



## Bankettmappe Herbst/Winter 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	3,90
mit Emmentaler und Weintrauben	3,80
mit Parmaschinken und zweierlei Melone	4,20
mit Graved Lachs im Crepemantel	5,10
mit mediterranem Gemüse	5,10
mit eingelegter Backpflaume im Speckmantel	5,50
mit Gamba und Mango im Curry-Chili-Tempurateig	7,50

### **Kleine Appetitmacher**

#### Brezn

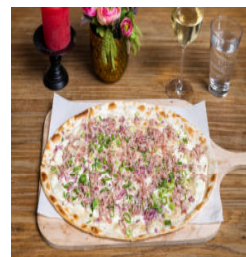
Ofenfrische Brezn	1,80
Butterbrezn	3,60
Butterbrezn mit Schnittlauch	3,80
Butterbrezn mit Obazdn	4,70
Butterbrezn mit Emmentaler	5,10
Butterbrezn mit Paprikasalami	5,10

#### Süße Teilchen

Mini-Croissant	2,70
Mini-Schokocroissant	3,30
Mini-Plunderteilchen	3,30

## Flammkuchen

(in kleine Ecken geschnitten als Fingerfood)



Flammkuchen	
mit Sauerrahm und Zwiebeln	
dazu Tomate, Mozzarella, Rucola und Balsamico	12,90
dazu Speck <sup>1</sup>	13,10
dazu Graved Lachs und Rucola	13,80
dazu Parmaschinken <sub>1</sub> , Mozzarella, Rucola und Trüffelöl	14,10

## 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	11,50
Bayerisches Käsebrett mit Radi und Radieserl	10,80
Kartoffelcremesuppe mit abgebräunten Regensburgern	8,50
Brotzeitteller	17,50
Stück Münchner Weißwurst	3,20

# Unsere Menüs

## Bayerische Menüs



### Bayerisches Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl  
8,90

\*\*\*

Ofenfrischer Schweinsbraten  
vom Strohschwein  
mit Dunkelbiersauce, Speck-Krautsalat  
und Kartoffelknödel  
18,90

\*\*\*

Rahm-Apfelstrudel mit Vanillesauce  
8,90

Menü 36,70



### Bayerisches Menü 2

Bayerisches Brotzeitbrett  
*am Tisch eingestellt*  
17,50

\*\*\*

¼ bayerische Bauernente vom  
Geflügelhof Lugeder  
in Honig-Bier-Kruste  
mit Apfel-Blaukraut, Preiselbeer-Birne  
und Kartoffelknödel  
24,90

\*\*\*

Königlich bayerischer Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus und Zwetschgenröster  
12,90

Menü 55,30

## Menüs

### Menü 1

Gebratene Egerlinge an bunten  
Blattsalaten in Granatapfel-Dressing  
und Croutons

13,80

\*\*\*

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe

8,50

\*\*\*

Kalbstafelspitz rosa gebraten,  
mit Madeira-Jus  
auf Wirsing  
und Kartoffel-Maronen-Püree

24,70

\*\*\*

Crème brûlée von Mango  
mit Ananas-Ragout und  
und Passionsfrucht-Sorbet

11,10

4-Gang-Menü pro Person 58,10  
3-Gang-Menü  
ohne Vorspeise pro Person 44,30

### Menü 2

Konfierter Hokkaido-Kürbis an  
winterlichen Blattsalaten in Apfel-  
Dressing und karamellierte Walnüsse

14,10

\*\*\*

Wirsingcremesuppe  
mit Schinken-Biskuit

8,50

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
mit Rieslingschaum,  
auf Beluga-Himbeer-Linsen

17,30

\*\*\*

Geschmorte Chiemgauer  
Rinderschulter mit Cranberry-Sauce,  
Honig-Pastinaken  
und Steinpilz-Spätzle

26,80

\*\*\*

Schokoladen-Zimt-Mousse mit  
Bratapfel-Ragout und Birnen-Sorbet

10,60

5-Gang Menü pro Person 77,30  
4-Gang-Menü  
ohne Zwischengericht 60,00



## Wahl-Menü

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

Scheiben vom Gewürz-Lachs mit  
Cranberry- Couscous an Feldsalat in  
Orangen-Vinaigrette

