Zimmern, das mit dem angeschlossenen, neuen Restaurant garden unsere internationalen Klassiker mit neuen Impulsen kombinieren wird. Wir freuen uns auf Sie!

prinzmyshkin.com/parkhotel



VORSPEISEN & SNACKS

Gemischte Vorspeisen

Eine Auswahl von Antipasti aus unserer Vitrine
13,90

Büffel-Mozzarella

mit Tomaten- und Rucolasalat, kalt gepresstem
Olivenöl und Balsamico 12,50

✓ **Guacamole**

Mexikanische Avocadocreme mit Tortillachips und
roter Salsa 9,80

✓ **Misosuppe**

Mit Seidentofu, Gemüsestreifen und Sprossen 5,90

✓ **Rote-Beete-Suppe**

mit Ingwer und Kokosmilch 5,90

Curry-Orangen- Karottencremesuppe 5,90

✓ **Rasam**

indische Tomaten-Linsensuppe 5,90

✓ **Wasabi Hummus**

Wasabi-Hummus mit Gemüsesticks 9,90

Zen-Sticks

mit Sojafleisch, Kirschtomaten, japanischem Sushi-
Omelette, Sesam-Sojasauce und Salat 11,90

✓ **Zen-Sticks, vegan**

mit Sojafleisch, Kirschtomaten, frischer Mango und
Salat in Mango-Orangen-Ingwer-Dressing mit einer
Note von Soja- und Arganöl 11,90

Italienischer Brotkorb

Dreierlei italienische Brotsorten: Weißbrot, Olivenbrot und dunkles Malzbrot.
Frisch gebacken 1,20

SALATVERGNÜGEN

✓ **Isarauen**

Gebratene Austernpilze auf Rucola, Feldsalat und
Chicoree mit Kirschtomaten, serviert mit Balsamico
und kalt gepresstem Olivenöl 13,90

✓ **Asian Fresh**

exotische Mischung frischer Papaya, Orangenfilets,
Chicorée, Fenchel, Karotten- und Zucchiniestreifen
und einem Mango-Orangen-Ingwer-Dressing mit
einer Note von Soja- und Arganöl 13,90

Rucolasalat

mit Kirschtomaten, Radieschen, Oliven und
Pamesanraspeln. Mit kaltgepresstem Olivenöl und
Balsamico 9,50

Tomatensalat

Geschnittene Rispen Tomaten mit Oliven, frischen
Basilikumblättern und Parmesansplittern. Mit
kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico 7,90

Carribbean Garden

Stangensellerie und Eichblattsalat mit einer
fruchtigen Mischung aus Ananas, Tomaten,
Avocado, Mais und Banane mit Joghurtdressing
11,90

✓ **Moroccan Sunset**

saftiger Bulgursalat mit Orangenfilets, Tomaten, fein
gehackter Petersilie, Minze, roten Zwiebelstreifen
und Sesam-Blätterteigspirale 10,90

✓ **Green Valley**

Radicchio, Lollo Rosso, Romana, Eisbergsalat und
Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl und Balsamico
oder mit Joghurtdressing 8,90

Athos

griechischer Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven,
Blattsalat, Zwiebeln und Paprika. Serviert mit
Balsamicodressing und kalt gepresstem Olivenöl
12,50

KLASSIKER

Tofu Stroganoff

marinierter Tofu mit Champignons in Rotwein-Sahnesauce.

Dazu frisch gedämpftes Gemüse und weißen oder Vollkorn-Basmatireis oder Kartoffelgratin 18,90

Kartoffel-Zucchini Trüffelgratin

auf einer Balsamico-Reduktion, mit Rukola-Feldsalat an

Walnuss-Arganöl-Dressing 17,50

Gebratene Sojamedallions

an Karotten, Blumenkohl und Austernpilzrahmsauce, dazu wahlweise

Rucolaspätzle, weißer oder Vollkorn-Basmatireis 18,90

Gemüse Ricotta Quiche

Hausgemacht, mit Meerrettich-Sahnesauce 12,90

Gemüseteller

schonend gegarte Gemüse der Saison auf Meerrettich-Sahnesauce 13,90

Crespelle al Forno

Hausgemachte Bio-Buchweizen-Crêpes, mit einer Füllung aus Spinat, Ricotta und frisch geriebenem Parmesan. In einer Kräuter-Rahm-Sauce im Ofen überbacken 14,90

