SCHLOSSWIRTSCHAFT
SCHWAIGE
NYMPHENBURG

Bankettmappe Winter 2026

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 abstimmten.

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 Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen!

Ihr Team der Schlosswirtschaft Schwaige

Wirt
Peter Kinner

Küchenchef
Dietmar Weiss

Restaurantleiter
Gerhard Rieder

Bankettleitung
Marion Forstner

Bankettassistenz
Yvonne Elster

Vorwort

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!

Unser Kontaktdaten:
per Mail: mail@schlosswirtschaft-schwaige.de
per Tel.: 089 / 12 02 08 90
per Fax: 089 / 17 11 97 95

Kleine Appetitmacher

Spießchen

(ab 15 Stück je Sorte)

mit veganen Frühlings-Rollen und Sweet-Chili-Sauce	3,50
mit Kircherbsen-Pflanzerl mit Rotwein-Zwetschge	4,20
mit Cocktailtomaten, Baby-Mozzarella und Basilikum	4,60
mit Emmentaler und Weintrauben	4,40
mit Fleischpflanzerl und Essiggurke	5,10
mit Parmaschinken und zweierlei Melone	5,30
Hühner-Spieß Saté	5,90
Kräuter-Lachs-Würfel und Salatgurke	6,00
mit Gamba und Mango im Curry-Chili-Tempurateig	8,50

Brezn

Ofenfrische Brezn	2,30
Butterbrezn	4,20
Butterbrezn mit Schnittlauch	4,40
Butterbrezn mit Obazdn	5,40
Butterbrezn mit Emmentaler	5,80
Butterbrezn mit Paprikasalami	5,80

Süße Teilchen

Mini-Croissant	3,20
Mini-Schokocroissant	3,90
Mini-Plunderteilchen	3,90

Flammkuchen

(in kleine Ecken geschnitten als Fingerfood)

mit Sauerrahm und Zwiebeln	
dazu Tomate, Mozzarella, Rucola und Balsamico	15,10
dazu Speck[1]	15,40
dazu Graved Lachs und Rucola	15,90

Variation an Brotaufstrichen

Kräuterfrischkäse
Griebenschmalz
Rucola-Nuss-Paste
Tomaten-Paprika-Aufstrich
Weißbier-Obazda

dazu servieren wir ofenfrisches Brot

Dreier-Variation 9,90 pro Person

Gedeck:

Brot und Butter

3,50 pro Person

Mitternachtsimbiss

(Preis pro Person)

Internationales Käsebrett mit Trauben und Feigensenf	16,80
Bayerisches Käsebrett mit Radi und Radieserl	14,90
Kartoffelcremesuppe mit abgebräunten Regensburgern	9,70
Brotzeitteller	19,90
Stück Münchner Weißwurst	3,90

Unsere Menüs

Bayerische Menüs

Bayerisches Menü 1

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
9,90

***

Ofenfrischer Schweinsbraten
vom Strohschwein
mit Dunkelbiersauce, Speck-Krautsalat
und Kartoffelknödel
23,90

***

Rahm-Apfelstrudel mit Vanillesauce
10,80

Menü 44,60

Bayerisches Menü 2

Bayerisches Brotzeitbrett
am Tisch eingestellt
19,90

***

¼ bayerische Bauernente von Wichmann
Entenspezialitäten
in Honig-Bier-Kruste
mit Apfel-Blaukraut, Preiselbeer-Birne
und Kartoffelknödel
29,90

***

Königlich bayerischer Kaiserschmarrn mit
Apfelmus und Zwetschgenröster
15,90

Menü 65,70

Weitere Menüs

Menü 1

Ziegenkäse-Crumble mit
eingelegtem Muskatkürbis
an Feldsalat
in Birnen-Dressing
16,90

***

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe
9,90

***

Schweinefilet rosa gebraten
mit Cranberry-Jus auf Wirsing
und Kartoffelgratin
29,50

***

Bratapfel-Tonkabohnen-Scheiterhaufen
mit Preiselbeeren und Pistazien-Eis
14,50

4-Gang-Menü 70,80
3-Gang-Menü
ohne Vorspeise 53,90

Menü 2

Scheiben von der geräucherten Entenbrust
an Fenchel-Orangensalat
mit winterlichen Blattsalaten
in weißem Balsamico-Dressing
18,90

