

---

*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!

---

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](http://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,  
Chicoree, 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 Rispentomaten mit Oliven, frischen  
Basilikumblättern und Parmesansplitteln. 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 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

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

### Rucolapizza

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

### Pizza Mozzarella

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

### Pizza Bruschetta

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

### Spinatpizza

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

### Pizza Myshkin

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

### Pizza Schafskäse

Mit Tomaten, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni. Wahlweise aus Weizenmehlteig oder 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 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 Schokoladen-eiscreme 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)

Jahrgänge vorbehalten.

\* farbstoffhaltig

## 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, feiwürzige Frucht, komplex und ausgewogen transparent 110

Jahrgänge vorbehalten.

## 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, Rhôneal, 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 \*\*