Ricotta-Spinat Gnocchi

mit geriebenem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und

zerlassener Salbeibutter verfeinert 13,90

Involtini in Kräuterrahm

Tofu, Champignons und geröstete Nüssen in Mangoldblättern mit Kräuter-Rahmsauce. Mit Gemüse der Saison. Dazu weißer oder Vollkorn-Basmatireis oder Salzkartoffeln 17,90

v Involtini Teriyaki

In Mangoldblätter eingerollte Füllung aus Tofu, Champignons und gerösteten Nüssen in Teriyakisauce. Mit weißem oder Vollkorn-Basmatireis 17,90

Gebackene Zucchini Blüten

in japanischem Tempura-Teig, gefüllt mit einer Ricotta-Gemüsecreme.

Mit Kirschtomaten-Feldsalat 13,90

PASTA

Lasagne

Gefüllt mit Pilzragout, Karotten, Staudensellerie und Tomaten, in Bechamel-Sauce überbacken 13,90

Vollkorn Fussili

Bio-Dinkel-Vollkornspiralen in einer Pfefferrahmsauce mit frischen Austernpilzen 11,70

Frische Kartoffelgnocchi

mit Rucola-Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 11,70

Tagliatelle Amanda

Tagliatelle-Nudeln in einer leichten Tomaten-Sahne-Sauce mit Austernpilzen, Rotwein und frischem Estragon 12,90

Triangoli

Nudelteigtaschen, mit einer Füllung aus Steinpilzen und Ricotta, dazu Salbeibutter und frisch geriebener Parmesan 12,90

Canneloni

Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta auf Gartensalat 14,50

Tagliatelle Tartufata

in einer Sauce aus Trüffeln, Mascarpone und Sahne 15,50

FRISCH AUS DEM OFEN

Pizza Save the Tuna

mit Tomaten, mozzarella, Zwiebeln, Oliven und vegetarischem Soja-Thunfisch. Wahlweise aus Bio-Weizenmehlteig oder Bio-Dinkel-Vollkornteig 14,90

Rucolapizza

Mit Rucolasalat, Mozzarella und frisch geriebenen Parmesansplittern. Wahlweise aus Bio-Weizenmehlteig oder Bio-Dinkel-Vollkornteig 13,50

Pizza Mozzarella

Mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und frischem Basilikum. Wahlweise aus Bio-Weizenmehlteig oder Bio-Dinkel-Vollkornteig 11,90

Pizza Bruschetta

Frische, gewürfelte Tomaten, Basilikum und Knoblauch auf warmem Pizzabrot. Wahlweise aus Bio-Weizenmehlteig oder Bio-Dinkel-Vollkornteig 10,90

Spinatpizza

Mit Tomaten, Blattspinat und Schafskäse. Wahlweise aus Bio-Weizenmehlteig oder Bio-Dinkel-Vollkornteig 12,90

Pizza Myshkin

Mit gebratenen Austernpilzen, Spinat, Roquefort und Gorgonzola reichhaltig belegt. Wahlweise aus Bio-Weizenmehlteig oder Bio-Dinkel-Vollkornteig 14,90

Pizza Schafskäse

Mit Tomaten, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni. Wahlweise aus Bio-Weizenmehlteig oder Bio-Dinkel-Vollkornteig 13,50

AUS INDIEN

Curry Diabolo

Sojanuggets in scharfem Vindaloo-Curry mit Papadam. Mit weißem oder Vollkorn-Basmatireis. Dazu Raita, ein erfrischender indischer Joghurt mit Gurken und Koriander oder Tomatenchutney 19,50

v Ayurveda Thali

Bori an Tomatenchutney, dazu Samosa-Teigtaschen, Sanfran-Gemüse-Cashewreis, Papadam-Fladenbrot. Mit Halawa, einer süßen, indischen Grießspeise 16,90

v Samosa

mit Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln und einer Masala-Curry-Gewürzmischung gefüllte Teigtaschen, dazu Karotten-Ingwersalat und wahlweise Raita, ein erfrischender indischer Joghurt mit Gurken und Koriander oder Tomatenchutney 14,90