***

Ziegenfrischkäse-Rosmarin-Ravioli
auf Feigensenf mit Rucola
und geriebenem Parmesan
(Zwischengericht)
15,50

***

Chiemgauer Rinderschulter
in Zitronengras geschmort mit Rosenkohl
und Mandelbällchen
31,00

***

Marmorierte Mousse au Chocolat
mit Glühwein-Zwetschgen
und Parfait von Ahorn-Sirup
13,50

4-Gang-Menü 78,90
3-Gang-Menü
ohne Zwischengericht 63,40

Wahl-Menü

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

Tranche vom Glühwein-Lachs
auf Tomaten-Tonkabohnen-Couscous
und Rucolasalat
19,90

***

Kürbis-Currycremesuppe
mit Kernöl
10,20

***

Barbarie Entenbrust rosa gebraten
mit Thymian-Jus
auf buntem Balsamico-Gemüse
und Ravioli vom Muskat-Kürbis
33,50

oder

Zanderfilet mit Chardonnay-Schaum,
auf buntem Balsamico-Gemüse
und Ravioli vom Muskat-Kürbis
33,50

oder

Schlutzkrapfen mit Spinat-Bergkäse-Füllung
im Kartoffel-Roggenteig
mit Thymian in brauner Butter
auf Feigensenf und Rucolasalat
23,20

***

Zimt-Creme brûlée mit Mango-Ragout
und Bananen-Sorbet
13,50

Menü mit Entenbrust 77,10
Menü mit Zanderfilet 77,10
Menü mit Schlutzkrapfen 66,80

Tisch-Buffet

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

oder

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
(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

Buffet pro Person 61,00
mit Suppe 56,00

Unsere Buffets

Bayerisches Buffet

Selbstgemachter Weißbier-Obazda 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 Bierbratl in Dunkelbiersauce

Bayerische gebratene Bauernente

Zander und Saibling in Rieslingschaum

Apfelblaukraut und Rahm-Wirsing

Kartoffelknödel und Schwarzbrot-Knödel

Schnittlauchkartoffeln

***

Schloss Nymphenburger Apfelstrudel mit Vanillesauce

Königlich Bayerischer karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Bayrisch Creme mit Waldbeeren-Ragout

Alpenländische Käseauswahl mit Trauben und Salzstangen

pro Person 61,50 (mit Spanferkel 67,30)
(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 Maispoulardenbrust 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 68,00
(ab 30 Personen)

Unsere Auswahlkarte

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

Bunt gemischter Beilagensalat		7,10
Feta-Frischkäse-Mousse mit Kürbis-Chutney, karamellisierten Walnüssen und buntem Blattsalat in Birnen-Dressing		17,10*
Rinderkraftbrühe mit Kürbis-Pfannkuchenstreifen		9,90
Weißbierobazda auf Carpaccio von der Strauchtomate mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot		14,30*
Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel[3,4]		¼ 29,90 ½ 38,80
Ziegenfrischkäse-Rosmarin-Ravioli auf Feigensenf mit mariniertem Rucola-Salat und geriebenem Parmesan		21,80
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel (vegan) mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren		22,90*
Hopfenbratwurst[1,2] vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut		18,90
Gebratene Lachstranche mit Chardonnay-Schaum auf Grill-Gemüse und Kartoffelrösti		34,90
Münchner Fleischpflanzerl mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Salat		19,90*
Schweinsbraten vom Strohschwein Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel[3,4] und Speck-Krautsalat [3,4]		23,90*
Böfflamott von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau im Reindl geschmort mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree		29,90
Apfelstrudel[3,4] in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert		10,80*
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster (ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)	pro Person	15,90

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, z.B. als Vorspeise oder Zwischengericht

Unsere Kinderkarte

Kartoffelknödel mit Soße
5,80

Kinderwienerschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup
15,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl
mit Kartoffelgurkensalat
12,10

Portion Pommes frites mit Ketchup
5,80

Penne mit Tomatensauce
9,10

Bratwürstl mit Kartoffelgurkensalat
11,00

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Kartoffelknödel
12,20

Unsere Räumlichkeiten

Räumlichkeiten im Erdgeschoss

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

Umsatzgarantie € 1.400,00

Wittelsbacher-Zimmer (für bis zu 30 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 € 1.000,00
Rechte Seite des Max-Emanuel-Saal (für bis zu 40 Personen)	Umsatzgarantie € 2.000,00

