



## Suppen

€

*Griesnockerlsuppe in der Tafelspitzkraftbrühe mit Schnittlauch* 3,90

## Kleinigkeiten und Brotzeit

*Wacholder-Schinkenbrot – resches Krustenbrot belegt mit feinem gekochtem Wacholderschinken, dazu Essiggurkerl, Kren und Perlzwiebeln<sup>1</sup>* 8,10

*Gratinierter Schinken-Käse-Tramezzinotoast mit Perlzwiebeln<sup>1</sup>* 8,50

*Bergkäsbrot - Krustenbrot belegt mit würzigem dünn aufgeschnittenem Voralpen Bergkäs und garniert mit roten Zwiebelringen* 8,70

*Hausgemachter O'batzda mit reschem Krustenbrot* 10,10

*Münchner Wurstsalat von der Regensburger - Wurstradl eingelegt und serviert in Essig und Öl, dazu rote Zwiebelringe und resches Krustenbrot* 9,40

*Kalter Schweinsbraten dünn aufgeschnitten mit Essiggurkerl, frisch gerissenem Kren und reschem Krustenbrot* 9,90

*Käsewürfel vom Emmentaler* *kleine Portion* 6,50  
*große Portion* 9,90

*Käseteller – verschiedene Käse mit Butter und Baguette* 17,70

*Hofer's Brotzeitbrettl für zwei Personen oder einen Hungrigen – mit verschiedenen Wurstaufschnitten, kaltem Schweinsbraten, O'batzdn, Käse, Butter und Krustenbrot* 17,70

*Breze , Krustenbrot pro Stück, 3 Scheiben Baguette* 0,90



## Salate

€

**Tennengauer Salatberg** – schöner großer Berg am frischen knackigen Salaten mit unserem legendären Hausdressing verfeinert, **dazu** gibt es, neben unserem täglich mehrmals frisch aufgebackenen Baguette,

- nichts 8,90
- Schinken- & Käsestreifen 10,80
- gebratene Schwammerln 12,20

### **Steirischer Backhendlsalat** - **einer unserer absoluten Renner**

Hendlbruststreifen in knuspriger Panade auf bunten Blattsalaten und Erdäpfelsalat, abgeschmeckt mit 100% reinem steirischem Kürbiskernöl und garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Paradeisern 14,70

## Hauptgerichte

**Lauwarmer Speck-Zwiebelkuchen** mit buntem Salatteller 8,90

**Gegrillte Käsekrainer** mit Kartoffelsalat <sup>1-5</sup> 11,20

**Eingelegter Tafelspitz** - in Brantweinessig und 100% reinem steirischem Kürbiskernöl eingelegter und ordentlich durchgezogener fein aufgeschnittener gekochter Tafelspitz wird mit roten Zwiebelringen und resch angebratenen Speckröstkartoffeln serviert 14,30

**Geräucherter Lachs** – fein geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce, dazu resche Rösti 14,60

**Pfeffersteak** vom südamerikanischen Rind mit rosa Pfeffersauce und Kartoffelkroketten 26,20



## Wirtschaftswunder-Speisen

<i>Falsches Lachsbrot mit Zwiebeln und hartgekochtem Ei</i>	7,60
<i>Strammer Max – Schinkenbrot und Spiegelei</i>	7,80
<i>Toast Hawaii mit Ananas, Schinken &amp; Käse überbacken</i>	8,90
<i>Restaurationsbrot – dickes Butterbrot mit Käse, Schweinebraten, geräuchertem Speck, Hausmacherwurst, Essiggurkerl und Zwiebelringen</i>	9,20
<i>Russische Eier – hartgekochte Eier auf Gemüsesalat</i>	9,50

## Desserts

<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	3,90
<i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren &amp; Schlagsahne</i>	6,50

*1 konserviert; 2 mit Nitritpökelsalz; 3 mit Phosphat; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Antioxidationsmittel; 6 mit Süßungsmittel*



