

HERZLICH WILLKOMMEN

Das Restaurant Schlotfeger verwöhnt seine Gäste schon seit 1988, geführt von Josef Kornberger. Seit Juli 2021 führt Sukhbir Singh Ghuman das Restaurant erfolgreich fort. Erbaut wurde das Haus in der Goethestraße 38 im Jahr 1688 und blickt auf eine über 300-jährige Geschichte zurück.

Unser qualitativ hochwertiges Aberdeen Rindfleisch aus der Provinz San Luis in Zentral-Argentinien zählt zu den besten Fleischrindern der Welt.

Wir möchten Sie, soweit es geht, mit Top Produkten aus der Region begeistern und gleichzeitig die regionale Wirtschaft stärken.

All unsere Fleischgerichte werden ausschließlich am offenen Kamin gegrillt.

Passend zu den Steaks bereiten wir für Sie leckere Beilagen zu.

Unsere Salatecke wird täglich frisch zubereitet, an dem Sie sich gerne selbst bedienen können.

Wir freuen uns, dass Sie das Restaurant Schlotfeger besuchen und werden alles tun, um Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm und entspannt wie möglich zu gestalten.

Das Schlotfeger-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und einen unvergesslichen Aufenthalt im Restaurant Schlotfeger.

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind auf der letzten Seite zu finden.



Über Ihre positive Bewertung bei Google würden wir uns sehr freuen!





„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“

François de La Rochefoucauld

Saisonkarte

7	Kürbiscremesuppe „Hokkaido“ ^{A, B} mit Sahnehaube und Croûtons	5,90€
8	„Salsa Baguette“ ^B 4 gegrillte Weißbrotscheiben mit Kräuterbutter, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Koriander, Minze, Ingwer und Oregano	5,40€
9	Pana Cotta ^A mit Vanilleschoten auf Himbeersauce	5,90€
	Glühwein „Christkindles“ Glühwein	0,2l 3,40€
	Cocktail des Monats Genießen Sie unseren Cocktail des Monats Fragen Sie unser Service-Team nach dem aktuellen Cocktail	0,4l 7,20€



Aperitifs & Spritz

Pinot Noir Brut Blanc de Noir ^J 	12,0%	0,1l 0,75l	3,90€ 37,90€
Prosecco ^J	10,5%	0,1l	3,60€
Aperol Spritz ^{4, 8, J}		0,4l	6,90€
Aperol Spritz Spezial mit Pinot Noir Brut ^{4, 8, J} 		0,4l	7,50€
Limoncello Spritz 		0,4l	6,90€
Hugo ^J weiß oder alkoholfrei	6,9%	0,4l	6,90€
Lillet Orange Spritz ^J		0,4l	6,90€
Lillet Wild Berry ^J		0,4l	6,90€
Campari Spritz ⁴ Orange oder Soda		0,4l	6,90€
Fresco Spritz Ramazzotti mit Schweppes Tonic water 		0,4l	6,90€
Gin Tonic ⁸ Schweppes Tonic water 		0,4l	6,90€
Portwein Delaforce rot oder weiß	19,0%	4 cl	4,90€

Aus dem Fass

Greif Bräu Pils, Forchheim	0,3l 0,5l	3,20€ 4,90€
Greif Bräu Hell, Forchheim	0,5l	4,90€
Mönchshof Kellerbier	0,5l	4,90€
Radler	0,4l	4,10€

Aus der Flasche

Greif Schlöbberla, Forchheim 	0,5l	4,90€
Klosterbrauerei Weißenhohe Märzen ^B	0,5l	4,90€
Heineken Original 	0,33l	4,90€
Mönchshof Naturtrüb ^B alkoholfrei	0,5l	4,90€
Schneider Weisse ^B Original (dunkel)	0,5l	4,90€
Gutmann Weizen ^B hell oder alkoholfrei	0,5l	4,90€
Erdinger Hefeweizen ^B hell oder alkoholfrei	0,5l	4,90€
Gaas Seidla ^{3, 4, 7} Krug Bräu (Lagerbier, Cola & Kirschwein) 	0,5l	4,90€
Colaweizen, Bananenweizen ^{3, 4, 7, B}	0,5l	4,90€
Russe (Weizen & Zitronenlimonade)	0,5l	4,90€
Diesel ^{3, 4, 7} (Bier & Cola) 	0,5l	4,90€

