



Bankettmappe Frühling 2024

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 uns 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 unserm 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

Tel: 089/12 02 08 90

Fax: 089 / 17 11 97 95



Spißchen

(ab 15 Stück je Sorte)

mit Cocktailtomaten, Baby-Mozzarella und Basilikum	4,40
mit Emmentaler und Weintrauben	4,20
mit Parmaschinken und zweierlei Melone	4,70
mit Graved Lachs im Crepemantel	5,70
mit mediterranem Gemüse	5,70
mit eingelegter Backpflaume im Speckmantel	6,10
mit Gamba und Mango im Curry-Chili-Tempurateig	8,40

Kleine Appetitmacher

Brezn

Ofenfrische Brezn	2,00
Butterbrezn	4,00
Butterbrezn mit Schnittlauch	4,20
Butterbrezn mit Obazdn	5,20
Butterbrezn mit Emmentaler	5,70
Butterbrezn mit Paprikasalami	5,70

Süße Teilchen

Mini-Croissant	3,00
Mini-Schokocroissant	3,70
Mini-Plunderteilchen	3,70

Flammkuchen

(in kleine Ecken geschnitten als Fingerfood)



Flammkuchen

mit Sauerrahm und Zwiebeln

dazu Tomate, Mozzarella, Rucola und Balsamico 14,60

dazu Speck¹ 14,80

dazu Graved Lachs und Rucola 15,40

dazu Parmaschinken¹, Mozzarella, Rucola und Trüffelöl 15,70

dazu Schrobenauser Spargel, Cocktailtomaten
und Sauce Hollandaise 16,90

dazu Schrobenauser Spargel, Cocktailtomaten,
Sauce Hollandaise und Graved Lachs 19,90

Variation an Brotaufstrichen

Kräuterfrischkäse

Griebenschmalz

Rucola-Nuss-Paste

Tomaten-Paprika-Aufstrich

Weißbier-Obatzda

dazu servieren wir ofenfrisches Brot

Dreier-Variation 9,50 pro Person

Gedeck:

Brot und Butter

2,80 pro Person

Mitternachtsimbiss

(Preis pro Person)

Internationales Käsebrett mit Trauben und Feigensenf 13,90

Bayerisches Käsebrett mit Radi und Radieserl 12,00

Kartoffelcremesuppe mit abgebräunten Regensburgern 9,50

Brotzeiteller 17,50

Stück Münchner Weißwurst 3,60

Unsere Menüs

Bayerische Menüs



Bayerisches Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl
9,90

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

21,30

Rahm-Apfelstrudel mit Vanillesauce
9,90

Menü 41,10



Bayerisches Menü 2

Bayerisches Brotzeitbrett
am Tisch eingestellt
18,90

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

28,50

Königlich bayerischer Kaiserschmarrn
mit Apfelmus und Zwetschgenröster
14,50

Menü 61,90

Menüs

Menü 1

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

18,00

Bärlauchcremesuppe
mit Schinken-Biskuit

9,50

Kalbstafelspitz rosa gebraten,
mit Portwein-Jus,
Mai-Wirsing
und Kartoffel-Salzstangen-Püree

29,50

Dunkle Schokoladen-Mousse
mit marinierten Erdbeeren
und weißem Nougat-Eis

12,50

4-Gang-Menü pro Person 69,50
3-Gang-Menü
ohne Vorspeise pro Person 51,50

Menü 2

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

17,00

Tomatenessenz mit Bärlauch-Espuma

9,50

Ravioli von Taleggio und Kräutern mit
Feigen-Senf und Rucola

15,50

Böflamott vom Chiemgauer Rind
in Spätburgunder und Zitronengras
geschmort, auf rotem Zwiebel-Konfit
mit Petersilienwurzeln
und Spinat- Kartoffel-Nocken

29,50

Spargel-Tiramisu mit Amarettini-
Crumble und Himbeer-Sorbet

13,00

5-Gang-Menü 84,50

4-Gang-Menü
ohne Vorspeise 67,50



Wahl-Menü

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

Bunter Spargel-Brot-Salat
Sommerliche Blattsalate mit Croutons,
Kaminwurzn, Schrobenauser
Stangenspargel und Cocktailtomaten
16,00