## English Menu

### Snacks

	€
<b>Schinkenbrot</b> – Krustenbrot belegt mit gekochtem Schinken, dazu Essiggurkerl, Kren und Perlzwiebeln <sup>1</sup> <i>Ham bread - fresh brown bread with cooked ham, pickles, horseradish and small onions</i>	8,10
<b>Schinken-Käse-Toast mit Perlzwiebeln<sup>1</sup></b> <i>Ham cheese toast with small onion</i>	8,50
<b>Käsebrot -</b> <i>Cheese sandwich – fresh brown bread with cheese and red onion rings</i>	8,70
<b>Münchner Wurstsalat –</b> <i>Munich sausage salad – Regensburger slices with vinegar, oil and red onion rings and fresh brown bread</i>	9,40
<b>Gegrillte Käsekrainer mit Kartoffelsalat<sup>1-3,5,6</sup></b> <i>Grilled cheese filled sausages with potato salad</i>	11,20
<b>Kalter Schweinsbraten -</b> <i>Cold roasted pig with pickles, fresh horse radish and fresh brown bread</i>	9,90
<b>Hofer 's Brotzeitbrettl –</b> <i>Mixture of cold meats cuts, sausage and cheese For two or for somebody who is really hungry</i>	17,70
<b>Pretzel, fresh bread</b>	0,90



## **Soup & Starters**

	€
<b><i>Griesnockerlsuppe</i></b> <i>Beef Consomme with semolina dumpling</i>	3,90
<b><i>Eingelegter Tafelspitz -</i></b> <i>Beef in Styrian pumpkin oil with onions, vinegar and roast potatoes (cold dish – potatoes are warm)</i>	14,30
<b><i>Geräucherter Lachs –</i></b> <i>Smoked Salmon with dill-mustard-sauce and hashbrowns</i>	14,60

## **Salads**

<b><i>Tennengauer Salatberg</i></b> <i>Mixed salad</i>	
- ohne alles – without anything	8,90
- mit Schinken- und Käsestreifen- with ham- and cheese strips	10,80
- mit gebratenen Pilzen – with fried mushrooms	12,20
<b><i>Steirischer Backhendlsalat -</i></b> <i>Styrian baked chicken salad with a green salad with diced potatoes</i>	14,70



## **Main Dishes**

	€
<b><i>Lauwarmer Speck-Zwiebelkuchen</i></b> <i>Warm Alsician quiche with mixed salad</i>	8,90
<b><i>Gegrillte Käsekrainer</i></b> <i>Cheese filled sausages with potato salad</i>	11,20
<b><i>Pfeffersteak mit rosa Pfeffersauce und Kartoffelkroketten</i></b> <i>Filetsteak with cream peppersauce and potato croquettes</i>	26,20

## **Retrofood**

<b><i>Toast Hawaii</i></b> <i>Toast Hawaii – bacon-cheese-toast with pineapple</i>	8,90
<b><i>Restaurationsbrot –</i></b> <i>thick butterbread with cheese and cold cuts</i>	9,20
<b><i>Russische Eier –</i></b> <i>Russian eggs – hard boiled eggs on vegetable salad</i>	9,50

## **Desserts**

<b><i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i></b> <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	3,90
<b><i>Vanilleeis mit warmen Himbeeren &amp; Schlagsahne</i></b> <i>Vanilla ice cream with hot rasperrys and whipcream</i>	6,50



## Lista Italiana – Menu Francais – Menú Espanol

### Brotzeiten

	€
<b>Schinkenbrot –</b>	8,10
<i>Pane con prosciutto, cren e cetrioli all'aceto</i>	
<i>Pain noir avec jambon, raifort et concombres aux vinaigre</i>	
<i>Pan moreno con jamón, rábano picante y pepinos vinagre</i>	
<b>Schinken-Käse-Toast</b>	8,50
<i>Fetta di pane tostato con prosciutto e formaggio</i>	
<i>Toast avec jambon et fromage</i>	
<i>Tostada con jamón y queso</i>	
<b>Bergkäsbrot –</b>	8,70
<i>Pane con formaggio e cipolle rosse</i>	
<i>Pain noir avec fromage et oignons rouges</i>	
<i>Pan moreno con queso y cebollas rojas</i>	
<b>Münchner Wurstsalat –</b>	9,40
<i>Insalata di salsicce con aceto, olio, cipolle rosso e pane</i>	
<i>Saucisson en salade avec vinaigre, huile, oignons rouges, pain noire</i>	
<i>Ensalada de salchichón con vinagre, aceite, cebollas rojas, pan moreno</i>	