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Light, Mezzo Mix ^{3, 4, 7}	0,2l	2,70€
	0,4l	4,70€
Sprite, Fanta ^{3, 4}	0,2l	2,70€
	0,4l	4,70€
Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,2l	2,90€
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,2l	2,90€
Schweppes Tonic Water ⁸	0,2l	2,90€
Bionade Holunder ^B	0,3l	3,70€
Mineralwasser still, medium oder spritzig	0,4l	3,40€
Frankenbrunnen Mineralwasser still oder spritzig	0,75l	5,90€

Säfte

Apfelsaft	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Orangensaft	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Maracujanektar	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Traubensaft	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Grapefruitsaft	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Bananennektar	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Johannisbeernektar	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Kirschnektar	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Fruchtcocktail (Orange, Grapefruit, Kirsch, Banane)	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
KiBa (Kirsch-Banane)	0,2l	2,90€
	0,4l	5,20€
Saftschorlen	0,4l	4,80€

Weißweine

Weinschorle [↓]			0,2l	3,90€
			0,4l	5,90€
Weisser Burgunder [↓] 	Rheinhessen		0,2l	6,00€
trocken, elegant, fruchtig			1,0l	25,80€
Grauer Burgunder [↓] 	Rheinhessen		0,2l	6,50€
trocken, kräftig, fruchtig			0,75l	23,00€
Süss & Fruchtig [↓]	Württemberg		0,2l	6,10€
Riesling, lieblich, fruchtig			0,75l	21,60€
Pinot Grigio D.O.C. [↓]	Italien		0,2l	6,50€
trocken, fruchtig, frisch			0,75l	23,00€
Westhofener Weisser Burgunder [↓] 	Rheinhessen		0,75l	26,90€
trocken, saftig, geschmeidig				
Rotenstein Weisser Burgunder [↓] 	Rheinhessen		0,75l	36,00€
trocken, intensiv, opulent in der Nase				

Roseweine

Rosé [↓] 	Rheinhessen		0,2l	6,10€
trocken, erfrischend, saftig			0,75l	21,60€
Die Sonnenwinzer Rosé [↓]	Baden		0,2l	6,10€
Spätburgunder Weißherbst, lieblich, fruchtig			1,0l	26,00€
Gallo Grenache Rosé [↓]	USA		0,2l	6,10€
lieblich, erfrischend, fruchtig			0,75l	21,60€

Weingut am Lump

Escherndorfer Fürstenberg [↓]	Franken		0,2l	6,10€
Silvaner, trocken, füllig, fein			1,0l	26,00€
Escherndorfer Fürstenberg [↓]	Franken		0,2l	6,10€
Bacchus, trocken, herzhaft, exotisch			1,0l	26,00€
Rotling [↓] 	Franken		0,2l	6,10€
trocken, fruchtig			1,0l	26,00€

Rotweine

St. Laurent ^J trocken, dunkel, kraftvoll	Rheinhessen	0,2l 0,75l	6,50€ 23,00€
Süss & Fruchtig Cuvée ^J lieblich, elegant, fruchtig	Württemberg	0,2l 0,75l	6,10€ 21,60€
Lancatay, Malbec Mendoza ^J trocken, kräftig, dunkel	Argentinien	0,2l 0,75l	6,90€ 24,50€
Los Toneles Malbec Reserva ^J trocken, kräftig, rustikal	Argentinien	0,2l 0,75l	6,90€ 24,50€
Zinfandel ‚Gallo‘ ^J trocken, fruchtig, harmonisch	USA	0,2l 0,75l	6,10€ 21,60€
Chianti Poggio al Casone D.O.C.G. ^J trocken, fein-würzig	Italien	0,2l 0,75l	6,20€ 22,00€
Casillero del Diablo Reserva ^J trocken, mittelschwer, elegant	Chile	0,2l 0,75l	6,80€ 24,00€
Lindemans Shiraz ^J trocken, kräftig	Australien	0,2l 0,75l	6,80€ 24,00€
Merlot Grand Sud ^J trocken, leicht, mundig	Frankreich	0,2l 1,0l	5,90€ 25,50€
Primitivo Doppio Passo Salento IGT ^J halbtrocken, samtig & weich	Italien	0,2l 0,75l	6,80€ 24,00€

