



## Herzlich Willkommen

in unserer badischen Wein-, Kunst- und Gourmet-Stube „Zum Türkenlouis“! In unserem Restaurant können Sie in kunstvollem Ambiente erlesene Weine und kulinarische Spezialitäten aus dem Badnerland genießen. Bei entsprechendem Wetter halten wir unsere Sonnenterrasse mit einem herrlichen Panoramablick auf den Zwenkauer See für Sie bereit.

Mit viel Liebe zum Detail servieren wir Ihnen die Perlen der badischen Küche. Freuen Sie sich auf handgeschabte Spätzle, Schupfnudeln, Maultaschen und weitere kulinarische Schätze aus der Region. Um jederzeit die beste Qualität und größtmögliche Frische unserer Speisen gewährleisten zu können, bieten wir Ihnen eine Auswahl saisonal wechselnder Gerichte an. **Wenn Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben, zögern Sie bitte nicht, dazu unser Personal zu Rate zu ziehen.**

Mit erlesenen, intensiven Weinen aus den sonnenverwöhnten Lagen des Badnerlands – aus Mittelbaden, der Ortenau, Markgräflerland und Kaiserstuhl – bilden wir für Sie ein repräsentatives Spektrum der Region ab. Die vom Rhein geprägten Böden formen kräftige Rebsorten und sind die Grundlage des einzigartigen Charakters dieser südwestdeutschen Weine. Überzeugen Sie sich selbst von den edlen Tropfen der Winzergenossenschaft Bischoffingen, einem fruchtigen Franckensteiner Zweigelt oder den prämierten Grauburgundern des Weinguts Siegbert Bimmerle.



Es handelt sich hierbei um den Markgrafen Ludwig Wilhelm von Baden-Baden (\* 8. April 1655 in Paris; † 4. Januar 1707 in Rastatt). Er war Regent der Markgrafschaft Baden-Baden, Bauherr des Rastatter Schlosses, Generalleutnant aller kaiserlichen Truppen und ein siegreicher Feldherr in den Türkenkriegen. Seinen an den Sonnenkönig Louis XIV angelehnten Spitznamen Türkenlouis erwarb er sich als Reichsfeldmarschall durch seine strategisch bemerkenswerten Erfolge im Kampf gegen die oft militärisch stark überlegenen Osmanen im Großen Türkenkrieg von 1683 bis 1699.



Marquis de Villars 1687 über den Türkenlouis:

*„Er – Ludwig Wilhelm I., Markgraf von Baden, der Türkenlouis – besitzt großen Mut, im Kampf hat er einen klaren und sicheren Blick. Er ist sehr tätig, wachsam, immer auf dem Pferd und von allen am meisten geeignet, ein großer Soldat zu werden, wenn der Eigendünkel ihm nicht in die Quere kommt. Denn auf Ratschläge hört er wenig, und wenn er sich gezwungen sieht, ihnen zu folgen, tut er es erst spät und niemals, ohne*

*wenigstens ein paar Änderungen vorgenommen zu haben, damit man glauben soll, es seien seine eigenen Gedanken. Er möchte umgänglich erscheinen, ist jedoch das Gegenteil für jemand, der ihm nicht blind gehorcht. [...] Für das Hofleben ist er wenig geeignet, da er mit den Ministern allzu frei und heftig redet. Insgesamt hat er alle Tugenden, die einer haben muss, wenn er eines Tages eine Armee würdig führen will – aber auch alle Fehler, die die Lust, sie ihm anzuvertrauen, benehmen.“*



Verschenken Sie Ihren Liebsten einen unvergesslichen Aufenthalt in unserer Badischen Wein-, Kunst- und Gourmet-Stube „Zum Türkenlouis“. **Gutscheine** erhalten Sie bei uns ab 20,- €-fragen dazu gern unser freundliches Personal.

Der Türkenlouis wird in der kommenden Ausgabe des Restaurantführers „Der große Guide“ gelistet. Die Beschreibung trifft es auf den Punkt. Besonders hervorgehoben werden Preis-Leistung, Küche und unser differenziertes Weinangebot.



