

THE PUBLIC

pub & bar

SPEISE- UND  
GETRÄNKEKARTE  
MENU CARD

# BURGER

Patty: rare, medium rare, medium, well done /  
**VEGGIE** Patty

Bun: brioche <sup>1,2,A,C</sup> (Weizen wheat)  
rustico <sup>1,2,A,C</sup> (Weizen wheat)  
touchdown <sup>1,2,A,C</sup> (Vollkorn wholegrain),  
Clean shirt version (weniger Salat less salad)  
low carb (no bun - viel Salat more salad)

## Premium Burger <sup>1,2,10,A,C</sup> 10,50

180 g frisches Rinderhack, Tomaten, rote Zwiebeln,  
Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream

180 g fresh minced beef, tomatoes, red onions,  
cucumbers, salad, ketchup, sour cream

## Premium Cheeseburger <sup>1,2,10,A,C</sup> 11,50

180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten,  
rote Zwiebeln, Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream

180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes,  
red onions, cucumbers, salad, ketchup, sour cream

## Chili-Cheeseburger <sup>1,2,10,A,C</sup> 12,50

180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten,  
Essiggurke, Jalapeños, Eisbergsalat

180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes,  
pickled cucumbers, jalapeños, salad

## Bavarian Burger <sup>1,2,3,7</sup> 12,50

180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Krautsalat,  
Spiegelei, Speck, Tomaten, rote Zwiebeln, Salat, Sour Cream

180 g fresh minced beef, chester cheese, coleslaw,  
fried egg, bacon, tomatoes, red onions, salad, sour cream

## Rosemary Gourmet Burger <sup>2,7</sup> 14,50

180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse,  
karamellisierte Rosmarin-Zwiebeln, Rucola, Sour Cream

180 g fresh minced beef, chester cheese,  
caramelized rosemary onions, rocket salad, sour cream

## Pulled Pork Burger <sup>1,2,4,7,10,C,E,H</sup> 13,00

180 g Pulled Pork, Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln,  
BBQ Sauce, Sour Cream

180 g pulled pork, coleslaw, tomatoes, onions,  
BBQ sauce, sour cream

## Crispy Chicken Burger <sup>1,2,7,A,B,C</sup> 13,00

180 g Hähnchenbrustfilet in knuspriger Panade, Tomaten,  
rote Zwiebeln, Rucola, Honigsenf, Sour Cream

180 g chicken breast fillet with crunchy coating, tomatoes,  
red onions, rocket salad, honey mustard, sour cream

### Burger Upgrade

1. Mit doppeltem **VEGGIE** Patty +3,50  
With double veggie patty
2. Mit doppeltem Rinderhack Patty +5,50  
With double minced beef patty

# BEILAGEN SIDE DISHES

Dip +0,70: BBQ, Curry, Süß-Sauer Sweet & Sour,  
Sweet Chili 🍷, Chili Cheese 🍷

## Beilagen Salat **VEGGIE** 3,90

Regionaler Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln

### Side dishes salad

Regional salad, tomatoes, cucumbers, bell pepper,  
red onions

## Kartoffel-Dippers **VEGAN** 3,50

Potato Dippers

## Steakhouse Pommes **VEGAN** 4,00

Steakhouse Fries

## Süßkartoffel-Pommes **VEGAN** 4,50

Sweet Potato Fries

## Steakhouse Zwiebelringe im Bierteig <sup>1,C</sup> 5,50

Onion Rings in beer batter

## Grillgemüse **VEGAN** 6,50

Grilled Vegetables

# SNACKS

Dip +0,70: BBQ, Curry, Süß-Sauer Sweet & Sour,  
Sweet Chili 🍷, Chili Cheese 🍷

## Mini Camembert <sup>4,7,A,B,C</sup> **VEGGIE** 6 Stk pcs 6,00

in knuspriger Panade mit Preiselbeeren

in crispy breading with cranberries

## Chili-Cheese-Nuggets <sup>5,A,B,C: Weizen | Wheat, E 1-9</sup> 🍷

mit cremiger Käse Füllung

with creamy cheese filling

- 6 Stk pcs + 1 Dip 5,00

- 9 Stk pcs + 2 Dips 7,50

## Hähnchenfilet-Nuggets <sup>5,A,B,C: Weizen | Wheat, E 1-9</sup>

Chicken Nuggets

- 6 Stk pcs + 1 Dip 5,00

- 9 Stk pcs + 2 Dips 7,50

## Chicken Wings <sup>5,7,C: Weizen | Wheat</sup>

- 6 Stk pcs + 1 Dip 7,50

- 9 Stk pcs + 2 Dips 9,50

## Currywurst <sup>3,5,C: Weizen | Wheat</sup>

Wahlweise mild oder scharf.

