

Liebe Gäste,  
wir haben einen neuen Genussplatz für Sie geschaffen,  
einen extravaganen Wohlfühlort - das



# CAFÉ WINTERGARTEN



Ein Spiegelsalon aus den 1920er Jahren stand gedanklich Pate, als die Ideen zu Konzept und Stil entstanden. Kultur und Lebensgefühl der Golden Twenties sollten sich mit urbanem Zeitgeist verbünden, Freiraum und Geborgenheit ein intuitives Wohlgefühl für unsere Gäste schaffen. Chic, aber entspannt.

Ein Hauch von Wien mitten in Berlin. Ein Rendezvous zwischen Tradition und Moderne.  
Voilà - entspannen und genießen! Mit Charme und kreativer Küche.  
Von süß bis herzhaft. Fein und jede Sünde wert.

Schon früh morgens verbreitet der Duft unserer individuellen Kaffeeröstungen ein herrliches Aroma. Auf unseren Frühstücks-Etagere gibt es eine vielfältige Auswahl an Leckereien: Frische Bio-Eierspeisen wie Egg Benedict, hausgemachtes Müsli, fruchtige Aufstriche, diverse erlesene Lachs-, Käse-, Wurst- und Edelschinkensorten,  
- eine paradiesische Auswahl.

Knusprige Brötchen, Croissants und verschiedene Brotsorten werden wie die legendäre Butter täglich frisch von LINDNER ESSKULTUR geliefert.

Und ab mittags genießen Sie à la carte nach Herzenslust, wonach Ihnen der Sinn steht: Ob frischen Fisch und Meeresfrüchte, das Beste vom Fleischer, Vegetarisches oder Veganes, ob Snack oder Menü, nicht zu vergessen ein leckeres Dessert..  
- alles, was Sie auf Ihrem Teller kunstvoll angerichtet finden, wurde von unseren Köchen mit Passion für Genuss und Freude an echtem Handwerk zubereitet.

Ist die Zeit knapp, weil die Mittagspause so kurz ist - dann probieren Sie doch unseren attraktiven Business Lunch mit einem werktäglich wechselnden Angebot an kleinen, aber feinen Gerichten.

Last, but not least: Am Nachmittag darf ein duftender Café und ein leckeres Stück von unserer Kuchen- und Pâtisserie-Theke nicht fehlen  
- ebenfalls von LINDNER ESSKULTUR .

Wir freuen uns, dass Sie im CAFÉ WINTERGARTEN zu Gast sind.  
Genießen Sie eine entspannte Zeit bei uns - es wäre wunderschön,  
wenn wir Sie bald wiedersehen!

# FRÜHSTÜCK

FÜR EINEN GENUSSVOLLEN START IN DEN TAG  
MO - FR 9-12 UHR | SA & SO 9 -14 UHR

## KLEINES FRÜHSTÜCK <sup>A,D,G</sup> | 10

Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig  
Lindner Butter, Brötchen, Croissant

## VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK <sup>A,D,G</sup> | 16

Gekochtes Ei | Tiroler Bergkäse | Munster | Tometta Valle Elvo | Feigenchutney  
Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig | Lindner Butter, Brötchen, Croissant

## AKTIV UND GESUND <sup>A,D,G,L</sup> | 15

Vollkornbrot mit Avocado und Tomate | Bio Naturjoghurt | Früchte  
Hausgemachtes Granola | Smoothie Ihrer Wahl:  
Cranberry-Apfel | Mango-Ingwer | Tomate-Gurke

## CAFÉ WINTERGARTEN FRÜHSTÜCK <sup>A,D,G,I</sup> | 17

Gekochtes Ei | Salami und Schinken aus Kärnten | Manchego | Reblochon  
Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig | Lindner Butter, Brötchen, Croissant

## GETRÄNKE FÜR EINEN GESUNDEN START IN DEN TAG

Smoothie Cranberry-Apfel 0,3l <sup>☺</sup> | 5

Smoothie Mango-Ingwer 0,3l <sup>☺</sup> | 5

Mango-Ananas Lassi 0,3l <sup>☺</sup> | 6

Goldene Milch (Kurkuma Latte) 0,2l <sup>☺</sup> | 5

Frisch gepresster Orangensaft 0,1l | 4,5

hohes C SuperShot 4cl | 2,5

## ETAGEREN FRÜHSTÜCK (FÜR 2 PERSONEN)

ZU JEDER ETAGERE REICHEN WIR IHNEN EINEN BROTKORB MIT  
LINDNER BACKWAREN & BUTTER, FALLER KONFITÜRE UND ORANGENBLÜTENHONIG

## FLUSS & MEER <sup>C,D,E,G</sup> | 28

Räucherlachs mit Osietra Kaviar | Matjesfilet | Forellenfilet | Garnelen  
Büsumer Krabben | Jakobsmuschel | Sahnemeerrettich | Honig-Dill-Senfsoße

## WINTERGARTEN VARIÉTÉ <sup>A,C,D,E,G</sup> | 37

Kärntner Salami | Prosciutto mit Bergkräutern | Parmaschinken | Bresaola | Munster  
Vorarlberger Bergkäse | Reblochon | Tometta Valle Elvo | Büsumer Krabben  
Räucherlachs mit Osietra Kaviar | Matjes | Garnelen  
2 Gl. Fürst von Metternich Cuvée rosé 0,1l

# SIDES ODER SOLO

**Gekochte Eier** (2 Stk.) <sup>A</sup> | 4

**Rührei** (3 Eier) mit gegrillter Tomate <sup>A,G</sup> | 9

**Spiegeleier** (2 Eier) mit gegrillter Tomate <sup>A</sup> | 8

**Krosser Speck** <sup>l</sup> | 4

**Eggs Benedict** (2 Stk.) <sup>A,D,G,H</sup> mit Sauce Hollandaise gebacken  
Spinat | Grillgemüse | Geröstetes Vollkornbrot | 12

**Omelette** <sup>A,G</sup> mit Bergkäse | 10

Für unsere Eierspeisen verwenden wir **Bio Eier**.

**Vollkornbrot** Avocado | Hummus | Tomate <sup>A,D,G,l</sup> | 9

**Bio Naturjoghurt** | Früchte <sup>G</sup> | 7,5

**Belgische Waffel** | Banane | Beeren <sup>A,D,G</sup> | 11

## Lindner Esskultur

**Brotkorb mit Backwaren** <sup>A,D,G</sup> | 7,5

Backwaren: 3 Brötchen, 1 Croissant, 1 Scheibe Vollkornbrot

**Croissant** <sup>A,D,G</sup> | 3

**Geschlagene Butter** <sup>G</sup> | 2

**Gesalzene Butter** <sup>G</sup> | 2

## Faller

**Konfitüre** <sup>l</sup> | 2

Erdbeere | Aprikose | Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)

**Orangenblütenhonig** | 2

# HEISSGETRÄNKE

**Kaffee**<sup>9</sup> / **Kaffee koffeinfrei** | 3,5

**Espresso**<sup>9</sup> | 3,5

**Doppelter Espresso**<sup>9</sup> | 4,5

**Cappuccino**<sup>9,G</sup> | 4,5

**Milchkaffee**<sup>9,G</sup> | 4,5

**Latte Macchiato**<sup>9,G</sup> | 4,5

**Valrhona Trinkschokolade mit Sahne** <sup>G</sup> | 6,5

Klassisch verwenden wir bei unseren Kaffeespezialitäten Barista Vollmilch .  
Auf Wunsch haben wir folgende Alternativen: Laktosefreie Milch, Hafermilch.

**Althaus Tee** verschiedene Sorten | 3,5

**Frischer Minztee** | 5

**Frischer Ingwertee** mit Zitrone und Honig | 5,5

**Faller Orangenblütenhonig** | 2

# À LA CARTE TÄGLICH AB 12 UHR

## VORSPEISEN

**MINISTRONE** LAKTOSE- UND GLUTENFREI, VEGAN | 10  
Brauner Reis | Spinat | 2

**WIENER FRITTATENSUPPE** A,D,G | 10  
Kalbsbouillon | Gemüsejulienne

**PESTO-LIMETTEN-HUMMUS** A,D,F,H,I,L | 16  
Gerste | Olivenöl | Pilze | Ziegenkäse | gegrilltes Brot

**TATAR VOM RINDERFILET** A,D,G | 18  
Bio Ei mit Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapern | geröstetes Ciabatta | Butter

**GERÄUCHERTER WILDLACHS-SALAT** C,E - GLUTENFREI | 17  
Avocado | Trüffelöl | Kartoffeln | Kaviar

**WILDKRÄUTER-SHAKE-SALAT** LAKTOSE- UND GLUTENFREI, H | 12  
Radieschen | zweierlei Tomate | Champignons | Cashewkerne  
Olivenöl-weißer Balsamico-Dressing  
optional: 3 gegrillte Black Tiger Garnelen <sup>E</sup> | 9

**VITELLO DE GAMBERETTO** C,E,I - GLUTENFREI | 19  
Bio Kalbsrücken | Garnelen | Grüne Bohnen | Salzkapern | Thunfischcreme

## HAUPTGÄNGE

### VEGETARISCH / VEGAN

**STEIRISCHE GEMÜSERITSCHERT (VEGAN)** LAKTOSE-UND GLUTENFREI,L,M | 15  
Wurzelgemüse mit warm gerösteten Sonnenblumenkernen | Bergkräuter  
Hirse | roter Quinoa | Raucharomen  
optional: veganer Tofu <sup>(mit Gluten)</sup> | 5

**SPINAT-KÄSE-KNÖDEL MIT WALDPILZRAGOUT** A,D,G,H | 17  
Bergkäse | Taleggio | Topfen | Pfifferlinge | Spinat | Schmand

**TIROLER SCHUPFNUDELN** A,D,G | 18  
Spargel | Sonnengetrocknete Tomaten | Bergkäse | kleiner Salat

# HAUPTGÄNGE

ZWEI KLEINE WIENER SCHNITZEL <sup>A,D,G,I</sup> | 26  
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Kürbiskernöl | Zitrone

HAHN IM KORB <sup>A,D,G,L</sup> | 21  
Knusprig-gebackenes Nudelnest | Wokgemüse | Gebackene Hähnchenstrips | Mirin-Sauce

KÜRBIS RAVIOLI <sup>A,D,G,H</sup> | 17  
Ricotta | junger Spinat | Pinienkerne | Parmesan | Trüffelsauce  
optional: 3 gegrillte Black Tiger Garnelen <sup>E</sup> | 9

UCKERMÄRKER RINDERFILET(170G) <sup>A - GLUTENFREI</sup> medium gebraten | 32  
Blattsalat | Kräutervinaigrette | Rösti | Sauce Bernaise

Sie möchten Ihr Rinderfilet gern rare, medium-rare, medium-well oder well-done  
- sprechen Sie uns an, wir geben Ihren Wunsch an unsere Küche weiter.

ROTBARBENFILET - AUF DER HAUT GEBRATEN <sup>C,G,I - GLUTENFREI</sup> | 24  
Grillgemüse | Quinoa-Risotto | Geräucherte Paprikasauce

# DESSERT

HEIDELBEER-KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERS. <sup>A,D,G,I</sup> | 18  
Mindestzubereitungszeit 15 min  
Rum-Rosinen | Zwetschgenröster | Vanilleeis

PÂTISSERIE-KUNSTWERKE VON LINDNER <sup>A,D,G,I</sup> | ab 5,5  
Wechselnde Auswahl in unserer Vitrine

EXOTISCHE FRUCHTPLATTE (VEGAN) <sup>1,13</sup> | 15  
Passionsfrucht | Saisonfrucht | Sorbet

DIY TIRAMISU <sup>A,D,G,I</sup> | 14  
Do It Yourself: Löffelbiskuit | Espresso | Mascarponecreme | Amaretto

PROFITEROLES MIT STRACCIATELLA EISCREME <sup>A,D,G</sup> | 11  
Schokoladensauce | Schlagsahne

GEBACKENE APFELRINGE <sup>A,D,G,I</sup> | 12  
Zucker-Zimt | Schwarzer Holunderröster | Bratapfel-Eiscreme

ALPENLÄNDISCHE KÄSEAUSWAHL <sup>A,D,G,H,I</sup> | 19  
Reblochon | Munster | Ziegenkäse | Tometta Valle Elvo | Époisses  
Trauben | Chutney | Lindner Brotkorb

## Empfehlung von Chef Thomas

Kärntner Kürbiskernöl-Eierlikör <sup>A</sup> 16vol% 4cl | 8  
verfeinert mit kalt gepresstem Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen

# PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

	0,11	0,75l
Prosecco Frizzante Frivolo	5,0	35,0
Fürst von Metternich Riesling, trocken	7,5	52,5
Fürst von Metternich Cuvée rosé	7,5	52,5
Fürst von Metternich Prestige Collection - traditionelle Flaschengärung Riesling Sekt B.A. Rheingau Brut 2016		65,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon, Brut	14,0	100,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon Rosé, Brut	15,0	110,0
Pommery Royal Blue Sky serviert auf Eis mit Limette <sup>13</sup> und Minze	17,0	120,0

## SPRITZ‘

Aperol Spritz Aperol <sup>1,10,11</sup> mit Prosecco und Orange <sup>13</sup>   10
Bergamotto Spritz Italicus Bergamotto mit Prosecco und Limette <sup>13</sup>   11
Spritz Royale Italicus Bergamotto   Malfy Gin Arancia   Schöfferhofer Grapefruit   11
Sanbittèr Lemon (alkoholfrei) Sanbittèr mit Bitter Lemon   9
Sanbittèr Spritz Prosecco mit Sanbittèr   10
Berlini Cassissée <sup>1,11</sup> , Waldbeerenpüree <sup>1,2,4,11</sup> und Prosecco   11
Fresini Erdbeermark <sup>1,4</sup> und Prosecco   10

## LONGDRINKS

Aperol <sup>1,10,11</sup> Tonic <sup>10</sup>   Lemon <sup>10</sup>   10
Campari <sup>1</sup> Orange <sup>13</sup>   Soda   10
Cuba Libre <sup>1,9</sup>   10
Absolut Vodka mit Lemon <sup>10</sup>   Tonic <sup>10</sup>   Orange <sup>13</sup>   10
Absolut Vodka Red Bull <sup>2,3,14</sup> mit Limette <sup>13</sup>   12
Jack Daniel's Coca-Cola <sup>1,9</sup> / Ballantine's Coca-Cola <sup>1,9</sup>   10
Beefeater Gin & Tonic <sup>10</sup> mit Zitrone <sup>13</sup>   10
Malfy Gin Limone & Tonic <sup>10</sup> mit Zitronenzeste <sup>13</sup>   10,5
Tanqueray No. Ten & Tonic <sup>10</sup> mit Limette <sup>13</sup>   11
Bombay Sapphire & Tonic <sup>10</sup> mit Limette <sup>13</sup>   11
Schloss Gin - Schloss Johannisberg & Tonic <sup>10</sup> mit Rosmarin <sup>3</sup>   12,5
Hendrick's Gin & Tonic <sup>10</sup> mit Gurke   14,5
Monkey47 & Tonic <sup>10</sup> mit Zitrone <sup>13</sup>   15
Tanqueray Blackcurrant Royal & Tonic <sup>10</sup> mit Beeren   11
Gordon's Pink Gin & Tonic <sup>10</sup> mit Erdbeeren und rosa Pfefferbeeren   10
Derya's Gin & Tea Fusion Earl Grey und Läuterzucker   11
Gordon's Gin 0,0% & Tonic <sup>10</sup> mit Zitrone <sup>13</sup> -alkoholfrei   9

# AFTER DINNER DRINKS

Espresso Martini <sup>1,9,11</sup> Vodka | Kahlua | Läuterzucker | Espresso | 11,5

Brandy Alexander <sup>G</sup> Cardenal Mendoza | Kakaolikör | Sahne | 11,5

## COCKTAILS TÄGLICH AB 17 UHR

Champagner Cocktail | 13  
Champagner | Angostura Bitter<sup>1</sup> | Zucker

Margarita | 11,5  
Tequila | Coinreau<sup>11</sup> | Zitronensaft | Läuterzucker

Planter's Punch | 12,5  
Weißer / brauner Rum<sup>1</sup> | Ananassaft | Orangensaft  
Zitronensaft | Grenadinesirup<sup>12,11</sup>

Rhubarb Gin Fizz | 12,5  
Edinburgh Rhubarb & Ginger Gin | Limettensaft | Rhubarberschorle

Peach Sour | 12,5  
Vodka | Pfirsichlikör | Zitronensaft | Läuterzucker

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Wintergarten | 10  
Maracujanektar | Ananassaft | Grenadinesirup<sup>12,11</sup> | Tonic Water<sup>10</sup>

Coconut Lips | 10  
Ananassaft | Kokosmilch | Kokossirup | Erdbeersirup<sup>12,11</sup>

Veni Vedi Vici | 10  
Orangen<sup>13</sup>, Limetten<sup>13</sup> und Zitronenachtel<sup>13</sup> | Minze  
Rohrzucker | Ginger Ale<sup>1</sup>

### HAUSGEMACHTE LIMONADE

Zitrone-Minze 0,3l | 4,5  
Zitrone<sup>13</sup> | frische Minze | Holunderblütensirup<sup>2,11</sup> | Selters Mineralwasser classic

# GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

**WEISSWEIN** 0,2 l 0,75 l

**2021 Grüner Veltliner „Strawanzer“, QbA, trocken** 9,0 30  
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich  
Helles Goldgelb mit grünen Lichtern, intensiv fruchtige Nase,  
würziges Bukett mit lebhaftem Säurespiel.

**2021 Riesling, Gelblack, VDP, Gutswein, trocken** 10,5 35  
Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau, Deutschland  
Das Bukett zeigt sich bestens entwickelt, ausgeprägt und intensiv.  
In die Nase strömen klare, animierende Riesling-Aromen aus exotischer  
Frucht, einer frischen Mineralik, würzigen und floralen Anklängen

**2020 Oberbergener Bassgeige, VDP. Erste Lage, trocken** 11,5 40  
Franz Keller, Baden, Deutschland  
Grauburgunder in leuchtendem Zitronengelb. Im Duft sehr intensiv:  
reife Birnen, Honigmelone, frische Walnüsse sowie feine Kräuternoten  
an der Nase. Ausbau im kleinen Holzfass

**2021 Stettener Scheurebe, VDP. Ortswein, BIO, feinherb** 10 34  
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken, Deutschland  
Terroirgeprägter Wein mit Nieralität, Tiefgang und Eleganz aus  
hochwertigen, charaktervollen und traditionellen Weinlagen.

## *Johann Lafer Selection*

**2019 Sauvignon Blanc, Johann Lafer Selection, trocken** 11 35  
Domaines Kilger, Steiermark, Österreich  
Herrliche Stachelbeere mit wunderbar grasigen Anklängen, leichte Paprika  
und ein Hauch Brennessel runden den Wein ab. Durch seine reife, aber  
immer noch rassige Säure, verliert dieser Sauvignon Blanc niemals an Spannung.

**2020 Gelber Muskateller, Qualitätswein, BIO, trocken** 40  
Weingut Lackner-Tinnacher, Südsteiermark, Österreich  
In der Nase Holunderblüten, Muskat, Minze und Hibiskus.  
Weingartenpfirsich und Almkrauter gesellen sich zu einer feinen Säure

**ROSÉWEIN** 0,2 l 0,75 l

**2021 Sancerre Rosé, AOC** 12,5 46  
Domaine Hubert Brochard, Loire, Frankreich  
Brillante Lachsfarbe, duftig nach Erd- und Himbeeren. Ein Hauch  
von feinen Nuancen von Gewürzen und Holz sorgt für das gewisse Etwas.

**2021 Miraval, AOC Côtes de Provence** 51  
Bottled by Jolie-Pitt & Perrin, Provence, Frankreich  
Auf einer Höhe von 350 Metern liegt das erste BIO-Dorf Frankreichs - hier ist  
Château Miraval zu finden, der Sommersitz von Brad Pitt und Angelina Jolie.  
Intensives Bukett nach roten Beeren aber auch Rosen und frischen Provence-Kräutern.



# GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

ROTWEIN	0,2 l	0,75 l
<b>2018 Spätburgunder, Gutswein, trocken</b> Qualitätswein, Weingut Salwey, Baden, Deutschland Farbintensiver, fruchtbetonter und gleichzeitig mineralischer Spätburgunder. Gepaart mit einer großartigen Säurestruktur.	9,5	32
<b>2018 Château Lafitte, AOC, Barrique, trocken</b> Côtes de Bordeaux, Frankreich Dunkelrubinroter und geschmacksintensiver Rotwein mit einem angenehmen Aroma von roten saftigen Früchten und feinen Gewürzen. Sein kraftvoller und harmonischer Duft endet in einer lang-anhaltenden Holz-Note.	14,5	49
<b>2018 Raiza Crianza, DOC, Barrique, trocken</b> Bodegas Vincente Gandia In der Nase nehmen wir deutliche Aromen von Konfitüre aus roten und schwarzen Beeren wahr, dazu etwas dunkle Kirsche. All diese Nuancen sind hervorragend in die Balsam- und Vanillenoten des Holzes integriert.	8	27
<b>2019 Fossolupaio Rosso di Montepulciano, DOC, trocken</b> Tenuta Vallocaia, Toskana In der Nase florale Noten, Aromen von roten Früchten und die typische Sangiovese-Würze. Im Gaumen saftig und knackig mit mittlerer Struktur.	10,5	36
<i>Johann Lafer Selection</i>		
<b>2018 Cuvée, Johann Lafer Selection, trocken</b> Qualitätswein, Weingut Salwey, Baden, Deutschland Diese wunderbare Cuvée besteht aus Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt. Ideal verbinden sich in diesem Wein Komplexität und Spannung. Rote Beeren und Kirsche in der Nase, eine reife und harmonische Frische am Gaumen.	11	35
<b>2020 Le Volte, IGT, trocken</b> Tenuta dell'Ornellaia, Toskana, Italien Der Wein offenbart in der Nase eine schöne aromatische Komplexität, weithin fruchtig, mit zarten blumigen und würzigen Noten. Am Gaumen fällt die harmonische und geschmeidige Tannin-Struktur auf, die in einem frischen und lebendigen Nachgang ihren Abschluss findet.		63

# SOFTS

**Selters Mineralwasser** Classic, Leicht, Natur 0,25 l | 3,5

**Selters Mineralwasser** Classic, Leicht, Natur 0,75 l | 9

**Coca-Cola**<sup>1,9</sup> | **light**<sup>1,9,11</sup> | **zero**<sup>1,9,11</sup> 0,2 l | 4

**Fuze Tea** Schwarzer Tee Zitrone | Schwarzer Tee Pfirsich 0,3 l | 5

**Thomas Henry** 0,2 l | 4

Tonic Water<sup>3,10</sup>, Bitter Lemon<sup>3,10</sup>, Ginger Ale<sup>1,3,10</sup>

**Frisch gepresster Orangensaft** 0,1 l | 4

**Granini Saft** 0,2 l | 4

Apfel | Orange | Banane | Kirsche | Ananas | Maracuja | Cranberry | Tomate

**Granini Saftschorle** 0,33 l | 5,5

Apfelschorle | Rhabarberschorle | Maracujaschorle

**Red Bull Energy Drink** 0,25 l | 5

# BIER

## BIER VOM FASS

**Radeberger Pilsner** 0,3 l | 5,5

**Schöfferhofer Hefeweizen** 0,3 l | 5,5

**Schöfferhofer Hefeweizen** 0,5 l | 8,5

## FLASCHEN

**HOP HOUSE 13** Guinness Lager 0,33 l | 6

## CRAFT BIERE

**Braufactum The Brale - Brown Ale** 5vol% 0,335 l | 7

Diese Neuinterpretation hat eine fruchtig-würzige Hopfenaromatik mit weichen Malznoten und ausgewogener Bittere. Bei diesem „Mosaik“ aus Hopfen und Malz mit frischem Charakter ist das Hopfenaroma intensiver und die Malznoten stärker ausgeprägt. Aromen von Orangenschale, rotem Pfeffer und Haselnuss runden das Ganze ab.

**Braufactum German Pale Ale** 5vol% 0,335 l | 7

Dieses Pale Ale ist ausschließlich mit deutschem Hopfen eingebraut und zeigt, welches „fruchtige“ Potential im heimischen Hopfen steckt. Die leicht harzigen Noten sowie die dezente Süße unterstreichen die tropischen Fruchtnoten des Bieres. Die Aromen nach reifen süßen Früchten harmonieren perfekt mit den ausgewogenen Bitternoten des deutschen Hopfens. Das schlanke, süßlich-fruchtige Bier bringt hohe Trinkfreude.

**Braufactum Progusta - Indian Pale Ale** 5vol% 0,335 l | 7

Bei der Neuinterpretation dieses altenglischen Bierstils wurden in einer speziellen Kalthopfung die beiden Hopfensorten Hallertauer Mittelfrüh und amerikanischer Citra kombiniert. So entsteht ein IPA mit einer einzigartig fruchtig-herben Hopfenaromatik, einer besonders ausgewogenen Bittere und einer dezenten Süße. Ein klares bernsteinfarbenes Bier mit Aromen von Aprikose, Orange und Holunderblüten.

## ALKOHOLFREIE BIERE

**Radeberger Alkoholfrei** 0,33 l | 5

**Schöfferhofer Weizen 0,0%** 0,5 l | 6,5

# SPIRITUOSEN

4 cl

Jubiläums Akvavit 42,0vol% | 7

Beefeater Dry Gin 40vol%, England | 8

Malfy Gin con Limone 41vol%, Italien | 8,5

Malfy Gin con Arancia 41vol%, Italien | 8,5

Tanqueray No. Ten 47,3vol%, England | 9

Schloss Gin 44vol%, Small Batch, Schloss Johannisberg Deutschland | 9,5

Hendrick's Gin 44vol%, Schottland | 10,5

Monkey 47 Schwarzwald Gin 47vol%, Deutschland | 12

Absolut Vodka 37,5vol%, Schweden | 8

Absolut Elyx 43vol%, Schweden | 10

Smirnoff Red Label 37,5vol%, USA | 8

Belvedere Vodka 40,0vol%, Polen | 10

Grey Goose 40vol%, Frankreich | 9

Havana Club Rum 3 Jahre 40vol%, Cuba | 8,5

Havana Club Rum<sup>1</sup> Anejo Especial 40vol%, Cuba | 9

Havana Club Rum<sup>1</sup> 7 Jahre 40vol%, Cuba | 11,5

Pampero Aniversario 40vol%, Venezuela | 9

Myers's Rum<sup>1</sup> 40vol%, Jamaica | 8

Matusalem Gran Reserva 15 Jahre 40vol%, Dominikanische Republik | 11,5

Zacapa Centenario 23 Jahre 40vol%, Guatemala | 14

Ballantine's Finest<sup>1</sup> 40vol% | 8

Johnnie Walker Black Label<sup>1</sup> 40vol% | 9,5

Dimple Golden Selection 40vol% | 10

Chivas Regal<sup>1</sup> 12 Jahre 40vol% | 11

Chivas Regal<sup>1</sup> 18 Jahre Gold Signature 40,0vol% | 15

Glenmorangie The Original 46,0vol%, Northern Highland | 12

The Glenlivet Founders Reserve 40,0vol%, Speyside | 11

Highland Park 12 Jahre 40vol%, Orkney | 11

Talisker 45,8vol%, Skye | 12

Lagavulin 16 Jahre 43,0vol%, Islay | 15

Auchentoshan 12 Jahre 40vol%, Western Lowland | 11

Jack Daniel's<sup>1</sup> Old No.7 40vol% | 9

Woodford Reserve 43,2vol% | 10

Woodford Reserve Rye 45,2vol% | 11

Bulleit Bourbon 45vol% | 9

Jameson<sup>1</sup> 40vol% | 9,5

Jameson Black Barrel 40vol% | 9,5

Tullamore Dew<sup>1</sup> 40vol% | 9,5

Tequila Olmeca Blanco Clasico 38,0vol% | 8

Tequila Olmeca Reposado Supremo 38,0vol% | 8

Asbach Uralt Weinbrand 37,5vol% | 8,5

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva, Clasico 40vol% | 9,5

Remy Martin Cognac VSOP 40,0vol% | 12,5

Hennessy - Fine de Cognac 40vol% | 12,5

# SPIRITUOSEN

4 cl

Nonino Grappa Chardonnay / Merlot 41,0vol% | 10

Ziegler Alter Haselnussgeist 43,0vol% | 11,5

Ziegler Alter Apfelbrand 43,0vol% | 11,5

Ziegler Mirabellenbrand 43,0vol% | 12,5

Ziegler No.1 Wildkirschbrand 43,0vol% | 18

Ziegler Marillenbrand 43,0vol% | 19,5

Mampe Berlin Halb & Halb 31,0vol% | 7,5

Ramazzotti<sup>1</sup> 30,0vol% | 8

Ramazzotti II Premio<sup>1</sup> 35vol% | 10,5

Jägermeister<sup>1</sup> 35,0vol% | 8

Sambuca Molinari 40vol% | 8

Amaretto Disaronno 28vol% | 8

Baileys Irish Cream<sup>2,8,G</sup> 17vol% | 8

Cointreau<sup>11</sup> 40vol% | 8

Grand Marnier Cordon Rouge<sup>1</sup> 40vol% | 8

Southern Comfort Original<sup>1,11</sup> 35vol% | 8

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen 2,00 zu berechnen.  
Wertgleiche Änderungen behalten wir uns vor.

Die genannten Speisen und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.  
Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke enthalten Sulfite >10 mg/kg.

## ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

A Eier	D Glutenhaltige Getreide	G Milch	J Sellerie	M Soja
B Erdnüsse	E Krebstiere	H Schalenfrüchte	K Senf	N Weichtiere
C Fisch	F Lupinen	I Schefeldioxid und Sulfite	L Sesamsamen	
1 mit Farbstoff(en)	6 mit Schwärzungsmittel	11 mit Süßungsmittel		
2 mit Konservierungsstoff(en)	7 mit Phosphat	12 enthält Phenylalaninquelle		
3 mit Antioxidationsmittel	8 mit Milcheiweiß	13 gewachst		
4 mit Geschmacksverstärker	9 koffeinhaltig	14 mit Taurin		
5 mit Schefeldioxid	10 chininhaltig	15 Nitritpökelsalz		



Wir danken unseren Partnern für Ihre Unterstützung

