



SPARGEL MENU

SOMMERLICHER **SPARGEL-WILDKRÄUTER-SALAT**
MIT EINER FEINEN KRÄUTERVINAIGRETTE MARINIERT,
DAZU SONNENGETROCKNETE TOMATENWÜRFEL. 13,90

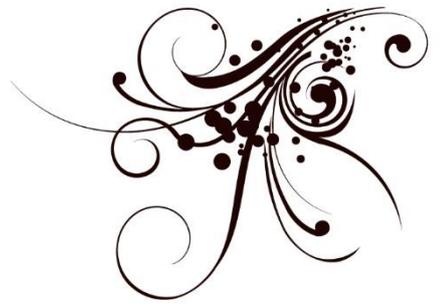
PORTION DEUTSCHER **STANGENSPARGEL**
MIT HAUSGEMACHTER SAUCE HOLLANDAISE, SAUCE BÉARNAISE,
ODER ZERLASSENER BUTTER,
DAZU UNSERE SCHMACKHAFTEN DRILLINGE. 21,90

WAHLWEISE MIT...

EINER PORTION **HOLSTEINER SCHINKEN** + 6,90

AUF DER HAUT GEBRATENEM **FILET VOM TAGESFISCH** + 8,90

EINEM KLEINEN ORIGINAL **WIENER SCHNITZEL** + 9,90



Das Dorf

Speisen & Getränke

ZUVIEL DES GUTEN KANN WUNDERBAR SEIN...

(Mae West)



VEREHRTE GÄSTE,

AUCH 2024 WOLLEN WIR WIEDER IHR LIEBSTES UND GEMÜTLICHSTES RESTAURANT MIT DEUTSCHER KÜCHE IN HAMBURG SEIN!

UNSER RESTAURANT BLICKT AUF EINE JAHRZEHNTELANGE TRADITION ZURÜCK. SCHON IMMER WAR ES DER TREFFPUNKT FÜR FREUNDE DES GENUSSES UND DER UNTERHALTUNG. NICHT WENIGE NENNEN „DAS DORF“ BIS HEUTE DIE HEIMLICHE KANTINE DES BENACHBARTEN SCHAUSPIELHAUSES.

IN EINEM BLEIBEN WIR UNS IMMER TREU: WIR LIEBEN REGIONALE GERICHTE UND UNSER MOTTO LAUTET: DIE LECKERSTEN SPEISEN AUS DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH. BEI UNS GIBT ES SIE, DIE KLASSIKER UND AUCH DIE IN VERGESSENHEIT GERATENEN KÖSTLICHKEITEN.

WIR WÜNSCHEN UNS, DASS SIE IHRE ZEIT BEI UNS ALS KLEINEN URLAUB ZWISCHENDURCH EMPFINDEN. GENIESSEN SIE IHREN ABEND MIT UNS UND SCHEUEN SIE SICH NICHT DAVOR, KRITIK ZU ÄUSSERN. SOLLTE ES IHNEN GEFALLEN, EMPFEHLEN SIE UNS GERNE WEITER. WENN ES IHNEN NICHT GEFÄLLT, EMPFEHLEN SIE UNS DENNOCH: IHREN FEINDEN.



MIT DIESEM ZEICHEN VERSEHENE SPEISEN SIND ODER KÖNNEN VEGETARISCH ZU BEREITET WERDEN. SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH BEI UNSEREM SERVICE-PERSONAL. GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN, ALLERGENEN ZUTATEN.

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

AXEL STREHLITZ,
SOWIE ALLE GUTEN DORF – GEISTER

PS: SIE SUCHEN EINE SCHÖNE LOCATION FÜR IHRE FIRMEN- ODER FAMILIENFEIER? DAS DORF BIETET IHNEN DAFÜR GENAU DEN RICHTIGEN RAHMEN. WIR KÜMMERN UNS UM ALLE DETAILS, DAMIT SIE EINEN BESONDERS SCHÖNEN TAG ODER ABEND BEI UNS HABEN. SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.