### Curry Sausage

Choose between mild or spicy.

- mit Baguette with baguette 6,50

- mit Steakhouse Pommes with Steakhouse Fries 8,50

# HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

## Rumpsteak <sup>B, C 1-9</sup>

mit Kräuterbutter with herb butter

Garstufe Degree of doneness: rare, medium rare, medium

- Slim Cut	180 g	21,50
- Standard Cut	240 g	25,50

## Fish & Chips <sup>3, 4, 5, A, B, C, G, F, J</sup>

14,50

Frittierte Kabeljau in Tempurateig,  
dazu Kartoffel-Dippers mit Remouladen-Dip

Deep fried codfish in tempura batter,  
served with potato dippers and remoulade dip

## Pulled Salmon <sup>1, 7, J, I</sup>

16,50

mit Rösti, Rucola, Tomaten, Sour Cream

with hash browns, rocket salad, tomatoes, sour cream

## Schnitzel „Wiener Art“ <sup>1, 2, A, C</sup>

### Schnitzel Viennese Style

- Standard Cut	120 g	9,80
- Tall Cut	180 g	12,40

## Club Sandwich mit Pommes with Fries <sup>1, A, C</sup>

14,50

Toast, Hähnchenbrustfilet, Speck, Spiegelei, Tomate,  
Salatmix, Cocktailsauce

Toast, chicken breast fillet, bacon, fried egg, tomato,  
mixed salad, cocktail sauce

# OFENKARTOFFEL

## BAKED POTATO

**Ofenkartoffel Classic** <sup>1, 3, 4, B, H</sup> **VEGGIE** 8,10

mit Sour Cream und Salatbouquet

### Baked Potato Classic

with sour cream and salad bouquet

**Ofenkartoffel Veggie** <sup>1, 3, 4, B, H</sup> **VEGGIE** 11,30

mit Sour Cream, gegrilltem Gemüse, Hirtenkäse und  
Salatbouquet

### Baked Potato Veggie

with sour cream, grilled vegetables, feta cheese and  
salad bouquet

**Ofenkartoffel Vital** <sup>1, 3, 4, 7, B, H</sup> 14,00

mit Sour Cream, 180 g Hähnchenbrustfilet und  
Salatbouquet

### Baked Potato Energy

with sour cream, 180 g chicken breast fillet and  
salad bouquet

**Ofenkartoffel Spezial** <sup>1, 3, 4, 7, B, H</sup> 16,00

mit Sour Cream, 120 g Rumpsteak und Salatbouquet

### Baked Potato Special

with sour cream, 120 g rump steak and salad bouquet

# BROTZEIT

## BAVARIAN DINNER

**Strammer Max** <sup>1, 6, A, C</sup> 7,90

Gegrilltes Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken  
und Spiegelei

Grilled bread, black forest ham and fried egg

**Bayrischer Wurstsalat** <sup>4, C, I</sup> 8,60

nach Bayrischer Art mit Bauernbrot

### Bavarian Sausage Salad

Bavarian style with bread

# SALATE SALADS

Salat inkl. frischem Baguette. Salad incl. fresh baguette.

Dressings: Balsamico <sup>1, 2, 4, 7, 10, I</sup>, Caesar <sup>1, 4, 7, 10, A, B</sup>,  
Honig-Senf <sup>1, 2, 7, 10, I</sup> honey mustard,  
Essig- und Öl Vinegar and oil.

**Garten Salat** **VEGGIE** 6,00

Regionaler Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln

### Garden Salad

Regional salad, tomatoes, cucumbers, bell pepper,  
red onions

**Hähnchen Salat** <sup>B, C 1-9</sup> 12,50

Regionaler Salat, 180 g Hähnchenbrustfilet, Tomaten,  
Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Croûtons

### Chicken Salad

Regional salad, 180 g chicken breast fillet, tomatoes,  
cucumbers, bell pepper, red onions, croûtons

**Caesar's Salad** <sup>A, B, C</sup> **VEGGIE** 10,50

Romanasalat, Tomaten, Gurken, Grana Padano,  
Croûtons

Romaine salad, tomatoes, cucumbers,  
Grana Padano cheese, croûtons

- mit 180 g Hähnchenbrustfilet 13,50

- with 180 g chicken breast fillet

# KIDS MENU

Jedes Gericht inkl. Pommes oder Salat.