Malai Kofta

mit Ricotta, Erbsen, Karotten, Ingwer und Cashewnüssen, in einem fruchtigen Rahm aus Kokos-Curry und frisch pürierten Gemüsen. Dazu weißer oder Vollkorn-Basmatireis 15,90

AUS DEM FERNEN OSTEN

v Nansei

Wokgemüse mit Austernpilzen, Bambussprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Brokkoli und geräuchertem Tofu in Teriyaki-Sauce. Mit weißem oder Vollkorn-Basmatireis 17,90

v Koh Samui

Im Wok gebratene Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Zuckererbsen, Ananas und Banane in einer thailändischen Cocos-Curry-Zitronengras-Sauce. Mit weißem oder Vollkorn-Basmatireis 16,90

v Hiro

japanische Vollkornnudeln aus Buchweizen mit Austernpilzen, Bambussprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Brokkoli und geräuchertem Tofu in Teriyaki-Sauce 16,90

Gemischter Sushi-Teller

zwölf Sushi, eine Inari-Tasche 14,90

DESSERTS

Datteln

Halbierte Datteln gefüllt mit einer Amaretto-Mascarpone-Creme, frischen Früchten und Walnüssen 8,90

Mango-Tiramisu

Mascarpone-Creme mit Baiser, Biscuits, Mango-Fruchtpüree und Limettensaft 6,90

Tiramisu à la Italia

Mascarpone-Creme mit Baiser und in Kaffee, Amaretto und Grand Marnier getränkten Biscuits 6,90

Himbeer Lemongrass Tiramisu

Mascarpone-Crème mit Baiser, Biscuits und Himbeer-Lemongrass-Fruchtpüree 6,90

Frischer Obstsalat

wahlweise mit Eis oder Schlagsahne 8,90

Duett von Crème Brûlée

mit Tahiti-Vanille und Thai-Mango abgerundet. Am Tisch brüliert 8,90

Wellness-Dessert

Naturjoghurt, frischer Obstsalat und eine Kugel Joghurteis 7,90

Myshkin Apfelstrudel

im Wiener Strudelteigmantel, mit Walnüssen, Rosinen, einer feinen Zimtnote, braunem Zucker und Weinbrand. Wahlweise mit Vanillesauce oder Vanilleeis, warm serviert 7,90

Zweierlei Schokoladenmousse

Eine zarte Verführung mit Bittercouverture und weißer Schokolade mit Eischäum und Sahne. Dazu eingelegte Bananen in Passionsfrucht-Karamel 8,90

KUCHEN

Mango-Limone

Komposition von Mango-Püree, Limonen, Joghurt und Sahne auf orangen-getränktem Dinkel-Biscuitboden 4,20

Cassis

Eine Kreation mit feinem Cassis-Püree, Joghurt und Sahne auf saftigem Dinkel-Biscuitboden 4,20

Orange-Mascarpone

mit filettierte Orangen zubereitete Mascarpone-Creme und Baiser auf orangen-getränktem Dinkel-Haselnussboden 4,20

Schoko-Nuss

Kuchenkreation aus Zartbittercouverture mit geriebenen Haselnüssen, braunem Zucker und einem Hauch von Kaffee 4,20

Rübli

frisch geriebene Bio-Karotten mit Haselnüssen unter einer Decke aus feinstem Marzipan 4,20

Walnuss

Ein Dinkelmehl-Mürbeteig-Tarte mit knackigen Walnüssen in Sahne-Karamell-Toffee 4,90

... und weitere Sorten zur Auswahl nach Saison.

EISCREME

Traumprinz

drei Kugeln Erdbeer-, Zitronen- und Vanilleeiscreme auf frischem, exotischem Obstsalat mit Sahne, Eierlikör, Waffel und Nüssen 8,90

Bananensplit

Drei Kugeln Walnuss-, Vanille und Schokoladeneiscreme auf zwei Bananenhälften, mit Sahne, Eierlikör, Waffel und Nüssen 7,90

Eisschokolade

zwei Kugeln Schokoladeneiscreme in kaltem Kakao, mit Waffel, Sahne und Schokostreusel 6,20

Amarenabecher

drei Kugeln Vanilleeiscreme mit Amarenakirschen, mit Waffel, Sahne und Amarenasauce 7,90

Erdbeerbecher

drei Kugeln Vanilleeiscreme mit frischen Erdbeeren, mit Waffel, Sahne und Waldbeersauce 7,50

Eiskaffee

zwei Kugeln Vanilleeiscreme in kaltem Kaffee, mit Waffel, Sahne und Schokostreusel 6,20

Tartufo Affogato

Haselnuss-Eiscreme, Zabaione Eiscreme mit Kakao und Haselnusskrokant in heißem Espresso 7,90

Eiscreme

Maple-Walnut, Creme Vanille, Zitronen Sorbet, Erdbeer, Joghurt natur, Pistazie, Chocolate Chips, Schoko Kokos, Amarena.
Eine Kugel 1,50, zwei Kugeln 2,90

Portion Sahne 0,80

GETRÄNKE

APÉRITIF

Campari Soda oder Orange 6,90 (4CL)

Prosecco Extra Dry "Gujot"

Francesco Drusian, Valdobbiadene, Italien

Frisch, cremig, feine Apfelaromen, Spitzenproduzent

aus dem Herzen des Prosecco-Gebietes

5,50 (0,1) 37 (0,75)

Frischer Granatapfelsaft mit Prosecco 7,20 (0,1)

Aperol mit Prosecco und frischem Orangensaft 6,20 (4CL)

WEISSWEIN, OFFEN

2011 Lugana Classico *Bertani, Lobardei, Italien*. Trocken, feiner Birnen- und Apfelton, angenehm, leicht würzig 3,70 (0,1) 7 (0,2) 28 (0,75)

2011 Grüner Veltliner „Lois“ *Fred Loimer, Kamptal, Österreich*. Top-Winzer aus dem Kamptal, mineralisch-würzig, pfeffrig, geballte Frucht 3,80 (0,1) 7,60 (0,2) 25 (0,75)

2011 Riesling QbA trocken "Cuvée J" *Weingut J. Leitz, Rheingau, Deutschland*. Sehr ausgewogen mit dezenter Säure und feiner Frucht 3,90 (0,1) 7,60 (0,2) 27 (0,75)

2011 Grauer Burgunder trocken, Bio *Weingut Christmann, Pfalz, Deutschland*. Vielseitig mit frischem Zitrusduft und zarter Säure 4,70 (0,1) 9,30 (0,2) 31 (0,75)

2011 Chardonnay VdP d'Oc *Domaine Les Yeuses, Languedoc, Frankreich*. Mittelgewichtig, fruchtig, aromatisch 3 (0,1) 5,90 (0,2) 20 (0,75)

2011 Côtes du Rhône *Guigal, Rhônetal, Frankreich*. Aromen von weißen Früchten, cremig, leicht zu trinken 4,50 (0,1) 8,90 (0,2) 29,50 (0,75)

2010 Sauvignon Firefinch *Springfield Estates, Robertson, Südafrika*. Fruchtig-würzig mit feinen Stachelbeernoten 4,20 (0,1) 8,30 (0,2) 28,50 (0,75)

ROTWEIN, OFFEN

2009 Nero d'Avola „La Ferla“ *Viticultori Canicatti, Sizilien, Italien*. Leicht, mit weichen Tanninen und frischer Frucht 3 (0,1) 5,90 (0,2) 20 (0,75)

2010 Dolcetto d'Alba *Luciano Sandrone, Piemont, Italien*. Vielseitig, frisch und mit schöner Fülle 4,80 (0,1) 9,50 (0,2) 34 (0,75)

2010 St. Laurent, Bio *Josef Umathum, Burgenland, Österreich*. Viel dunkle Beeren, fruchtbetont, zugänglich 5,80 (0,1) 11,40 (0,2) 39,50 (0,75)