15,10

\*\*\*

Kürbis-Currycremesuppe mit Kernöl

8,50

\*\*\*

Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit  
Thymian-Jus auf buntem Balsamico-  
Gemüse und Kartoffel-Kürbis-Kuchen

28,70

oder

Saiblingsfilet mit Chardonnay-Schaum,  
auf buntem Balsamico-Gemüse  
und Kartoffel-Kürbis-Kuchen

26,40

oder

Schlutzkrapfen mit Spinat-Bergkäse-  
Füllung im Kartoffel-Roggenteig  
mit Salbei in brauner Butter auf  
Feigensenf und Rucolasalat

20,80

\*\*\*

Schokoladen-Tonkabohnen-Tarte mit  
Glühwein-Kirschen und Maronen-Eis

11,10

Menü mit Entenbrust 63,40

Menü mit Saiblingsfilet 61,10

Menü mit Schlutzkrapfen 55,50

## 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 46,50  
mit Suppe 39,90



## 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 48,90 (mit Spanferkel 53,90)

(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

Getrübefelte 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 54,00  
(ab 30 Personen)

**Falls Sie lieber á la carte wählen möchten...**  
**unsere Auswahlkarte für Gesellschaften von 15 bis 39 Personen**

<i>Bunt gemischter Beilagensalat</i>	6,10
<i>Kürbis-Currycremesuppe</i> mit Wasabi-Schaum	9,30
<i>Weißbierobazda*</i> auf Carpaccio von der Strauchtomate mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot	11,90
<i>Ofenfrische Brezn</i>	1,80
<i>Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur</i>	¼ 25,50
mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel <sup>3,4</sup>	½ 32,90
<i>Kürbis-Ravioli</i> in Apfel-Salbei-Butter mit Rucola und geriebenen Parmesan	18,90
<i>Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel *</i> mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	18,90
<i>Hopfenbratwurst vom Strohschwein<sup>1,2</sup> mit Kräutersenf,</i> dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffelgurkensalat	15,60
<i>Gebratenes Saiblingsfilet*</i> mit Orangenbutter auf Blattspinat und Beluga-Balsamico-Linsen	27,50
<i>Münchner Fleischpflanzerl*</i> mit Schalottenjus und Kartoffelgurkensalat	16,90
<i>Schweinsbraten vom Strohschwein* Nacken und Wammerl</i> in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat <sup>1,3</sup> und Kartoffelknödel <sup>3,4</sup>	18,90
<i>Rindsroulade von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau</i> im Reindl geschmort mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree	26,50
<i>Apfelstrudel<sup>3,4</sup></i> *in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert	8,90
<i>Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn</i> 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.

### **Kinderkarte**

Kartoffelknödel mit Soße  
4,80

Kinderwienerschnitzel  
mit Pommes frites und Ketchup  
13,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl  
mit Kartoffel-Gurken-Salat  
10,50

Portion Pommes frites mit Ketchup  
4,90

Penne mit Tomatensauce  
7,80

Bratwürstl mit Kartoffelgurkensalat  
9,50

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Kartoffelknödel  
10,50

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)



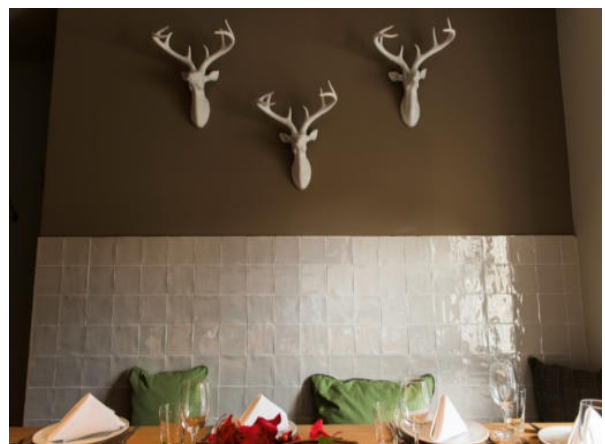
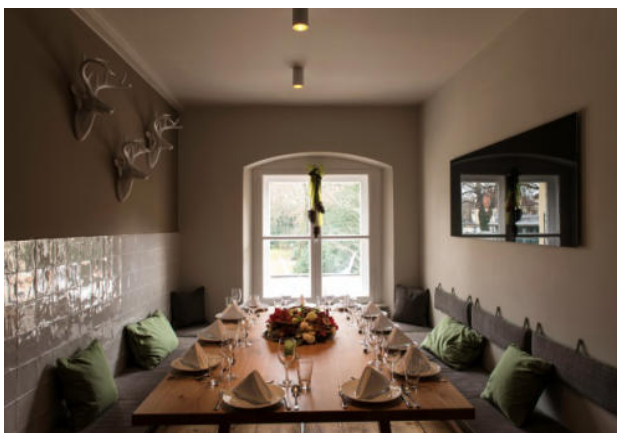
Umsatzgarantie 2.000,00