Each dish incl. fries or salad.

**Nürnberger Würstchen** <sup>3, 5, 7</sup> 5 Stk pcs 5,50

### Nuremberg Sausages

**Hähnchenfilet-Nuggets** <sup>5, A, C</sup> 6 Stk pcs 5,50

### Chicken Nuggets

**Eine Kugel Eis** <sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14, A, B, C, D, E, F, G</sup> 2,30

Vanille oder Schokolade, mit Schokolinsen

### One Scoop Ice Cream

Vanilla or Chocolate, with chocolate lentils

# DESSERT

## Apfelküchle <sup>1, 2, 4, 7, A, B, C</sup> 6,50

in Bierteig gebackene Apfelringe mit frischen Früchten, dazu eine Kugel Zimteis und Sahne

## Battered Apple Cakes

Apple rings baked in beer batter with fresh fruit, served with a scoop of cinnamon ice cream and whipped cream

## Soufflé Black and White <sup>1, 2, 7, A, B, C</sup> 6,50

Warmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern aus weißer Schokolade und dazu eine Kugel Vanilleeis

Warm chocolate cake with a soft core made of white chocolate and one scoop of vanilla ice cream

## Vanilla Chocolate Dream <sup>1, 2, 4, 7, A, B, C</sup> 5,50

Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

## Kuchenstück <sup>1, 2, 4, 7, A, B, C</sup> 3,50

frisch gebacken von unserer hauseigenen Konditorin

## Piece of Cake

freshly baked by our in-house pastry chef

## Tortenstück <sup>1, 2, 4, 7, A, B, C</sup> 4,20

frisch gebacken von unserer hauseigenen Konditorin

## Piece of Pie

freshly baked by our in-house pastry chef

## Portion Sahne <sup>B</sup> 0,50

Portion of whipped cream

Vegane Gerichte bleiben in Kombination mit Dips nicht immer vegan. Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Vegan dishes do not always remain vegan in combination with dips. Prices in euro, include service and value added tax.

# HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

## Kaffee Crème <sup>13</sup> 3,20

Black Coffee

## Kaffee entkoffeiniert 3,20

Decaffeinated Coffee

## Cappuccino <sup>13, B</sup> 3,70

## Milchkaffee <sup>13, B</sup> 3,90

Milk Coffee

## Latte Macchiato <sup>13, B</sup> 3,90

## Espresso <sup>13</sup> 2,20

## Doppelter Espresso <sup>13</sup> 3,90

Double Espresso

## Espresso Macchiato <sup>13</sup> 2,80

## Glas Tee 2,80

A Cup of Tea

## Heiße Schokolade <sup>B</sup> 3,20

Hot Chocolate

## Heiße Zitrone 3,80

Hot Lemon

# SOFTDRINKS, SÄFTE & CO

# SOFT DRINKS, JUICES & CO.

## Mineralwasser 0,5l 4,50

Naturell, Sprudel

## Mineral Water

Still or sparkling

## Coca-Cola Softdrinks 0,33l 3,90

Coca Cola <sup>2, 13</sup>, Fanta <sup>2, 3</sup>, Mezzo Mix <sup>2, 13</sup>, Sprite, Coca Cola zero sugar <sup>2, 4, 11, 13</sup>

## Säfte & Schorlen 0,2l 3,50

Ananassaft <sup>3</sup>, Apfelsaft naturtrüb <sup>3</sup>, 0,4l 4,50

Cranberry-Nektar, Maracujanektar <sup>3</sup>, Orangensaft, Schwarzer Johannisbeernektar

## Juices & Spritzer

Blackcurrant nectar, cranberry nectar, orange juice, passion fruit nectar <sup>3</sup>, pineapple juice <sup>3</sup>, unfiltered apple juice <sup>3</sup>

## Schweppes Softdrinks 0,2l 3,50

Bitter Lemon <sup>3, 14</sup>, Dry Tonic Water <sup>14</sup>, Ginger Ale <sup>2</sup>, Ginger Beer <sup>2</sup>, Wild Berry <sup>2, 4</sup>