2010 Zweigelt, Bio *Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich*. Saftig, fruchtig und aromatisch aus biodynamischem Anbau 6,50 (0,1) 11,90 (0,2) 40 (0,75)

2009 Côtes du Rhône *Guigal, Rhônetal, Frankreich*. Weich und sehr zugänglich 4,60 (0,1) 8,90 (0,2) 29,50 (0,75)

2010 Gandesola Joven *Celler Ganesa, Terra Alta, Spanien*. Rund, weich, offen und saftig 3,30 (0,1) 6,50 (0,2) 22,50 (0,75)

2009 Altano Tinto *Quinta do Altano, Gaia, Douro, Portugal*. Duftig und floral, vollmundig, reife Beerenfrucht, ein Wein aus der vollen Sonne 3,50 (0,1) 6,80 (0,2) 26 (0,75)

FLASCHENWEINE WEISS

2011 Pinot Grigio „Riff“

Alois Lageder, Südtirol, Italien. Elegant, leicht und mit erfrischendem Säurespiel 29

2011 Gavi di Gavi „Venturina“

Terre da Vino, Barolo, Piemont, Italien. Blumig, elegant. Ein angenehmer frischer Essensbegeleiter 33

2011 Sauvignon Steirische Klassik

Weingut Tement, Steiermark, Österreich. Würzig und mineralisch, vibrierende Säure, strahlend und klar 34

2011 Grüner Veltliner, Steinfeder

Weingut Jäger, Wachau, Österreich. Frisch, elegant und unglaublich trinkfreudig 34

2011 Grüner Veltliner „Der Ott“

Bernhard Ott, Wagram, Österreich. Feine Kräuterwürze mit mineralischen Nuancen, kraftvoll und gleichzeitig elegant 49

2011 Riesling „vom grauen Schiefer“, Bio

Clemens Busch, Mosel, Deutschland. Frisch, leicht und anregend 38

2010 Riesling trocken „Forster Ungeheuer“

Von Winning, Pfalz, Deutschland. Opulenz, Eleganz und Frucht aus einer Top-Lage 40

2011 Silvaner Spätlese trocken „Escherndorfer Lump“

Horst Sauer, Franken, Deutschland. Komplex mit großer Aromenvielfalt, rassig 38

2010 Bourgogne Chardonnay, Bio

Jean Javillier, Burgund, Frankreich. Cremig und elegant, charmant 35

2011 Chablis, Bio

Simone Tremblay, Chablis, Frankreich. Frisch und komplex, sehr mineralisch, würzig 35

2011 Sancerre

Domaine Merlin-Cherrier, Loiretal, Frankreich. Animierend frisch, blumig und mit feiner Zitrusnote 39

2010 Chassagne-Montrachet

Bouchard Père & Fils, Burgund, Frankreich. Duftig und sehr intensiv mit viel Struktur 69

2010 Chablis Grand Cru „Les Clos“

Domaine William Fèvre, Burgund, Frankreich. Sehr klar, feinvürzige Frucht, komplex und ausgewogen transparent 110

FLASCHENWEINE ROT

2010 Rosso di Montalcino

Tenuta Vitanza, Toscana, Italien. Kräftiger Montalcino-Wein mit Kräuternoten und weichen Tanninen 35

2010 Nebbiolo d'Alba „Valmaggione“

Luciano Sandrone, Piemont, Italien. Verführerischer Nebbiolo, kräftig und offen 55

2009 Promis

Angelo Gaja, Toscana, Italien. Ausgewogene Cuvée, sehr harmonisch, mit Fülle und doch fein 75

2009 Haideboden, Bio

Josef Umathum, Burgenland, Österreich. Eine Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch, sehr fein 59

2009 Bordeaux

Christian Moueix, Bordeaux, Frankreich. Spitzen-Jahrgang, weich und zugänglich, Christian Moueix ist der Inhaber von „Château Petrus“ 26

2009 Bad Boy

Jean Luc Thunevin, Bordeaux, Frankreich. Sehr saftig mit reifer Frucht und weichen Gerbstoffen, lustvoll 39

2005 Volnay 1er Cru „Clos des Chênes“, Bio

Domaine Jean Javillier, Burgund, Frankreich. Sehr duftiger Pinot, große Finesse, lang und reif aus sehr berühmter Lage 65