	€
<b>„O´batzda“ -</b>	<b>10,10</b>
<i>Casereccio „O´batzda“ (Miscela di camembert, burro, formaggio fresco e paprica) con pane e cipolle rosso</i>	
<i>Maison „O´batzda“ (Mixture camembert, beurre, fromage frais et paprika) avec oignons rouges et pain noire</i>	
<i>Casero „O´batzda“ (camembert, mantequilla, queso fresco y Pimentón) con cebollas rojas y pan moreno</i>	
<b>Kalter Schweinsbraten –</b>	<b>9,90</b>
<i>Arrosto di maiale freddo con cren, pane e cetrioli all’aceto</i>	
<i>Rôti de porc froid avec raifort , concombres aux vinaigre et pain noire</i>	
<i>Asado de cerdo frío con rábano picant, pepinos vinagre y pan moreno</i>	
<b>Hofler´s Brotzeitbrettl</b>	<b>17,70</b>
<i>per due persone o una persona molto appetito - Salumi assortiti, tagliata arrosto di maiale freddo, casereccio „O´batzda“, formaggio, burro e pane</i>	
<i>pour deux person ou un person avec une grande faim Assiette de charcuterie, rôti de porc froid, maison „O´batzda“, fromage, beurre et pain noire</i>	
<i>per dos personas o una persona con un grande hambre Surtido de embutidos, asado de cerdo frío, casero „O´batzda, queso, mantequilla et pain moreno</i>	
<b>Brezel , pane al pezzo</b>	<b>0,90</b>
<i>Bretzel , pain la pièce</i>	
<i>Rosquilla, pan moreno por pieza</i>	



### **Zuppa - Soupe - Sopa**

*Griesnockerlsuppe –*

*Gnocchetti di semolino in brodo*

*Potage aux quenelles de semoule*

*Sopa con albondiguillas de sémola*

€

3,90

### **Antipasti – hors-d'œuvres – entremeses**

*Eingelegter Tafelspitz -*

*Manzo bollito freddo con cipolle, aceto,*

*olio di semi di zucca e patate arrosto*

*Bœuf bouilli froid avec oignons, vinaigre, huile des graines de courge  
e pommes rôties*

*Carne de cocido frío con cebollas, aceite, vinagre de semillas de  
calabaza y patatas asados*

14,30

*Geräucherter Lachs –*

*Salmone affumicato con salsa all'aneto e mostarda*

*e con Rösti (tortino di patate grattugiate)*

*Saumon fumé avec sauce à l'aneth et moutarde avec Roesti  
(pommes de terre rapées et rissolées à la poêle)*

*Salmón ahumado con salsa de eneldo y mostaza con Rosti (patatas  
ralladas gruesas y fritas)*

14,60



## **Insalatas – Salades - Ensaladas**

	€
<b><i>Insalata mista</i></b>	
- ohne alles - senza tutti – sans tout - sin todo	8,90
- mit Schinken & Käsestreifen- con prosciutto e formaggio – avec jambon et fromage – con jamón y queso	10,80
- mit gebratenen Pilzen – con funghi arrosto – avec champignons de Paris grillé – champiñones a la parilla	12,20
<b><i>Steirischer Backhendlsalat –</i></b>	14,70
<i>Stracini di petto di tacchino in panata sul insalata capricciosa e patate, olio di semi di zucca, semi di zucca arrosto e pomodori</i>	
<i>Bandes de tinde pané avec salade mêlée et salade de pommes de terre, huile des graines de courge, graines de courge grillé et tomates</i>	
<i>Tiras de pavo empanado con ensalada ilustrada y ensalada de patatas, vingre de semillas de calabaza, semillas de calabaza a la parilla y tomates</i>	