## Soda Zitrone 0,4l 3,80

Soda Wasser mit einem spritzer Zitrone

## Lemon Soda

Soda with a a squeeze of lemon

## Holla Schorle 0,4l 3,80

Soda Wasser mit Holunderblütensirup

## Elderberry Spritzer

Soda with elder flowers syrup

## Richard's Sun Iced Tea <sup>3, 10, 13</sup> 0,33l 3,90

Lemon, Peach

## Red Bull Energy Drink <sup>4, 13</sup> 0,25l 4,50

# FASSBIERE

## DRAFT BEER

<b>Krombacher Pils</b> C: Gerste   Barley	0,2l	3,20
Feinherb, frisch	0,4l	4,40
<b>Pilsner</b>		
Tart hob, fresh		
<b>Krombacher Radler</b> C: Gerste   Barley	0,2l	3,20
Frisch gezapftes Pils mit Sprite	0,4l	4,40
<b>Shandy</b>		
Fresh draft pilsner with Sprite		
<b>Starnberger Hell</b> C: Gerste   Barley	0,3l	3,70
Süffig, vollmundig, golden	0,5l	4,80
<b>Pale Lager Beer</b>		
Full-bodied, balanced, golden		
<b>Starnberger Weisse</b> C: Weizen, Gerste   Wheat, Barley	0,3l	3,70
Süffig, kräftig, naturtrüb	0,5l	4,80
<b>Wheat Beer</b>		
Full-bodied, strong, naturally turbid		

# SPEZIALITÄTEN

## SPECIALTIES

<b>Bürgerbräu Hefe-Weizen Dunkel</b> C: Weizen   Wheat	0,5l	4,80
Malzig, fruchtig, harmonisch		
<b>Wheat Beer Dark</b>		
Malty, fruity, harmonious		
<b>Bürgerbräu Ruperti Dunkel</b> C: Gerste   Barley	0,5l	4,80
kräftig, dezenter süße, angenehm		
<b>Dark Beer</b>		
strong, subtle sweetness, pleasant		
<b>Bürgerbräu Alpenstoff Export</b> C: Gerste   Barley	0,33l	3,80
Kraftvoll, klar und prickelnd frisch		
Powerful, clear and sparkling fresh		
<b>Kilkenny Irish Beer</b> C: Gerste   Barley	0,33l	3,80
Red Ale, malzig, fruchtig		
Red Ale, slightly, fruity		
<b>Guinness vom Fass</b> C: Gerste   Barley	0,3l	3,70
Schwarz, cremig	0,5l	4,80
<b>Draft Guinness</b>		
Black, creamy		
<b>Gold Apple Cider</b> 2, 3, 10, N	0,33l	3,80
Goldig, fruchtig		
Gold, fruity		

# ALKOHOLFREIE BIERE

## NON-ALCOHOLIC BEER

<b>Pils 0,0%</b> C: Gerste   Barley	0,33l	3,70
Alkoholfrei, vollmundig, biertypisch		
<b>Pilsner 0.0%</b>		
Alkoholfrei, vollmundig, biertypisch		
<b>Weizen 0,0%</b> C: Weizen, Gerste   Wheat, Barley	0,5l	4,80
Alkoholfrei, spritzig, vollmundig-fruchtig		
<b>Wheat Beer 0.0%</b>		
Non-alcoholic, sparkling and full-flavoured fruity		

# WEIN WINE

<b>Grauer Burgunder</b> N	0,2l	5,50
Deutschland, weiß, trocken	0,75l	18,20
Germany, white, dry		
<b>Grüner Veltliner</b> N	0,2l	6,80
Österreich, weiß, fruchtig-würzig, trocken		
<b>Green Veltliner</b>		
Austria, white, fruity-seasoned, dry		
<b>Corte Giara Chardonnay Delle</b>	0,2l	7,60
<b>Venezie DOC</b> N	0,75l	29,00
Venetien, weiß, trocken		
Veneto, white, dry		
<b>Neef Emmich</b> N	0,2l	8,00
Deutschland, Weißer Burgunder, trocken	0,75l	30,00
Germany, Pinot blanc, dry		
<b>Tenuta Rovaglia Limne Lugana DOC</b> N	0,2l	8,20
Lombardei, weiß, trocken	0,75l	34,00
Lombardy, white, dry		
<b>Lemberger Gutswein</b> N	0,2l	5,50
Deutschland, rot, trocken	0,75l	18,20
Germany, red, dry		
<b>Due Palme Canonico Negromaro</b> N	0,2l	8,00
Apulien, rot, trocken	0,75l	30,00
Apulia, red, dry		
<b>Chateau Frontenac Bordeaux</b> N	0,2l	5,50
Frankreich, rot, fein & fruchtig	0,75l	18,20
France, red, fine & fruity		
<b>Blauer Zweigelt</b> N	0,2l	6,80
Österreich, rot, trocken		
<b>Blue Zweigelt</b>		
Austria, red, dry		
<b>Tenuta Rovaglia Charetto DOC</b> N	0,2l	8,20
Lombardei, rosé, trocken	0,75l	34,00
Lombardy, rosé, dry		
<b>La Jara Bianco Special Cuvée</b> N	0,1l	5,20
Italien, Frizzante, trocken	0,75l	33,00
Italy, Frizzante, dry		

# COCKTAILS

<b>Caipirinha</b> Pitú, Limetten, Rohrzucker Pitú, lime, cane sugar	<b>9,80</b>
<b>Sex on the Beach</b> <sup>2</sup> Absolut Vodka, Orangensaft, Cranberry-Nektar, Pfirsichlikör Absolut Vodka, orange juice, cranberry nectar, peach liquor	<b>9,80</b>
<b>Piña Colada</b> <sup>2,3</sup> Havana Añejo 3 Años, Sahne, Kokosnusssirup, Ananassaft Havana Añejo 3 Años, cream, coconut syrup, pineapple juice	<b>9,80</b>

# VIRGIN COCKTAILS

<b>Virgin Caipirinha</b> <sup>2</sup> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale Lime, cane sugar, ginger ale	<b>7,50 €</b>
<b>Virgin Florida</b> <sup>3</sup> Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft Pineapple juice, lemon juice, grenadine, orange juice	<b>7,50 €</b>
<b>Virgin Colada</b> <sup>3</sup> Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft Coconut syrup, cream, pineapple juice	<b>7,50 €</b>

# FROZEN COCKTAILS

<b>Frozen Strawberry Margarita</b> <sup>1,2</sup> Téquila, Crème de Fraise, Erdbeeren, Rohrzuckersirup, Lime Juice Cordial Téquila, Crème de Fraise, strawberries, sugar cane syrup, Lime Juice Cordial	0,2l <b>8,80</b> 1,0l <b>23,00</b>
<b>Frozen Mango Raspberry Daiquiri</b> <sup>1</sup> Rum, Le Fruit de Mango, Apfelsaft, Himbeeren, Agavensirup Rum, Le Fruit de Mango, apple juice, raspberries, agave syrup	0,2l <b>8,80</b> 1,0l <b>23,00</b>

<b>Moscow Mule</b> <sup>2</sup> Absolut Vodka, Lime Juice, Ginger Beer, Limette Absolut Vodka, lime juice, ginger beer, lime	<b>9,80</b>
<b>Mojito</b> Havana Añejo 3 Años, Soda, Limette, Minze, Rohrzucker Havana Añejo 3 Años, soda, lime, mint, cane sugar	<b>9,80</b>
<b>Mai Tai</b> <sup>2,3</sup> Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, Limettensirup, Mandelsirup, Orangen- und Ananassaft Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, lime syrup, almond syrup, orange and pineapple juice	<b>9,80</b>

# SPARKLING

<b>Aperol Spritz</b> <sup>2</sup> Prosecco, Aperol, Soda	<b>7,70</b>
<b>Hugo</b> Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minzsirup Prosecco, soda, elder flowers syrup, lime, mint syrup	<b>7,70</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>3,14</sup> Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix Lillet blanc, wild berry soft drink, mix of berries	<b>8,70</b>

# APERITIF, DIGESTIF & COGNAC

<b>Martini Extra Dry</b> <sup>N</sup>	5 cl <b>4,20</b>
<b>Aperol Sour</b> <sup>2,N</sup>	4 cl <b>8,80</b>
<b>Pernod</b> <sup>2</sup>	5 cl <b>5,20</b>
<b>Baileys</b> <sup>2,13</sup>	4 cl <b>5,30</b>
<b>Ramazotti</b>	2 cl <b>3,60</b>
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl <b>3,60</b>
<b>Absolut Blue Vodka</b>	2 cl <b>5,20</b>
<b>Grey Goose Vodka</b>	2 cl <b>5,20</b>
<b>Hennessy Cognac V.S</b> <sup>2</sup>	2 cl <b>6,20</b>

Sour & Longdrink + 5,00

# LONGDRINKS

Alle Gin Tonics mit Schweppes Dry Tonic Water.  
Longdrinks auch mit einem Filler Ihrer Wahl erhältlich.

All Gin Tonics with Schweppes Dry Tonic Water.  
Longdrinks are also available with a filler of your choice.

<b>Hendrick's Dry Gin Tonic</b>	4 cl	<b>11,50</b>
<b>Gin Mare Tonic</b>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Gin SUL Tonic</b>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>The Botanist Islay Dry Gin Tonic</b>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>1517 Miner's Gin Tonic</b>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Campari Orange / Soda</b> <sup>2</sup>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Havana Club (3 Años) Cola</b> <sup>2, 13</sup>	4 cl	<b>8,80</b>
<b>Jack Daniel's Cola</b> <sup>2, 13</sup>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Jim Beam Cola</b> <sup>2, 13</sup>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Johnnie Walker Red Cola</b> <sup>2, 13</sup>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Ron Botucal</b> <sup>2, 13</sup>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Pirat</b> <sup>3, 14</sup>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Ron Zacapa 23</b> <sup>3, 14</sup>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Absolut Vodka Lemon</b> <sup>3, 14</sup>	4 cl	<b>7,80</b>
<b>Absolut Vodka Red Bull</b> <sup>4, 13</sup>	4 cl	<b>7,80</b>

# WHISK(E)Y

<b>Chivas Regal 12 Years</b> <sup>2</sup> Scotch – Blended	2 cl	<b>3,80</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b> <sup>2</sup> Scotch – Blended	2 cl	<b>3,80</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b> <sup>2</sup> Scotch – Blended	2 cl	<b>4,80</b>
<b>Jack Daniel's</b> <sup>2</sup> American	2 cl	<b>3,80</b>
<b>Woodford Reserve</b> <sup>2</sup> Bourbon-American	2 cl	<b>5,80</b>
<b>Bulleit Rye</b> <sup>2</sup> Rye – American	2 cl	<b>5,80</b>
<b>Jameson Irish Whiskey</b> <sup>2</sup> Irish	2 cl	<b>3,80</b>
<b>Tullamore Dew</b> <sup>2</sup> Irish	2 cl	<b>3,80</b>
<b>Tullamore Dew 12 Years</b> <sup>2</sup> Irish	2 cl	<b>5,80</b>
<b>Aberlour 12 Years</b> <sup>2</sup> Highland North	2 cl	<b>5,80</b>
<b>Glenmorangie Signet</b> <sup>2</sup> Highland North	2 cl	<b>7,80</b>
<b>Oban 14 Years</b> <sup>2</sup> Highland West	2 cl	<b>5,80</b>

# SCHNAPS

<b>Beccaris Grappa Moscato</b>	2 cl	<b>6,50</b>
<b>Beccaris Grappa Nebbiolo</b>	2 cl	<b>6,50</b>
<b>Nonino Grappa Lo Chardonnay</b>	2 cl	<b>6,50</b>
<b>Williams Birne</b> Williams Pear	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Wald Himbeergeist</b> Wild Raspberry	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Schlehengeist</b> Sloe	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Alte Zwetschge</b> Damson Plum	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Mirabel</b> Mirabelle	2 cl	<b>3,50</b>

<b>Ardberg 10 Years</b> <sup>2</sup> Islay	2 cl	<b>5,80</b>
<b>Ardberg Uigeadail</b> <sup>2</sup> Islay	2 cl	<b>8,80</b>
<b>Bowmore 12 Years</b> <sup>2</sup> Islay	2 cl	<b>4,80</b>
<b>Bowmore Darkest 15 Years</b> <sup>2</sup> Islay	2 cl	<b>7,80</b>
<b>Lagavulin 16 Years</b> <sup>2</sup> Islay	2 cl	<b>7,80</b>
<b>Lagavulin 43 % 2020 Distillers Edition</b> <sup>2</sup> Islay	2 cl	<b>8,80</b>
<b>Octomore 10.3</b> <sup>2</sup> Islay	2 cl	<b>16,80</b>
<b>Glenlivet 12 Years Founder's Reserve</b> <sup>2</sup> Speyside	2 cl	<b>4,80</b>
<b>Glenfiddich 12 Years</b> <sup>2</sup> Speyside	2 cl	<b>4,80</b>
<b>Glenfiddich 15 Years Solera</b> <sup>2</sup> Speyside	2 cl	<b>5,80</b>
<b>Macallan Amber 1824 Edition</b> <sup>2</sup> Speyside	2 cl	<b>7,80</b>