Räumlichkeiten im 1. Stock

Kurfürstensaal (für bis zu 70 Personen)

Umsatzgarantie € 3.000,00

Luitpold-Zimmer (für bis zu 20 Personen)

Umsatzgarantie € 900,00

Jagdstubn (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 35,50 pro Mitarbeiter/Stunde
Dekorationsarbeiten	bis zu einer Stunde kostenlos, ab der 2. Stunde 35,50 pro Mitarbeiter/Stunde
Tellergeld für selbst mitgebrachten Kuchen	3,90 pro Person
Korkgeld	31,00 pro Flasche Wein 0,75l
Stehtisch	21,00 pro Stück
Stuhlhusse weiß	12,50 pro Stück
Service ab 01.00 Uhr	250,00 pro angefangen Stunde
Leinwand	29,00 pauschal
Flipchart	29,00 pauschal
Feuerstelle im Schloss-Biergarten	60,00 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 Kontakt

Biere

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

1614: Der Maibock von HB Münchens ältestes Bockbier

Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

1879: das weltberühmte HB-Logo

Paralceslsius 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	5,90
Hofbräu Original vom Fass	0,3l	4,50
Hofbräu Radler	0,5l	5,90
Hofbräu alkoholfrei	0,5l	6,00
König Pilsener	0,3l	5,30
Hofbräu Dunkel Kräftig, vollmundig und feinaromatisch im Geschmack	0,5l	5,90
Münchner Weisse vom Fass Hefetrüb, prickelnd und spritzig, fest und feinporig der Schaum, unverwechselbar und erfrischend im Geschmack	0,5l	6,10
Münchner Weisse vom Fass	0,3l	4,90
Hofbräu Russ'n	0,5l	6,10
Hofbräu Weisse alkoholfrei vom Fass	0,5l	6,10
Hofbräu Weisse leicht leicht und schlank und trotzdem voll im Geschmack	0,5l	6,10
Hofbräu Schwarze Weisse mit erfrischendem Charme durch die erlesene Hopfengabe und klassischer Brauart	0,5l	6,10
Almdudler Radler[1]	0,5l	6,30

Hofbräu Winterzwickl

Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.

harmonisch, kräftig, mit leichten Fruchtaromen und dezenter Malzsüße im Ausklang

0,5l € 6,30

Aperitif

Spritz & Cocktails

Glühsprizz [4,5] Rotwein 50%, Johannisbeersaftkonzentrat schwarz, Gewürzextrakt	0,2l	9,10
Limoncello[1,3] Spritz Limoncello mit Secco[5] und Soda, Limette und Minze	0,2l	9,10
Winter[1,3] Spritz Apfelsaft naturtrüb, Secco[5] und Soda, Apfelscheibe, Rosmarin und Zimt	0,2l	9,10
Rhabarber[1,3] Spritz Rhabarbersaft, Secco[5] und Soda, Zitronensaft und Basilikum	0,2l	9,10
Aperol[1,3] Spritz Aperol mit Secco[5] und Soda	0,2l	9,10
Sarti Spritz Sarti Rosa, Secco und Soda	0,2l	9,10
Campari Spritz Campari, Secco und Soda	0,2l	9,10
Almdudler[1] Spritz Almdudler mit Secco[5] und Soda, Limette und Minze	0,2l	9,10
Hugo Holundersirup, Secco[5], Soda, Limette und frische Minze	0,2l	9,10
Jenny Pfirsichsirup, Secco[5], Soda, Limette und frische Minze	0,2l	9,10
Schwaige-Hauscocktail Erdbeer-Rhabarber-Likör mit Secco[5]	0,1l	6,90
Blauer Ludwig-Cocktail Blue Curacao[1] mit Secco[5] und Limette	0,1l	6,90
Secco, Frizzante[5] mit Aperol	0,1l	5,90
Secco, Frizzante[5] mit Pêcher Mignon	0,1l	5,90
Secco, Frizzante[5] mit Orangensaft	0,1l	5,90
Sandemann Fino Sherry Dry oder medium dry	5 cl	5,30
Martini bianco/extra dry	5 cl	5,30