**FÜR DEN
VERGNÜGLICHEN BEGINN
UNSERE APERITIFE**

DIE EIGENKREATION - UNSER **DORF SPRIZZZZZ** 1/8 l 8,50

EIN EINZIGARTIGER MIX AUS SANDDORN, BIRNE UND LIMETTE,
AUFGEGOSSEN MIT FEINSTEM WINZER-SEKT – EIN „MUSS MAN PROBIERT HABEN!!!“

DER GUTE JUNGE **HUGO** / ALKHOLFREI 1/8 l 8,50 / 6,50

SÜSSER HOLUNDER, FRISCHE MINZE, ABGERUNDET MIT LIMETTE UND SEKT

DER KLASSISCHE **APEROL SPRIZZZZZ** / ALKOHOLFREI 1/8 l 8,50 / 6,50

DER KLASSISCHE ORANGENBITTER AUF EIS, MIT TROCKENEM WINZER-SEKT

UNSER EXOTISCHER **RHABARBER SPRIZZZZZ** 1/8 l 8,50

DER SOMMERHIT - MIT EINEM SCHUSS RHABARBERSAFT

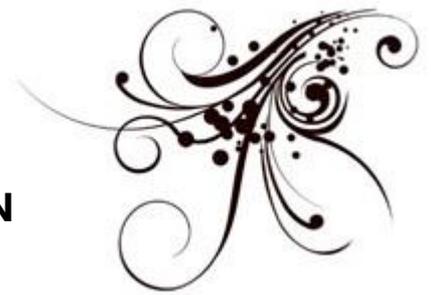
GELDERMANN **ROSÉ** 0,1 l 8,50

DER ROSÉ: FLASCHENGÄRUNG NACH CHAMPAGNERVERFAHREN 0,75 l 39,50

SCHLUMBERGER **WHITE ICE SECCO** 1/8 l 8,50

FRUCHTIG FRISCHES GESCHMACKSPROFIL, MIT FEINER MUSKATELLER NOTE 0,75 l 39,50

UNSERE HAPPAS – KLEINES ZU BEGINN



„ZUM START GANZ KLASSISCH“



UNSER KLASSIKER - DER **GURKENSALAT** NACH DORF-ART
MIT UNSEREM LEICHT-FEURIGEN SENFDRESSING. 7,90

„DER LÜTTE VORWEG“



SAISONAL **FRISCHER BLATTSALAT** MIT FEINEM WALDBEEREN-DRESSING,
DAZU KIRSCHTOMATEN UND RADIESCHEN, ABGERUNDET MIT GERÖSTETEN NÜSSEN. 9,90

„DER ZIEGE EINEN BÄREN AUFGEBUNDEN“



FEIN WÜRZIGER **ZIEGENKÄSE** IM OFEN GEBRATEN,
SERVIERT MIT FEINHERBEM BÄRLAUCH CHUTNEY. 15,90

„TATTAARRAATTA“

BESTES **RINDERTATAR** VOM SIMMENTALER RIND, MIT SARDELLEN, FEINEN SCHALOTTEN,
GURKEN, KAPERN UND SENF MARINIERT, DAZU EIN SOMMERLICHER BLATTSALAT. 18,90

SUPPEN – MOUSILIN

„WEISSES GOLD“



HERRLICH SÄMIGES **SPARGELCREME-SÜPPCHEN** NACH OMIS REZEPT,
MIT FEINEN TOMATENWÜRFELN UND BASILIKUM-ÖL VERFEINERT.

- NATÜRLICH IN OMIS WECKGLAS SERVIERT. 10,90

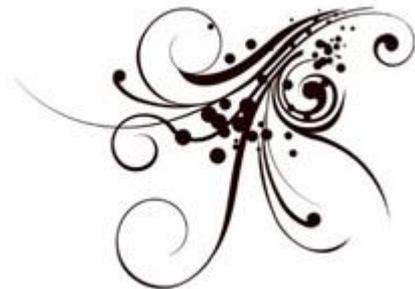
„KLARE SACHE“



KLARE, FEIN AROMATISCHE **TOMATEN-CONSOUMÉ**
SERVIERT MIT HERZHAFTEN GRIESNOCKERLN.