# ALLERGENE ALLERGENS

- A Ei: Eier von Geflügel Egg: Poultry Eggs
- B Milch: Milch von Säugetieren wie Kühe, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel  
Milk: Milk from Mammals like Cows, Sheep, Goats, Horses, Donkeys
- C Gluten: Glutenhaltiges Getreide<sup>1</sup>, Weizen<sup>2</sup>, Roggen<sup>3</sup>, Gerste<sup>4</sup>, Hafer (oder Hybridstämme davon)<sup>5</sup>, Dinkel<sup>6</sup>, Kamut<sup>7</sup>, Khorasan-Weizen<sup>8</sup>, Emmer<sup>9</sup>, Einkorn<sup>10</sup>, Grünkern<sup>11</sup>  
Gluten: Grain containing Gluten<sup>1</sup>, Wheat<sup>2</sup>, Rye<sup>3</sup>, Barley<sup>4</sup>, Oat (or Hybrid Strains)<sup>5</sup>, Spelt<sup>6</sup>, Kamut<sup>7</sup>, Khorasan Wheat<sup>8</sup>, Emmer<sup>9</sup>, Einkorn Wheat<sup>10</sup>, Green Spelt<sup>11</sup>
- D Erdnüsse: Alle Erdnusssorten Peanuts: All Sorts of Peanuts
- E Schalenfrüchte: Mandeln<sup>1</sup>, Haselnüsse<sup>2</sup>, Walnüsse<sup>3</sup>, Pistazien<sup>4</sup>, Paranüsse<sup>5</sup>, Pekannüsse<sup>6</sup>, Macadamianüsse<sup>7</sup>, Queenslandnüsse<sup>8</sup>, Cashewkerne<sup>9</sup>  
Nuts: Almonds<sup>1</sup>, Hazelnuts<sup>2</sup>, Walnuts<sup>3</sup>, Pistachios<sup>4</sup>, Brazil Nuts<sup>5</sup>, Pecans<sup>6</sup>, Macadamia Nuts<sup>7</sup>, Queensland Nuts<sup>8</sup>, Cashew Nuts<sup>9</sup>
- F Sesam Sesame
- G Soja: Alle Sorten von Sojabohnen Soy: All Sorts of Soy Beans
- H Sellerie: Alle Sorten Sellerie All Sorts of Celery
- I Senf Mustard
- J Fisch: Alle Fischarten, Kaviar Fish: All Sorts of Fish, Caviar
- K Krebstiere: Alle Arten von Krebstieren wie Garnelen, Krabben, Hummer, Scampi  
Crustaceans: All Sorts of Crustaceans like Prawns, Crabs, Lobsters, Scampi
- L Weichtiere: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern  
Molluscs: Snails, Abalones, Octopus, Squids, Calamari, all Sorts of Clams, Oysters
- M Lupinen: Achtung: Lupinen werden als Ersatz für Soja eingesetzt, häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z. B. glutenfreies Brot) enthalten  
Lupines: Attention: Lupines are used as a substitute for soy and are often contained in dietary food (e.g. glutenfree bread)
- N Schwefeldioxid/Sulfite: E 220–E 228, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/g  
Sulphur Dioxide/Sulphites: E 220–E 228, Sulphite in a concentration of more than 10mg/g

# ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

- 1 mit Konservierungsstoff with conservant
- 2 mit Farbstoff with colorant
- 3 mit Antioxidationsmittel with antioxidant
- 4 mit Süßungsmittel with sweetener
- 5 mit Phosphat with phosphate
- 6 geschwefelt with sulfites
- 7 mit Geschmacksverstärker with flavor enhancer
- 8 geschwärzt blackened
- 9 gewachst waxed
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel with sugar and sweetener
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle contains a source of phenylalanine
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken high consumption may have laxative effects
- 13 mit Koffein with caffeine
- 14 mit Chinin with quinine