Flaschenweine

Escherndorfer Lump ^J Spätburgunder Spätlese, trocken, edel	Franken	0,75l	24,00€
Mouton Cadet A.O.P. ^J Baron Philippe de Rothschild, trocken, klassischer und eleganter Bordeaux	Frankreich	0,75l	33,00€
Bermersheimer Dornfelder ^J  trocken, kompakt, vollmundig	Rheinhessen	0,75l	34,00€
Escherndorfer Lump Spätburgunder ^J  Spätlese, trocken	Franken	0,75l	26,00€
Dettelbacher Sonnenleite ^J  Schwarzriesling, trocken	Franken	0,75l	26,00€

Suppen

1	Zwiebelsuppe „Französische Art“ A, B mit Käse überbacken	5,90€
2	Kräutercremesuppe A, B, G mit frischen Kräutern und Garnelenstücken	5,90€
3	Steinpilzrahmsuppe A, B mit Sahnehaube	5,90€
4	Rinderkraftbrühe B, C mit Grießklößchen	4,90€
5	Bärlauchcremesuppe A, B mit Sahnehaube	5,90€
6	Tomatensuppe A, B mit Sahnehaube und Croûtons	4,90€

Alle Suppen sind hausgemacht und servieren wir mit einem Brotkorb.

Vorspeisen

10	Schnecken „Madriдер Art“ 1, A, H Überbacken mit feiner Tunke aus Speck, Champignons, Zwiebeln und Tomaten	10,10€
11	Muscheln A, H Überbacken mit Kräuterweißweinsud	10,10€
12	Gebackene Champignons A, B, C in hausgemachter Panade, dazu Sauce Tartare	9,90€
13	Maiskolben A, E mit Kräuterbutter und Sellerieesalz	5,60€
14	Knoblauchbrot A, B Ofenfrisch gebacken	4,90€
15	Camembert A, B, C Gebacken mit Preiselbeeren, Brotkorb und Butter	9,90€
16	Gebratene Barbarie Entenbrust A, B auf verschiedenen Blattsalaten, Croûtons, Sauerrahmdressing und Weißbrot	10,10€
17	Tomaten Mozzarella A, B Serviert auf frischem Salatbett, Oregano, Balsamicodressing und Weißbrot	9,90€
18	Gebackener Ziegenkäse A, B, C mit Saisonsalat, Balsamicodressing, Süßsauersauce oder Quarkdip und Weißbrot	9,90€
19	Gebackene Avocados A, B, C mit Saisonsalat, Balsamicodressing, Süßsauersauce oder Quarkdip und Weißbrot	9,90€

Steaks

20	Hüftsteak	200 g	17,90€
21	Rib-Eye-Steak Saftiges Rindersteak mit Fettauge	250 g	23,90€
22	Kalbssteak	200 g	23,90€
23	Filetsteak	150 g	18,90€
24		200 g	24,90€
25	Rumpsteak	200 g	21,90€
26	Rumpsteak mit Fettrand	250 g	21,90€
27	Rumpsteak „el Grande“ Roastbeef mit Fettrand, ab 300 g	je 100 g	8,90€
28	Farmersteak Roastbeef mit Fettrand und Filet, ab 400 g	je 100 g	11,40€

Gerne servieren wir Ihnen auch größere Steakportionen.