Alkoholfreier Sekt und Cocktails

Kolonne Null prickelnd Rose -***100 % alkoholfrei***	0,75l	51,00
Der Rose ist spritzig, lebendig mit feiner Frucht	0,1l	6,90
Crodino Rosso Spritz Crodino, Rosso und Soda	0,2l	9,10
Crodino Spritz Crodino und Soda	0,2l	9,10
Alkoholfreier Brombeer-Lemon Cocktail Brombeer-Sirup mit Schweppes Bitter Lemon	0,2l	6,90
Alkoholfreier Melon Berry Schweppes Wild Berry, Wassermelonen-Sirup, Soda und Minze	0,2l	6,90
Alkoholfreier Saftcocktail	0,1l	4,00

Secco, Crémant & Champagner

Secco, Frizzante, weiß oder rosé[5]	0,75l	39,90
Winzer Sommerach- Diesen Secco lieben alle	0,1 l	5,80
Crémant de Limoux Cuvée 1531 Brut Sieur D`Arques[5] Frische, elegante Frucht	0,75l	52,00
Pommery Brut Royal Champagner[5]	0,2 l	26,00
Champagner Morize Brut Réserve[5] Honigduft und eleganter Geschmack voller Finesse zeichnen diesen Champagner aus	0,75l	79,00
Champagner Veuve Clicquot[5]	0,75l	125,00
Champagner Veuve Clicquot Ponsardin Vintage Rose[5]	0,75l	155,00
Champagner Ruinart Rosé [5]	0,75l	169,00

Offene Weine

Weißweine

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
2023 Riesling, Qualitätswein trocken Weingut Divino Nordheim, Franken[5] Frischer, jugendlicher Riesling mit harmonischer Säure	4,10	8,10	18,70	29,80
2023 Le Petit Noir Chardonnay IGP Pays d`Oc Frankreich Reiner Chardonnay, Languedoc Roussillon[5]	4,80	9,50	21,40	35,20
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 Royal Wine Selection Silvaner, Prinz Luitpold 1656 Cuveè Priveè, 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				

	0,1l	0,2l	0,5l	1,0l
2023 Heuriger Grüner Veltliner Weingut Weinschlössl Steinschaden Kamptal, Niederösterreich[5] Spritzig frischer und rescher Grüner Veltliner	3,80	7,10	16,30	28,50
2024 Müller-Thurgau, Qualitätswein Winzergruppe Frank & Frei, Fasswein Sommerhausen, Franken[5] Feiner Duft nach Ananas und grünem Apfel	3,90	7,70	17,70	29,80 (in der Karaffe)
2024 Grüner Veltliner, Landwein Josef Schmid – Niederösterreich[5] Frisch, spritzig und süffig	4,00	7,80	17,90	29,80
2024 Weißburgunder, Qualitätswein halbtrocken Weingut Residenz Bechtel, Rheinhessen[5] Vollmundig	4,80	9,50	21,70	34,00

Rotweine

	0,1l	0,2l	0,5l	1,0l
2021 Blauer Zweigelt, Qualitätswein Weingut Peter Dolle, Kamptal Niederösterreich[5] Dezente Kirschnote mit schöner herber Frucht	5,10	9,90	22,90	37,50
2023 Merlot delle Venezie IGT Endrizzi, Trentino[5] Kirschrote intensive Farbe, saubere typische Aromen, fruchtiger harmonischer Geschmack mit ausgewogenen Tanninen	5,20	10,20	23,30	38,50

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
2024 Black Sheep Le Petit Noir Cabernet Sauvignon Pays d'Oc, Frankreich[5] Runder, weicher Cabernet mit dem typischen Aroma schwarzer Johannisbeeren	5,40	10,70	23,60	38,80

Rosé

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l
2025 Blau Miau Rosé, Qualitätswein trocken Winzer Sommerach, Franken[5] In der Nase Herzkirsche, Erd- und Brombeere. Am Gaumen kommen Waldfrüchte und Rhabarbernoten dazu, die sich im Nachhall lang halten.	4,80	9,10	22,20	31,80
2024 Rosé Schilcher Klassik Weingut Reiterer – Weststeiermark[5] Betörender Duft nach frischen Waldbeeren, feine Himbeernote mit zarter Fruchtsüßer und kühler Frische, am Gaumen dicht gestrickter, saftiger Fruchtkörper, wieder mit viel Beerenfrucht und einer erfrischenden aber reifen und angenehmen Säure umspielt. Geprägt von seiner Fruchtigkeit, Lebendigkeit und einem wunderbaren Trinkfluss	6,40	11,90	28,00	41,00
2025 Muschelkalk Rosé, Gutswein trocken Winzer Sommerach, Franken[5] Duft von Himbeeren und Quittengelee, lebendig und anregend	4,40	8,10	21,00	28,90

Weinschorle

	0,2 l	0,5 l
Weiße Weinschorle[5]	4,70	11,10
Rote Weinschorle[5]	5,20	12,20

Flaschenweine

Rosé

2024 Cabernet Sauvignon Rosé
Weingut Steininger, Langenlois[5] 0,75l 45,50
Sehr aromatisch, reife Ribisel, Nuancen von frischen Himbeeren und Holunder, am Gaumen ein verspieltes, tolles Säurespiel, welches die roten Früchte hervorhebt, sehr balanciert

2025 Blau Miau Rosé, Qualitätswein trocken
Winzer Sommerach, Franken[5] 0,75l 31,80
In der Nase Herzkirsche, Erd- und Brombeere.
Am Gaumen kommen Waldfrüchte und Rhabarbernoten dazu, die sich im Nachhall lang halten.

2024 Rosé Schilcher Klassik
Weingut Reiterer – Weststeiermark[5] 0,75l 41,00
Betörender Duft nach frischen Waldbeeren,
feine Himbeernote mit zarter Fruchtsüße und kühler Frische, am Gaumen dicht gestrickter, saftiger Fruchtkörper, wieder mit viel Beerenfrucht und einer erfrischenden
aber reifen und angenehmen Säure umspielt. Geprägt von seiner Fruchtigkeit, Lebendigkeit und einem wunderbaren Trinkfluss

2025 Muschelkalk Rosé, Gutswein trocken
Winzer Sommerach, Franken[5] 0,75l 28,90
Duft von Himbeeren und Quittengelee, lebendig und anregend

Alkoholfreie Weine

2019 Kolonne Null, Riesling 0,75l 46,80
Dieser Riesling kommt von der Nahe, mit ortstypischer Mineralität und knackiger,
gut eingebundener Säure

2024 Studio Italiano Rosato 0,75l 38,60
Pinot Nero und Vernatsch, im Edelstahl ausgebaut — helle rote Früchte, Rosentöne, eine Säure, die kaum merklich da ist und trotzdem alles zusammenhält. Für leichte Speisen. Oder einfach so, ohne Anlass.
Rebsorten: Pinot Nero, Vernatsch (Schiava Grossa)

2024 Sangre de Toro 0,0 Tinto 0,75l 42,00
Der Sangre de Toro 0,0 Tinto von Torres vereint mediterrane Rebsorten
zu einem harmonischen, alkoholfreien Rotwein mit intensivem Aromenspiel. Noten von reifen roten Früchten, schwarzen Beeren und einem Hauch von Gewürzen verleihen ihm Tiefe und Charakter.

Weißweine

Deutschland

Franken

2023 Riesling, Qualitätswein trocken
Weingut Divino Nordheim, Franken[5] 0,75l 29,80
Frischer, jugendlicher Riesling
mit harmonischer Säure

2022 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

Baden

2024 Grauburgunder Bötzinger Meisental
Weingut Stefan Rinklin, Baden[5] 0,75l 43,00
Ein kraftvoller Wein mit gut eingebundener Säure. Harmonisch und mild. Wunderbar fruchtig verspielter Grauburgunder mit Zitronen-Maracuja-Duft. Im Geschmack viel Birne und Apfel. Stark: seine kräftige Art mit langanhaltendem, schmelzigem Abgang

Hessen

2024 Weißburgunder vom Kalk DE-Öko-039
Weingut Gunderloch, Rheinhessen[5] 0,75l 42,50
Mit wachsender Entfernung zum Rhein verändert sich das Klima und die Bodenbeschaffenheit des Plateaus. Es wird kühler und der Rote Tonschiefer weicht einem verwitterten Kalkgestein. Von hier stammen die Trauben für diesen herrlichen Weißburgunder von Gunderloch. Ein ausdrucksstarker Rheinhesse, blumig, fruchtig, elegant und feingliedrig im Mund

Mosel

2024 Riesling Haus Klosterberg
Weingut Markus Molitor, Mosel[5] 0,75l 44,60
Mit schönem goldenem Farbton glänzt er im Glas uns verströmt einen Strauß von Düften,
die an Pfirsich, aromatischem Apfel, an Aprikosen, Orangenblüten und rosa Grapefruit erinnern

Rheingau

2024 Riesling Qualitätswein, trocken DE-Öko-039
Weingut Robert Weil, Rheingau[5] 0,75l 49,00
Selbstbewusste feine Säure, nachhaltiger Körper und feine Frucht,
unkompliziertes Trinkvergnügen. Universeller Partner zum Essen

Italien

2024 Chardonnay Trentino DOC

Weingut Endrizzi, Trentino[5] 0,75l 42,00

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

2024 Lugana DOC

Weingut Bulgarini, Lombardei[5] 0,75l 46,80

Leuchtendes, zartes Strohgelb mit brillianten Reflexen. Typisch, fein und fruchtig mit Anklängen an Aprikose und Pfirsich. Trocken, gehaltvoll und strukturiert mit einer feinen Säure und einem anhaltenden Aroma

Frankreich

2023 Le Petit Noir Chardonnay IGP Pays d`Oc Frankreich

Reiner Chardonnay, Languedoc Roussillon[5] 0,75l 35,20

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.

2024 Chablis AC

Weingut Dom. Jean Collet Tupinier, Burgund[5] 0,75l 49,00

Frische Frucht, gut ausbalanciert, typische Mineralik

Österreich

2024 Sauvignon Blanc DAC

Weingut Polz, Südsteiermark[5] 0,75l 52,50

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

2024 Grüner Veltliner, Qualitätswein

Steinfeder Terrassen Weingut Domäne, Wachau[5] 0,75l 49,60

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

2024 Gelber Muskateller Gutswein

Ewald Zweytick, Südsteiermark[5] 0,75l 47,00

Ein klassischer Tropfen für das Davor. Aber auch perfekt für danach und zwischendurch
Eigentlich für alle Gelegenheiten. Denn so hervorragend sich dieser süße Gelbe Muskateller auch als Aperitif macht, wäre es doch viel zu schade, ihn nicht auch zum Dessert zu genießen. Wer es wagt, wird mit dem Duft von gelben Früchten und Blüten entzückt und schließlich von herrlichen Bananen- und Kräuteraromen verführt

Rotweine

Deutschland

2022 Spätburgunder Tiefental
Stefan Rinklin, Baden[5] 0,75l 46,50
Der Bötzinger Tiefental 2022 ist ein fruchtbetonter, kräftiger und herrlich sortentypischer Spätburgunder. Seine Tannine sind mild und er ist samtig am Gaumen. Beeindruckend zudem sein intensiver Kirsch-Duft

Italien

2022 Cabernet Sauvignon DOC
Weingut Endrizzi, Trentino[5] 0,75 l 47,60
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

2019 Primitivo di Manduria Sessantanni DOC
Weingut Feudi di San Marzano, Apulien[5] 0,75l 59,00
Dieser Wein ist in jeder Hinsicht intensiv, die Farbe fast schwarz mit rubinroten Schattierungen, erkennbar ist ein Duft von Kirschen, Pflaumen, Noten von Holz, Mineralien und Tabak.
Der Wein ist weich und voll im Geschmack mit einer Tiefe, die niemals endet

2022 Barbera d'Alba Tre Vigne DOC
Weingut Vietti Castiglione Falletto, Piemont[5] 0,75l 76,00
Eine intensive Frucht von reifen Kirschen, Pflaumen und Beeren
mit einem dezenten Anklang von Vanille. Der Geschmack ist kraftvoll mit reifen, weichen Tanninen

2023 Valpolicella Ripasso DOC
Weingut Corte Giara bei Allegrini, Veneto[5] 0,75l 46,50
Weites und elegantes Bouquet mit Duftnoten nach reifem Obst,
fast nach Konfitüre, Vanille, Zimt und Nussschalen, aber auch ein Mix aus Beerenfrüchten mit Walnussaroma und Blättern von Tabak. Im Geschmack tief und ausdrucksstark, trocken, ohne Strenge, robust, voll und lang anhaltend; ein etwas kleiner Körper mit überraschender Tiefe und schönem Charakter

Frankreich

2024 Black Sheep Le Petit Noir Cabernet Sauvignon
Pays d'Oc, Frankreich[5] 0,75l 38,80
Runder, weicher Cabernet mit dem typischen Aroma
schwarzer Johannisbeeren

2022 Chateauneuf du Pape XV
Weingut Xavier Vignon, Rhone[5] 0,75l 68,00
Komplexer kraftvoller Wein mit gutem Abgang

Österreich

2022 St. Laurent

Weingut Umathum, Burgenland[5] 0,75l 48,90

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

2022 Blauer Zweigelt 100 Days

Weingut Keringer, Burgenland[5] 0,75l 49,90

Mit dem Jahrgang 2011 begann das Weingut Keringer eine neue innovative Weinserie:
die 100 Days Weine. Diese Weine entstehen durch eine spezielle Vinifikation. Dabei werden die besten Trauben zusammen mit den Kernen und Schalen für 100 Tage im Gärtank belassen.
In dieser langen Zeit werden alle Inhaltsstoffe der Beeren auf schonende Weise und ohne zusätzliche Hilfsmittel aus der Traube extrahiert. Der so gewonne Zweigelt ist dadurch besonders vielschichtig und samtig

Spanien

2018 Rioja Marqués de Mundaiz Crianza

Bodegas Lan[5] 0,75l 51,00

Komplexe Nase mit dominierenden Aromen schwarzer Beeren, ein Hauch frisches Brot
und Edelholz, charmant am Gaumen, rund, schön ausgewogen, weiche Tannine

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser classic	0,25l	4,10
Adelholzener Mineralwasser classic	0,75l	7,80
Adelholzener Mineralwasser classic naturell	0,25l	4,10
Adelholzener Mineralwasser classic naturell	0,75l	7,80
Coca Cola[1]	0,33l	4,30
Coca Cola zero[1,4]	0,33l	4,30
Schweppes Bitter Lemon[3]	0,20l	4,30
Schweppes Tonic Water[3]	0,20l	4,30
Schweppes Wild Berry[3]	0,20l	4,30
Schwip Schwap	0,40l	4,70
Fanta, Orangenlimonade	0,33l	4,30
Seven up, Zitronenlimonade	0,40l	4,80
Fruchtsaftschorle	0,40l	5,60
Wolfra Säfte		
Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb oder klar	0,20l	4,50
Wolfra Nektar		
Kirsche, Johannisbeere schwarz, Grapefruit, Maracuja, Mango, Rhabarber	0,20l	4,50
Almdudler[1]	0,33l	5,50

Heiße Getränke

Cappuccino	4,60
Latte Macchiato	5,10
Milchkaffee	4,70
Espresso	3,60
Doppelter Espresso	5,50
Tasse Kaffee	3,80
Heiße Zitrone	4,50
Kinder-Cappuccino, heiße aufgeschäumte Milch mit etwas Kakaopulver	2,60

Unser Tee-Sortiment

Glas	4,40
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	9,10

Liköre und Spirituosen

	2cl	4cl
Aalborg Jubiläums Aquavit, 42% Vol.	3,40	5,40
Hennessy Fine de Cognac, 40% Vol.	5,80	9,40
Ardbeg 10 Years old, Scotch Islay Whiskey, 46% Vol.	6,80	10,80
Talisker Skye Single Malt, Scotch Whiskey, 45,8 % Vol.	6,80	10,80
Ramazotti, Mailand, 30% Vol.	3,80	5,90
Enzian, Original Grassl 40% Vol.	3,80	5,90
Averna, 29% Vol.	3,80	5,90
Fernet Branca, 35% Vol.	3,40	5,40
Jägermeister, 35% Vol.	3,40	5,40
Grappa Nonino Tradizione, 41% Vol.	5,80	9,40
Sambuca Molinari Anis Liquer 40% Vol.	5,80	9,40
König-Ludwig-Obstler, Lantenhammer Schliersee 40% Vol.	5,80	9,40
Lantenhammer Vogelbeere 42% Vol.	7,80	11,80
Lantenhammer Mirabelle 42% Vol.	6,80	10,80
Lantenhammer Haselnuss 42% Vol.	6,80	10,80
Lantenhammer Marille 42% Vol.	6,80	10,80
Lantenhammer Wald-Himbeere 42% Vol.	6,80	10,80
Lantenhammer Williams 42% Vol.	6,80	10,80
Morand Williamine, 43% Vol.	7,30	13,40
Vodka Absolut, Åhus, 40% Vol.	4,30	7,40

1Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 Chininhaltig, 4 Konservierungsstoff, 5 Sulfit