**DER GROßE GUIDE®**

**Restaurants & Hotels**

**2018**

Mit einem Gastkommentar von Lothar Eiermann

Eine große Auswahl gehobener und bester Gastronomie und Hotellerie in Deutschland, Österreich, Schweiz, Südtirol und dem Elsass. Aktuell beschrieben und bewertet.

**Zwenkau**

**Zum Türkenlouis**

☎ 04442 · Seepromenade 6 · 📠 (03 42 03) 55 61 60  
 Badische Küche · Küche: 11:30–21:30 Uhr · **Ruhetag:** Mo./Di. · **Ferien:** Januar  
 info@zum-tuerkenlouis.de · www.zum-tuerkenlouis.de · 📺

**Bhf.-8 km**

**Speisekarte:** 6 Hauptgerichte von 13,00 bis 19,00 €

💎 50 Weinpos.  
 Man muss vorausschicken, dass Günter Bauer, Inhaber der "Badischen Wein-, Kunst- und Bistrostube", gebürtiger Badenser und seiner alten Heimat noch eng verbunden ist. So bekam sein 2017 eröffnetes Restaurant den Namen "Türkenlouis", ein Spitzname des Markgrafen Ludwig Wilhelm von Baden-Baden, der sich im Großen Türkenkrieg 1683–1699 einen Namen gemacht hatte. Das Konzept lässt sich in kein festes Schema pressen: Restaurant, Galerie und kultureller Veranstaltungsort zugleich, kann man hier mit allen Sinnen genießen. Freundlich eingerichtet, mit Bildern und Skulpturen bereichert und einem herrlichen Blick auf den Zwenkauer See, lässt sich in weltoffener, entspannter Atmosphäre eine sorgsam zusammengestellte badische und saisonale Küche genießen. Handgeschabte Spätzle,





Schupfnudeln und Maultaschen gehören ebenso zum Angebot des sehr engagierten Küchenteams wie sorgfältig zubereitete Lamm- und Kalbsspezialitäten (Schweinefleisch sucht man vergeblich auf der Karte). Exzellente badische Weine, die es nicht im Einzelhandel gibt, runden das feine, alle sechs Wochen wechselnde Speiseangebot ab.





Die ausgestellten Gemälde, Grafiken und Skulpturen in unseren Gasträumen werden in regelmäßigen Intervallen gewechselt und durch die Leipziger Galerie bereitgestellt. Zu betrachten sind Werke namhafter Künstler, wie Bruno Griesel (Neue Leipziger Schule), Gaby Bürner, David Gericke und Horst Schulz-Merliès. Bei Interesse zögern Sie bitte nicht unser Personal zu kontaktieren. Weitere Informationen zu Kunst und Künstlern erhalten Sie auch unter: [www.leipziger-galerie.de](http://www.leipziger-galerie.de)



**Bruno Griesel**, 1960 in Jena geboren, hat zwischen 1981 und 1986 an der Hochschule für Grafik und Buchkunst Leipzig bei Volker Stelzmann, Wolfgang Peuker und Bernhard Heisig studiert, dessen Meisterschüler er bis 1989 war. Seit 1986 ist Griesel als freischaffender Künstler in Leipzig tätig und hat dort seit 1991 mit einigen Unterbrechungen bis 2010 sein Atelier im Specks Hof. Er wohnt und arbeitet in seinem Landhaus in der Nähe von Zerbst/Anhalt.



**Gaby Bürner**, 1948 in Baden-Baden geboren, hatte erste bewusste Kontakte zur Malerei in dem kunstorientierten Gymnasium der Klosterschule Baden-Baden. Das familiäre Umfeld ließ eine berufliche künstlerische Ausbildung leider nicht zu. Dessen ungeachtet war die Malerei zu jeder Zeit fester Bestandteil ihres Lebens. Neben der Teilnahme an diversen Fortbildungsseminaren erfolgten mehrere Studienreisen nach Spanien, Frankreich und Italien.