- NATÜRLICH IN OMIS WECKGLAS SERVIERT. 10,90

VEGETARISCHE MAHLZEITEN - INBIZLIN



„FIT FÜR DEN SOMMER“

ÜPPIGER, **SAISONALER BLATTSALAT** MIT UNSEREM FRUCHTIGEN WALDBEER-DRESSING, DAZU GEBRATENES, KALT MARINIERTES GEMÜSE DER SAISON.

NATUR 19,90 / MIT ZIEGENKÄSE 22,90 / MIT GEBRATENEM FISCHFILET 25,90



„KÜSSEN VERBOTEN“

HAUSGEMACHTE **GNOCCHIS** MIT FEINER BÄRLAUCH-NOTE, SERVIERT MIT EINEM WÜRZIGEN TOMATEN-PESTO,

ABGERUNDET MIT FRISCHEM RUCOLA. 19,90



„WEISS GEBETTET“

UNSERE HAUSGEMachten **TAGLIATELLE**

MIT FEIN-CREMIGEM SPARGEL-RAGOUT UND KNACKIGEN TOMATEN SERVIERT, FÜR DIE GEWISSE WÜRZE SORGT FRISCH GEHOBELTER GRANA PADANO. 20,90



FISCH – MERIFISK

„HAMBURGER PANNFISCH“

DREI FANGFRISCH **GEBRATENE FILETS VON UNSEREN TAGESFISCHEN**, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN, DAZU FEINSTER SPINAT UND UNSERE KRÄFTIGE SENFSAUCE. 29,90

DAZU PASST EIN OFFENER GRAUBURGUNDER ODER EINE FLASCHE „BULLSHIT“ VON EMIL BAUER

„DER WELS MACHT BLAU“

GLASIG GEBRATENES **WELS-FILET** SERVIERT AUF GROBEM KARTOFFELSTAMPF MIT BLAUEN KAROTTEN, ABGERUNDET MIT FEINEM ROMANESCO. 29,90

DAZU PASST EIN OFFENER WEISSBURGUNDER ODER EINE FLASCHE „HAPPY“ VON EMIL BAUER



HAUPTGERICHTE DES DÖRFLERS KLASSISCHE LEIBSPEISE

„ZARTES LÄMMCHEN“

BUTTERZART IN KRÄFTIGER ZWEIGELT-SAUCE GESCHMORTE **LAMMKEULE**
SERVIERT MIT GEBRATENEN WALDPILZEN,
GEBETTET AUF FEIN CREMIGEM KARTOFFELSTAMPF. 29,90

DAZU PASST EIN OFFENER DORNFELDER ODER EINE FLASCHE INCOGNITO VON PHILIPP KUHN

„ROSA KÄLBCHEN“

ZART-ROSA GEBRATENES **KALBSFILET**
SERVIERT AUF GRÜNEM SPARGEL UND WÜRZIGEN ROSMARIN KARTOFFELN,
ABGERUNDET MIT EINER KRÄFTIG REDUZIERTEN THYMIAN JUS. 33,90

DAZU PASST EIN OFFENER MERLOT ODER EINE FLASCHE OLÈ OLA VON BERGOLDT REIF & NETT

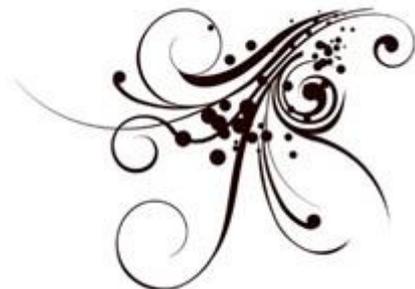
UNSER DAUERBRENNER:

„DES DORFMEISTERS GOLDSTÜCK“ ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

NATÜRLICH IN BESTER BUTTER GEBRATEN,
MIT KROSSEN BRATKARTOFFELN, KLASSISCH MIT SPECK UND ZWIEBELN,
DAZU UNSER DORF-GURKENSALAT MIT SEINEM LEICHT FEURIGEN SENFDRESSING. 31,90

DAZU PASST EIN OFFENER ZWEIGELT ODER GANZ KLASSISCH EIN BIER, ODER AUCH ZWEI, ODER DREI, ...