Spargelcremesuppe
mit grünem Spargel
9,50

Barbarie Entenbrust rosa gebraten
mit Thymian-Honig glasiert und
Portweinjus, auf zweierlei Karotten-
Gemüse und Kartoffel-Bärlauch-Püree
32,00

oder

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Chardonnay-Schaum
auf zweierlei Karotten-Gemüse und
Kartoffel-Bärlauch-Püree
29,50

oder

Ravioli vom Spargel und Ricotta mit
Bärlauch-Pesto, geriebenem Parmesan
und Rucola-Salat
19,50

Erdbeer-Bayerisch Creme im Glas
mit Rhabarber-Ragout
und Cookies-and Cream-Eis
11,50

Menü mit Entenbrust 69,00
Menü mit Saibling 66,50
Menü mit Ravioli 56,50

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 51,00
mit Suppe 46,00

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 54,70 (mit Spanferkel 60,30)

(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 60,40
(ab 30 Personen)

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

Auswahlkarte

Bunt gemischter Beilagensalat		6,90
Marinierter Schrobenauser Stangenspargel *		
<i>mit Schnittlauch-Vinaigrette und Südtiroler Bauernspeck an Feldsalat in Himbeer-Dressing</i>		18,90
Rinderkraftbrühe <i>mit Bärlauch-Grießnockerl</i>		9,90
Weißbierobazda* auf Carpaccio von der Strauchtomate		
<i>mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot</i>		13,50
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein ^{1,2,4} *		
<i>im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und frischem Schnittlauch</i>		13,50
Nymphenburger Wurstsalat vom Strohschwein ^{1,2,4} *		
<i>im Silvaner-Senf-Sud mit roten Zwiebelringen und Streifen vom Allgäuer Emmentaler</i>		14,90
Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur		¼ 28,50
<i>mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel^{3,4}</i>		½ 36,80
Risotto mit zweierlei Schrobenauser Spargel, *Trockentomaten und mariniertem Rucola		19,90
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel * (vegan)		
<i>mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>		21,30
Hopfenbratwurst vom Strohschwein ^{1,2} <i>mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut</i>		17,40
Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingschaum <i>auf Rotwein-Spargel und feine Bandnudeln</i>		31,90
Münchner Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus <i>und Kartoffelgurkensalat</i>		18,90
Schweinsbraten vom Strohschwein*		
Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce <i>mit Speck-Krautsalat^{1,3} und Kartoffelknödel^{3,4}</i>		21,30
Rindsroulade von der Simmentaler Färsche aus dem Chiemgau		
<i>im Reindl geschmort mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree</i>		29,90
Apfelstrudel ^{3,4} *in Rahm gebacken, <i>mit Vanillesauce serviert</i>		9,90
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn		
<i>mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster</i>	pro Person	14,50
(ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)		

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 Schrobenhauser Stangenspargel

– wahlweise bissfest oder weich-
mit neuen Kartoffeln, dazu Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter oder Sauce Vinaigrette
28,90

wahlweise mit:

Hopfen-Kochschinken vom Strohschwein	7,40
Parmaschinken	7,80
Gemischtem Schinken	7,80
Kleinem Wiener Schnitzel	14,80
Saiblingsfilet	15,90

Kinderkarte

Kartoffelknödel mit Soße
5,40

Kinderwienerschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup
15,60

Hausgemachte Fleischpflanzerl
mit Kartoffel-Gurken-Salat
11,80

Portion Pommes frites mit Ketchup
5,50

Penne mit Tomatensauce
8,70

Bratwürstl mit Kartoffelgurkensalat
10,70

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Kartoffelknödel
11,80

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 1.400,00

Wittelsbacher Zimmer (für bis zum 35 Personen)



Umsatzgarantie 1.400,00

Max Emanuel Saal (für bis zu 80 Personen)



Umsatzgarantie 3.000,00

Unser Max Emanuel Saal ist teilbar-

Linke Seite des Max Emanuel Saal (für bis zu 25 Personen) Umsatzgarantie 1.000,-

Rechte Seite des Max Emanuel Saal (für bis zu 40 Personen) Umsatzgarantie 2.000,-

Räumlichkeiten im 1. Stock

Kurfürstensaal Saal (für bis zu 70 Personen)



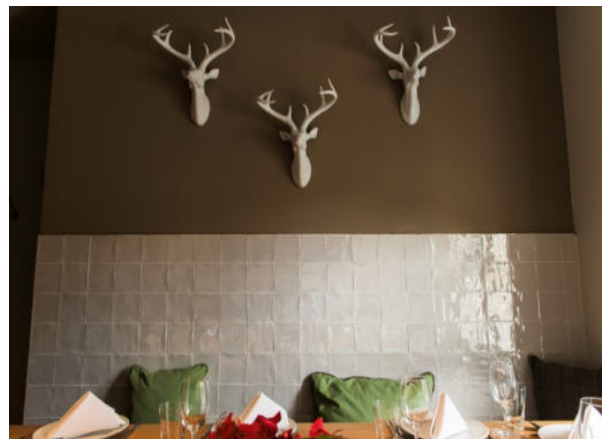
Umsatzgarantie 3.000,00

Luitpold Zimmer (für bis zu 20 Personen)



Umsatzgarantie 900,00

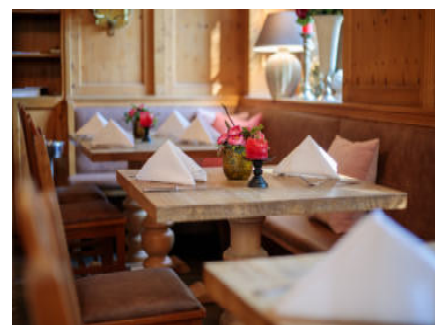
Jagd Stubn (für bis zu 12 Personen)



Umsatzgarantie 550,00

Was Sie sonst noch wissen sollten...

Standarddekoration (Tischdecken, Stoffservietten, silberne Kerzenleuchter mit weißen Spitzkerzen, saisonale Seidenblumen)	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	5,70
Gebraut in gewachsener Tradition mit besten Rohstoffen, fein hopfenaromatisch und typisch vollmundig, frisch vom Fass		
Hofbräu Original vom Fass	0,3l	4,30
Hofbräu Radler	0,5l	5,70
Hofbräu alkoholfrei	0,5l	5,80
König Pilsener vom Fass	0,3l	5,10
Hofbräu Dunkel	0,5l	5,60
Kräftig, vollmundig und feinaromatisch im Geschmack		
Münchener Weisse vom Fass	0,5l	5,80
Hefetrüb, prickelnd und spritzig, fest und feinporig der Schaum, unverwechselbar und erfrischend im Geschmack		
Münchener Weisse vom Fass	0,3l	4,70
Hofbräu Russ'n	0,5l	5,80
Hofbräu Weisse alkoholfrei	0,5l	5,80
Hofbräu Weisse leicht	0,5l	5,80
leicht und schlank und trotzdem voll im Geschmack		
Hofbräu Schwarze Weisse	0,5l	5,80
mit erfrischendem Charme durch die erlesene Hopfengabe und klassischer Brauart		

Hofbräu Maibock

Alkoholgehalt: 7,2 % Vol.

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

0,5l € 5,95

Aperitif

Schwaige-Hauscocktail Erdbeer-Rhabarber-Likör mit Secco ⁵	0,1l	6,50
Blauer Ludwig-Cocktail Blue Curacao ¹ mit Secco ⁵ und Limette	0,1l	6,50
Valentin Secco, Frizzante ⁵ mit Aperol	0,1l	5,50
Valentin Secco, Frizzante ⁵ mit Pêcher Mignon	0,1l	5,50
Valentin Secco, Frizzante ⁵ mit Orangensaft	0,1l	5,50
Aperol ^{1,3} Spritz Aperol mit Secco ⁵ und Soda	0,2l	8,50
Hugo Holundersirup, Valentin Secco ⁵ , Soda, Limette und frische Minze	0,2l	8,50
Jenny Pfersichsirup, Valentin Secco ⁵ , Soda, Limette und frische Minze	0,2l	8,50
Alkoholfreier Brombeer-Lemon Cocktail Brombeer-Sirup mit Schweppes Bitter Lemon	0,2l	6,50
Alkoholfreier Melon Berry Schweppes Wild Berry, Wassermelonen-Sirup, Soda und Minze	0,2l	6,50
Alkoholfreier Saftcocktail	0,1l	3,60
Sandemann Fino Sherry Dry oder medium dry	5 cl	4,80
Martini bianco	5 cl	4,80

Sekt & Secco

Valentin Secco, Frizzante, weiß oder rosé ⁵	0,75l	36,00
Winzer Sommerach- Diesen Secco lieben alle	0,1 l	5,50
Kolonne Null prickelnd Rose - 100 % alkoholfrei	0,75l	47,00
Der Rose ist spritzig, lebendig mit feiner Frucht	0,1l	6,70
Cremant de Limoux Cuvée 1531 Brut Sieur D`Arques ⁵		
Frische, elegante Frucht	0,75l	49,50
Pommery Brut Royal Champagner ⁵	0,2 l	25,00
Champagner Morize Brut Reserve ⁵	0,75l	81,00
Honigduft und eleganter Geschmack voller Finesse zeichnen diesen Champagner aus		
Champagner Veuve Clicquot ⁵	0,75l	120,00
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Vintage Rose ⁵	0,75l	152,00


Offene Weine

Weißweine	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
2022 Riesling, Qualitätswein trocken				
Weingut Divino Nordheim, Franken ⁵	4,10	8,10	18,70	28,00
Frischer, jugendlicher Riesling mit harmonischer Säure				
2022 Le Petit Noir Chardonnay IGP Pays d`Oc Frankreich				
Reiner Chardonnay, Languedoc Roussillon ⁵	4,80	9,50	21,40	32,00
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 Frische gepaart.				
2020 Royal Wine Selection Silvaner, Prinz Luitpold 1956				
Cuveè Privèè, trocken				
Weingut Castell, Franken, trocken ⁵	7,00	13,80	32,70	49,00
Leichte Noten von Feuerstein, gelbe Früchte, Mango, Pfirsich gefolgt von gelben Limetten-Aromen				
2022 Müller-Thurgau, Qualitätswein	0,1l	0,2l	0,5l	1,0l
Winzerguppe Frank & Frei, Fasswein Sommerhausen, Franken ⁵				
Feiner Duft nach Ananas und grünem Apfel	3,90	7,70	17,70	26,50
				(in der Karaffe)
2022 Grüner Veltliner, Landwein				
Josef Schmid – Niederösterreich ⁵	4,00	7,80	17,90	27,00
Frisch, spritzig und süffig				
2022 Weißburgunder, Qualitätswein halbtrocken				
Weingut Residenz Bechtel, Rheinhessen ⁵	4,80	9,50	21,70	32,50
Vollmundig				
Rotweine	0,1l	0,2l	0,5l	1,0l
2021 Blauer Zweigelt, Qualitätswein				
Weingut Peter Dolle, Kamptal Niederösterreich ⁵	5,10	9,90	22,90	34,50
Dezente Kirschnote mit schöner herber Frucht				
2022 Merlot delle Venezie IGT				
Endrizzi, Trentino ⁵	5,20	10,20	23,30	35,00
Kirschrote intensive Farbe, saubere typische Aromen, fruchtiger harmonischer Geschmack mit ausgewogenen Tanninen				
	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
2021 Black Sheep Le Petit Noir Cabernet Sauvignon				
Pays d'Oc, Frankreich ⁵	5,40	10,70	23,60	35,50
Runder, weicher Cabernet mit dem typischen Aroma schwarzer Johannisbeeren				

Rosé	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
2022 Valentin Rosé, Qualitätswein trocken Winzer Sommerach, Franken ⁵ Duft von Himbeeren und Quittengelee, lebendig und anregend.	4,20	8,30	18,60	28,00
Weinschorle		0,2 l		0,5 l
Weißer Weinschorle ⁵		4,50		11,10
Roter Weinschorle ⁵		5,00		12,20

Flaschenweine

Rosé

2022 Cabernet Sauvignon Rosé Weingut Steininger, Langenlois ⁵ Sehr aromatisch, reife Ribisel, Nuancen von frischen Himbeeren und Holunder, am Gaumen ein verspieltes, tolles Säurespiel, welches die roten Früchte hervorhebt, sehr balanciert		0,75l		42,00
2021 Pinot Noir Rosé Weingut Markus Molitor, Mosel ⁵ Fruchtiger und weicher Spätburgunder mit angenehm milder Säure		0,75l		45,00
2021 Blanc de Noir  Weingut Gustavshof, Rheinhessen ⁵ (Biodynamisches Weingut) Rosé aus Spätburgunder und St. Laurent. Schöne Frucht und gute Länge		0,75l		47,00

Unsere Rieslinge
-Die beliebteste Rebe in Deutschland-

Franken

2022 Riesling, Qualitätswein trocken		
Weingut Divino Nordheim, Franken ⁵	0,75l	28,00
Frischer, jugendlicher Riesling mit harmonischer Säure		

Rheingau

2021 Riesling Qualitätswein, trocken		
Weingut Robert Weil, Rheingau ⁵	0,75l	47,00
Selbstbewusste feine Säure, nachhaltiger Körper und feine Frucht, unkompliziertes Trinkvergnügen. Universeller Partner zum Essen		

Mosel

2021 Riesling Haus Klosterberg		
Weingut Markus Molitor, Mosel ⁵	0,75l	42,00
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 ⁵	0,75l	46,00
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 ⁵	0,75l	47,00
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 ⁵	0,75l	49,00
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 ⁵	0,75l	39,00
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		

Franken

2020 Royal Wine Selection Silvaner, Prinz Luitpold 1956 Cuveè Priveè, trocken Weingut Castell, Franken, trocken ⁵	0,75 l	49,00
Leichte Noten von Feuerstein, gelbe Früchte, Mango, Pfirsich gefolgt von gelben Limetten-Aromen		

Italien

2021 Chardonnay Trentino DOC Weingut Endrizzi, Trentino ⁵	0,75l	38,00
Frischer und eleganter Wein. Ein Klassiker zu Fisch, passt gut zu Vorspeisen und mildem Käse		
2021 Lugana Etichetta Nera DOC Weingut Visconti, Lombardei ⁵	0,75l	49,00
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, Südsteiermark⁵ 0,75l 44,00
Tiefe grügelbliche Farbreflexe. Sehr reife Stilistik an Stachelbeere, schwarze und rote Johannisbeeren erinnernd.

2022 Grüner Veltliner, Qualitätswein

Steinfeder Terrassen Weingut Domäne, Wachau⁵ 0,75l 46,00
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 Roussillon⁵ 0,75l 32,00
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 Frische gepaart.

2022 Sancerre Blanc AC

Weingut Christian Salmon, Loire⁵ 0,75l 44,00
Reiner Sauvignon. Mineralische Note mit schöner Frucht und sortentypischer gut ausbalancierter Säure

2022 Chablis AC

Weingut Dom. Jean Collet Tupinier, Burgund⁵ 0,75l 45,00
Frische Frucht, gut ausbalanciert, typische Mineralik

Rotweine

Deutschland

Franken

2016 Großes Gewächs Pinot Noir, Qualitätswein

Weingut Divino, Nordheim⁵ 0,75l 39,00
Duft von reifen Erdbeeren und Minze, der dann mit zunehmender Belüftung weitere Fruchtaromen von Sauerkirsche und Cassis sowie würzige Noten von Nelken, Piment und Schokolade. Ein großartiger Wein, der zu kräftigen Grill- oder Schmorgerichten zur Höchstform aufläuft, aber auch als fantastischer Solist zu überzeugen weiß.

2021 Sommeracher Katzenkopf Cuvée C.A.B., Qualitätswein trocken

Weingut Winzerkeller Sommerach, Franken⁵ 0,75l 39,50
Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin. In der Nase Duft von dunkler Herzkirsche, gepaart mit würzigen Noten, Pflaume, Röstaromen und einem Hauch Leder.

Österreich

2020 St. Laurent

Weingut Umathum, Burgenland⁵ 0,75l 46,90

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

2022 Vernatsch-Schiava

Weingut Peter Zemmer, -Südtirol⁵ 0,75l 35,00

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, Südtirol⁵ 0,75l 45,00

Vollharmonischer Stil, samtig, elegant mit klarem, fruchtigem Charakter

2019 Cabernet Sauvignon DOC

Weingut Endrizzi, Trentino⁵ 0,75 l 44,00

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, Apulien⁵ 0,75 l 45,00

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

2021 Serpaiolo Rosso Toscana IGT

Weingut Serpaia-Toscana, Maremma⁵ 0,75l 46,50

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

2020 Barbera d'Alba Tre Vigne DOC

Weingut Vietti Castiglione Falletto, Piemont⁵ 0,75l 74,00

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 ⁵	0,75l	75,00
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 ⁵	0,75l	35,50
Runder, weicher Cabernet mit dem typischen Aroma schwarzer Johannisbeeren		

2020 Château Teyssier		
St. Emilion Montage, Bordeaux ⁵	0,75l	49,90
Aromen dunkler Früchte, vollreifes Gewächs am Gaumen.		

2018 Chateauneuf du Pape XV		
Weingut Xavier Vignon, Rhone ⁵	0,75l	65,00
Komplexer kraftvoller Wein mit gutem Abgang		

Spanien

2020 La Planta Tinto		
Arzuaga-Ribera del Duero ⁵	0,75l	44,50
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 ⁵	0,75l	48,00
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 ⁵	0,50l	49,90
Erfrischend, konzentrierte Frucht, Aprikose und Pfirsich		

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser classic	0,25l	3,70
Adelholzener Mineralwasser classic	0,75l	7,30
Adelholzener Mineralwasser classic naturell	0,25l	3,70
Adelholzener Mineralwasser classic naturell	0,75l	7,30
Coca Cola ¹	0,33l	4,00
Coca Cola zero ^{1,4}	0,33l	4,00
Schweppes Bitter Lemon ³	0,20l	4,00
Schweppes Tonic Water ³	0,20l	4,00
Schweppes Wild Berry ³	0,20l	4,00
Schwip Schwap	0,40l	4,40
Fanta, Orangenlimonade	0,33l	4,00
Seven up, Zitronenlimonade	0,40l	4,50
Fruchtsaftschorle	0,40l	5,30
Wolfra Säfte		
Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb oder klar	0,20l	4,20
Wolfra Nektar		
Kirsche, Johannisbeere schwarz, Rhabarber, Maracuja, Mango	0,20l	4,20

Heiße Getränke

Haferl Kaffee		4,20
Cappuccino		4,10
Latte Macchiato		4,90
Milchkaffee		4,20
Espresso		3,40
Doppelter Espresso		5,00
Heiße Zitrone		4,30
Kinder-Cappuccino, heiße aufgeschäumte Milch mit etwas Kakaopulver		2,50



Unser Tee -Sortiment

Glas		4,20
Schwarzer Tee		
Aromatisierter Waldfrucht Tee		
Aromatisierter Grüner Tee		
Kräutertee Pfefferminze		
Kräutertee Kamille		

Longdrinks

Gin Tonic 4 cl Gordon's Gin mit Schweppes Tonic Water ³	0,20l	9,90
Vodka Lemon 4 cl Absolut Vodka mit Schweppes Bitter Lemon ³	0,20l	9,90
Campari Orange 4cl Campari ¹ mit Orangensaft	0,20l	9,90
Campari Soda 4 cl Campari ¹ 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

¹Farbstoff, ² Koffeinhalzig, ³ Chininhalzig, ⁴ Konservierungsstoff, ⁵ Sulfit