**Horst Schulz-Merliès**, dessen Bilder kubistische, konstruktivistische Formen enthalten, lebte von 1934-2014. Er studierte an den Staatlichen Werkkunstschulen in Wuppertal Druck, Design und Werbung. In Kassel studierte er Kunst bei Prof. Fritz Winter. Nach einigen Jahren als freier Maler folgte die Berufung als Art-Director in der gestaltenden Industrie. Nach dem Wohnungswechsel ins Elsass stand die Malerei im Vordergrund. Ein Kunstkritiker nannte ihn den letzten Maler der „Klassischen Moderne“.



**David Gericke** wurde 1965 in Argentinien geboren. Während seiner Studienzeit besuchte Gericke vier verschiedene Kunstschulen und schloss seine Ausbildung 1986 mit einem Diplom als Fachlehrer für plastische Kunst ab. Bereits während seiner Studienzeit begann er seine Werke in Argentinien in diversen künstlerischen Ausstellungen zu präsentieren. Seit 1992 lebt und arbeitet der Künstler nun in Europa.



Bei der Traditionsmetzgerei **Glasstetter** aus Völkersbach kehren regelmäßig die Feinschmecker und Sterneköche aus der ganzen Bundesrepublik ein, um ihren Schwarzwälder Schinken und andere hochwertige Fleischerzeugnisse zu ergattern. Auch wir sind begeistert und fahren mehrmals wöchentlich in den beschaulichen Südwesten, um Ihren Gaumen eine Freude bereiten zu können.

Mehr Bio und Regionalität als beim **Geflügelhof Fiebig** aus Grimma geht nicht. Der Kleinstbetrieb ist mit Leib und Seele beim Tier – genfreies Futter aus der Nachbarschaft und ein artgerechtes, glückliches Leben vom Ei bis zur Schlachtung. Ein Hof wie er im Buche steht!

Unseren Frischfisch beziehen wir von der **Forellenzucht Baden Baden**, bei der die Fische zwischen Wald und Wiesen im klaren Oosbachwasser heranwachsen und in Handarbeit verarbeitet werden. Seit 1877 liefert der Familienbetrieb Forellen, Lachsforellen und Saiblinge von höchster Güte.

Das Familienunternehmen **Käserei Birkenstock** beliefert uns mit einem urhessischen Naturprodukt, dem Handkäse. Mit oder ohne Musik ein köstlich-intensiver Geschmack, geprägt von traditionellen Rezepturen und einer seit 1959 währenden Sortenvielfalt.

Das Gute liegt so nah, denn auch die Leipziger **Conditorei Feiste** versteht ihr Handwerkskunst. Nach traditioneller Machart entstehen dort vielseitige und nach unserem Gusto geschmacklich hervorragende Kuchen- und Tortenspezialitäten, die wir Ihnen täglich frisch anbieten.

Die traditionell gewalzten Eiernudeln nach Hausmacherart des Mainfränkischen Familienbetriebes **Burk's Nudeln** werden nicht umsonst als Nudelkunst bezeichnet. Ein Geschmackserlebnis, das wir Ihnen gerne bei uns im Türkenlouis präsentieren wollen.

Familie Pfaff aus Thüringen bereitet in ihrer **Rhöner Eismanufaktur** ein einmaliges Sahneeis zu: Und zwar ausschließlich aus der hofeigenen, frischen Milch nach Crème Anglaise-Rezeptur. Selbstverständlich wird bei der Produktion auf sämtliche Farb- und Aromastoffe verzichtet. Das Bauernhofeis ist unsere wärmste Empfehlung zur Abrundung Ihres Menüs.



## Aperitif

€

|                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|
| Lillet Blanc - Weinaperitif                                          | 4,00 / 5 cl  |
| Lillet Rouge - Weinaperitif                                          | 4,00 / 5 cl  |
| Aperol Spritz <sup>2;6</sup> - Sekt, Aperol, Mineralwasser classic   | 5,40 / 0,2 l |
| Hugo <sup>4</sup> - Sekt, Mineralwasser classic, Holunderblütensirup | 5,40 / 0,2 l |
| Campari Orange <sup>2</sup> - Orangensaft mit Campari                | 4,50 / 0,2 l |
| Campari Soda <sup>2</sup> - Soda mit Campari                         | 4,50 / 0,2 l |
| Martini Bianco- Wermut                                               | 4,50 / 5 cl  |
| Martini Rosso- Wermut                                                | 4,50 / 5 cl  |
| Sandemann Sherry                                                     | 6,80 / 5 cl  |
| Sandemann Old Tawny Porto 10 Years                                   | 7,50 / 5 cl  |

## Aperitif alkoholfrei

|                                               |              |
|-----------------------------------------------|--------------|
| Palermo Bianco Tonic <sup>5;6</sup>           | 5,80 / 0,1 l |
| Palermo Amarino Ginger Ale <sup>2;3;5;6</sup> | 5,80 / 0,1 l |
| Palermo Rosso Bitter Lemon <sup>2;3;5;6</sup> | 5,80 / 0,1 l |

## Flaschenbier

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| Rothaus Tannenzäpfle Pils             | 3,20 / 0,33 l |
| Rothaus Tannenzäpfle Pils alkoholfrei | 3,20 / 0,33 l |
| Rothaus Radler <sup>3;4</sup>         | 3,20 / 0,33 l |
| Rothaus Hefeweizen                    | 4,30 / 0,5 l  |
| Rothaus Hefeweizen alkoholfrei        | 4,30 / 0,5    |



| Sekt                                                          | €                                 |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Riesling Sekt - Oberkircher Winzer, klassische Flaschengärung | 4,00 / 0,1 l<br>23,00 / 0,75 l    |
| Weißburgunder Sekt - Weingut Kopp, klassische Flaschengärung  | 23,00 / 0,75 l                    |
| Champagner                                                    |                                   |
| Pommery Brut Royal                                            | 14,00 / 0,1 l<br>89,00 / 0,75 l   |
| Ruinart „R“                                                   | 79,00 / 0,75 l<br>59,00 / 0,375 l |
| Ruinart Blanc de Blanc                                        | 99,00 / 0,75 l<br>79,00 / 0,375 l |
| Ruinart Rosé                                                  | 89,00 / 0,75 l<br>79,00 / 0,375 l |



Unsere Menü  
Empfehlung



Menü „Ludwig Wilhelm“

|                                     | €     |
|-------------------------------------|-------|
| <b>Zwenkauer „Bouillabaise“</b>     |       |
| Sauce Rouille und Knoblauchcroutons | 12,00 |

\*\*\*

Ab 2 Personen

|                                                   |            |       |
|---------------------------------------------------|------------|-------|
| <b>„Chateaubriand“ doppeltes Rinderfiletsteak</b> |            |       |
| Sauce Bèarnaise, Gemüse und Risoleekartoffeln     | pro Person | 32,00 |
| <i>Zubereitung ca. 45 min</i>                     |            |       |

\*\*\*

|                        |      |
|------------------------|------|
| <b>Crêpes suzette</b>  |      |
| Orangen und Vanilleeis | 9,00 |

|                                   |          |    |
|-----------------------------------|----------|----|
| Für 2 Personen als drei Gang Menü | zusammen | 99 |
|-----------------------------------|----------|----|





## Vorspeisen & Suppe



|                                                                                      | €     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Salat „Türkenlouis“ mit Kräutercroutons</b><br>mit Garnelen oder Rinderstreifen   | 11,00 |
| <b>Kalbstatar mit gebackenem Wachtelei</b><br>Röstbrot, Kaper und Kräutern           | 14,00 |
| <b>Ziegenkäsestrudel mit schwarzen Nüssen</b><br>eingelegten Feigen und Wildkräutern | 12,00 |
| <b>Rinderkraftbrühe</b><br>Flädle und Gemüse                                         | 5,00  |



## Vegetarisch & Fisch



|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>„Bibbeliskäs“</b><br>angemachter Quark mit Schnittlauch und Salzkartoffeln                         | 8,00  |
| <b>Forelle „Müllerin Art“</b><br>braune Butter, Zitrone, Petersilie, Salzkartoffeln und Beilagensalat | 18,00 |
| <b>Welsfilet</b><br>süße Zwiebeln, Roter Mangold und Maniok                                           | 19,00 |
| <b>Nudelrisotto mit weißem Tomatenschaum</b><br>gebackener Blumenkohl und gelbem Frisee               | 17,00 |