2007 Château La Serre

St. Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankreich. Cassisbouquet und Fliedernoten, seidig, herrlich elegant am Gaumen 95

2010 Prima

Bodegas Maurodos, Pedosa del Rey, Valladolid, Spanien. Kräftige Aromen von roten Früchten und Gewürzen, kernig, feine Holznoten 33

2007 Pesquera Reserva

Alejandro Fernandez, Valladolid, Spanien. Seidig weiche Tannine, warme Frucht, konzentriert und sehr vielschichtig 69

2007 Cabernet Sauvignon

Weingut Thelema, Stellenbosch, Südafrika. Ein Kult-Cabernet mit Cassis- und Toast-Noten, üppig und sehr zugänglich 65

ROSÉ

2011 Zweigelt Rosé

Fred Loimer, Kamptal, Österreich. Top-Winzer, leichter, fruchtiger Rosé 3,90 (0,1) 7,70 (0,2) 26,50 (0,75)

2010 Tavel

Guigal, Ampuis, Rhône, Frankreich. Zartrosa, Zitrusnoten und dunkle Früchte, weich, lebendig 33

CHAMPAGNER

Roederer Cristal komplex, perfekt ausgewogen, delikat und raffiniert 245

Dom Perignon *Moët & Chandon*. Komplex, ausgewogen, sehr lang 190

Bruno Paillard Rosé Prémier Cuvée Das *non plus ultra* der Rosés, ausgewogen, zart und elegant 90

Henriot Brut Souverain Elegant und harmonisch, sehr lebendig, Chardonnay-geprägt 75

CRÉMANT

Crémant de Bourgogne Brut Rosé

Albert Bichot, Burgund, Méthode Traditionnelle

Leichte Frische, sehr feines Mousseux, trocken und elegant 37

GRAPPA 4cl

Grappa Riserva di Barbera "Roccanivo"

Distillerie Berta, Piemont, Italien. Fassgereift 9

Grappa di Nebbiolo "Nibbio"

Distillerie Berta, Piemont. Hell 6,50

ARMAGNAC 4cl

Grand Assemblage 20 Years

Francis Darroze, Roquefort, Frankreich 18

COGNAC 4cl

Grande Fine 12 Years

Château de Beaulon, St. Dizant du Gua, Frankreich 11

Napoleon 20 Years

Château de Beaulon, St. Dizant du Gua, Frankreich 16

SHERRY & PORT 4cl

Six Grapes Port

Symington Family Estates, Vila Nova, Portugal 9

Sherry Herederos de Argueso

Argueso, Sanlucar, Spanien. medium 6,50

Peninsular Fino

Peninsular, Jerez, Spanien. Sherry, trocken 6,50

WHISKY 4cl

Macallan Malt 18 years 14,50

Lagavulin Malt 16 years 9,90

Makers Mark Red Seal Bourbon 6,90

RUM 4cl

Pyrat XO Gujana Reserve 12,50

CALVADOS 4cl

Calvados "15 Ans D'Age"

Roger Groult, Saint-Cyr, Frankreich 9,90

OBSTBRAND 4cl

Williams Birne

Hans Reisetbauer, Axberg, Österreich 8,50

Zwetschke

Hans Reisetbauer, Axberg, Österreich 8,50

Marille

Hans Reisetbauer, Axberg, Österreich 8,50

GIN 4cl

Blue Gin

Hans Reisetbauer, Axberg, Österreich 9,50

BITTER 4cl

Amaro Siciliano Averna

32 %-Vol. 5,50

Amaro Felsina Ramazotti

40 %-Vol. 5,50

Fernet Branca

40 %-Vol. 4,90

COCKTAILS

Pina Colada

Bacardi, Coco Tara, Sahne, Ananassaft 8,50

Caipirinha

Pitu Rum, Limone 8,50

Margarita

Tequila, Cointreau, Limone 8,50

Daiquiri

Rum, Bacardi, Limone 8,50

Mandelblüte

Mandelsirup, Maracujasaft, Orangensaft, Zitrone, Grenadine. Alkoholfrei 8,50

Summernight

Bananensaft, Maracujasaft, Limone, Grenadine. Alkoholfrei 8,50

Coconut Kiss

Coco-Tara, Ananassaft, Maracujasaft, Limone, Grenadine, Sahne. Alkoholfrei 8,50

KALTE GETRÄNKE

Spezi 4,80 (0,5L)