### 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
Feuerstelle im Schloss-Biergarten	35,00 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	0,5l	5,60
Gebraut in gewachsener Tradition mit besten Rohstoffen, fein hopfenaromatisch und typisch vollmundig, frisch vom Fass		
Hofbräu Original vom Fass	0,3l	4,20
Hofbräu Radler	0,5l	5,60
Hofbräu alkoholfrei	0,5l	5,70
König Pilsener vom Fass	0,3l	5,00
Hofbräu Dunkel	0,5l	5,50
Kräftig, vollmundig und feinaromatisch im Geschmack		
Münchner Weisse vom Fass	0,5l	5,70
Hefetrüb, prickelnd und spritzig, fest und feinporig der Schaum, unverwechselbar und erfrischend im Geschmack		
Münchner Weisse vom Fass	0,3l	4,60
Hofbräu Russ'n	0,5l	5,70
Hofbräu Weisse alkoholfrei	0,5l	5,70
Hofbräu Weisse leicht	0,5l	5,70
leicht und schlank und trotzdem voll im Geschmack		
Hofbräu Schwarze Weisse	0,5l	5,70
mit erfrischendem Charme durch die erlesene Hopfengabe und klassischer Brauart		

## Hofbräu Festbier

Alkoholgehalt: 5,8 % Vol.

feinglänzende Farbe, malzblumig mit feinem Hopfenaroma, geschmeidig-sanft, vollmundig, süffig, mit einem leicht blumigen Ausklang

0,5l € 5,90



## Aperitif

Schwaige-Hauscocktail		
Erdbeer-Rhabarber-Likör mit Secco <sup>5</sup>	0,1l	5,20
Blauer Ludwig-Cocktail		
Blue Curacao <sup>1</sup> mit Secco <sup>5</sup> und Limette	0,1l	5,20
Valentin Secco, Frizzante <sup>5</sup> mit Aperol	0,1l	5,20
Valentin Secco, Frizzante <sup>5</sup> mit Pêcher Mignon	0,1l	5,20
Valentin Secco, Frizzante <sup>5</sup> mit Orangensaft	0,1l	5,20
SCHWAIGE-Winter Spritz		
Kumquat-Sirup hausgemacht, Aperol, Secco <sup>5</sup> , Soda	0,2l	8,50
Aperol <sup>1,3</sup> Spritz		
Aperol mit Secco <sup>5</sup> und Soda	0,2l	7,60
Hugo		
Holundersirup, Valentin Secco <sup>5</sup> , Soda, Limette und frische Minze	0,2l	7,60
Jenny		
Pfirsichsirup, Valentin Secco <sup>5</sup> , Soda, Limette und frische Minze	0,2l	7,60
Alkoholfreier Brombeer-Lemon Cocktail		
Brombeer-Sirup mit Schweppes Bitter Lemon	0,2l	5,20
Alkoholfreier Melon Berry		
Schweppes Wild Berry, Wassermelonen-Sirup, Soda und Minze	0,2l	5,90
Alkoholfreier Saftcocktail	0,1l	3,40
Sandemann Fino Sherry Dry oder medium dry	5 cl	4,60
Martini bianco	5 cl	5,60