Saucen zum Steak

30	Sauce „Diabolo“ ¹ Pikante Tomaten-Chilisauce mit Paprika, Zwiebeln und Mais	3,90€
31	Sauce „A la Crème“ ^{1, A, B} Champignonrahmsauce	3,90€
32	Sauce „Schlotfeger“ ^{1, B, D, E} Braune Sauce mit Speck, Zwiebeln und Champignons	3,90€
33	Sauce „Diane“ ^{A, B, D, E} Feine Sauce mit verschiedenen Pilzen und Pfifferlingen	3,90€
34	Sauce „Provençal“ ^{1, A, B, D} Delikate Sauce aus Speck, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und frischen Kräutern	3,90€
35	Sauce „Madagaskar“ ^{A, B, D, E} Würzige Sauce mit grünem Pfeffer	3,90€
36	Sauce „Hollandaise“ ^{2, A, C} Holländische Buttersauce	3,90€
37	Sauce „Béarnaise“ ^{2, A, C} Aufgeschlagene Butter-Sauce mit Gewürzen der französischen Küche	3,90€

Alle Saucen zum Steak sind hausgemacht.

Steak & Hummer

38	Filetsteak & Hummerkrabben ^G 150 g Filetsteak und 4 Black Tiger Salzwassergarnelen ohne Kopf und Schwanz	29,90€
39	Hummerkrabben ^G 8 Black Tiger Salzwassergarnelen ohne Kopf und Schwanz	21,90€

Grillspieße

40	Schlotfeger-Spieß ^{1, B, D, E} 250 g, Rinderfilet, Schweinelende und Grillspeck in einer braunen Sauce mit Speck, Zwiebeln und Champignons	18,90€
41	Filet-Spieß „Diabolo“ ¹ 250 g, Rinderfilet und Schweinelende in pikanter Tomaten-Chilisauce mit Paprika, Zwiebeln und Mais	18,90€
42	Filet-Spieß „A la Crème“ ^{1, A, B} 250 g, Rinderfilet, Schweinelende in Champignonrahmsauce	18,90€

Grillspezialitäten

50	Schweinelendchen „Diane“ ^{A, B, D, E} 200 g in feiner Sauce mit verschiedenen Pilzen und Pfifferlingen	17,90€
51	Schweinelendchen „Provençal“ ^{1, A, B, D, E} 200 g in delikater Sauce aus Speck, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und frischen Kräutern	17,90€
52	Grillteller ¹ 300 g, je 100g Roastbeef, Schweinelende, Kalbsrücken und Grillspeck	18,90€
53	Minigrill ¹ 200 g, je 100g Roastbeef, Schweinelende und Grillspeck	13,60€
54	Tournedos „Béarnier Art“ ^{A, B, C} 200 g Rinderfiletscheiben auf Toast mit Sauce Béarnaise	23,60€
55	Pfeffersteak „Schlotfeger“ 200 g Hüftsteak mit geschrotetem, schwarzem Pfeffer	18,90€
56	Pfeffersteak „Schlotfeger Spezial“ 200 g Roastbeef mit geschrotetem, schwarzem Pfeffer	22,90€
57	Filetsteak „Madagaskar“ ^{A, B, D, E} 200 g Rinderfilet mit würziger Sauce aus grünem Pfeffer	24,90€
58	Toast „A la Crème“ ^{A, B} 200 g Schweinelende auf Toast mit Champignonrahmsauce	15,50€

Grillplatten

60	Schlotfegerplatte ^{A, B, C, D, E} 250 g, Spieß aus Rinderfilet, Schweinelende und Grillspeck mit großer Gemüseplatte, 2 Saucen und Herzoginkartoffeln	Pro Person	29,90€
61	Chateaubriand ^{A, B, C} 200 g Rinderfilet mit großer Gemüseplatte, Pommes frites und Sauce Béarnaise	Pro Person	34,90€
62	Entrecôte Double ^{A, C} 200 g Roastbeef mit großer Gemüseplatte und Pommes frites	Pro Person	30,90€
63	Hüftsteakplatte ^{A, C} 200 g Hüftsteak mit großer Gemüseplatte und Kroketten	Pro Person	26,90€
64	Grillplatte ¹ 300 g, je 100g Roastbeef, Schweinelende, Kalbsrücken, Grillspeck, mit großer Gemüseplatte und Bratkartoffeln	Pro Person	29,90€

Gemüseplatten bestehend aus Brokkoli, Blattspinat, Gemüsemais, Bohnen mit Speck und Erbsen mit Karotten.