## Hauptgerichte

	€
<i>Gegrillte Käsekrainer –</i>	
<i>Salsicce ripieno con formaggio e insalata di patate</i>	11,20
<i>Boudins farci avec fromage rôti avec salade de pommes de terre</i>	
<i>Salchichas relleno con queso asados con ensalada de patatas</i>	
<i>Pfeffersteak –</i>	26,20
<i>Filetto di manzo al pepe con crocchette e</i>	
<i>Steak au poivre ave pommes croquettes et légumes</i>	
<i>Steak a la pimienta con croquetas de patata y legumbres</i>	



## Desserts

	€
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	3,90
<i>Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia</i>	
<i>Strudel aux pommes avec sauce vanille</i>	
<i>Strudel de manzana con salsa de vainilla</i>	
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlag</i>	6,50
<i>Gelato di vaniglia con lampone caldo e panna</i>	
<i>Glace à la vanilla avec framboise chaude et crème</i>	
<i>Helado de vainilla con frambuesa caliente y crema</i>	



## Aperitifs

€



<i>Fürst von Metternich Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,70</i>
<i>Fürst von Metternich Sekt mit Orangensaft</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,90</i>
<i>Fürst von Metternich Sekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,90</i>
<i>Fürst von Metternich Sekt mit Aperol</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,10</i>
<i>Campari<sup>l</sup>, 25% Vol. on the rocks</i>	<i>5cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Campari<sup>l</sup>, 25% Vol. on the rocks mit Soda</i>	<i>5cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Campari<sup>l</sup>, 25% Vol. mit Orangensaft</i>	<i>5cl</i>	<i>5,40</i>
<i>Vermouth, Martini, <b>extra dry, bianco oder rosso</b> 15% Vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Vermouth, Cinzano, <b>orancio oder limetto</b> 15% Vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Sherry, Sandeman, <b>dry oder medium</b> 15% Vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Tawny Porto, Sandeman, 20% Vol.</i>	<i>5cl</i>	<i>3,90</i>

## Biere

<i>0,20l Löwenbräu Premium Hell aus dem Fass</i>	<i>2,50</i>
<i>0,50l Löwenbräu Premium Hell aus dem Fass</i>	<i>3,90</i>
<i>1,00l Löwenbräu Premium Hell aus dem Fass</i>	<i>7,60</i>
<i>0,50l Löwenbräu Radler</i>	<i>3,70</i>
<i>0,50l <b>Almradler</b> (Löwenbräu Premium Hell mit Almdudler)</i>	<i>3,80</i>
<i><b>0,50l Löwenbräu Urtyp in der Bügelverschluß-Flasche vollmundig mit Charakter, 12,4 % Stammwürze, alc. 5,4% % vol.</b></i>	<i>4,10</i>
<i>0,30l Löwenbräu Pils aus dem Fass</i>	<i>3,20</i>
<i>0,30l Franziskaner Hefeweizen aus dem Fass</i>	<i>2,90</i>
<i>0,50l Franziskaner Hefeweizen aus dem Fass</i>	<i>4,00</i>
<i>0,50l Dunkles Franziskaner Hefeweizen</i>	<i>4,10</i>
<i>0,50l Dunkles Löwenbräu</i>	<i>4,00</i>
<i>0,50l Löwenbräu Alkoholfrei</i>	<i>3,60</i>
<i>0,50l Franziskaner Hefeweizen Leichtes</i>	<i>4,00</i>
<i>0,50l Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>4,00</i>



*- Bitte beachten Sie auch unsere Bier-Cocktails -*

*- Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer -*



## Alkoholfreie Getränke

	€
<i>0,25l Adelholzener still oder spritzig</i>	2,60
<i>0,75l Adelholzener still oder spritzig</i>	5,80
<i>0,30l Almdudler</i>	3,10
<i>0,30l Pepsi<sup>1,2</sup> oder Pepsi light<sup>1-4</sup></i>	3,00
<i>0,30l Mirinda<sup>1</sup></i>	3,00
<i>0,30l Libella Cola Mix<sup>1,2</sup></i>	3,00
<i>0,50l Libella Cola Mix<sup>1,2</sup></i>	4,00
<i>0,30l Libella Zitronenlimo</i>	1,75
<i>0,20l Apfelsaft</i>	2,70
<i>0,30l Apfelsaftschorle</i>	2,70
<i>0,50l Apfelsaftschorle</i>	3,70
<i>0,20l Orangensaft oder Ananassaft oder Traubensaft rot oder Johannisbeernektar schwarz oder Kirschsaf</i>	3,00
<i>0,50l Schorle von Orangensaft oder Ananassaft oder Traubensaft rot oder Johannisbeernektar schwarz oder Kirschsaf</i>	4,00
<i>0,20l Schweppes (Bitter Lemon<sup>5</sup>, Ginger Ale, Tonic Water<sup>5</sup>)</i>	3,50



## Heißgetränke

	€
<i>Tasse Kaffee</i>	2,60
<i>Haferl Kaffee</i>	4,20
<i>Kleiner Espresso</i>	2,40
<i>Großer Espresso</i>	4,10
<i>Große Tasse Milchkaffee</i>	3,40
<i>Große Tasse Cappuccino</i>	3,40
<i>Latte Macchiato</i>	3,50
<i>Haferl heiße Zitrone</i>	2,90
<i>Grog – brauner Rum , heißes Wasser</i>	4,20
<i>Irish Coffee – Irish Whiskey, brauner Zucker, Kaffee, Sahne</i>	7,90
<i>Cafe Pucci – brauner Rum, Amaretto, brauner Zucker, Kaffee, Sahne</i>	8,90
<i>Cafe Caën – Calvados, Grand Marnier, Kaffee, Sahne</i>	9,80
<i>Haferl Eilles Tee im Tea-Jack</i>	
<i>Assam, Friesische Mischung,</i>	
<i>Darjeeling, Earl Grey, Grüntee, Sommerbeeren</i>	2,90
<i>Kakao</i>	3,50



## Weinschorlen

	<i>0,25 l</i>	<i>0,50 l</i>
	€	€
<i>Weißweinschorle</i>	<i>3,20</i>	<i>5,80</i>
<i>Rotweinschorle</i>	<i>3,70</i>	<i>6,80</i>
<i>Veneto Sprizz – Weißweinschorle mit Aperol und Zitronenscheibe</i>	<i>4,00</i>	<i>7,00</i>
<i>Kaiserg 'spritzer (Weißweinschorle mit Holunderblütensirup)</i>	<i>3,40</i>	<i>6,50</i>

## Most und Mostvariationen

	<i>0,25 l</i>	<i>0,50 l</i>
	€	€
<i>Most</i>	<i>2,40</i>	<i>4,40</i>
<i>Dreierl (Most, Apfelsaft, Tafelwasser)</i>	<i>2,40</i>	<i>4,40</i>
<i>„Bauernradler“ (Most und Apfelsaft)</i>	<i>2,40</i>	<i>4,40</i>



## Weine

### Weißweine

	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l
	€	€	€	€
<b>Grüner Veltliner –</b> Christian Seltenhammer, Niederösterreich, Paasdorf, 2005, trocken	2,30	3,90	----	14,00
<b>Müller-Thurgau –</b> Alde Gott Winzergenossenschaft eG, Qualitätswein, Sasbachwalden/Baden, 2006, halbtrocken	2,90	5,80	----	21,00
<b>Chardonnay –</b> Cheval d`Or Frankreich 2006, trocken	2,90	5,80	----	21,00
<b>Lugana –</b> DOC, Il Dardo, Sacchetto, Italien, Venetien 2006, trocken	3,40	6,80	18,80	----
<b>Grauer Burgunder –</b> Alde Gott Winzergenossenschaft eG, Qualitätswein, Sasbachwalden/Baden, 2006, trocken	3,20	6,40	----	23,00
<b>Riesling –</b> Ungsteiner Weilberg, Winzer e.G. Herrenberg-Honigsäckel, Qualitätswein mit Prädikat, Pfalz, 2006, trocken	3,45	6,90	----	24,50

- **Unsere aktuellen  
Weinempfehlungen finden Sie  
auf der vorigen Seite -**



	0,1 l	0,25 l	0,75 l	1,0 l
	€	€	€	€
<b><u>Rosé</u></b>				
<b><i>Dürkheimer Portugieser, Weißherbst – Winzer e.G. Herrenberg-Honigsäckel, Qualitätswein, Pfalz, 2005, halbtrocken</i></b>	2,30	4,60	----	16,90
<b><i>Château de la Coulerette – Gabriel Meffre, Côtes de Provence 2005, trocken</i></b>	3,20	6,40	18,00	----
<b><u>Rote</u></b>				
<b><i>Blauer Zweigelt x Portugieser – Weinbau Roch, Seebarn, Donauland, Österreich, trocken</i></b>	2,40	4,80	----	18,00
<b><i>Spätburgunder – Alde Gott Winzergenossenschaft eG, Qualitätswein, Sasbachwalden/Baden, 2005, halbtrocken</i></b>	3,10	6,20	----	23,00
<b><i>Ruby Cabernet – Mc Gregor Winery Südafrika 2005, trocken</i></b>	3,20	6,40	----	24,00
<b><i>Rioja – El Meson, Crianza Spanien 2002, trocken</i></b>	3,50	7,00	20,50	----
<b><i>Merlot – Sacchetto, DOC, Italien/Piave 2005, trocken</i></b>	3,60	7,20	21,00	----
<b><i>Coronas Tempranillo – Torres, Spanien 2004, trocken</i></b>	3,70	7,40	21,50	----



€

## Sekt



**Fürst von Metternich**  
Prädikat Sekt

<i>Fürst von Metternich Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,70</i>
<i>Piccolo Fürst von Metternich</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,90</i>
<i>Fürst von Metternich</i>	<i>0,75l</i>	<i>25,00</i>

## Champagner

<i>Piccolo Veuve Clicquot</i>	<i>0,20l</i>	<i>18,00</i>
<i>Veuve Clicquot</i>	<i>0,375l</i>	<i>29,00</i>
<i>Ruinart Rosé</i>	<i>0,375l</i>	<i>50,00</i>
<i>Ruinart Rosé</i>	<i>0,75l</i>	<i>90,00</i>
<i>Billecart Salmon brut</i>	<i>0,75l</i>	<i>45,00</i>
<i>Billecart Salmon Blanc de Blancs</i>	<i>0,75l</i>	<i>54,00</i>



## *Bier - Cocktails*

		€
<i>Strawberry Forever</i>	<i>Grenadine – Erdbeersirup – Löwenbräu Premium Helles</i>	4,50
<i>Bourbon Beer</i>	<i>Bourbon Whiskey – Sweetened Lemon Juice – Triple Sec – Löwenbräu Premium Helles</i>	5,50
<i>Casino</i>	<i>Gin – Martini bianco – Ananassaft – Löwenbräu Premium Helles</i>	7,00
<i>St. Patricks Day Beer</i>	<i>Irish Whiskey – Blue Curaçao – Löwenbräu Premium Helles</i>	7,00
<i>Bull Hunt Beer</i>	<i>Jägermeister – Tequila – Löwenbräu Premium Helles</i>	7,00
<i>Power Margarita</i>	<i>Tequila – Tripe Sec – Sweetened Lemon Juice – Löwenbräu Premium Helles – Energydrink</i>	7,00
<i>Kir Royal Power</i>	<i>Crème de Cassis – Prosecco – Löwenbräu Premium Helles – Energydrink</i>	7,00



## Cocktails

		€
<i>Brandy Alexander</i>	<i>Brown Crème de Cacao – Brandy – Sahne</i>	7,00
<i>Pink Lady</i>	<i>Gin – Grenadine – Sahne</i>	7,00
<i>Martini Cocktail</i>	<i>Dry Vermouth - Gin</i>	7,00
<i>Manhattan</i>	<i>Sweet Vermouth - Whiskey</i>	7,00
<i>Southern Comfort</i>		
<i>Manhattan</i>	<i>Dry Vermouth – Southern Comfort Whiskey – Angostura</i>	7,00
<i>Gin Presbyterian</i>	<i>Gin – Ginger Ale – Soda</i>	7,00
<i>Gin Fizz</i>	<i>Gin – Sweetened Lemon Juice – Soda</i>	7,00
<i>Bourbon Highball</i>	<i>Bourbon Whiskey – Ginger Ale</i>	7,00
<i>Screw Driver</i>	<i>Wodka – Orangensaft</i>	7,00
<i>Harvey Wallbanger</i>	<i>Wodka – Orangensaft – Galliano</i>	7,00
<i>Tequila Sunrise</i>	<i>Tequila – Orangensaft – Grenadine</i>	7,00
<i>Daiquiri</i>	<i>Light Rum – Sweetened Lemon Juice</i>	7,00
<i>Margarita</i>	<i>Tequila – Sweetened Lemon Juice – Triple Sec</i>	7,00
<i>Whiskey Sour</i>	<i>Whiskey – Sweetened Lemon Juice</i>	7,00
<i>Joe Collins</i>	<i>Wodka – Sweetened Lemon Juice – Soda</i>	7,00
<i>Singapore Sling</i>	<i>Gin – Grenandine – Sweetened Lemon Juice – Soda – Kirschbrandy</i>	7,50
<i>Caipirinha</i>	<i>Limetten – Cachaça – brauner Rohrzucker</i>	7,50



		€
<i>Pina Colada</i>	<i>Kokosnusssirup – Ananassirup – weißer Rum</i>	7,50
<i>Mai Tai</i>	<i>Weißer Rum – Triple Sec – Mandelsirup – Sweetened Lemon Juice</i>	7,50
<i>Zombie</i>	<i>Brauner Rum – Triple Sec – Amaretto – Orangensaft – Lemon Juice</i>	7,50
<i>Planters Punch</i>	<i>Dunkler Rum – Grenadine – Angostura – Sweetened Lemon Juice – Soda</i>	7,50
<i>Long Island Ice Tea</i>	<i>weißer Rum – Wodka – Gin – Triple Sec – Sweetened Lemon Juice – Cola</i>	10,00

### *Alkoholfreie Drinks*

<i>Shirley Temple</i>	<i>Sprite – Ginger Ale – Grenadine</i>	6,50
<i>Summercooler</i>	<i>Orangensaft – Sprite</i>	6,50
<i>Coconut Kiss</i>	<i>Kokosnusssirup – Sahne – Orangensaft – Ananassaft</i>	6,50
<i>Virgin Caipirinha</i>	<i>Limetten – brauner Rohrzucker – Ginger Ale</i>	6,50
<i>Pussy Food Cocktail</i>	<i>Lemon Juice – Grenadine – Orangensaft – Ananassaft</i>	6,50



## Destillate

			€
<i>Bärwurz</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Grassl Enzian</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Bommerlunder Gold</i>	<i>38% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Grappa Nonino</i>	<i>41% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Tequila weiß</i>	<i>38% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Tequila braun</i>	<i>38% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>

## Destillate von Gößwein aus Thüngersheim/Unterfranken

*Schon 1936 begann Edgar Gößwein mit der großen Leidenschaft, aus vollreifen Früchten ein Destillat zu produzieren. Die Destillationskunst der Familie ist jetzt schon in der 2. Generation und wurde im Laufe der Jahre ständig verfeinert. Um exzellenten Brände zu erzeugen, werden ausschließlich fränkische Früchte von bester Qualität verwendet, die durch das Klima in Franken eine außergewöhnliche Geschmacksentwicklung erfahren haben.*

			€
<i>Obstbrand</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Mirabellwasser</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Williams-Christ</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20</i>



**Destillate der Steinwälder Hausbrennerei aus Erbdorf  
am Steinwald**

*Bereits um 1250 wird die Alte Propstei erstmals urkundlich erwähnt – als Sitz eines Propstes der Benediktinerabtei Michelfeld. Von hier aus verwalten die Benediktiner auf Bitten des Kaisers Ludwig ab 1315 die gesamte Pfarrei Erbdorf. Die Alte Propstei, wie sie sich heute dem Besucher darbietet, erhielt ihr Gesicht im wesentlichen in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Durch die Jahrhunderte hindurch – bis zum Bau des neuen Pfarrhofs bei der Kirche – diente sie den Stadtpfarrherren von Erbdorf als Amtssitz und Ökonomiegut.*

*Im Jahre 1977 erwarb dann Alois Schraml das Anwesen und übertrug das über 250 Jahre alte Brennrecht der Familie hierher. Damit kam neues Leben in die Alte Propstei.*

			€
<i>Bauernkorn, 5 Jahre eichenfassgelagert</i>	<i>45% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Waldhimbeergeist</i>	<i>42% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Alter Pflaumenbrand, mind. 5 Jahre eichenfassgelagert</i>	<i>42% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Propsttrunk, feiner Holunderbeerenlikör</i>	<i>30% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50</i>



## Weinbrände

<i>Mariacron</i>	<i>36% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00</i>

## Cognacs

<i>Courvoisier V.S.O.P.</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Hine Rare &amp; Delicate</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>7,50</i>
<i>Rémy Martin V.S.O.P.</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>7,50</i>
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Otard V.S.O.P.</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Davidoff Classic</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>9,00</i>

## Brandys

<i>Carlos I.</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Cardenal Mendoza</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Lepanto</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>9,00</i>

## Armagnac

<i>Armagnac Comtal V.S.</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Samalens Hors D'Age</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00</i>

## Calvados

<i>Papidoux</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Calvados Dauphin V.S.O.P.</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>9,00</i>

## Scotches

<i>Ballantines</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Johnnie Walker, Red Label</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Chivas Regal</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Johnnie Walker, Black Label</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Dimple</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Bruichladdich</i>	<i>46% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,50</i>



€

### Malt Whiskey

<i>Loch Lomond, single malt</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Auchentoshan, 10 years</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Bushmills Single Malt, 10 years</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Bunnahabhain, 12 years</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Balvenie Founders Reserve, 10 years</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Dalwhinnie, 15 years</i>	<i>43% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00</i>

### Irish Whiskey

<i>Tullamore</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Paddy</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>

### Bourbon Whiskey

<i>Jim Beam</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Jack Daniel 's</i>	<i>43% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Maker 's Mark</i>	<i>45% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Bulleit Frontier</i>	<i>45% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Woodford Reserve</i>	<i>45,2% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00</i>

### Canadian Whiskey

<i>Black Velvet</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Canadian Club</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Seagrams Seven Crown</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00</i>

### Rum

<i>Bacardi</i>	<i>38% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Havana Club</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Myers 's Jamaica Rum</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50</i>

### Vodka

<i>Gorbatschow</i>	<i>37,5% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Moskovskaya</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Smirnoff</i>	<i>37,5% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Absolut</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Absolut Mandarin</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Absolut Citron</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Absolut Vanilla</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Absolut Kurant</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00</i>



			€
<b><u>Gin</u></b>			
<i>Gordons</i>	<i>38% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>47% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Tanqueray Gin</i>	<i>47,3% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00</i>
<b><u>Bitters</u></b>			
<i>Aperol, Rhabarberbitter</i>	<i>11% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Averna</i>	<i>32% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>30% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Underberg</i>	<i>44% Vol.</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>44% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>42% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,60</i>
<b><u>Ausländische Liköre</u></b>			
<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>28% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Baileys</i>	<i>17% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Benedictine D.O.M.</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Kahlua</i>	<i>27% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Sambuca</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Ouzo</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Pastis 51</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Pernod</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Southern Comfort</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Drambuie</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>4cl</i>	<i>5,50</i>

*1 mit Farbstoff; 2 koffeinhaltig; 3 mit Süßungsmittel  
4 enthält eine Phenylalaninquelle; 5 chininhaltig; 6 enthält Taurin*