## Sekt & Secco

Valentin Secco, Frizzante, weiß oder rosé <sup>5</sup>	0,75l	31,00
Winzer Sommerach- Diesen Secco lieben alle	0,1 l	4,50
Kolonne Null prickelnd Rose - <b>100 % alkoholfrei</b>	0,75l	44,00
Der Rose ist spritzig, lebendig mit feiner Frucht	0,1l	6,60
Cremant de Limoux Cuvée 1531 Brut Sieur D`Arques <sup>5</sup>		
Frische, elegante Frucht	0,75l	48,00
Pommery Brut Royal Champagner <sup>5</sup>	0,2 l	25,00
Champagner Morize Brut Reserve <sup>5</sup>	0,75l	81,00
Honigduft und eleganter Geschmack voller Finesse zeichnen diesen Champagner aus		
Champagner Veuve Clicquot <sup>5</sup>	0,75l	120,00
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage Rose <sup>5</sup>	0,75l	152,00

## Offene Weine

<b>Weißweine</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
2022 Riesling, Qualitätswein trocken				
Weingut Divino Nordheim, Franken <sup>5</sup>	3,90	6,90	16,80	25,00
Frischer, jugendlicher Riesling mit harmonischer Säure				
2022 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				
2022 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>
2021 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>
2021 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>
-------------	-------------	-------------	-------------	--------------

2022 Valentin Rosé, Qualitätswein trocken

Winzer Sommerach, Franken <sup>5</sup>	4,10	7,60	17,50	25,00
--	------	------	-------	-------

Duft von Himbeeren und Quittengelee, lebendig und anregend.

<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		42,00
--	--	-------	--	-------

Fruchtiger und weicher Spätburgunder mit angenehm milder Säure

2021 Blanc de Noir



Weingut Gustavshof, Rheinhessen <sup>5</sup>				
--	--	--	--	--

(Biodynamisches Weingut)		0,75l		44,00
--------------------------	--	-------	--	-------

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

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

Franken

2022 Riesling, Qualitätswein trocken		
Weingut Divino Nordheim, Franken <sup>5</sup>	0,75l	25,00
Frischer, jugendlicher Riesling mit harmonischer Säure		

Rheingau

2021 Riesling Qualitätswein, trocken		
Weingut Robert Weil, Rheingau <sup>5</sup>	0,75l	44,00
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	43,00
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.		
2021 Grundstock rot, Bechtolsheimer Peterberg Weingut Lutz, Rheinhessen <sup>5</sup>	0,75l	46,00
Von der Sonne verwöhnter Spätburgunder-Cuvée: Dornfelder, St. Laurent und Portugieser vom Petersberg in Bechtolsheim, die dem Wein Kraft und Volumen geben		

### **Weißweine**

#### ***Deutschland***

##### Baden

2022 Grauer Burgunder, Prädikatswein, Kabinett trocken Oberbergener Baßgeige Winzergenossenschaft Oberbergen am Kaiserstuhl <sup>5</sup>	0,75l	36,00
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	47,00
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**

2022 Sauvignon Blanc DAC

Weingut Polz, Südsteiermark<sup>5</sup> 0,75l 41,00  
Tiefe grüngelbliche Farbreflexe. Sehr reife Stilistik an Stachelbeere, schwarze und rote Johannisbeeren erinnernd.

2022 Grüner Veltliner, Qualitätswein

Steinfeder Terrassen Weingut Domäne, Wachau<sup>5</sup> 0,75l 43,00  
Herrlich leichter und frischer Veltliner mit dem sortentypischen Pfefferl. Spritzig und frisch

## **Frankreich**

2022 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.

2022 Sancerre Blanc AC

Weingut Christian Salmon, Loire<sup>5</sup> 0,75l 41,00  
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 42,00  
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

2019 Weinreichs E1NS Cuvée C.A.B, Qualitätswein trocken

Weingut Winzerkeller Sommerach, Franken<sup>5</sup> 0,75l 45,50  
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 43,90

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 32,00

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 42,00

Vollharmonischer Stil, samtig, elegant mit klarem, fruchtigem Charakter

2019 Cabernet Sauvignon DOC

Weingut Endrizzi, Trentino<sup>5</sup> 0,75 l 41,00

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 42,00

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

2020 Serpaiolo Rosso Toscana IGT

Weingut Serpaia-Toscana, Maremma<sup>5</sup> 0,75l 43,50

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

2019 Barbera d'Alba Tre Vigne DOC

Weingut Vietti Castiglione Falletto, Piemont<sup>5</sup> 0,75l 69,00

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

2020 Amarone della Valpolicella DOC Ripasso		
Weingut Corte Giara bei Allegrini, Veneto <sup>5</sup>	0,75l	71,00
Eine intensive Frucht von reifen Kirschen, Pflaumen und Beeren mit einem dezenten Anklang von Vanille.		
Der Geschmack ist kraftvoll mit reifen, weichen Tanninen		

### **Frankreich**

2021 Black Sheep Le Petit Noir Cabernet Sauvignon		
Pays d'Oc, Frankreich <sup>5</sup>	0,75l	33,00
Runder, weicher Cabernet mit dem typischen Aroma schwarzer Johannisbeeren		

2017 Château Teyssier		
St. Emilion Montage, Bordeaux <sup>5</sup>	0,75l	47,00
Aromen dunkler Früchte, vollreifes Gewächs am Gaumen.		

2018 Chateauneuf du Pape XV		
Weingut Xavier Vignon, Rhone <sup>5</sup>	0,75l	61,00
Komplexer kraftvoller Wein mit gutem Abgang		

### **Spanien**

2020 La Planta Tinto		
Arzuaga-Ribera del Duero <sup>5</sup>	0,75l	41,50
Klare transparente Frucht nach Kirschen und dunklen Beeren, erfrischende Art, saftig, ausgewogen, toller Trinkspaß. Junger, frecher Wein		

2018 Rioja Marqués de Mundaiz Crianza		
Bodegas Lan <sup>5</sup>	0,75l	44,00
Komplexe Nase mit dominierenden Aromen schwarzer Beeren, ein Hauch frisches Brot und Edelholz, charmant am Gaumen, rund, schön ausgewogen, weiche Tannine		

## **Dessertwein**

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



## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser classic	0,25l	3,60
Adelholzener Mineralwasser classic	0,75l	7,10
Adelholzener Mineralwasser classic naturell	0,25l	3,60
Adelholzener Mineralwasser classic naturell	0,75l	7,10
Coca Cola <sup>1</sup>	0,33l	3,80
Coca Cola zero <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		4,10
Cappuccino		4,00
Latte Macchiato		4,80
Milchkaffee		4,10
Espresso		3,30
Doppelter Espresso		4,90
Heiße Zitrone		4,20
Kinder-Cappuccino, heiße aufgeschäumte Milch mit etwas Kakaopulver		2,40



## Unser Tee -Sortiment

Glas		4,10
Schwarzer Tee		
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	9,90
Vodka Lemon 4 cl Absolut Vodka mit Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20l	9,90
Campari Orange 4cl Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft	0,20l	9,90
Campari Soda 4 cl Campari <sup>1</sup> mit Soda	0,20l	7,80

## Liköre und Spirituosen

	2cl	4cl
Aalborg Jubiläums Aquavit, 42% Vol.	3,20	5,20
Hennessy Fine de Cognac, 40% Vol.	5,60	9,20
Ardbeg 10 Years old, Scotch Islay Whiskey, 46% Vol.	6,60	10,20
Talisker Skye Single Malt, Scotch Whiskey, 45,8 % Vol.	6,60	10,20
Ramazotti, Mailand, 30% Vol.	3,60	5,70
Averna, 29% Vol.	3,50	5,70
Fernet Branca, 35% Vol.	3,20	5,20
Jägermeister, 35% Vol.	3,20	5,20
Grappa Nonino Tradizione, 41% Vol.	5,60	9,20
König-Ludwig-Obstler, Lantenhammer Schliersee 40% Vol.	5,60	9,20
Lantenhammer Vogelbeere 42% Vol.	7,60	11,60
Lantenhammer Mirabelle 42% Vol.	6,60	10,60
Lantenhammer Haselnuss 42% Vol.	6,60	10,60
Lantenhammer Marille 42% Vol.	6,60	10,60
Lantenhammer Wald-Himbeere 42% Vol.	6,60	10,60
Lantenhammer Williams 42% Vol.	6,60	10,60
Morand Williamine, 43% Vol.	7,10	13,20
Alter Gebirgsenzian, J. Hörmann, Schliersee, 41% Vol.	3,00	5,20
Vodka Absolut, Åhus, 40% Vol.	4,10	7,20

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