

Handverlesen!

Mango – Ingwer Spritz

mit Prosecco, € 5,90

900 Tom Ka Lachs 6,60 €

wohltuende Kokosmilchsuppe mit Lachsstreifen, Gemüse und Galgant, Ingwer, Zitronengrass runden diese typische Thai Suppe ab.

426 Gaeng Khaw Wan Gung Gai 17,90 €

Königliches weißes Kokoscurry aromatisiert mit Zitronengrass, Limettenblätter, Galgant, Hühnerbrust, Garnelen und Gemüse runden diesen Leckerbissen ab.

906 Nua Phat Phet " Gaumen Feuerwerk" 17,90 €

Im Wok gebratenes Rindfleisch, Thai Perlauberginen, grüne Pfefferschoten, Kacchai Wurzeln Aromatisiert mit Zitronengrass, Limettenblätter und originaler Curry Schärfe und gebackenen Süßkartoffeln.

628 Gyu tiau Pat Pak Sukiyaki „finessreich“ 11,90 €

Gebratene Reishnudeln mit bissfestem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Ei, verzaubert mit einer raffinierten Bohnen (Tofu) - Chilisauce.

Atemberaubend Erfrischend

Hausgemachte
Zitronengrass Schorle
mit Pfefferminze 3,60 €

„DER PASST DAZU!!

2019er Weingut Hart Silvaner

Im Duft Aromen von Mirabelle und gelber Birne. Am Gaumen zeigt der Silvaner Anklänge von Maracuja, gepaart mit einer lebhaften Säure. 0,2l 5,70€

Vietnam Vorspeisen:

- 326 **Cha gio** 6,80 €
hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Soja-
sprossen u. Morcheln gefüllt, mit Nuoc Nam -Sauce (Fisch-Limetten-Sauce).
- 327 **Bo la lot** 6,80 €
Herzhaft, gewürztes Rindfleisch gerollt in Betelblättern,
mit Reis – Nudeln –Kräutersalat und leicht scharfem Knoblauch Dip serviert.
- 332 **„Quynh Potpurri“ für 2 Personen.** 22,80 €
Ein Potpourri aus den beliebtesten Vorspeisen serviert auf Kantok.
Von Vietnamesische Frühlingsrollen, gebackene Butterflygarnele, Gyoza
und einem herzhaftem "Yam Wun Sen" Salat.
Serviert mit passenden Dipsaucen.

Vietnam Suppen

- 342 **Canh ca** 6,30 €
Süß - saure - scharfer Fischsuppe mit Tomaten, Curcuma, Ananas,
Tamarinde, frischer Koriander, Sojakeimen, Dill, Zitronensaft und Chilis.
- 343 **Mien Ga** 6,30 €
Mien Glasnudeln mit Hühnchenfleisch, Bambussprossen, Koriander,
Frühlingszwiebeln, gereicht in schmackhaften Brühe.
- 344 **Pho Bo „National Suppe Vietnam“** Vorspeise: 6,60 €
Sattmacher Portion 12,20 €
Breite Reisnudeln mit Rindfleischstreifen, gekocht mit Stern –Anis,
Zitronengras - Zimt, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln und Basilikum.


Klassiker aus Vietnam

- 306 **Goi Cuon** 7,50 €
Frische Glücksrollen mit einer Füllung aus Garnelen, Eier, Reis – Nudeln -
Kräutersalat, dazu eine hausgemachte HoiSin Sauce und gestoßene Erdnüsse.





Thailand Vorspeisen:

- 320 **Satay Gai** 6,80 €
5 Stk. Zarte, gegrillte Hühnchenspieße mit Zitronengras mariniert, würzigem Erdnuss - Dip.
- 321 **Poh Piard Tord** 7,20 €
4 Stk. geb. Thai Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Glasnudeln, Gemüse, Garnelen, dargeboten mit Pflaumensauce.
- 322 **Won Ton Tord** 6,40 €
5 Stk. knusprige Nudeltaschen mit einer Füllung aus Geflügelfleisch und asiatischen Kräutern, serviert mit Pflaumensauce.

Thailand Suppen

- 340 **Tom Kha Gai** 6,40 €
Kokosmilchsuppe mit Pilzen, Hühnchen, verfeinert mit Zitronengras, Lauchzwiebelringe und Galgant.
- 341 **Tom Yam Gung**  6,40 €
Säuerlich-Scharfe Thai Garnelensuppe mit Zitronengras, Champignon, Limettenblätter.

Salate aus Thailand

- 300 **Yam Ped**  8,30 €
Exquisiter Salat von gebratener Entenbrust mit Mangostreifen, herzhaft mariniert mit Limetten, roten Schalotten, Tomaten, feinen Lauchzwiebeln und Koriander.
- 301 **Lab Gai**  7,90 €
Salat von gehacktem Hühnchenfleisch fein gewürzt mit Limone, Schalotten Zitronenblätter, Europagrass, gestoßenen, gerösteten Reiskörner.
- 303 **Yam Wun Sen**  8,90 €
Mild - scharfer Glasnudel Salat mit Eismeergarnelen, gehacktem Hühnchen-fleisch, Mu-Err Pilzen Schalotten, verführerisch mit Limettensaft, Chili, Kräuter in Szene gebracht.
- 304 **Som Tam Talay**  9,80 €
Knackige grüne Papayastreifen mit Garnelen, Tintenfisch, Tomatenstückchen, in einer leicht scharfen Limettensoße, angerichtet mit grünen Bohnen, gehackten Erdnüssen.

Vietnam Hauptgerichte

Hühnerfleisch

- 503 **Thit Ga Xao Mien** 13,90 €
Wok gebratene Hühnerbrust in Glasnudeln, Ei, Morcheln, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, verführerisch gewürzt mit Soja-, Oyster und Fischsauce. (gern auch mit Eier-oder Reismnudeln)
- 514 **Thit Gà Xào Xa-Chanh** 14,50 €
Feine Hühnerbruststreifen im Wok gebraten, lebhaft gewürzt mit Limettenblätter, Zitronengrass und Qyster-, Fisch- und Sojasauce.

Rindfleisch

- 504 **Pho xao thit Bo** 14,90 €
Breite Reismnudeln mit gehacktem Rindfleisch und Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander und gestoßenen Erdnüsse gebraten.
- 515 **–Thit Bo Dau Den „Grandios“** 16,90 €
Rindfleischstreifen würzig vereint mit einer Hoi Sin Sauce, dazu Erbsenschoten, Paprika-und Chilistreifen, Maiskölbchen und Cashewkerne.
- 506 **Thit Bo xao Rau Muong** 16,20 €
Hohlstieliger Wasserspinat mit Rindfleisch mit Oyster- und Sojasauce, Peperoni und mit einer Spur Knoblauch in Szene gesetzt.

Ente


- 507 **Vit chien – Rau xao** 17,90 €
Rösche ½ Entenbrust, auf schmackhaften gewokten Gemüse-Variation und Korianderblätter.
- 508 **Vit Xao Mang Mien** 17,90 €
Gebratene halbe Ente auf Glasnudeln und jungem Bambus, Morcheln, Peperoni, Frühlingszwiebeln, abgerundet mit einem Saucenmix von Soja, Oyster und Fischsauce.

Fisch / Meeresfrüchte

- 509 **CÀ Tom Muc Xao Rau** 18,50 €
Meeresfrüchte Cocktail aus Buntbarsch Fischfilet, Garnelen, Tintenfisch, verschiedenem Gemüse und mit reichlich Ingwer und Knoblauch gebraten.
- 511 **Tom Xao Cai Dau Hao** 18,60 €
Erlesene Pazifik - Garnelen mit knackigem "Pak Choi" Gemüse im Wok gebraten, umgarnt mit Koriander und delikater Soja-Oyster Sauce.

Thailand Hauptgerichte



Ente

- 400 **Bamee Ped Yang** 17,90 €
Gebratene Eiernudeln in leichter Sojasauce, obenauf eine knusprige ½ Entenbrust und knackigem Frischgemüse.
- 401 **Geang Koa Ped Grob**  17,90 €
Kross gebacken ½ Ente, mit roten Thai - Kokosmilch - Curry, Litschi und Bambus.
- 402 **Ped Grob Pat Sot Thua !! Brilliant !!** 18,20 €
Duftig gebratenes Wok-Gemüse mit hausgemachter Erdnusssauce obenauf eine knusprige 1/2 Ente.


Hühnchen

- 410 **Gai Pat Met Ma Muang** 14,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Cashewnüssen, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Paprika in leichter Oyster-Sojasauce.
- 411 **Gai Preow Wan** 14,90 €
Rösch, gebackenes Geflügelfleisch auf süß – saurer Tamarid Sauce glasiert, mit Ananas, Tomaten, Paprika und Gurke.
- 412 **Massaman Gai** 14,90 €
Mild - scharfes, erdnussiges Massaman Curry mit Hühnchenbrust, Zwiebeln, Kartoffelstückchen und Kokosmilch.
- 413 **Gaeng Kiau Wan Gai**  14,90 €
Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit grünem Thai - Curry, frischem Bambus und Thai - Aubergine.
- 415 **Chu Chi Ga:**  14,90 €
Gebratenes Hühnchenfleisch in cremigen rotem Thaicurry, mit Paprika, Zucchini abgerundet mit Limettenblätter.
- 417 **Kao Soi** 14,90 €
Traditionelle Eiernudeln in auserlesenen gelben und erdnussigen Kokosmilch Curry, feinen Hühnerbruststreifen, obenauf knusprige Nudeln, Gurken- und rösche Zwiebelstückchen.



Rindfleisch

- 420 **Nua Pat Prik Thai Onn**  **16,90 €**
Geschmetzelte Rinderhüfte mit frischem rotem Thai – Curry, Zucchini, Karotten, Thai-Basilikum und Kokosmilch kurz gebraten, frische grüne Pfefferkörner runden das Gericht perfekt ab.
- 421 **Nua Kratiem Prik Thai** **16,90 €**
Gewoktes Rindfleisch mit einem hinreisenden Aroma durch gerösteten Knoblauch, Koriander, Oystersauce angerichtet auf einem Gemüsebeet.
- 423 **Penang Nua**  **16,90 €**
Würziges, rotes, fein cremiges Rindfleischcurry mit Thai – Bohnen, Paprika, Karotten, Perlauberginen Peperoni und feine Zitronenblättern verleihen dem Gericht eine Frische.

Fisch und Meeresfrüchte

- 442 **Sen Lek Pat Thai** **16,40 €**
Thailändisches Nationalgericht aus dem Wok mit Reismudeln, Garnelen, Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, gestoßenen Erdnüssen.
- 443 **Geang Gung Zapparod**  **18,90 €**
Würzig scharfes, rotes Thai - Curry von Königs - Garnelen und Sweet Ananas, Peperoni, Paprika, Basilikum u. Limettenblätter verleihen dem Gericht die gewisse Note.
- 461 **Yarng Geang Kiauw Lachs Pak**  **17,50 €**
Knackiges Gemüse in geschmackvollem grünem Kokosmilchcurry angerichtet, oben auf zartes, gegrilltes „Bakka“ Lachs Steak.
- 452 **Pla Lard Prik**  **19,50 €**
Im ganzen, gebratener Dorade Royale, besonders schmackhaft zubereitet durch süß – scharfe Glasur, Kefir - Limetten - Blättern und knackigem Gemüse.
- 453 **Pla Yarng King** **16,90 €**
gegrilltes Zanderfilet auf frischem Wok Ingwer - Gemüsebeet verfeinert mit Oystersauce und einer würzigen süß-säuerlich-scharf Sauce zum dippen.
- 463 **Ho Mok Pla !! Genussfeuerwerk!!** **18,50 €**
Gedämpftes Fischfilet mit Kokosmilch, rotem Curry, Chinakohl, Eier und Paprika, inspiriert mit genüsslichem Holapa Thai Basilikum.

<<Spezialitäten>>

- | | | |
|---|----------------------------------|--------------------|
| 470 Curry Sampler | für 2 Pers. p. P.
für 1 Pers. | 18,90 €
21,90 € |
| 3 raffinierte Thai Curry von Penang Nua (Rindfleisch),
Gaeng Kari Gai (Hühnchen) und Geang Kiauw Wan Pak (Gemüse),
serviert mit Jasmin Duftreis | | |
| 475 NÜA SAB PHAD BAI KAPRAO  | | 17,30 € |
| Rinderhufthack im Wock gebraten mit Schalotten, Schlangenbohnen, Baby Mais,
Zwiebeln, respektvoll mit scharfem Basilikum parfümiert. | | |
| 476 Penang Uthai <i>„Deliziose Teller - Party“</i>  | | 19,90 € |
| Ein Trio aus Garnelen, Hühnchen und Rindfleisch in delikater ISAN Currysauce,
verfeinert mit Limettenblättern, dazu separat gebratener Gemüsemix aus Zucchini,
Maiskölbchen, Champignons, Brokkoli, Paprika und MuErr Pilzen. | | |

Dessert:

- | | |
|---|--------|
| 600 Gluei Tord oder Zapparod Tord | 5,80 € |
| Gebackene Banane oder Ananas mit Vanille Eis | |
| 601 Thailändische Kokosnuss – Bällchen gebacken | 6,20 € |
| mit einer feinen Nougatfüllung | |
| 602 Schmelze ndes Herz | 6,90 € |
| lieblich im Munde zergehender, gebackener Schoko Tarte mit weichem Kern
Mit Cointreau Bananen, | |
| 605 „Kao Niau Ma Muang“ | 7,80 € |
| Gedämpfter Kokos-Jasmin-Klebreis mit frisch geschnittener Mango | |
| 606 Espresso Kem „Vietnam Affogato“ | 3,90 € |
| Espresso mit einer Kugel Vanille Eis oder Kokos Creme Eis | |
| 607 schwelgerischer Eisbecher | 6,60 € |
| Softiges Milch – Karamell, Madagaskar Vanille, Köstliches Tiramisu-Eis | |
| 608 TIRAMISU FROZEN COFFEE | 4,90 € |
| Eisfrappe von Tiramisu Aroma, Milch, Espresso. | |

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

Sofern angegeben, sind alle Preise in € Euro, inkl. der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung. Preisänderungen vorbehalten.

VEGETARISCH

- 610 Poh Pia Phak Tord** 5,50 €
8 Stück kross gebackene Gemüse Frühlingsrollen serviert mit Pflaumen Dip.
- 611 Phak Tord Grob** 5,40 €
Knuspriges gebackenes Gemüse serviert mit einer cremigen Erdnuss - Sauce.
- 616 Som Tam** 7,80 €
Pikant gewürzter grüner Papaya Salat mit Chili, Knoblauch, Erdnüsse, traditionell gewürzt mit getrocknete Garnelen und Fischsauce.
- 620 Tom Kha Phak Hed** 6,10 €
Leichte Kokosnussmilch - Suppe mit knackigem Gemüse, frischen Koriander u. Pilzen.
- Hauptgerichte**
- 625 Geang Kiau Wan Phak**  13,90 €
Köstlich scharfes grünes Curry von jungem Gemüse, gegart in Kokosmilch.
- 633 Bamee Pat Phak** 12,50 €
Gebratene Eiernudeln mit bissfestem Gemüse, gewürzt mit Sojasauce.
(Gerne auch mit Reis-oder Glasnudeln)
- 627 Pat Phak Ruam Mit Het** 12,60 €
Gemischtes Gemüse mit Pilzen im Wok gebraten, glasiert mit herzhafter Oystersauce.
- 629 Gia xao Dau Phu** 11,90 €
Im Wok gebratene Sojasprossen, Tofu, Ingwer, Lauchzwiebeln mit einer leichten Sojasauce verfeinert.
- 630 Rau Muong Xao Toi „Morning Glory“** 12,70 €
Hohlstieliger Wasserspinat aus dem Wok gebraten, raffiniert mit Peperoni, Paprika, Knoblauch, Schalotten und Bohnensauce in Szene gesetzt.
- 631 Dau Phu Chua Ngot** 11,90 €
gebackener Tofu auf feiner süß-sauer Sauce, mit Sweetanas, Gurken, Tomaten, verfeinert mit Koriander, Frühlingszwiebeln.
- 632 Geang Kari Phak** 13,90 €
Mildes gelbes Kokoscurry mit Gemüse, Ananas- Tomaten u Kartoffelstückchen.
Obenauf geröstete Zwiebflocken mit Fisch-und Oystersauce gewürzt.
- 634 Khai Jiao Hua Chai** 12,70 €
Im Wok gebratene thailändische getrocknete, milde Rettich Streifen mit Ei, Lauchzwiebel, Kräuter das perfekte Zusammenspiel von Aromen u. Konsistenz.
Auf Wunsch kochen wir Ihr Gericht auch ohne diese Würzzutaten Vegan.

APERITIFS

130	Mango – Ingwer – Sprizz mit Prosecco	€ 5,90
130	Zitronengras – Lime Sprizz mit Prosecco	€ 5,90
130	Aperol Sprizz mit Prosecco	€ 5,90
121	Campari- Maracuja o. Orange(*)	€ 5,50
122	Baby “ MAI TAI”	€ 5,50
124	PROSECCO Vino Frizzante	0,1 € 3,70

* mit Farbstoff

BIERE

18	Tegernseer Hell vom Fass	0,5 €3,80
17		0,3 €2,70
18	Tegernseer Dunkel Bier	0,5 €3,80
18	alkoholfreies Spaten Hell	0,5 €3,80
10	Tegernseer -Pils vom Fass	0,3 €3,40
16	Radler ³	0,5 € 3,80
11	Schneider Weisse “Original” frisch gezapft vom Fass	0,3 € 2,80
13	Schneider Weisse „Original“ frisch gezapft vom Fass	0,5 € 3,90
13	Schneider Weisse leicht	0,5 € 3,90
13	Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 € 3,90
12	Shinga Beer	0,33 € 3,80
12	Chang Beer	0,33 € 3,80
12	Saigon	0,33 € 3,80

Alle Biere mit Gluten haltiges Getreide

OFFENE Weißweine 0,2 l

- 150 2019er Thüngersheimer Johannisberg, Bachus, Franken € 5,40**
Eine junge Rebsorte, sie ist blumig und duftig, für Liebhaber von halb-trockenen Weinen mit dezent angenehmer Säure und feinfruchtigen Geschmack.
- 152 2019er SONNENGELB Muskateller BIO - Weingut Holger Hagen € 5,80**
Faszinierend exotischer Duft, dennoch dezent gehalten, vollmundig und harmonisch, nach steirischer Tradition ist dieser Muskateller ganz trocken.
- 153 2019er Aimery, Chardonnay, Frankreich € 5,60**
Ein kraftvoller, fruchtiger, trockener Wein. Im Duft Akazie mit feiner Fruchtnote. Kristallklar und strohgelb mit grünem Glanz. Ein Anflug von Haselnuss.
- 156 2019er Ehmoser von den Terrassen Grüner Veltliner trocken. € 5,80**
Pikant würzig mit hochfeiner Frucht, sehr klar strukturiert. Der unverkennbare Österreicher und universelle Essensbegleiter, besonders schön zu Fisch und scharfen Speisen.
- 157 2019er Provenza Lugana, Maiolo, Italien € 6,40**
Der Lugana Maiolo von Azienda Agricola hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromen von weißen Blüten und Mandeln. Ein harmonischer Lugana, mit leicht salzigen Nuancen.

offene Rotweine 0,2l:

- 161 2018er, Baron Philippe de Rothschild, Merlot, Frankreich € 6,80**
Rassig mit samtigem Kirschrot und leuchtenden Reflexen. Ein wirklich begeisternder Merlot mit einem Duft nach reifen Schattenmorellen und ein wenig Lakritz.
- 162 2018er Conte di Campiano, Primitivo, trocken, Italien € 7,30**
Rubinrot, ins Violette spielend, starker Duft von Brombeere, Kirsche und Sauerkirsche mit leichten Blütengeschmack (Veilchen) und Feldminze. Voller eleganter und samtiger Geschmack. Langer, angenehmer nachhaltiger Mandelgeschmack.
- 166 2018er De Bortoli Family Selection Shiraz € 6,90**
Volles Bouquet reifer Früchte, leichte Pfeffernote. Eine herrliche Würze, feine Vanilletöne und eine angenehme Tanninstruktur runden diesen Wein ab. Auch im Finish zeigt er sich von großer Klarheit und Intensität.

Rotling / Rosee:

- 172 2019er Chiaretto Bardolino, Italien Provenza € 6,20**
Typischer Rosè aus der Lombardia mit schöner Farbe und zarte Strukturen.

Im Geschmack ist er frisch, trocken, voll und lebhaft und schmeichelt somit den Gaumen.

Flaschenweine

Weißweine 0,75l Zu zweit fast 4 Gläschen genießen!

- 154 2018er Privat Weingut Hart, Silvaner, Kabinett Trocken € 16,60**
Ein fränkischer Bocksbeutel Wein mit viel Charakter. Typisch kräftiger und frischer Silvaner Kabinett mit gelbem Aromenspiel.
- 155 2019er DuToitskloof, Sauvignon blanc, Südafrika € 22,90**
Mit seiner saftigen Art und der feinen Säure ist er ungemein süffig und trinkfreudig. Ein eleganter Begleiter zur Asia-Küche, Spargel oder Fischgerichten.
- 167 2018er Lugana Zenato aus Veneto € 28,40**
Seine kräftige Frucht erinnert an Birnen und Aprikosen, im Abgang finden wir würzige mineralische Nuancen. Dieser Wein ist ein schmackhafter Begleiter, vor allem, wenn pikante Saucen im Spiel sind.

Rotwein 0,75 l

- 173 2018er DuToitskloof, Cabernet Sauvignon - Shiraz, Süd Afrika € 29,20**
Dieser Cabernet Sauvignon - Shiraz hat Aromen von schwarzen und roten Johannisbeeren. Ausgesprochen weich und harmonisch. Mittlerer Körper und Reife Tannine. Dieser Wein ist der perfekte Begleiter der Thai Küche.
- 169 2017er Zweigelt Salzl, Barrique Reserve, Österreich € 31,50**
Intensives Kaminrot mit violetten Reflexen. In der Nase extrem fruchtig, an Kirsch-Weichsel- Likör erinnernd, Zwetschken, Steinobst, vielschichtige Nase, dezenter Holzeinsatz, Brombeeren, am Gaumen sehr elegant und feingliedrig, weiche Tanninstruktur, sehr rund und balanciert, schöne Extraktsüße, bleibt extrem lange haften, typischer Zweigelt mit viel Trinkspaß;
- 170 2016er Long View, Adelaide , Australien € 35,20**
Der Yakka Shiraz 2014 hat einen dunkel-violetten Farbton, mit Aromen von schwarzen Kirschen, Anis und Backgewürzen sowie dunkler Schokolade und Kaffee. Er zeigt einen gut integrierten, minimalen Eichencharakter, perfekt ausgewogenes Tannin und einen langen, klaren Abgang.
- 171 2018er Die Weinmacher, Dornfelder Pfalz € 21,60**
Markanter, frischer Dornfelder mit intensiven Fruchtnoten, harmonisch und zart. Ein unkomplizierter Genuss, der einfach Spaß macht. Sein herrlich nuanciertes Bukett ergänzt fabelhaft seine üppigen, intensiven Fruchtnoten.

DIGESTIFS

Asia Spezialitäten

200	Nep Moi Reisschnaps aus Klebreis „Vietnam“	2 Cl	€ 3,20
201	Loa Moi Reisschnaps aus jungem Reis „Vietnam“	2 Cl	€ 3,20
202	Bambuslikör	2 Cl	€ 3,10
204	Sake Reiswein	2 Cl	€ 3,10
206	Sang Som Thai Rum	2Cl	€ 3,30

EDELBRÄNDE "Exakt am Extrakt"

220	Gölles "Alter Apfel" Im Eichenfaß ausgebauter Brand aus steirischen Äpfeln. Rund und weich mit würzigem Finale.	2Cl	€ 4,90
221	Gansloser "Ingwer Geist" Hergestellt aus thailändischem Bio Ingwer, besticht er durch sein intensives, würziges Ingweraroma, welches an Zitronengras erinnert.	2Cl	€ 4,80
222	Eisschlehe Gansloser Subtile, feine Qualität mit einem zartem Aroma aus Frucht und Stein, frisch und klar definiert. Im Mund authentische Frucht- und Marzipannote, deutlich Gerbstoffe, mittlerer Körper und feuriger Alkohol.	2Cl	€ 4,90
223	Gansloser William Christ Perfekt strukturierte Aromen die an saftige Birnen erinnern. Mineralisch, filigran und konzentriert. Am Gaumen perfekte fleischige Birnenfrucht, frisch, körperreich u. ausdrucksstark.	2Cl	€ 4,90
224	Mirabellenbrand unfiltriert von Lattenhammer Intensiv betörend, vollaromatisch. Zu allen möglichen Speisen und zu allen Jahreszeiten hindurch angenehm und lustvoll zu trinken.	2Cl	€ 4,80

Vodka`s

185	Wodka „Moskovskaya“	2 Cl	€ 2,90
208	Grey Goose, sanfter französischer Wodka	2 Cl	€ 3,20

WEINBRAND - COGNACS - ARMAGNAC

186	Weinbrand Asbach Uralt	2 Cl	€ 2,90
205	METAXA 5 Stern	2 Cl	€ 2,90

GRAPPA

196	fränkischer Tresterbrand von Müller - Thurgau - Trauben, frech,	2 Cl	€ 3,20
188	Grappa Vuisinar – Nonino Tresterbrand im Holzfass gelagert aus Friaul	2 Cl	€ 3,40

BITTER

190	Ramazotti	2 Cl	€ 2,80
199	Jägermeister	2 Cl	€ 2,80

WHISKY

192	Jonny Walker Red Label	2 Cl	€ 3,40
193	Mekhong Thailändischer Reiswhisky	2 Cl	€ 3,40

LIKÖRE

225	Bio Ingwer Likör rassig, runder Geschmack mit wenig Süße	2 Cl	€ 3,50
194	Amaretto di Saronno – Mandellikör	2 Cl	€ 3,10
195	Pflaumenwein	2 Cl	€ 3,10

Die Gute Erfrischung

SCHORLEN		0,2l	0,4 l
31	mit naturtrüben Apfelsaft "PöLZ",	€ 2,20	€ 3,60
36	Johannisbeere o. Orangenschorle "PöLZ"[3,5]	€ 2,20	€ 3,60
40	„Guanabana“ Stachelrahmapfel	€ 2,20	€ 3,60
32	Guaven- oder Mangoschorle [33]	€ 2,20	€ 3,60
30	Maraquaja- oder Ananasschorle "PöLZ"[3,4]	€ 2,20	€ 3,60
37	Litschischorle [4,], Zitronengrasschorle	€ 2,20	€ 3,60
43	Weiß- oder Rotweinschorle	€ 2,90	€ 5,60
20	 Ingwer Orange, Holunder ,	0,33l	€ 3,50
		0,2 l	0,4 l
39 /38	Cola oder Cola light (1.2), Orangenlimo, Zitrolimo, Mezzo Mix	€ 2,20	€ 3,50
41	Bitter Lemon (6) ,Ginger Ale (2), Tonic Water (6)	€ 2,80	€ 4,30
MINERALWASSER			
45	Adelholzner Gourmet „Still oder Spritzig“	0,25l	€ 2,60
48	Adelholzner Classic medium	0,50l	€ 4,50
46	Adelholzner Gourmet „Still oder Spritzig“	0,75l	€ 5,50
47	Tafelwasser	0,40l	€ 3,10
CAFÉ			
60	Café		€ 2,20
61	Espresso		€ 2,30
62	Cappuccino		€ 2,60
63	Espresso doppio		€ 3,30
64	Espresso macchiato		€ 2,40
66	Latte Macchiato		€ 3,40
69	Vietnamesischer Kaffee		€ 3,30
große Henkeltasse TEE			
51	Chinesischer Grüner Tee		€ 3,20
52	Ingwer Tee biologischer Anbau		€ 3,20
53	Jasmin Tee		€ 3,20
54	Zitronengrass Ingwer		€ 3,20
55	Ayurvedischer Kräutertee, Indisches Tulsikraut mit Ingwer u. Orange		€ 3,20
56	Oolong Tee		€ 3,20
57	Sencha Bio Grüner Tee		€ 3,30
1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 mit Süßstoff, 4 mit Konservierungsstoff, 5 gefärbt mit Beta – Carotin, 6 Chininhaltig, a = glutenhaltiges Getreide Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer			