

# Getränkekarte



## Als Aperitif Aperitif

### Hausaperitif<sup>7</sup>

Adelholzener Bio Rhabarber mit Augustiner Edelstoff

*Bio rhubarb with Augustiner Edelstoff*

0,2l

3,50

### Maxi Secco Spritz<sup>6,7</sup>

Maxi Secco Rosé mit Basilikumblütensirup und Adelholzener Bio Rhabarber<sup>4</sup>

*Sparkling Rosé with basil sirup and Rhubarb*

0,2l

6,30

### Bier aus dem Fass<sup>7</sup> *Draft beer*

#### Augustiner Lagerbier Hell 0,5 l

Durch den schlanken, ausgewogenen Körper kommt das angenehm spritzige Geschmackserlebnis exzellent zum Vorschein. Im Hintergrund ist die samtig-weiche Hopfenbittere.

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes Bier, erfrischend und bekömmlich zugleich. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

Stammwürze 11,5 %, Alkohol 5,2 %



3,60

#### Augustiner Edelstoff 0,5 l

Durch die lange und kalte Lagerzeit ist der milde und ausgeprägte Körper des Edelstoffs attraktiv spritzig. Das Bier besitzt eine ausgewogene Süße und ist mit hopfenbitteren

Nuancen versetzt. Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus den edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst. Ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.

Stammwürze 12,7 %, Alkohol 5,6 %



3,80

## Augustiner Pils 0,3 l

Schlank und elegant im Trunk, ist es zusätzlich angenehm spritzig. Pils-typisch ist die feinherbe, trockene Hopfenbittere, die rasch in einem harmonischen Nachtrunk abgeht. Das schaumgekrönte, spritzige Bier mit der feinen Hopfennote nach der ursprünglichen Pilsner Brauart, nur mit feinstem Malz und edelsten Aromahopfen hergestellt.

Stammwürze 12,4 %, Alkohol 5,6 %

2,90



## Augustiner Dunkel *dark Beer* 0,5 l

Milde Röstaromen, Karamell und Kakaonoten charakterisieren das Bier schon im Geruch. Der auserlesene Körper ist von Malz- und Kaffeearomen geprägt und wird durch eine angenehme Spritzigkeit unterstützt. Das Altmünchner Bier mit dem malz-aromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

Stammwürze 13,4 %, Alkohol 5,6 %

3,80



## Biere aus der Flasche<sup>7</sup> *Bottled beer*

### Augustiner Weißbier 0,5 l *wheat beer*

Typisch für dieses Weißbier sind die ausgeprägten Fruchtaromen von Banane, mit leichtem Anklang an Ananas und Mango. Durch die Anwendung der traditionellen Flaschengärung hat das Weißbier einen ausgeprägten, voluminösen Körper und ist gleichwohl ausgesprochen spritzig und erfrischend. Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährten Verfahren aus sorgfältigst ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbekellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Bekömmlichkeit und den feinwürzigen Geschmack.

Stammwürze 12,4 %, Alkohol 5,4 %

3,80



### König Ludwig Weißbier leicht 0,5 l

*wheat beer with less alcohol*

3,80

### König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5 l

*wheat beer nonalcoholic*

3,80

### Clausthaler alkoholfrei 0,5 l *nonalcoholic*

3,80

## Weißweine<sup>6,7</sup> White wines 0,2 l

### **GRAU&WEISS Burgunder-Cuveé, trocken** 6,50

Qualitätswein, Weingut Max Müller I, Volkach, Franken  
Cuveé aus weißem und grauen Burgunder leicht würzige Nase geprägt vom grauen Burgunder Geschmacklich geprägt von reifen Früchten, dezenter Holzeinsatz, spannende burgundische Säurestruktur

### **Sauvignon Blanc „P“, trocken** 6,70

Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken  
Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten.

### **Chardonnay „P“, trocken** 6,30

Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken  
Der Duft von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln ist typisch für den Chardonnay.

### **Müller-Thurgau, trocken**

Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken  
reife Frucht von Apfel und Birne, sanfte Säure  
mit einem Hauch Würze

3,80

### **Silvaner, trocken**

Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken  
Ein Klassiker. Birne und Quitten im Bukett. Der Körper spiegelt den Muschelkalkboden wieder. Unkompliziert und herrlich saftig

4,60

### **Bacchus, feinherb**

Qualitätswein, Weingut Max Müller I, Volkach, Franken  
Intensives Bukett nach reifen, tropischen Früchten mit einem Hauch Würze. Die leichte Restsüße unterstreicht die Saftigkeit dieser Aromarebsorte.

4,40

## Prickelndes<sup>6,7</sup> Sparkling wine

### **Riesling Winzersekt, trocken**

Piccolo, Weingut Max Müller I, Volkach, Franken 0,2 l

12,00

### **Maxi Secco Rosé, Perlweincuvée, trocken**

Weingut Max Müller I, Volkach, Franken 0,1 l

4,00

## Rosé wein<sup>6,7</sup> *Rosé wine* 0,2 l

### **Rotling, trocken**

Qualitätswein, Weingut Max Müller I, Volkach, Franken  
intensives Bukett nach saftigen, roten Beeren, frische Säure,  
fruchtbetonter spritziger Körper, Trinkspass pur

4,60

## Rotweine<sup>6,7</sup> *Red wines* 0,2 l

### **Cuvée „P“, trocken**

Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken  
Intensiver Duft nach reifen Beeren, weiche, frische, fruchtbetonte  
Struktur

6,30

### **2015 Merlot „P“ „im Barrique gereift“, trocken**

Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken  
Charakteristische Noten von Schwarzkirsche, Schwarzer Johannisbeere,  
Pflaume und leichten Röstaromen.

8,50

### **2016 Merlot „P“ trocken**

Qualitätswein, Weingut Werner Probst, Markt Nordheim, Franken  
Fruchtige vollmundige Note von Pflaumen und Kirschen mit nur einer  
geringen harmonischen Säure

6,70

### **Domina, trocken**

Qualitätswein, Weingut Max Müller I, Volkach, Franken  
Intensiver Duft nach reifen, dunklen Früchten  
Weiche Tannine geben dem extraktreichen,  
würzigen Körper Struktur und Länge

4,50

### **Spätburgunder, trocken**

Qualitätswein, Weingut Max Müller I, Volkach, Franken  
Filigrane Burgunder Struktur, erinnert an Kirschen und dunkle  
Waldfrüchte, feine würzige Säure und weiche Tannine

4,70

## Alkoholfreie Getränke *Soft drinks*

Tafelwasser <i>table water</i>	0,50 l	2,80
Adelholzener still oder classic <i>mineral water still or sparkling</i>	0,25 l 2,20 0,75 l	5,80
Coca Cola <sup>1,3,4</sup> , Coca Cola light <sup>1,2,3,4</sup> , Cola-Mix <sup>1, 3,4</sup> , Zitronen- oder Orangenlimonade <sup>3,4</sup> <i>Lemon or orange soda</i>	0,2 l 0,5 l	2,20 3,90
Schweppes Tonic water	0,2 l	2,80
Adelholzener Bio Rhabarber <sup>4</sup> <i>Rhubarb</i>	0,2 l	2,80

### Säfte *Juices*

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot, schwarzer Johannisbeernektar <i>apple, orange, red grape or black currant juice</i>	0,2 l	2,50
Saftschorle <i>spritzer</i>	0,5 l	3,50
Adelholzener Bio Rhabarber <sup>4</sup> Schorle <i>Adelholzener Bio Rhubarb<sup>4</sup> Spritzer</i>	0,5 l	3,90

## Warmes von Julius Meinl Wien *Coffee and tea*

Kaffee <sup>1</sup> <i>coffee</i>		2,30
Cappuccino <sup>1,5</sup>		2,50
Latte Macchiato <sup>1,5</sup>		2,90
Espresso <sup>1</sup>		2,00
Trinkschokolade <sup>5</sup> <i>hot choco</i>		3,00
Kännchen Tee <i>pot tea</i>		
Weißer Tee Mirabelle <sup>1</sup> <i>white tea mirabelle</i>		4,20
Kräuter herbs, Früchte <i>fruits</i>		4,20
Bio China Green Jasmin <sup>1</sup> <i>Green Tea Jasmine</i>		4,20
Bio Rooibos Vanille Cederberg Mountains <i>rooibos vanilla</i>		4,90
Bio Darjeeling <sup>1</sup> „Happy Vally Windsor“ <i>black tea</i>		4,90
Bio Kamille „Klostergarten“ <i>Camomile</i>		4,90
Bio Erfrischende Minze <i>refreshing Mint</i>		4,90



## Schnäpse<sup>7</sup> 2cl

von der Edelbrennerei Haas aus Pretzfeld

Frankenwaldgeist <i>franconian fir needles</i>	3,60
Haselnussgeist <i>Hazelnut</i>	4,80
Kräuteranis <i>Herbs</i>	3,80
Mirabellenbrand <i>Mirabell plum</i>	4,20
Obstler <i>Fruits</i>	3,50
Orangengeist <i>Orange</i>	3,80
Quitte <i>quince</i>	4,10
Schlehengeist <i>Blackthorn</i>	3,60
Schwarzer Johannisbeer Geist <i>Black currant</i>	3,80
Alte Zwetschge fassgelagert <i>Plum</i>	4,40
Sortenreine Apfelbrände <i>single-origin apple schnaps</i>	
Braeburn, Elstar, Gravensteiner, Jonagold od. roter Boskop	4,20
Kräuterlikör <i>Herb liqueur</i>	
Augustiner Tropfen	3,00
<b>Die Besonderen</b>	
Erdbeerenbrand von der Edelbrennerei Haas, <i>Strawberry</i> 2 CL	6,50
Wildaprikosenbrand von der Edelbrennerei Haas, <i>Apricot</i> 2 CL	6,50
Gin 47 % Vol. von der Edelbrennerei Haas, <i>Gin</i> 4 CL	8,00
Whisky 17, 10 Jahre alt, im Rotweinfass gereift	
von der Edelbrennerei Haas, <i>Whisky 10 years old</i> 4 CL	12,50
Sibona Grappa Riserva im Portweinfass gereift, <i>Port wood finish</i> 2 CL	5,50

*Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich 14 enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind. Wir weisen jedoch ausdrücklich darauf hin, dass wir täglich mit allen Lebensmitteln in unserer Küche arbeiten und sogenannte Querkontaminationen (wie z. B. „kann Spuren von Erdnüssen enthalten“) nicht ausschließen können!*