## Fleisch



|                                                                                          | €     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Geschmorte Ochsenbacken</b><br>mit Leipziger Allerlei und Selleriemousseline          | 19,00 |
| <b>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“</b><br>Schalotten, Gewürzgurke, Rote Bete und Spätzle | 21,00 |
| <b>Kalbsrückensteak</b><br>Bohnenkerne und gebackener CousCous                           | 22,00 |
| <b>Supreme von der Maispoularde</b><br>Röstgemüse und Risoleekartoffeln                  | 16,00 |



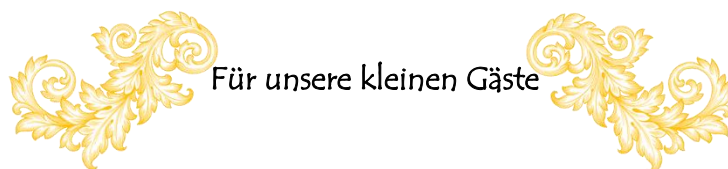
## Käse und süßes



|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Käseauswahl</b><br>Mit grüner Tomatenmarmelade, Feigensenf und Brot |       |
| 5 Sorten                                                               | 13,00 |
| 3 Sorten                                                               | 9,00  |
| <b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b><br>Ananas und Minze             | 9,00  |
| <b>Lauwarmes Schokoladentörtchen</b><br>Grand Marniercrème und Mango   | 10,00 |



|                                                                                        | €     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Flammkuchen klassisch</b><br>mit Speck, Zwiebeln und jungem Lauch                   | 11,00 |
| <b>Flammkuchen mit Ziegencamembert</b><br>mit Birne, jungem Lauch und Preiselbeeren    | 12,00 |
| <b>Flammkuchen mit geräuchertem Lachs</b><br>mit Zwiebeln, Preiselbeeren und Baby Leaf | 13,00 |
| <b>Flammkuchen mit Roastbeef</b><br>mit Zwiebeln, Wildkräutern und Bergkäse            | 14,00 |



|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Hähnchen-Nuggets</b><br>mit Buttermöhrrchen und Kartoffelstampf | 8,00 |
| <b>Penne rigate</b><br>mit fruchtiger Tomatensauce und Käse        | 6,00 |



|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Eisschokolade</b>                                                    | €    |
| Kakao, Vanilleeis und Sahne                                             | 5,90 |
| <b>Eiskaffee</b>                                                        |      |
| Kaffee, Vanilleeis und Sahne                                            | 5,90 |
| <b>Coupe Dänemark</b>                                                   |      |
| 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne               | 6,50 |
| <b>Schwedeneisbecher</b>                                                |      |
| 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne                   | 6,50 |
| <b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>                                         |      |
| Je 1 Kugel Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis                        | 6,50 |
| <b>Ananasbecher</b>                                                     |      |
| Je 1 Kugel Vanille-, Joghurt- und Ananassorbet, Ananaskompott und Sahne | 7,50 |

#### **weitere Eissorten**

Schokolade  
Vanille  
Haselnuss  
Weißer Kaffee  
Nougatkrokant  
Erdbeer  
Joghurt  
Cassissorbet  
Mangosorbet  
Ananassorbet  
je Kugel 2,00

*Wir bieten Ihnen ein täglich wechselndes Kuchen- und Tortenangebot. Lassen Sie sich an der Kuchenvitrine inspirieren.*

|                     |      |
|---------------------|------|
|                     | €    |
| <b>Stück Kuchen</b> | 3,80 |
| <b>Stück Torte</b>  | 4,20 |



## Brände und Kräuter

€

|                                          |             |
|------------------------------------------|-------------|
| Pircher Haselnuss                        | 6,00 / 4 cl |
| Siegbert Bimmerle Alter Zwetschgenbrand  | 6,00 / 4 cl |
| Siegbert Bimmerle Alter Mirabellenbrand  | 6,00 / 4 cl |
| Siegbert Bimmerle Altes Kirschwasser     | 6,00 / 4 cl |
| Siegbert Bimmerle Kirsch- Rubin- Likör   | 6,00 / 4 cl |
| Siegbert Bimmerle, Williams- Gold- Likör | 6,00 / 4 cl |
| Pascall Pflaumenbrand                    | 6,00 / 4 cl |
| Pascall Birnenbrand                      | 6,00 / 4 cl |
| Grappa Amarone Barrique                  | 9,00 / 4 cl |
| Fürst Bismarck Korn                      | 4,00 / 4 cl |
| Leipziger Kräuter Wilhelm                | 4,00 / 4 cl |

## Gin

|                                                          |             |
|----------------------------------------------------------|-------------|
| Bombay Gin England, London                               | 5,00 / 4 cl |
| Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Deutschland, Lossburg      | 9,00 / 4 cl |
| Tanqueray Imported England, London                       | 5,00 / 4 cl |
| Tanqueray Imported Rangpur England, London               | 6,00 / 4 cl |
| Long Horn Gin Deutschland, Leipzig                       | 8,00 / 4 cl |
| Gin Tonic <i>Bombay Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone</i> | 8,00 / 0,2l |





## Whisky, Whiskey & Cognac

### Cognac

€

Remy Martin 1738 Accord Royal Champagner- Cognac Frankreich, Cognac  
*betont fruchtigen Noten sowie Toffee und Schokolade, harmonisch, voll-mundig  
Pflaume und Feigenmarmelade*

12,00 / 4 cl

Hennessy Fine de Cognac Frankreich, Cognac  
*Kräftig, Zitrusfrüchte, Orangen, Zitronen, Gewürze, Honig, Hauch von Eiche  
Harmonisch, frisch, Brioche, gebrannte Mandeln, lang anhaltend*

10,00 / 4 cl

Hennessy XO Frankreich, Cognac  
*kandierte Früchten und harmonisch abgestimmter Würze Kakaobohnen,  
dunklen Früchten und Delikaten Holzakzenten, langer, sehr würziger Nachklang*

18,00 / 4 cl

### Whisky und Whiskey

Laphroaig 10 Jahre Single Malt Whisky, Schottland, Isle of Islay  
*Stark rauchig, Seetang eine Spur von überraschender Süße  
mit Nuancen von Salz und Torf, vollmundige Variante mit Langem Abgang*

9,00 / 4 cl

Glenfiddich 21 Jahre, Gran Reserva Single Malt Whisky Schottland, Dufftown, Banffshire  
*Intensiv, süßlich, blumig, Noten von Bananen, Feigen, Karamell, Leder, Eiche.  
Weich, trocken, pfeffrig, Hauch von Rauch, Ingwer, Gewürze.  
Lang anhaltend, trocken, würzig.*

24,00 / 4 cl

Dimple Golden Selection Blended Scotch Whisky, Schottland, Edingburgh  
*Zuerst recht kräftig, dann Mango, Mocca und gemischte Nüsse  
leichtes Brennen, dann bleibt seine süße und weiche Note zurück*

8,00 / 4 cl

Balblair vintage 1990 Highland Single Malt Scotch Whisky, Schottland, Edderton  
*harmonischen Komplexität, die würzige Töne ebenso bereithält wie einen Hauch  
von Honig und Rosinen. Vollmundige Aromatik*

21,00 / 4 cl

Slyrs Single Malt Whisky, Deutschland, Schliersee  
*Kräftige Intensität, Aromenvielfalt nach getrockneten Früchten, Aprikose,  
Orangenschale, Marzipan und Walnüssen  
Würziger Geruch nach frischem Ingwer und Karamell elegante Struktur mit einer spürbaren Süße*

12,00 / 4 cl

Woodford reserve Bourbon Whiskey, USA, Kentucky, Versailles  
*weich, rund und sanft mit komplexen Gewürzen und süßen Noten von Früchten  
und Minze. Ein Hauch Karamell, Vanille, Aprikose und Kakao*

9,00 / 4 cl



|      |                                                                                                                                            | €            |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2015 | Spätburgunder • Rotwein trocken • Oberkircher Winzer<br><i>Melonen-, Marillen- und Pfirsichnote, harmonisch ausbalanciert, milde Säure</i> | 5,20 / 0,2 l |
| 2014 | Spätburgunder • Rotwein trocken • Siegbert Bimmerle<br><i>Dunkle Beeren, harmonische Gerbstoffnote, kräftiger Körper</i>                   | 5,50 / 0,2 l |
| 2015 | Weißer Burgunder • Weißwein trocken • Oberkircher Winzer<br><i>Vielfältig nuancierte Geruchsnoten nach roten Früchten</i>                  | 5,20 / 0,2 l |
| 2015 | Betschgräbler Riesling • Weißwein trocken • Affentaler Winzer<br><i>Frisch-fruchtig, spritzig und belebend mit bekömmlicher Restsüße</i>   | 5,50 / 0,2 l |
| 2015 | Weißherbst • Rosé trocken • Oberkircher Winzer<br><i>Mit der frischen Aromatik roter Stachelbeeren und Erdbeeren</i>                       | 5,20 / 0,2 l |
| 2016 | Weißherbst • Rosé trocken • Weinhaus Siegbert Bimmerle<br><i>Dezente Dörrobstaromatik sowie Noten von reifen Erdbeeren und Himbeeren</i>   | 5,50 / 0,2 l |

## Dessertweine

|      |                                                       |              |
|------|-------------------------------------------------------|--------------|
| 2010 | Tokaji Aszù 5 Butten Ungarn, Tokaji                   | 8,00 / 4 cl  |
| 2000 | Tokaji Aszù 6 Butten Milleniumflasche, Ungarn, Tokaji | 11,00 / 4 cl |

\* Unser umfangreiches Sortiment von Flaschenweinen können Sie jederzeit in der separaten Weinkarte einsehen.



Seit 1996 erobert die St. Leonhards Quelle nicht nur die Herzen bewusster Wassergenießern sondern gehört auch im Naturkostsektor zu den „Bestsellern“ im Mineralwassersortiment.

Das Quellgebiet der St. Leonhardsquelle war schon bei den Römern ein Kraftplatz. Davon zeugt noch ein antiker Alterssockel, der mittlerweile dem St. Leonhardsbrunnen als Gefäß dient, sowie die Reste eines alten römischen Mitras-Tempels ganz in der Nähe. Nach Wiederentdeckung der Quelle im 18. Jahrhundert wurde sie schnell zum Ziel von Wallfahrern und später der feinen Münchner Gesellschaft. Man erhoffte sich durch Baden in und Trinken des St. Leonhardswassers Besserung bei Knochenbrüchen und Gelenksbeschwerden, Augen- oder Schwangerschaftsleiden.

Heutige moderne Messungen bestätigen die hohe bioenergetische Qualität: Die Biophysikerin Dr. Noemi Kempe untersuchte am Grazer Institut für Biosensorik und Bioenergetische Umweltforschung (IBBU) die im Wasser enthaltenen bioenergetischen Frequenzen nach dem „Steuerplan des Menschlichen Körpers“ (nach Paul Schmidt).

Unabhängig von seiner Wirkung überzeugt das „lebendige Wasser“ jedoch spätestens durch seinen ausgezeichneten Geschmack!

|                         | €            |
|-------------------------|--------------|
| St. Leonhard still      | 6,00 / 1,0 l |
| St. Leonhard medium     | 6,00 / 1,0 l |
| Sonnenquelle still      | 7,00 / 1,0 l |
| Lichtquelle still       | 7,00 / 1,0 l |
| Mondquelle still        | 7,00 / 1,0 l |
| Vollmondabfüllung still | 7,00 / 1,0 l |
| St. Georg still         | 6,00 / 1,0 l |
| St. Georg medium        | 6,00 / 1,0 l |



|                                                             | €                              |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| BadnerLand Mineralwasser classic                            | 3,10 / 0,25 l<br>5,80 / 0,75 l |
| BadnerLand Mineralwasser medium                             | 3,10 / 0,25 l<br>5,80 / 0,75 l |
| BadnerLand Mineralwasser still                              | 3,10 / 0,25 l<br>5,80 / 0,75 l |
| <b>Säfte von Vaihinger</b>                                  |                                |
| Apfelsaft                                                   | 3,30 / 0,2 l                   |
| Orangensaft                                                 | 3,30 / 0,2 l                   |
| Sauerkirschnektar                                           | 3,30 / 0,2 l                   |
| Schwarze Johannisbeernektar                                 | 3,30 / 0,2 l                   |
| Bananennektar                                               | 3,30 / 0,2 l                   |
| Saftschorle (Johannisbeere, Kirsche, Orange, Banane, Apfel) | 3,50 / 0,2 l                   |
| Kiba – Kirsch/Banane                                        | 3,50 / 0,2 l                   |
| Thomas Henry Ginger Ale <sup>2;4</sup>                      | 3,50 / 0,2 l                   |
| Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3;6</sup>                    | 3,50 / 0,2 l                   |
| Thomas Henry Tonic Water <sup>3;6</sup>                     | 3,50 / 0,2 l                   |
| fritz-limo Orangenlimonade <sup>2;3</sup>                   | 3,60 / 0,33 l                  |
| fritz-limo Zitronenlimonade <sup>3</sup>                    | 3,60 / 0,33 l                  |
| fritz-kola* <sup>2</sup>                                    | 3,60 / 0,33 l                  |
| fritz-kola zuckerfrei* <sup>2;4</sup>                       | 3,60 / 0,33 l                  |
| fritz-spritz Bio Apfelsaftschorle                           | 3,60 / 0,33 l                  |
| fritz-spritz Bio Rhabarbersaftschorle                       | 3,60 / 0,33 l                  |
| fritz-limo Misch Masch                                      | 3,60 / 0,33 l                  |



|                                | €    |
|--------------------------------|------|
| Tasse Davidoff Café Creme      | 2,60 |
| Pott Davidoff Café Creme       | 4,10 |
| Milchkaffee                    | 3,90 |
| Latte Macchiato                | 3,90 |
| Cappuccino                     | 3,40 |
| Davidoff Café Espresso         | 2,40 |
| Davidoff Café Espresso doppelt | 3,80 |
| Heiße Schokolade mit Sahne     | 3,40 |



## Tea forté



|                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Earl Grey <sup>1</sup><br><i>Kräftiger indischer Tee mit Bergamont-Öl und Ringelblume.</i>                               | 3,40 |
| White Ambrosia<br><i>Verführerische Mischung von weißem Tee und japanischer Birne mit einer Spur von Ingwer.</i>         | 3,40 |
| Jasmin Green <sup>1</sup><br><i>Grüner Tee mit Jasminaroma.</i>                                                          | 3,40 |
| Sencha<br><i>Grüner Tee mit der Frische einer saftiggrünen Wiese.</i>                                                    | 3,40 |
| Green Mango Peach <sup>1</sup><br><i>Frischer Grüntee, abgerundet mit Honeybush, Mango und Pfirsich.</i>                 | 3,40 |
| Raspberry Nectar<br><i>Eine köstlich fruchtige Mischung aus geschmackvollen Himbeeren.</i>                               | 3,40 |
| Ginger Lemongras<br><i>Eine Mischung aus der feinen Frühlings-Süße von Lemongras mit einer leichten Note aus Ingwer.</i> | 3,40 |
| Chamomile Citron<br><i>Rein biologisch angebaute Kamille mit natürlicher Süße und feinem Citrus-Charakter.</i>           | 3,40 |

### Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

1 - koffeinhaltig; 2 - mit Farbstoff; 3 - mit Antioxidationsmittel; 4 - enthält Phenylalaninquelle; 5 - mit Konservierungsstoff;  
6 - chininhaltig; 7 - sulfidhaltig  
\* erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (25mg/100ml)