DESSERT – LOKHAFT ENGILLIH



„DES KAISERS SCHMARRN“

FRISCH VOM CHEFKOCH ZUBEREITET UND IMMER EINE SÜNDE WERT,
BESTER KAISERSCHMARRN MIT FEINEM RHABARBER-KOMPOTT SERVIERT. 13,90



DAZU PASST EIN GLAS EISWEIN, ODER EIN ESPRESSO

„KANN DENN SCHOKOLADE SÜNDE SEIN...“

HIMMLISCHER **SCHOKOLADENKUCHEN** MIT FLÜSSIGEM KERN,
SERVIERT MIT ZART SCHMELZENDER TONKABOHNEN-EISCREME. 13,90



DAZU PASST EIN GLAS WEISSBURGUNDER, ODER EIN ESPRESSO MARTINI

„ZUM LÖFFELN VERFÜHRT“

HIMMLISCHE DORF-CREME MIT ZARTER VANILLENOTE, SERVIERT AUF LÖFFELBISKUIT,
ABGERUNDET MIT VERFÜHRERISCHEM ERDBEER-RAGOUT. 12,90



DAZU PASST EIN GLAS EISWEIN, ODER EIN ESPRESSO

LÜTT & LÜTT - DIE KLEINEN EXTRAS

PORTION MAYO / KECHUP / SENF	1,20	PORTION PREISELBEEREN	2,50
KLEINER BLATT- / GURKENSALAT	4,50	PORTION BRATKARTOFFELN	6,60
WEISSWEINSAUCE / SENFSAUCE	4,50	PORTION BROT MIT DIPPS	4,50
ROTWEINSAUCE / JUS	5,50	SAUCE HOLLANDAISE/BEARNAISE	4,90

**WIR WÜNSCHEN ALL UNSEREN GÄSTEN EINEN BEZAUBERNDEN ABEND MIT
UNS UND UNSEREN LUKULLISCHEN GENÜSSEN.
GUTEN APPETIT!**

DIE GUTEN DORF-GEISTER



UNSERE LIEBLINGE VOM WEINGUT EMIL BAUER & SÖHNE 0,75L

EMIL BAUER, PFALZ

„TERRORIST“

SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

KEINE ANGST- DIESER WEIN IST NUR GESCHMACKLICH EIN KILLER! DAZU KOMMT SEIN BETÖRENDE DUFT, DER EINEN FÖRMILCH NIEDERSTRECKT. WIR VERLIEBEN UNS SOFORT IN DIE TYPISCHEN AROMEN EINES SAUVIGNON BLANC. DANK DES BESONDERS ÜPPIGEN PFÄLZER SOMMER IM JAHR 2015 KONNTEN SICH SEINE AROMEN SO GUT ENTWICKELN. FÜR FRISCHE SORGT EIN ORDENTLICHES MASS AN SÄURE, WODURCH DIESER FRUCHTBETONTE WEIN AN FRISCHE UND SPRITZIGKEIT GEWINNT. VON DIESEM GANOVEN LASSEN WIR UNS GERNE VERFÜHREN. 38,80

„SEX DRUG'S & ROCK'N ROLL“

RIESLING, TROCKEN

ACHTUNG: DIESER FRECHDACHS AUS DEM HAUSE BAUER HAT SUCHTPOTENTIAL!!! SCHON SEIN ETIKETT IST EINE FRÖHLICHE PROVOKATION: DIE WORTE „SEX, DRUGS & ROCK'N'ROLL“ SIND DURCHGESTRICHEN. DANEBEN DIE HANDSCHRIFTLICHE NOTIZ: „JUST RIESLING FOR ME“. HELLGELB MIT GRÜNEN REFLEXEN PRÄSENTIERT SICH DER PFÄLZER IM GLAS. ER BESTICHT DURCH SEINE MINERALITÄT, GEPAART MIT DEN SORTENTYPISCHEN RIESLINGAROMEN: SAFTIGER PFIRSICH, KNACKIGER APFEL UND QUITTE. ZUDEM WURDE DIESER EDLE TROPFEN ZU EINEM DRITTEL IM HOLZFASS AUSGEBAUT UND ERHIELT DADURCH SEINE ZARTE WÜRZE. EINE ECHTE DROGE!!! 37,80

„YOU CAN'T BUY HAPPINESS BUT YOU CAN DRINK PINOT BLANC“

PINOT BLANC, TROCKEN

DAS LEITMOTIV DIESES WEINES KENNEN WIR ALLE: TRINK' DICH GLÜCKLICH, ABER MIT ERKENNTIS. DENN SO STEHT ES SCHON AUF DEM ETIKETT: GLÜCK KANN MAN NICHT KAUFEN! DER WEISSBURGUNDER DER BRÜDER BAUER DUFTET NACH GRÜNEM APFEL UND ZITRUSFRÜCHTEN, ABER AUCH EXOTISCH NACH SONNENGEREIFTER ANANAS. AUF DER ZUNGE ERLEBEN WIR EIN FRUCHTIGES ZUSAMMENSPIEL, IM ABGANG GIBT ES DAS FÜR JEDEN WEISSBURGUNDER TYPISCHE MANDELAROMA OBENDRAUF. SEINE HOLZAROMEN SIND WUNDERBAR EINGEBUNDEN UND KEINESWEGS AUFDRINGLICH. DIESER PFÄLZER BESITZT EINE HARMONISCHE SÄURE. STELLT SICH LEDIGLICH DIE FRAGE: KANN MAN DAS GLÜCK WOMÖGLICH DOCH KAUFEN...? 37,80

„BULLSHIT“

GRAUBURGUNDER, TROCKEN

BULLSHIT? ENTSCHULDIGUNG? HABE ICH DA RICHTIG GEHÖRT? JA, GANZ GENAU! DIESER EXOT AUS DEM HAUSE BAUER BRINGT ES SCHON AUF SEINEM PROVOKANTEN ETIKETT AUF DEN PUNKT: WOZU BRAUCHEN WIR PINOT GRIGIO ODER PINOT GRIS VON SONST WOHER, WENN ES DOCH IN UNSERER SONNIGEN PFALZ SO HERRLICHE GRAUBURGUNDER GIBT? DIESER HIER DUFTET WUNDERBAR NACH GRÜNEN NÜSSEN, MANDELN UND FRISCHER BUTTER. SEINE FRUCHTIGEN AROMEN ERINNERN AN BIRNE, ANANAS UND CITRUSFRÜCHTE. DANEBEN ERAHNEN WIR AUCH VEGETATIVE NOTEN VON GRÜNEN BOHNEN UND PAPRIKASCHOTEN. GARANTIERT KEIN BULLSHIT – DIESER WEIN IST EXZELLENTE. 37,80

WEISSWEIN / ROSÉ FLASCHE 0,75 L



WEINGUT BERNHARD, RHEINHESSEN SILVANER, TROCKEN

DER KLASSIKER – MIT FEINFRUCHTIGEN, TROPISCHEN AROMEN UND BLÜTENDUFT ERFREUT ER DIE NASE, BEVOR ER LEBHAFT DEN GAUMEN UMSPIELT UND ZULETZT GANZ SANFT DIE KEHLE HINABGLEITET. IDEAL ZU LEICHTEN FRÜHLINGS- UND SOMMERGERICHTEN. 28,80

WEINGUT SALZL, ILLMITZ IM BURGENLAND CHARDONNAY, TROCKEN

HOLZAUSBAU - INTENSIVES GOLDGELB, IN DER NASE DUFTET ER WÜRZIG NACH REIFEN MARILLEN, ANANAS UND ETWAS PAPAYA.
KRÄFTIGER UND LEBENDIGER KÖRPER, MIT POWER AM GAUMEN - VIEL FRUCHT MIT DEZENT MINERALISCHEM ENDE.
GUT INTEGRIERTES HOLZ, AUSGEWOGEN UND EINE TOLLE NACHHALTIGKEIT. 39,80

WEINGUT DER POLLERHOF, WEINVIERTEL, ÖSTERREICH GRÜNER VELTLINER „FRAU MEYER“ LIMITIERT

EIN MIX AUS FRISCHEM GRÜNEM APFEL, REIFER BIRNE, FEINE WÜRZE UND EIN HAUCH VON ANANAS. FRAU MEYER SCHMECKT NICHT NUR GUT, SONDERN IST OBENDREIN AUCH IN EIN SCHÖNES KLEID VERPACKT. 42,80

WEINGUT BERGOLDT-REIF & NETT, PFALZ CREATION „GLAUBE-LIEBE-HOFFNUNG“, TROCKEN

RIESLING, SCHEUREBE UND MUSKATELLER
EIN TRADITIONALIST IM BESTEN SINNE. AUSGESPROCHEN WEINIGE, HARMONISCH-SUBTILE RIESLINGAROMATIK, MIT FEINEN MINERALNOTEN. IM MUND GUT ABGERUNDET, DENN DIE SÄURE IST SEHR DEZENT EINGEBUNDEN. SO KENNT MAN ES VON RIESLINGEN AUS DEM TRADITIONELLEN HOLZFASS: UNAUFGEREGT UND IN SICH RUHEND. 32,80

ROSÉ

WEINGUT DER POLLERHOF, WEINVIERTEL, ÖSTERREICH ROSÉ VOM ZWIEGELT, TROCKEN

FEINFRUCHTIG, BOUQUET VON WALDBEEREN, FRISCH UND FRUCHTIG.
SANFT UND KRAFTVOLL ZUGLEICH, EBEN ETWAS GANZ BESONDERES. 35,80



ROTWEIN FLASCHE 0,75L

WEINGUT LERGENMÜLLER, PFALZ MERLOT, TROCKEN

DIESER MERLOT IST MIT EINER ELEGANZ AUSGESTATTET, DIE SICH IN EINEM FEINEN DUFT NACH HERZKIRSCHEN UND EINEM FRUCHTIG-WÜRZIGEN KÖRPER PRÄSENTIERT. DIE TANINE LASSEN IHN TROTZ SEINES JUNGEN ALTERS SCHON SEHR SCHÖN ENTWICKELT UND BALANCIERT WIRKEN. 28,80

WEINGUT LISA BUNN, RHEINHESSEN ST. LAURENT, TROCKEN

DIESER ST. LAURENT HAT DIE TYPISCHE HEIDELBEERFRUCHT MIT WEISSEM PFEFFER UND GANZ ZARTER HOLZAROMATIK. 39,80

WEINGUT BERGOLDT-REIF & NETT, PFALZ BLACK EDITION „OLÉ OLA“ CUVÉE, TROCKEN

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON
BEERIG-WÜRZIGE DUFTNOTEN MIT ETWAS SÜSSLICHEM HOLZ.
KÜHLE BEERENFRUCHT MIT TEMPERAMENT UND GUTER, KRÄFTIGER STRUKTUR. INTERNATIONALER EINSCHLAG BEI INTERESSANTER ZUSAMMENSETZUNG. 39,80

WEINGUT PHILIPP KUHN, PFALZ „INCOGNITO“ ROTWEINCUVÉE, TROCKEN

WIE BEKANNTE KÖCHE, SO HABEN AUCH WINZER IHRE GEHEIMEN VORLIEBEN. DIESES CUVÉE BESTEHT AUS EINIGEN NATIONALEN UND INTERNATIONALEN ROTWEINREBSORTEN. DIESE WOLLEN ABER UNERKANNT BLEIBEN – INCOGNITO EBEN. 39,80

WEINGUT PHILIPP KUHN, PFALZ PINOT NOIR „STEINBUCKEL“ GROSSES GEWÄCHS, TROCKEN

HOCHWERTIGER PINOT NOIR VON INTERNATIONALEM FORMAT, INTENSIVE FRUCHTNOTE, ERINNERND AN CASSIS, WALDBEERE, SCHWARZE KIRSCHEN UND PFLAUMEN.FLEISCHIGE NOTE UND ANKLÄNGE VON SCHWARZER OLIVE SOWIE SCHOKOLADE FINDET MAN IM GESCHMACK. 74,80

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, PFALZ TURTUR, ROTWEINCUVÉE, TROCKEN

CABERNET DORSA, MERLOT UND CABERNET SAUVIGNON VEREINEN SICH ZU EINEM KLEINEN RIESEN. REIFE BROMBEEREN, SCHWARZE JOHANNISBEEREN, EDLE BITTERSCHOKOLADE UND HELLES TABAKBLATT ERGEBEN EIN FACETTENREICHES AROMABILD. 41,80

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, PFALZ BLACK PRINT, ROTWEINCUVÉE, TROCKEN

ES BRAUCHTE MEHRERE SCHLÜCKE DES BLACK PRINT, UM DIESEN WEIN IN ALL SEINEN FACETTEN AUSZUKOSTEN. DIE REBSORTEN SIND UNTER ANDEREM ST.LAURENT, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET MITOS UND CABERNET DORSA. SIE ALLE SIND FÜR DIESES AROMENSPEKTAKEL VERANDWORTLICH. TIEF UND KOMPLEX. 44,80



OFFENE WEINE IM AUSSCHANK

WEISS

0,2 l

0,5 l

WEINGUT PFANNEBECKER, RHEINHESSEN RIESLING, TROCKEN

KLARER UND FRUCHTIGER RIESLING,
MIT EINER LEBENDIGEN FRISCHE
UND MILDER SÄURE.

8,50

17,90

WEINGUT PFANNEBECKER, RHEINHESSEN GRAUBURGUNDER, TROCKEN

VIEL PASSIONSFRUCHT
MIT ETWAS APFEL UND BLÜTENDUFT,
FEINSAFTIG, MIT EINEM HAUCH EXTRASÜSSE.

8,50

17,90

WEINGUT PFANNEBECKER, RHEINHESSEN WEISSBURGUNDER, TROCKEN

EIN VOLLMUNDIGER WEISSBURGUNDER
MIT ANIMIERENDEN APFELNOTEN
UND EINER ZARTEN KRÄUTERNOTE.

8,50

17,90

WEINGUT J. HOFMANN & WILLEMSWILLE, RHEINHESSEN „FUSION“ CUVÉE AUS WEISSBURGUNDER, SCHEUREBE & RIESLING, TROCKEN

HIER VEREINEN SICH WEISSBURGUNDER AUS RHEINHESSEN, SCHEUREBE
UND RIESLING VON DER SAAR ZU EINEM LEICHTEN UND
UNKOMPLIZIERTEN CUVÉE, WELCHES LUST AUF MEHR MACHT.

8,50

17,90



OFFENE WEINE IM AUSSCHANK

ROT

0,2 l

0,5 l

WEINGUT SALZL, ILLMITZ IM BURGENLAND BLAUFRÄNKISCH, TROCKEN

TIEFDUNKLES RUBINGRANAT, MIT VIOLETTEN REFLEXEN.
ANGENEHME DUNKLE DÖRRFRUCHTNASE MIT LEICHTEN
ANKLÄNGEN AN KIRSCHKOPF, SEHR SCHÖNE KRÄUTERWÜRZE,
ANGENEHM SCHMEICHELND AM GAUMEN.

7,90

16,90

WEINGUT WIMMER, NIEDERÖSTERREICH ZWEIGELT, TROCKEN

EIN ZWEIGELT, WIE MAN IHN GERN TRINKT.
TIEFRÖT, MIT BEERIGEM AROMA
UND EINER LEICHTEN HOLZNOTE.

7,90

16,90

WEINGUT AM KAISERBAUM, PFALZ DORNFELDER, FEINHERB

EIN WEICH AM GAUMEN SCHMECKENDER, BLASSROTER WEIN,
MIT IN DER NASE SCHMEICHELNDEN AROMEN VON
SCHWARZEN BEEREN, KIWI UND FEINEN RÖSTAROMEN.

8,90

19,90

WEINGUT LERGENMÜLLER, PFALZ MERLOT HERRENBERG, TROCKEN

DIESER MERLOT IST MIT EINER ELEGANZ AUSGESTATTET, DIE
SICH IN EINEM FEINEN DUFT NACH HERZKIRSCHEN UND EINEM
FRUCHTIG-WÜRZIGEN KÖRPER PRÄSENTIERT. DIE TANINE LASSEN
IHN TROTZ SEINES JUNGEN ALTERS SCHON SEHR SCHÖN
ENTWICKELT UND BALANCIERT WIRKEN.

8,90

19,90

ROSÈ

WEINGUT KIEFER, BADEN SPÄTBURGUNDER ROSÉ, TROCKEN

EIN VOLLMUNDIGER ROSÉ, MIT INTENSIVEN AROMEN VON ERDBEERE,
HIMBEERE UND ROTEN FRÜCHTEN.

7,90

16,90



BIERE	0,3 l	0,5 l
„DORFBRÄU“ VOM FASS	3,90	5,90
DUCKSTEIN DUNKEL VOM FASS	4,50	6,90
ALSTERWASSER	3,90	5,90
HOLSTEN ALKOHOLFREI	3,80	
ERDINGER HEFEWEIZEN		5,80
ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI		5,80
MINERALWASSER	0,25 l	0,75 l
MAGNUS GOURMET		
STILL ODER PRICKELND	4,00	7,80
SÄFTE	0,3 l	0,5 l
APFEL, ORANGE, MARACUJA, RHABARBER, CRANBERRY	3,90	5,80
SAFTSCHORLE	3,80	5,70
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		
COCA COLA / COCA COLA ZERO	3,90	5,50
FANTA	3,90	5,50
SPRITE	3,90	5,50
SPEZI	3,90	5,50
SCHWEPPE	0,2 l	
GINGER ALE	3,80	
BITTER LEMON	3,80	
TONIC WATER	3,80	
KAFFEE		
ESPRESSO	3,30	
ESPRESSO MACCHIATO	3,80	
ESPRESSO MARTINI	12,50	
DOPPELTER ESPRESSO	4,50	
CAFÉ CRÈME	3,50	
CAPPUCCINO	3,80	
LATTE MACCHIATO	4,50	

AUF DEN TISCHEN EINGEDECKTES WASSER WIRD NACH ANBRUCH BERECHNET.



SPIRITUOSEN

MAGENÖFFNER

0,05 l

MARTINI BIANCO / ROSATO	5,80
APEROL	5,80
CAMPARI BITTER	5,80
SHERRY	5,80

SPRITIGES

0,04 l

HAVANA CLUB 3 JAHRE	6,50
GOOD WODKA	6,50
WHISKEY BALLENTINES	6,50
GIN GORDON'S	6,50
GIN TANQUERAY	7,80

LONGDRINKS

0,2 l

CUBA LIBRÈ	10,80
GOOD WODKA LEMON	10,80
GOOD WODKA TONIC	10,80
WHISKEY COLA	10,80
CAMPARI ORANGE	10,80
GIN TONIC, GORDON'S	10,80
GIN TONIC, TANQUERAY	12,50

PIEKFEINE BRÄNDE UND GEISTE

0,02 l

HASELNUSSGEIST	9,80
ZWETSCHGENBRAND	9,80
MIRABELLENBRAND	9,80
WILLIAMSBIRNENBRAND	9,80

MAGENSCHLIESSER

0,04 l

AVERNA	5,50
RAMAZZOTTI	5,50
BAILEY'S	5,50
HENNESSY FINE DE COGNAC	12,00
RON ZACAPA	11,00
MARKERS MARK	13,00
EISWEIN	6,50

	0,02 l	0,04 l
HELBING KÜMMEL	3,00	5,00
JÄGERMEISTER	3,00	5,00
JÄGERMEISTER „MANIFEST“	4,50	7,50
TRESTER, DEUTSCHER GRAPPA	4,50	7,50
JUBILÄUMS AQUAVIT	3,00	5,00
SAMBUCA	3,00	5,00
SAMBUCA KAFFEE	3,50	6,00
FERNET BRANCA	3,00	5,00