Schweppes Tonic, Bitter Lemon,

Ginger Ale *** 3,80 (0,2L)

Fachinger 3,50 (0,25L)

Panna stilles Mineralwasser

3,10 (0,25L) 8,50 (1L)

S.Pellegrino Mineralwasser

3,10 (0,25L) 8,50 (1L)

Coca Cola normal oder Light *, **

3,10 (0,2L) 4,80 (0,4L)

Fanta* 3,10 (0,2L) 4,80 (0,4L)

Sprite* 3,10 (0,2L) 4,80 (0,4L)

Tafelwasser 2,60 (0,2L) 3,90 (0,4L)

Apfelschorle naturtrüb

2,60 (0,2L) 4,20 (0,4L)

* farbstoffhaltig

** coffeinhaltig

*** chininhaltig

WELLNESS

Carpe Diem

verschiedene Sorten: Kombucha, Cranberry
4,30 (0,25L)

Bionade

biologisches Erfrischungsgetränk aus natürlichen
Rohstoffen, verschiedene Sorten: Holunder,
Orange-Ingwer 3,50 (0,33L)

Mango-Lassi 3,50 (0,2L)

FRISCH GEPRESST

Granatapfelsaftschorle 8,50 (0,4L)

Granatapfelsaft 7,90 (0,2L)

Orangensaftschorle 6,20 (0,4L)

Grapefruitsaftschorle 6,20 (0,4L)

Orangensaft 5,20 (0,2L)

Grapefruitsaft 5,20 (0,2L)

Karotten-Ingwer-Saft 5,20 (0,2L)

Karottensaft 4,90 (0,2L)

FRUCHTSÄFTE 0,2l

Orangensaft 3,60

Bananensaft 3,60

Maracujasaft 3,60

Traubensaft rot 3,60

Ananassaft 3,60

Kirschsaff 3,60

Apfelsaft, naturtrüb 3,60

Johannisbeersaft 3,60

Tomatensaft 3,60

Rhabarbersaft 3,60

Alle Sorten als Schorle 2,60 (0,2) 4,20 (0,4)

BIER

Riedenburger Pils aus biologischem
Anbau 5,20 (0,33l)

Plankenstetter Dinkel aus biolog.
Anbau 5,20 (0,33l)

Dunkel Hacker-Pschorr 4,50 (0,5l)

Weißbier Pschorrbräu 4,50 (0,5l)

Dunkle Weisse Pschorrbräu 4,50 (0,5l)

Leichtes Weißbier 4,50 (0,5l)

Paulaner Weißbier alkfr. 4,50 (0,5l)

Paulaner original alkoholfrei 4,50 (0,5l)

Pils Hacker-Pschorr 4,50 (0,3l)

Radler 4,10 (0,4l)

Helles Hacker-Pschorr 2,80 (0,2l) 4,20 (0,4l)

HEISSE GETRÄNKE

Darjeeling Tee 5,10

Earl Grey Tee 5,10

Assam Tee 5,10

Ceylon Tee 5,10

Grüner Tee japanisch 5,10

Griechischer Bergtee 5,10

Pfefferminztee 5,10

Jasmintee Original aus China, hell, zart
und blumig. Halbfermentierter Tee, getrocknete
Jasminblüten 5,10

Kamillentee 5,10

Rooibuschtee mit dem Aroma tropischer
Früchte 5,10

Heiße Schokolade mit Sahne 4,50

Latte Macchiato 3,90

Hot Spicy Chai Tee 3,90

Doppelter Espresso 4,20

Milchkaffee 3,80

Cappucino 3,50

Caro Kaffee 3,50

Glühwein nach Saison 3,50

Heiße Zitrone 3,50

Tasse Kaffee 3,10

Entkoffeinierter Kaffee 3,10

Espresso 2,50

Espresso Macchiato 2,50