Lamm & Pute

70	Lammlachse	150 g	17,90 €
71	Zartes Rückensteak vom neuseeländischen Lamm	200 g	22,90 €
72	Putensteak Saftiges Putensteak gegrillt	200 g	14,90 €
73	Putenschnitzel ^{B, C} Saftiges Putenschnitzel paniert	200 g	14,90 €
74	Putenspieß „Mexican“ ¹ In pikanter Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Mais	200 g	15,90 €

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch auch größere Steakportionen.

Steak-Menüs (Für 2 Personen)

Unsere Steak-Menüs enthalten eine Suppe nach Wahl in zwei Tassen vorweg.
Zum Hauptgang servieren wir eine Flasche Wein (Lindemans Shiraz, Zinfandel Gallo, Gallo Grenache Rosé oder Pinot Grigio).

Zum Abschluss gibt es eine leckere Nachspeise (Schoko-Brownie, Bananensplit, Crêpes, gebackene Bananen oder Apfelküchle) auf zwei Teller serviert.

80	Schlotfegerplatte ^{A, B, C, D, E}	85,90€
	2x250 g, Spieß aus Rinderfilet, Schweinelende und Grillspeck mit großer Gemüseplatte, 2 Saucen und 2x Herzoginkartoffeln	
81	Chateaubriand ^{A, B, C}	93,90€
	2x200 g Rinderfilet mit großer Gemüseplatte, 2x Pommes frites und Sauce Béarnaise	
82	Entrecôte Double ^{A, C}	86,90€
	2x200 g Roastbeef mit großer Gemüseplatte und 2x Pommes frites	
83	Hüftsteakplatte ^{A, C}	79,90€
	2x200 g Hüftsteak mit großer Gemüseplatte und 2x Kroketten	
84	Grillplatte ¹	79,90€
	2x300g, je 2x100g Roastbeef, Schweinelende und Kalbsrücken, dazu 2x Grillspeck mit großer Gemüseplatte und 2x Bratkartoffeln	

Gemüseplatten bestehend aus Brokkoli, Blattspinat, Gemüsemais, Bohnen mit Speck und Erbsen mit Karotten.

Vegetarisch

90	Gemüseschnitzel ^{A, B}	13,90€
	mit Saisonsalat, Balsamicodressing, Süßsauersauce oder Kräuterquark und Weißbrot	
91	Gebackener Ziegenkäse ^{A, B, C}	10,50€
	mit Saisonsalat, Balsamicodressing, Süßsauersauce oder Kräuterquark und Weißbrot	
92	Gebackene Avocados ^{A, B, C}	10,50€
	mit Saisonsalat, Balsamicodressing, Süßsauersauce oder Kräuterquark und Weißbrot	
93	Camembert ^{A, B, C}	10,50€
	Gebacken mit Preiselbeeren, Brotkorb und Butter	
94	Tomaten Mozzarella ^{A, B}	10,50€
	Serviert auf frischem Salatbett, Oregano, Balsamicodressing und Weißbrot	
95	Gemüseplatte ^{A, E}	13,90€
	Brokkoli, Blattspinat, Gemüsemais, Erbsen mit Karotten und Weißbrot	

Beilagen

100	Knoblauchbrot ^{A, B}	4,90€
101	Maiskolben ^{A, E} mit Kräuterbutter und Selleriesalz	5,60€
102	Ofenkartoffel ^A mit Kräuterbutter oder Kräuterquark	4,90€
103	Pommes frites	3,90€
104	Bratkartoffeln ¹ mit Zwiebeln und Speck	4,60€
105	Kroketten ^B	4,60€
106	Herzoginkartoffeln ^{B, C} Runde Kartoffelplätzchen aus Kartoffelpüree	4,50€
107	Kartoffelröstinchen Taler aus geriebenen Kartoffeln	4,50€
108	Reis ^A	3,90€
109	Prinzessbohnen ¹ Feine grüne Bohnen mit Speckwürfeln	4,60€
110	Brokkoli ^{A, C} mit Sauce Hollandaise	4,90€
111	Blattspinat ^{A, E} mit ganzen Blättern, gekocht	4,90€
112	Gemüsemais ^A mit Kräuterbutter	4,50€
113	Erbsen und Minikarotten ^A mit Kräuterbutter	4,20€

Kindermenü

120	Putensteak ^{A, B, C} gegrillt, mit Pommes frites	8,90€
121	Putenschnitzel ^{A, B, C} paniert, mit Pommes frites	8,90€
122	Knusper-Putenschnitzel ^{A, B, C} mit Cornflakes-Panade, mit Pommes frites	8,90€
123	Gemüseschnitzel ^B paniert mit Pommes frites	7,90€

Salatecke

130	Kleiner Salatteller ^{A, B, C, D, E 9}	7,50€
	Frischer Saisonsalat wahlweise mit hausgemachtem Sauerrahm-, ital. Kräuter-, Balsamico- oder Frenchdressing	
131	Großer Salatteller ^{A, B, C, D, E 9}	9,80€
	Frischer Saisonsalat wahlweise mit hausgemachtem Sauerrahm-, ital. Kräuter-, Balsamico- oder Frenchdressing	

Gerne können Sie sich **einen Teller** am reichhaltigen Salatecke selbst zusammenstellen.

Nachspeisen

140	Eiskaffee ^{3, A}	5,90€
141	Crêpes Schoko ^{A, B, C, F} mit 2 Kugeln Vanilleeis und geriebenen Nüssen, Schokosauce und Sahne	6,90€
142	Crêpes Zimt & Zucker ^{A, B, C} mit 2 Kugeln Vanilleeis, Zimt, Zucker und Sahne	6,90€
143	Frühlingsbecher ^{A, B, C} Je 1 Kugel Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne	4,90€
144	Schoko Brownie ^{A, B, C} mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	6,90€
145	Heiße Liebe ^{A, B, C} 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,90€
147	Schlotfegerbecher „Deluxe“ ^{3, A, B, C, F} Walnuss-, Vanille-, Schoko- und Erdbeereis, Baileys Irish-Cream, Schokosauce, Nüsse und Sahnehaube	7,90€
148	Dessertteller „A la Chef“ ^{A, C} Schoko-, Rotwein- und Weißweinsteinmousse, Erdbeereis und Sahne	7,90€
149	Apfelstrudel ^{A, B, C} mit ganzen Apfelstücke, Rosinen und 2 Kugeln Vanilleeis	5,90€
150	Frisch gebackene Bananen ^{A, B, C} mit 1 Kugel Vanilleeis, Whiskylikör (Drambuie) und Sahne	6,90€
151	Bananensplit ^{A, B, C} mit 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne und Schokosauce	6,50€
152	Frisch gebackene Apfelküchle ^{A, B, C} mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	6,90€

Warme Getränke

Espresso ⁷		3,00€
Espresso Macchiato ^{7, A}		3,20€
Kaffee ⁷		3,40€
Kaffee koffeinfrei		3,40€
Cappuccino ^{7, A}		3,70€
Milchkaffee ^{7, A}		4,00€
Latte Macchiato ^{7, A}		4,00€
Affogato al caffè ^{7, A}		4,20€
Tee ⁷		3,00€
Kräuter, Grün, Ingwer-Lemon, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Schwarz, Hagebutte		
Irish Coffee ^{7, A}		7,50€
hausgemacht mit irischem Whisky und Sahnehaube		

Obstbrände

Williams Birne	Original Schladerer	40%	2 cl	3,10€
Williams-Christ	Brennerei Nägel Poxdorf	40%	2 cl	3,10€
Haselnuss	Original Streitberger	40%	2 cl	3,10€
Mirabelle	Original Schladerer	42%	2 cl	3,10€
Himbeergeist	Original Schladerer	42%	2 cl	3,10€
Ouzo 12	Anis, Griechenland	38%	2 cl	2,90€
Barack Puszta	Aprikose, Ungarn	37%	2 cl	2,90€
Sliwowitz	Pflaume, Kroatien	40%	2 cl	2,90€
Calvados Papidoux Fine	Apfel, Frankreich	40%	2 cl	2,90€

Liköre

Baileys Irish Cream ^{4, A}	Sahnelikör	17%	2 cl	2,80€
Amaretto ⁴	Mandellikör	25%	2 cl	2,50€
Kirschlikör	Brennerei Nägel Poxdorf	20%	2 cl	2,90€

Kräuter & Bitter

Ramazzotti	Kräuterlikör, Italien	30%	2 cl	2,90€
Jägermeister	Kräuterlikör, Deutschland	35%	2 cl	2,90€
Averna	Bitterlikör, Italien	29%	2 cl	2,90€
Fernet Branca	Bitter, Italien	39%	2 cl	2,90€
Underberg	Kräuterdigestif, Deutschland	44%	2 cl	3,50€
Streitberger Bitter	Bitterlikör, Franken	35%	2 cl	2,90€

Weinbrand & Cognac

Metaxa 7 *	Weinbrand, Griechenland	40%	2 cl	3,00€
Grappa	Tresterbrand, Italien	40%	2 cl	3,00€
Hennessy	Cognac, Frankreich	40%	2 cl	4,30€
Remy Martin VSOP	Cognac, Frankreich	40%	2 cl	4,20€

Wodka

Moskovskaya	Russland	38%	2 cl	2,90€
Grasovka Bisongras	Polen	37,5%	2 cl	2,90€

Aquavit

Malteser	Deutschland	40%	2 cl	2,80€
Linie	Norwegen	41,5%	2 cl	3,20€
Jubiläums	Dänemark	40%	2 cl	3,20€

Sekt & Champagner

Freixenet halbtrocken		0,75l	19,00€
Fürst von Metternich trocken	Riesling Sekt	0,75l	24,00€
Prosecco		0,75l	22,50€
Pommery Brut Royal	Champagner	0,75l	45,00€

Longdrinks

Wodka Orange	0,3l	7,20€
Wodka Lemon ⁸	0,3l	7,20€
Bacardi Orange	0,3l	7,20€
Bacardi Cola ^{3, 4, 7}	0,3l	7,20€
Cuba Libre ^{3, 4, 7}	0,3l	7,20€
Whisky Cola ^{3, 4, 7}	0,3l	7,20€
Gin Tonic ⁸ mit Schweppes Tonic Water	0,4l	7,20€

Whisky

Jim Beam	40%	4 cl	5,50€
Jack Daniels	40%	4 cl	6,50€
Glenfiddich 12 Jahre	40%	4 cl	7,10€
Tullamore Dew	40%	4 cl	6,90€
Cardhu 12 Jahre	40%	4 cl	7,10€

Inhaltsstoffe

- 1 Mit Konservierungsstoff
- 2 Mit Geschmacksverstärker
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Farbstoff
- 5 Mit Phosphat
- 6 Mit Süßungsmittel
- 7 Koffeinhaltig
- 8 Chininhaltig
- 9 Geschwärzt
- 10 Enthält Phenylalaninquelle
- 11 Geschwefelt
- 12 Gewachst

Allergene

- A Milchprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Glutenhaltiges Getreide
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Schalenfrüchte
- G Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Schwefeldioxid und Suphfite
- K Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse