



## Bankettmappe Frühling 2023

Lieber Gast,

wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung in unserer Schlosswirtschaft Schwaige durchführen möchten.

Die Schlosswirtschaft Schwaige ist Ihr Ansprechpartner, wenn Ihr Fest ein besonderer Erfolg werden soll. Ob Familienfeier, Hochzeit oder Firmenveranstaltung! Durch unsere sieben verschiedenen Räumlichkeiten können wir unser Angebot speziell auf Ihre Bedürfnisse abstimmen.

Unser umfassendes Serviceangebot reicht weit über das Kulinarische hinaus.

Gemeinsam mit Ihnen erstellen wir das Menü, empfehlen entsprechende Getränke und besprechen den festlichen Rahmen.

Wir freuen uns darauf Ihre Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen!  
Ihr Team von der Schlosswirtschaft Schwaige



**Wirt**  
Peter Kinner



**Küchenchef**  
Dietmar Weiß



**Restaurantleiter**  
Thomas Roth



**Bankettleiterin**  
Marion Forstner



***Aufgrund der derzeit stetig steigenden und unkalkulierbaren Einkaufspreise sind alle genannten Preise unter Vorbehalt.***

***Eventuelle Preissteigerungen müssen wir uns leider vorbehalten.***

***Zudem kann es zu unvorhersehbaren, kurzfristigen Lieferengpässen von Lebensmitteln kommen.***

***Wir bitten dies zu beachten und bedanken uns für Ihr Verständnis.***

Unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

**Menüs bieten wir ab 15 Personen an.**

Wir bitten um Ihre Menüauswahl spätestens 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung mitzuteilen.

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein **einheitliches Menü**, um Ihnen den gewünschten festlichen Rahmen gewährleisten zu können. Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen, sind aus organisatorischen Gründen eine gemeinsame Vorspeise, ein einheitliches Zwischengericht, maximal drei Hauptgerichte zur Wahl (Fisch, Fleisch, vegetarisches Gericht) und ein gemeinsames Dessert möglich.

**Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte benötigen wir spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung.**

***Nur bei unserem Wahl-Menü ist eine Auswahl der Hauptgerichte vor Ort möglich.***

***Kinder können vor Ort von unserer Kinderkarte wählen.***

Der Rechnungsstellung legen wir die Personenzahl zugrunde, die uns bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn genannt wird.

Für Ihr Interesse an unserem Hause möchten wir uns recht herzlich bedanken. Selbstverständlich sind mit diesen Vorschlägen unsere Möglichkeiten noch lange nicht erschöpft. Gerne planen wir für Sie Ihre ganz individuelle Veranstaltung in der Räumlichkeit Ihrer Wahl. Bei Rückfragen steht Ihnen unsere Veranstaltungsleiterin Frau Marion Forstner jederzeit gerne zur Verfügung!

[mail@schlosswirtschaft-schwaige.de](mailto:mail@schlosswirtschaft-schwaige.de)

Tel: 089/12 02 08 90

Fax: 089 / 17 11 97 95



### Spißchen

(ab 15 Stück je Sorte)

mit Cocktailtomaten, Baby-Mozzarella und Basilikum	3,80
mit Emmentaler und Weintrauben	3,80
mit Parmaschinken und zweierlei Melone	4,20
mit Graved Lachs im Crepemantel	4,90
mit mediterranem Gemüse	4,90
mit eingelegter Backpflaume im Speckmantel	5,40
mit Gamba und Mango im Curry-Chili-Tempurateig	7,40

### **Kleine Appetitmacher**

#### Brezn

Ofenfrische Brezn	1,60
Butterbrezn	3,50
Butterbrezn mit Schnittlauch	3,70
Butterbrezn mit Obazdn	4,60
Butterbrezn mit Emmentaler	4,90
Butterbrezn mit Paprikasalami	4,90

#### Süße Teilchen

Mini-Croissant	2,60
Mini-Schokocroissant	3,20
Mini-Plunderteilchen	3,20

## Flammkuchen

(in kleine Ecken geschnitten als Fingerfood)



### Flammkuchen

mit Sauerrahm und Zwiebeln

dazu Tomate, Mozzarella, Rucola und Balsamico

12,20

dazu Speck<sup>1</sup>

12,50

dazu Graved Lachs und Rucola

13,90

dazu Parmaschinken<sup>1</sup>, Mozzarella, Rucola und Trüffelöl

13,30

## Variation an Brotaufstrichen

Kräuterfrischkäse

Griebenschmalz

Rucola-Nuss-Paste

Tomaten-Paprika-Aufstrich

Weißbier-Obatzda

dazu servieren wir ofenfrisches Brot

Dreier-Variation 8,50 pro Person

## Gedeck:

Brot und Butter

2,50 pro Person

## Mitternachtsimbiss

(Preis pro Person)

Internationales Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

9,90

Bayerisches Käsebrett mit Radi und Radieserl

8,90

Kartoffelcremesuppe mit abgebräunten Regensburgern

7,50

Brotzeitteller

15,10

Stück Münchner Weißwurst

2,70

# Unsere Menüs

## Bayerische Menüs



### Bayerisches Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl  
8,50

\*\*\*

Ofenfrischer Schweinsbraten  
vom Strohschwein  
mit Dunkelbiersauce, Speck-Krautsalat  
und Kartoffelknödel  
18,50

\*\*\*

Rahm-Apfelstrudel mit Vanillesauce  
8,50

Menü 35,50



### Bayerisches Menü 2

Bayerisches Brotzeitbrett  
*am Tisch eingestellt*  
16,50

\*\*\*

¼ bayerische Bauernente vom  
Geflügelhof Lugeder  
in Honig-Bier-Kruste  
mit Apfel-Blaukraut, Preiselbeer-Birne  
und Kartoffelknödel  
23,50

\*\*\*

Königlich bayerischer Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus und Zwetschgenröster  
12,50

Menü 52,50

## Frühlings-Menüs

### Wahl-Menü

*Bei diesem Menü können Sie und Ihre  
Gäste vor Ort den Hauptgang wählen*

Ziegenfrischkäse-Mousse mit Tomaten-  
Nektarinen-Salsa, Rucolasalat  
und Waffel-Kartoffeln

14,00

\*\*\*

Spargelcremesuppe  
mit grünem Spargel

8,50

\*\*\*

Barbarie Entenbrust rosa gebraten  
mit Thymian-Honig glasiert und  
Portweinjus, auf buntem Frühlings-  
Gemüse und Kartoffel-Bärlauch-Püree

26,00

oder

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Chardonnay-Schaum  
auf buntem Frühlings-Gemüse und  
Kartoffel-Bärlauch-Püree

26,00

oder

Ravioli vom Spargel und Ricotta mit  
Kräuter-Pesto auf Tomatenspiegel,  
Pinienkerne und Rucola-Salat

19,50

\*\*\*

Rhabarber-Panna Cotta im Glas mit  
Schoko-Crumble und Erdbeer-Sorbet

9,50

Menü mit Entenbrust/Saibling 58,00

Menü mit Ravioli 51,50

## Frühlings-Menü 1

Ceviche vom Zander  
auf Avocado-Chili-Püree  
mit Bruscetta-Vinaigrette  
und Baby Leaf Salat

15,50

\*\*\*

Bärlauchcremesuppe  
mit Schinken-Biskuit

8,50

\*\*\*

Kalbstafelspitz rosa gebraten  
mit zweierlei Spargel-Ragout  
und Mandel-Bällchen

26,50

\*\*\*

Dunkle Schokoladen-Mousse mit  
Whiskey-Marillen und Pistazien-Eis

10,90

4-Gang-Menü 61,40

3-Gang-Menü  
ohne Vorspeise 45,90



## Frühlings-Menü 2

Marinierter Schrobenauser  
Stangenspargel  
mit Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette  
an Rucola-Salat mit Himbeer-Dressing

15,00

\*\*\*

Tomatenessenz mit Bärlauch-Espuma

9,50

\*\*\*

Ravioli von Taleggio und acht Kräutern  
mit Birnen-Senf und Balsamico

14,50

\*\*\*

Böfflamott vom Chiemgauer Rind  
in Spätburgunder und Zitronengras  
geschmort, auf roter Zwiebel-  
Marmelade mit sautiertem Spitzkohl  
und Kartoffel-Gratin

24,50

\*\*\*

Topfen-Vanille-Schaum mit Spargel-  
Erdbeer-Salat und Orangen-Sorbet

11,00

5-Gang-Menü 74,50

4-Gang-Menü  
ohne Vorspeise 59,50

## Tisch-Buffer

Bayerisches Brotzeitbrett  
Bauernspeck mit geriebenem Kren,  
Kaminwurzeln, Fleischpflanzerl, geräuchertes  
Forellenfilet, kalter Braten, Obazda, Butter,  
Apfel-Griebenschmalz und Kräutersenf

**oder**

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl  
(serviert)

\*\*\*

Schweinsbraten  
vom Nacken und Wammerl  
in Dunkelbiersauce

Bauernente  
in krosser Honig-Bier-Haut

Hopfenbratwurst vom Strohschwein

Wiener Schnitzel

Kartoffelknödel  
Kartoffelgurkensalat  
Schnittlauch-Kartoffeln  
Apfel-Preiselbeer-Blaukraut  
Rahm-Wirsing

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit  
Zwetschgenröster  
und Apfelmus

Buffer pro Person 45,50  
mit Suppe 39,50

## Buffets Bayerisches Buffet



Selbstgemachter Weißbier-Obatzda  
mit roten Zwiebeln und Schnittlauch

Nymphenburger Wurstsalat mit Kräutermarinade und Gewürzgurken

Bauernspeckplatte mit frischem Kren und Gewürzgurken

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Speck-Krautsalat und Kartoffelsalat

\*\*\*

Rösches Bierbrat'l in Dunkelbiersauce

Bayerische gebratene Bauernente

Zander und Saibling in Rieslingbutter

Apfelblaukraut und Rahm-Wirsing

Kartoffelknödel und Schwarzbrot-Knödel

Schnittlauchkartoffeln

\*\*\*

Schloss Nymphenburger Apfelstrudel mit Vanillesauce

Königlich Bayerischer karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Bayrisch Creme mit Waldbeeren-Ragout

Alpenländische Käseauswahl mit Trauben und Salzstangen

pro Person 48,00 (mit Spanferkel 53,00)

(ab 30 Personen)

## Italienisches Buffet



Blattsalate mit zweierlei Dressing

Mediterranes Gemüse vom Grill

Strauchtomate und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola

Lachsfilet aus der Kräuterbeize

\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet

Gebratener Loup de mer

Gebratene Maispouardenbrust  
in Thymian-Jus

Getrüffelte Kartoffel-Gnocchi mit Rucola

Balsamico-Grill-Gemüse

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta

Tiramisu

Salat von frischen Früchten

Käse vom Brett mit Feigensenf und frischen Trauben

pro Person 53,00  
(ab 30 Personen)

## Speisenkarte

Bunt gemischter Beilagensalat 5,90

Marinierter Schrobenhauser Stangenspargel mit Schnittlauch-Eier-Vinaigrette  
und Südtiroler Schinken an Feldsalat in Himbeer-Dressing 15,60

### Suppe

Rinderkraftbrühe mit Brätknödel 8,50

Cremsuppe vom Schrobenhauser Spargel mit Malzbrot-Chip und grünem Spargel 8,90

### Brotzeit

Weißbierobazda\* auf Carpaccio von der Strauchtomate  
mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot 11,90

Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein<sup>1,2,4</sup>\*  
im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch 11,90

Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein<sup>1,2,4</sup>\*  
im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und Streifen vom Allgäuer Emmentaler 13,40

Königlich Bayerischer Brotzeitteller<sup>2,3</sup>  
Bauernspeck mit geriebenem Kren, Kaminwurzeln, Fleischpflanzerl,  
geräuchertes Forellenfilet, Schweinebraten vom Strohschwein,  
Obazda, Butter, Apfel-Griebenschmalz und Kräutersenf 16,90

Ofenfrische Brezn 1,60

### Entenschmankerl aus der Schwaige

Pulled-Duck-Burger mit Blaukraut-Salat,  
Ahorn-Cranberry-Mayonnaise, Appenzeller Bergkäse,  
und Romana-Herzen im Laugen-Brioche, dazu Pommes frites 19,60

### Ente vom Geflügelhof Lugeder 8 Stunden bei Niedertemperatur gegart, zart und saftig:

Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur  
mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut ¼ 23,90  
und Kartoffelknödel<sup>2,4</sup> ½ 29,90

## **Vegetarisches und Veganes**

Bärlauch-Spätzle mit Appenzeller Bergkäse und Röstzwiebeln	14,90
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel * mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	18,90
Ravioli von Spargel und Ricotta, mit Kräuter-Pesto auf Tomatenspiegel, Pinienkerne und Rucolasalat	19,60

## **Würstl**

Hopfenbratwurst vom Strohschwein <sup>3</sup> mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffelgurkensalat mit Kartoffel-Spargel-Salat	14,90 19,80
---	----------------

## **Fisch**

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kräuterschaum auf Weißbier-Risotto und zweierlei Spargel	25,90
---	-------

## **Klassiker**

Münchner Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus und Kartoffelgurkensalat mit Kartoffel-Spargel-Salat	15,90 20,80
--	----------------

Schweinsbraten vom Strohschwein,* Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat <sup>3</sup> und Kartoffelknödel <sup>3,4</sup>	18,90
--	-------

Kalbsleberscheiben mit Portwein-Apfel-Jus auf weißem Zwiebel-Konfit an breiten Bohnen und Kartoffel-Schnittlauch-Püree	24,90
---	-------

Rindsroulade von der Simmentaler Färsch aus dem Chiemgau, im Reindl geschmort, mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree	25,90
--	-------

Wiener Schnitzel* in Fassbutter wellig gebraten mit Bratkartoffeln, Apfel-Kren und Preiselbeeren	29,80
---	-------

## **Flammkuchen**

mit Kräuterschmand und zweierlei Zwiebeln

dazu Tomate, Mozzarella, Rucola und Balsamico	12,20
dazu Speck	12,50
dazu Graved Lachs, Mozzarella und Rucola	13,90
dazu Parmaschinken, Mozzarella, Rucola und Trüffelöl	13,30
dazu Schrobenauser Spargel, Cocktailtomaten und Sauce Hollandaise	13,90
dazu Schrobenauser Spargel, Cocktailtomaten, Sauce Hollandaise und Graved Lachs	18,80

## Desserts

Apfelstrudel <sup>3,4</sup> *in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert	8,90
Apfelkücherl* im Bierteig mit Butterschmalz gebacken, in Zimtzucker gewälzt, dazu Vanilleeis	9,90
Vanillecreme-Schnitte mit marinierten Erdbeeren und Balsamico-Eis	11,20
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster pro Person (ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)	12,90

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

1 Nitrit-Pökelsalz, 2 Geschmacksverstärker, 3 Zitronensäure, 4 Konservierungsstoffe

\* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

## Frischer Schrobenhausener Stangenspargel

Frischer Schrobenhauser Stangenspargel  
mit neuen Kartoffeln

dazu Sauce Hollandaise  
oder  
zerlassene Butter  
oder  
Sauce Vinaigrette  
24,90

wahlweise mit:

Hopfen-Kochschinken vom Strohschwein	6,40
Parmaschinken	6,80
Gemischtem Schinken	6,80
Kleinem Wiener Schnitzel	12,80
Hausgebeizter Lachs	8,90
Saiblingsfilet	13,90

## **Kinderkarte**

Kartoffelknödel mit Soße

3,90

Kinderwienerschnitzel  
mit Pommes frites und Ketchup

9,80

Hausgemachte Fleischpflanzerl  
mit Kartoffel-Gurken-Salat

8,50

Portion Pommes frites mit Ketchup

4,50

Penne mit Tomatensauce

5,50

Bratwürstl mit Kartoffelgurkensalat

7,50

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Kartoffelknödel

8,50

Jedes Kind bis zu 12 Jahren laden wir gerne nach dem Kinderessen in Begleitung seiner Eltern, zu einer Kugel Eis (Erdbeere, Vanille, Schokolade) ein.

Bitte informieren Sie das Servicepersonal welche Kugel Eis wir servieren dürfen

## Räumlichkeiten im Erdgeschoss:

### König Ludwig Stüberl (für bis zu 30 Personen)



Umsatzgarantie 1.000,00

### Wittelsbacher Zimmer (für bis zum 35 Personen)



Umsatzgarantie 1.000,00

### Max Emanuel Saal (für bis zu 80 Personen)



Umsatzgarantie 2.000,00

Unser Max Emanuel Saal ist teilbar-

Linke Seite des Max Emanuel Saal (für bis zu 25 Personen) Umsatzgarantie 800,-

Rechte Seite des Max Emanuel Saal (für bis zu 40 Personen) Umsatzgarantie 1.200,-

## Räumlichkeiten im 1. Stock

### Kurfürstensaal Saal (für bis zu 70 Personen)



Umsatzgarantie 2.000,00

### Luitpold Zimmer (für bis zu 20 Personen)



Umsatzgarantie 500,00

### Jagd Stubn (für bis zu 12 Personen)



Umsatzgarantie 400,00

## Was Sie sonst noch wissen sollten...

Standarddekoration	kostenfrei
Menükarten	4,50 pro Karte
Umbauarbeiten	je nach Veranstaltung 32,50 pro Mitarbeiter/Stunde
Dekorationsarbeiten	bis zu einer Stunde kostenlos, ab der 2. Stunde 32,50 pro Mitarbeiter/Stunde
Tellergeld für selbst mitgebrachten Kuchen	3,60 pro Person
Korkgeld	28,00 pro Flasche Wein 0,75l
Stehtisch	18,00 pro Stück
Stuhlhusse weiß	12,50 pro Stück
Service ab 01.00 Uhr	180,00 pro angefangen Stunde
Leinwand	25,00 pauschal
Flipchart	25,00 pauschal
Blumenschmuck und Dekoration	Sie suchen eine Dekorateurin mit einem Händchen für eine stilvolle Umrahmung? Fragen Sie nach, wir geben Ihnen Kontaktdaten.
Musik	Gerne geben wir Ihnen Kontaktdaten für DJ's und Bands



# Biere

William Shakespeare stellte fest: "Denn eine Kanne Bier, das ist ein Königreich."



1614: Der Maibock von HB-Münchens ältestes Bockbier

Hopfen und Malz,  
Gott erhalt's!



1879: Das weltberühmte HB-Logo

Paracelsus schreibt 1520: "Lasst unsere Nahrungsmittel Heilmittel und unsere Heilmittel Nahrungsmittel sein."



das aktuelle HB-Logo

Hofbräu Original vom Fass Gebraut in gewachsener Tradition mit besten Rohstoffen, fein hopfenaromatisch und typisch vollmundig, frisch vom Fass	0,5l	5,50
Hofbräu Original vom Fass	0,3l	4,10
Hofbräu Radler	0,5l	5,50
Hofbräu alkoholfrei	0,5l	5,60
König Pilsener vom Fass	0,3l	4,90
Hofbräu Dunkel Kräftig, vollmundig und feinaromatisch im Geschmack	0,5l	5,40
Münchner Weisse vom Fass Hefetrüb, prickelnd und spritzig, fest und feinporig der Schaum, unverwechselbar und erfrischend im Geschmack	0,5l	5,60
Münchner Weisse vom Fass	0,3l	4,50
Hofbräu Russ'n	0,5l	5,60
Hofbräu Weisse alkoholfrei	0,5l	5,60
Hofbräu Weisse leicht leicht und schlank und trotzdem voll im Geschmack	0,5l	5,60
Hofbräu Schwarze Weisse mit erfrischendem Charme durch die erlesene Hopfengabe und klassischer Brauart	0,5l	5,60

## Hofbräu Maibock

Alkoholgehalt: 7,2 % Vol.

Bernsteinfarben mit cremigen, rohweißem Schaum und einem barocken, leicht estrigen Bukett

0,5l €5,80

## Aperitif

Schwaige-Hauscocktail Erdbeer-Rhabarber-Likör mit Secco <sup>5</sup>	0,1l	5,10
Blauer Ludwig-Cocktail Blue Curacao <sup>1</sup> mit Secco <sup>5</sup> und Limette	0,1l	5,10
Valentin Secco, Frizzante <sup>5</sup> mit Aperol	0,1l	5,10
Valentin Secco, Frizzante <sup>5</sup> mit Pêcher Mignon	0,1l	5,10
Valentin Secco, Frizzante <sup>5</sup> mit Orangensaft	0,1l	5,10
Aperol <sup>1,3</sup> Sprizz Aperol mit Secco <sup>5</sup> und Soda	0,2l	7,50
Hugo Holundersirup, Valentin Secco <sup>5</sup> , Soda, Limette und frische Minze	0,2l	7,50
Jenny Pfirsichsirup, Valentin Secco <sup>5</sup> , Soda, Limette und frische Minze	0,2l	7,50
Alkoholfreier Brombeer-Lemon Cocktail Brombeer-Sirup mit Schweppes Bitter Lemon	0,2l	5,10
Alkoholfreier Melon Berry Schweppes Wild Berry, Wassermelonen-Sirup, Soda und Minze	0,2l	5,80
Alkoholfreier Saftcocktail	0,1l	3,30
Sandemann Fino Sherry Dry oder medium dry	5 cl	4,50
Martini bianco	5 cl	5,50
<b>Sekt &amp; Secco</b>		
Valentin Secco, Frizzante, weiß oder rosé <sup>5</sup>	0,75l	29,90
Winzer Sommerach- Diesen Secco lieben alle	0,1 l	4,20
Kolonne Null prickelnd Rose - <b>100 % alkoholfrei</b>	0,75l	43,00
Der Rose ist spritzig, lebendig mit feiner Frucht	0,1l	6,50
Cremant de Limoux Cuvée 1531 Brut Sieur D`Arques <sup>5</sup>		
Frische, elegante Frucht	0,75l	47,00
Pommery Brut Royal Champagner <sup>5</sup>	0,2 l	24,00
Champagner Morize Brut Reserve <sup>5</sup>	0,75l	78,00
Honigduft und eleganter Geschmack voller Finesse zeichnen diesen Champagner aus		
Champagner Veuve Clicquot <sup>5</sup>	0,75l	118,00
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage Rose <sup>5</sup>	0,75l	150,00

## Offene Weine

<b>Weißweine</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
2021 Riesling, Qualitätswein trocken				
Weingut Divino Nordheim, Franken <sup>5</sup>	3,90	6,90	15,80	23,50
Frischer, jugendlicher Riesling mit harmonischer Säure				
2021 Le Petit Noir Chardonnay IGP Pays d`Oc Frankreich				
Reiner Chardonnay, Languedoc Roussillon <sup>5</sup>	4,20	8,00	18,80	29,50
Selektierte Weinberge in der Region um Carcassonne und Minervois wurden in den Keller von Jean d`Alibert vinifiziert. Gelbgrün in der Farbe, intensive Aromen von Limone, Mango, leicht buttrig. Am Gaumen eine reiche Palette an fruchtigen Zitrusaromen mit viel Frisch gepaart.				
2021 Müller-Thurgau, Qualitätswein	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1,0l</b>
Winzergruppe Frank & Frei, Fasswein Sommerhausen, Franken <sup>5</sup>				
Feiner Duft nach Ananas und grünem Apfel	3,00	5,30	13,20	24,20
				(in der Karaffe)
2021 Grüner Veltliner, Landwein				
Josef Schmid – Niederösterreich <sup>5</sup>	3,20	5,50	13,60	24,50
Frisch, spritzig und süffig				
2021 Weißburgunder, Qualitätswein halbtrocken				
Weingut Residenz Bechtel, Rheinhessen <sup>5</sup>	3,90	6,70	15,90	30,00
Vollmundig				
<b>Rotweine</b>				
	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>1,0l</b>
2020 Blauer Zweigelt, Qualitätswein				
Weingut Peter Dolle, Kamptal Niederösterreich <sup>5</sup>	3,80	7,10	17,10	32,00
Dezente Kirschnote mit schöner herber Frucht				
2021 Merlot delle Venezie IGT				
Endrizzi, Trentino <sup>5</sup>	3,80	6,90	16,80	32,50
Kirschrote intensive Farbe, saubere typische Aromen, fruchtiger harmonischer Geschmack mit ausgewogenen Tanninen				
	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
2020 Black Sheep Le Petit Noir Cabernet Sauvignon				
Pays d'Oc, Frankreich <sup>5</sup>	5,40	10,10	23,00	33,00
Runder, weicher Cabernet mit dem typischen Aroma schwarzer Johannisbeeren				

<b>Rosé</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
-------------	-------------	-------------	-------------	--------------

2021 Syrah Rose Les Bories Blanques

Blanquefort Cedex, Languedoc <sup>5</sup>	4,10	7,60	17,50	25,00
---	------	------	-------	-------

Der Syrah Rose hat eine strahlende tiefe Farbe. Das Bukett mit intensiven Aromen von roten Beeren ist sehr gefällig und am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr frisch und gut ausbalanciert. Ein sehr aromatischer Wein mit einer leichten erfrischenden Säure im Abgang

<b>Weinschorle</b>		<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
--------------------	--	--------------	--------------

Weißer Weinschorle <sup>5</sup>		4,30	10,20
---------------------------------	--	------	-------

Rote Weinschorle <sup>5</sup>		4,80	11,30
-------------------------------	--	------	-------

## Flaschenweine

### Rosé

2021 Cabernet Sauvignon Rosé

Weingut Steininger, Langenlois <sup>5</sup>		0,75l	39,00
---	--	-------	-------

Sehr aromatisch, reife Ribisel, Nuancen von frischen Himbeeren und Holunder, am Gaumen ein verspieltes, tolles Säurespiel, welches die roten Früchte hervorhebt, sehr balanciert

2021 Pinot Noir Rosé

Weingut Markus Molitor, Mosel <sup>5</sup>		0,75l	41,00
--	--	-------	-------

Fruchtiger und weicher Spätburgunder mit angenehm milder Säure

2020 Blanc de Noir



Weingut Gustavshof, Rheinhessen <sup>5</sup> (Biodynamisches Weingut)		0,75l	43,00
--	--	-------	-------

Rosé aus Spätburgunder und St. Laurent. Schöne Frucht und gute Länge

**Unsere Rieslinge**  
**-Die beliebteste Rebe in Deutschland-**

Franken

2021 Riesling, Qualitätswein trocken		
Weingut Divino Nordheim, Franken <sup>5</sup>	0,75l	23,50
Frischer, jugendlicher Riesling mit harmonischer Säure		

Rheingau

2021 Riesling Qualitätswein, trocken		
Weingut Robert Weil, Rheingau <sup>5</sup>	0,75l	43,00
Selbstbewusste feine Säure, nachhaltiger Körper und feine Frucht, unkompliziertes Trinkvergnügen. Universeller Partner zum Essen		

Mosel

2020 Riesling Haus Klosterberg		
Weingut Markus Molitor, Mosel <sup>5</sup>	0,75l	39,00
Mit schönem goldenem Farbton glänzt er im Glas und verströmt einen Strauß von Düften, die an Pfirsich, aromatischem Apfel, an Aprikosen, Orangenblüten und rosa Grapefruit erinnern.		
2017 Riesling Alte Reben Saar		
Weingut Markus Molitor, Mosel <sup>5</sup>	0,75l	42,00
Dieser Riesling zeigt ein tolles Bukett von Apfel, Pfirsich, Zitronen, Quitten, Kardamom, Pfeffer, mineralische Noten, Brioche, Kräuter und Frühlingsblumen		

## ***Unsere veganen Weine***

2021 Grundstock weiß, Weingut Lutz, Rheinhessen <sup>5</sup>	0,75l	44,00
Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay, sowie ein winziger Schuss Gewürztraminer, der ihm seine Spitze und seinen unverwechselbaren Charakter verleiht.		
2020 Grundstock rot, Bechtolsheimer Peterberg Weingut Lutz, Rheinhessen <sup>5</sup>	0,75l	44,00
Von der Sonne verwöhnter Spätburgunder-Cuvée: Dornfelder, St. Laurent und Portugieser vom Petersberg in Bechtolsheim, die dem Wein Kraft und Volumen geben		

### **Weißweine**

#### ***Deutschland***

##### Franken

2021 Juventa Rivaner Qualitätswein, trocken Weingut Divino Nordheim, Franken <sup>5</sup>	0,75l	27,00
Leicht, fein fruchtig, frisch		

##### Mosel

2020 Rivaner Haus Klosterberg Qualitätswein, trocken Weingut Markus Molitor, Mosel <sup>5</sup>	0,75l	39,50
Der Rivaner zeigt Aromen von Mango, Apfel, Zitrusnoten, Muskat, Kräuter und blumigen Noten. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig, feinwürzig, mit feiner Frucht und mineralischen Noten		

## Baden

2021 Grauer Burgunder, Prädikatswein, Kabinett trocken  
Oberbergener Baßgeige

Winzer-genossenschaft Oberbergen am Kaiserstuhl<sup>5</sup> 0,75l 34,00

Der Graue Burgunder ist eine Urbadische Spezialität vom Kaiserstuhl.  
Er ist sehr fruchtig, goldgelb in der Farbe und von feinem Aroma geprägt.  
Er besitzt eine reife und edle Säure und einen nachhaltigen Geschmack

## **Italien**

2021 Chardonnay Trentino DOC

Weingut Endrizzi, Trentino<sup>5</sup> 0,75l 35,00

Frischer und eleganter Wein. Ein Klassiker zu Fisch, passt gut zu  
Vorspeisen und mildem Käse

2021 Lugana Etichetta Nera DOC

Weingut Visconti, Lombardei<sup>5</sup> 0,75l 46,00

Ein delikater jedoch gleichzeitig markanter und vollstrukturierter Wein,  
der wegen seines großen Schliffs als der klassische Lugana Visconti betrachtet  
wird Zartgelb mit hellgrünlichem Schimmer. Charmante anhaltende Blume  
fruchtig, intensiv mit großer Würze. Anhaltende Geschmacksnote

## **Österreich**

2021 Sauvignon Blanc DAC

Weingut Polz, Südsteiermark<sup>5</sup> 0,75l 39,90

Tiefe grünelbliche Farbreflexe. Sehr reife Stilistik an Stachelbeere,  
schwarze und rote Johannisbeeren erinnernd.

2021 Grüner Veltliner, Qualitätswein

Steinfeder Terrassen Weingut Domäne, Wachau<sup>5</sup> 0,75l 41,00

Herrlich leichter und frischer Veltliner mit dem sortentypischen Pfefferl.  
Spritzig und frisch

## **Frankreich**

2021 Le Petit Noir Chardonnay IGP Pays d`Oc Frankreich

Reiner Chardonnay, Languedoc Roussillon<sup>5</sup> 0,75l 29,50

Selektierte Weinberge in der Region um Carcassonne und Minervois wurden in den Keller von Jean d`Alibert vinifiziert. Gelbgrün in der Farbe, intensive Aromen von Limone, Mango, leicht buttrig. Am Gaumen eine reiche Palette an fruchtigen Zitrusaromen mit viel Frisch gepaart.

2021 Sancerre Blanc AC

Weingut Christian Salmon, Loire<sup>5</sup> 0,75l 39,00

Reiner Sauvignon. Mineralische Note mit schöner Frucht und sortentypischer gut ausbalancierter Säure

2020 Chablis AC

Weingut Dom. Jean Collet Tupinier, Burgund<sup>5</sup> 0,75l 39,00

Frische Frucht, gut ausbalanciert, typische Mineralik

## **Rotweine**

## **Deutschland**

### Franken

2016 Pinot Noir DiVino, Qualitätswein

Weingut Divino, Nordheim<sup>5</sup> 0,75l 39,00

..... aus Franken? Was für ein Niveau!

Vielschichtige Aromen, dunkle Beerenfrucht, Kirsch- und Brombeeraromen, Nuancen von Johannisbeer-Aroma, dichter, kräftiger Körper, jugendliches Taningerüst

2016 Weinreichs E1NS Cuvée C.A.B, Qualitätswein trocken

Weingut Winzerkeller Sommerach, Franken<sup>5</sup> 0,75l 44,50

Samtig und harmonisch verführt er mit einem Duft von vollreifen dunklen Kirschen, Kaffeearomen, leichten Zedernholznoten und einem zarten Eukalyptuston.

Er überzeugt durch würzige Akzente mit kräftigen Tanninen.

## **Österreich**

2019 St. Laurent

Weingut Umathum, Burgenland<sup>5</sup> 0,75l 43,00

Dunkles Rot mit tiefem Kern. Würzige, typische Brombeernote, die auch an Waldbeeren erinnert.

Voller, kräftiger Geschmack. Am Gaumen sehr feine Note, würzig und mild.

Saftiges, sehr weiches Team.

## Italien

### 2020 Vernatsch-Schiava

Weingut Peter Zemmer, -Südtirol<sup>5</sup> 0,75l 31,00

Die typische Südtiroler Rotweinsorte Vernatsch duftet in dieser Komposition von Peter Zemmer nach Kirschen, reifen Beeren und unterschwellig nach Johannisbeeren. Dazu kommen florale Töne (Veilchen) und Nuancen von Zimt. Der wunderbar fruchtige, hell- bis rubinrote Wein ist am Gaumen trocken, mild und harmonisch. Im Nachklang mit leichten Aromen von Bittermandeln.

### 2021 Pinot Noir Rolhüt

Weingut Peter Zemmer, Südtirol<sup>5</sup> 0,75l 41,00

Vollharmonischer Stil, samtig, elegant mit klarem, fruchtigem Charakter

### 2019 Cabernet Sauvignon DOC

Weingut Endrizzi, Trentino<sup>5</sup> 0,75 l 39,50

90 % Cabernet Sauvignon und 10 % Cabernet Franc.  
Intensiv kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen.  
Für die Rebsorte charakteristisches Bukett. Eleganter und würziger Geschmack mit Anklängen an schwarzen Pfeffer, körperreicher Wein mit ausgewogenen Tanninen

### 2021 Primitivo/Merlot Sud

Weingut Feudi di San Marzano, Apulien<sup>5</sup> 0,75 l 41,00

Komplexes, kraftvolles Cuvee aus Merlot und Primitivo.  
Saftig und körperreich

### 2020 Serpaiolo Rosso Toscana IGT

Weingut Serpaia-Toscana, Maremma<sup>5</sup> 0,75l 43,00

Maremma-Cuvee aus Merlot, Cabernet, Sangiovese.  
Lebhaft, frisch und zugleich mit großer Finesse im Nachhall

### 2016 Barbera d'Alba Tre Vigne DOC

Weingut Vietti Castiglione Falletto, Piemont<sup>5</sup> 0,75l 67,00

Eine intensive Frucht von reifen Kirschen, Pflaumen und Beeren mit einem dezenten Anklang von Vanille.  
Der Geschmack ist kraftvoll mit reifen, weichen Tanninen

### 2018 Amarone della Valpolicella DOC Ripasso

Weingut Corte Giara bei Allegrini, Veneto<sup>5</sup> 0,75l 65,00

Eine intensive Frucht von reifen Kirschen, Pflaumen und Beeren mit einem dezenten Anklang von Vanille.  
Der Geschmack ist kraftvoll mit reifen, weichen Tanninen

## **Frankreich**

2020 Black Sheep Le Petit Noir Cabernet Sauvignon Pays d'Oc, Frankreich <sup>5</sup> Runder, weicher Cabernet mit dem typischen Aroma schwarzer Johannisbeeren	0,75l	33,00
2017 Château Teyssier St. Emilion Montage, Bordeaux <sup>5</sup> Aromen dunkler Früchte, vollreifes Gewächs am Gaumen.	0,75l	46,00
2018 Chateauneuf du Pape XV Weingut Xavier Vignon, Rhone <sup>5</sup> Komplexer kraftvoller Wein mit gutem Abgang	0,75l	59,00

## **Spanien**

2017 La Planta Tinto Arzuaga-Ribera del Duero <sup>5</sup> Klare transparente Frucht nach Kirschen und dunklen Beeren, erfrischende Art, saftig, ausgewogen, toller Trinkspaß. Junger, frecher Wein	0,75l	39,50
2018 Rioja Marqués de Mundaiz Crianza Bodegas Lan <sup>5</sup> Komplexe Nase mit dominierenden Aromen schwarzer Beeren, ein Hauch frisches Brot und Edelholz, charmant am Gaumen, rund, schön ausgewogen, weiche Tannine	0,75l	43,00

## **Dessertwein**

2005 Casteller Schlossberg Riesling Auslese Fürstliches Castell'sches Domänenamt <sup>5</sup> Erfrischend, konzentrierte Frucht, Aprikose und Pfirsich	0,50l	47,00
---	-------	-------

## Alkoholfreie Getränke

Siegsdorfer Petrusquelle Gourmet medium	0,25l	3,60
Siegsdorfer Petrusquelle Gourmet medium	0,75l	7,10
Siegsdorfer Petrusquelle Gourmet still	0,25l	3,60
Siegsdorfer Petrusquelle Gourmet still	0,75l	7,10
Coca Cola <sup>1</sup>	0,33l	3,80
Coca Cola light <sup>1,4</sup>	0,33l	3,80
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20l	3,80
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,20l	3,80
Schweppes Wild Berry <sup>3</sup>	0,20l	3,80
Schwip Schwap	0,40l	4,20
Fanta, Orangenlimonade	0,33l	3,80
Seven up, Zitronenlimonade	0,40l	4,30
Fruchtsaftschorle	0,40l	5,10
Wolfra Säfte		
Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb oder klar	0,20l	4,00
Wolfra Nektar		
Kirsche, Johannisbeere schwarz, Rhabarber, Maracuja, Mango	0,20l	4,00

## Heiße Getränke

Haferl Kaffee		4,00
Cappuccino		3,90
Latte Macchiato		4,70
Milchkaffee		4,00
Espresso		3,20
Doppelter Espresso		4,80
Alle Kaffeegetränke sind auch entkoffeiniert erhältlich		
Heiße Zitrone		4,10
Kinder-Cappuccino, heiße aufgeschäumte Milch mit etwas Kakaopulver		2,30



## Unser Tee -Sortiment

Glas		4,00
Schwarzer Tee First Flush Darjeeling		
Aromatisierter schwarzer Tee Earl Grey		
Aromatisierter Waldfrucht Tee		
Aromatisierter Grüner Tee		
Kräutertee Pfefferminze		
Kräutertee Kamille		

## Longdrinks

Gin Tonic 4 cl Gordon's Gin mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,20l	8,60
Vodka Lemon 4 cl Absolut Vodka mit Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20l	7,60
Campari Orange 4cl Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft	0,20l	9,60
Campari Soda 4 cl Campari <sup>1</sup> mit Soda	0,20l	7,50

## Liköre und Spirituosen

	2cl	4cl
Aalborg Jubiläums Aquavit, 42% Vol.	3,10	5,10
Hennessy Fine de Cognac, 40% Vol.	5,50	9,10
Talisker Skye Single Malt, Scotch Whiskey, 45,8 % Vol.	6,50	10,10
Ramazotti, Mailand, 30% Vol.	3,50	5,60
Averna, 29% Vol.	3,50	5,60
Fernet Branca, 35% Vol.	3,10	5,10
Jägermeister, 35% Vol.	3,10	5,10
Grappa Nonino Tradizione, 41% Vol.	5,50	9,10
Odl- <i>Kräuterspezialität aus dem Chiemgau</i> 35,4% Vol.	5,50	9,10
König-Ludwig-Obstler, Lantenhammer Schliersee 40% Vol.	5,50	9,10
Lantenhammer Vogelbeere 42% Vol.	7,50	11,50
Lantenhammer Mirabelle 42% Vol.	6,50	10,50
Lantenhammer Haselnuss 42% Vol.	6,50	10,50
Lantenhammer Marille 42% Vol.	6,50	10,50
Lantenhammer Wald-Himbeere 42% Vol.	6,50	10,50
Lantenhammer Williams 42% Vol.	6,50	10,50
Morand Williamine, 43% Vol.	7,00	13,10
Bodensee Obstler, 40% Vol.	3,00	5,10
Alter Gebirgsenzian, J. Hörmann, Schliersee, 41% Vol.	2,90	5,10
Vodka Absolut, Åhus, 40% Vol.	4,00	7,10
Old Pascas Dark Rum, 37,5% Vol.	3,00	5,10

<sup>1</sup>Farbstoff, <sup>2</sup> Koffeinhaltig, <sup>3</sup> Chininhaltig, <sup>4</sup> Konservierungsstoff, <sup>5</sup> Sulfit