

Tagesbar

Kaffeespezialitäten  
aus dem Hause Dallmayr



Tasse Kaffee <sup>11</sup>		4,50 €
Espresso <sup>11</sup>	Carioca	3,80 €
	India Parchement Robusta	4,50 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	Carioca	6,00 €
	India Parchement Robusta	7,00 €
Cappuccino <sup>Milch   11</sup>	Carioca	5,50 €
	Colombia Pink Bourbon	6,00 €
Milchkaffee <sup>Milch   11</sup>		5,00 €
Latte Macchiato <sup>Milch   11</sup>		6,00 €
Trinkschokolade <sup>Milch</sup>		5,00 €
Matcha- / Pumpki Spiced- / Chailatte <sup>Milch   11</sup>		7,50 €

Wir servieren alle Kaffeespezialitäten auf Kuhmilchbasis.  
Auf Wunsch bereiten wir Ihnen alle Spezialitäten  
auch mit Soja-, Mandel- oder Hafermilch zu.

# Champagner

Pierre Paillard   Extra Brut	0,1l	25,00 €
	0,75l	160,00 €
Pierre Moncuit Rosé   Brut	0,1l	19,00 €
	0,75l	107,00 €
Laurent Perrier La Cuvee   Brut	0,1l	18,00 €
	0,375l	56,00 €
	0,75l	99,00 €
	1,5l	195,00 €
Laurent Perrier Cuvée Rosé	0,75l	159,00 €
Ruinart Blanc de Blancs   Brut	0,75l	175,00 €
Ruinart Rosé   Brut	0,75l	175,00 €
	1,5l	350,00 €
Philipponnat Royale Réserve   Brut	0,75l	105,00 €
R&L Legras Blanc de Blancs Grand Cru   Brut	0,75l	120,00 €
2013 R&L Legras Présidence Vieilles Vignes Grand cru   Brut	0,75l	170,00 €
2008 Pierre Moncuit Blanc de Blancs Grand Cru   Brut	0,75l	150,00 €
2013 Dom Perignon   Brut	0,75l	375,00 €

Für weitere Champagner, fragen Sie nach unserer Weinkarte.



# Weine

## Weißwein

Sauvignon Blanc Stern	0,1l	6,50 €
Weingut Stern   Pfalz   Deutschland	0,75l	33,00 €
Riesling Ockfen „auf der Mauer“ VDP Ortswein	0,1l	11,00 €
Einzelfuderabfüllung   Nik Weis-St. Urbans-Hof   Mosel   Deutschland	0,75l	59,00 €
Chardonnay „Kreuth“	0,1l	11,00 €
Cantina Terlan   Trentino-Alto Adige   Italien	0,75l	58,00 €

## Roséwein

Sancerre Rosé	0,1l	10,00 €
Michel Vattan   Sancerre   Frankreich	0,75l	50,00 €

## Rotwein

Ö-Cuvée kleine Reserve	0,1l	8,50 €
Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc	0,75l	42,00 €
Weingut Klumpp   Baden   Deutschland		
Primitivo Amativo Salento	0,1l	9,00 €
Cantele   Apulien   Italien	0,75l	50,00 €

Für weitere Weine fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte.

# Aperitife

Chandon Garden Spritz	12,50 €
Aperol Spritz / Hugo <sup>2 3 10</sup>	9,50 €
Limoncello Spritz <sup>2</sup>	9,50 €
Campari Soda / Orange <sup>2 3 10</sup>	8,50 € / 10,00 €

# Bier

Kölsch <sup>Gluten/Gerste</sup>	0,2l	3,70 €
Kirin Ichiban <sup>Gluten/Gerste</sup>	0,33l	5,00 €
Fürstenberg Helles <sup>Gluten/Gerste</sup>	0,33l	4,20 €
Fürstenberg Pils <sup>Gluten/Gerste</sup>	0,3l	4,50 €
	0,4l	5,50 €
Fürstenberg Pils alkoholfrei <sup>Gluten/Gerste</sup>	0,33l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen <sup>Gluten/Weizen/Gerste</sup>	0,5l	6,50 €
Hell   Kristall   Alkoholfrei		

# Alkoholfreie Getränke

Bad Dürheimer Classic   Medium   Still	0,25l	4,00 €
	0,5l	6,00 €
	0,75l	8,50 €
Coca Cola   Coca Cola Zero Fanta   Mezzo Mix <sup>2 3 6 8 11</sup>	0,2l	4,20 €
Homemade Ice Tea <sup>2 3 11</sup> Pfirsich   Himbeere   Zitrone	0,3l	4,80 €
Apfel   Johannisbeere   Maracuja   Rhabarber Orange   Grapefruit <sup>3</sup> Gerne auch als Saftschorle	0,2l	4,20 €
	0,4l	5,80 €

# Limited Leafs Gartentees

<b>Grüner Tee</b>	Gyokuro	Morimoto, Japan
	Premium Genmaicha	Watanabe, Japan
	Jasmin Pearls Bai Yin	Dongzhai, China
<b>Schwarzer Tee</b>	Himalayan Rolled Tips SF	Jun Chiabari, Nepal
	Grand Earl Grey	Indien
<b>Kräuter</b>	Verbena	Portugal
<b>Oolong</b>	Jade Supreme Dong Ding	Tunxi, China
	Kännchen	9,00 €

# Tee Selektion von Dallmayr

<b>Grüner Tee</b>	Royal Gunpowder Jasmin Tee
<b>Weißer Tee</b>	Pai Mu Tan
<b>Schwarzer Tee</b>	Darjeeling No. 13 Earl Grey Assam
<b>Kräuter &amp; Früchte</b>	Rooibusch Pfefferminze Kamille
<b>Alpenkräuter</b>	Erdbeere-Zitronengras Waldbeere
<b>Ö - Golf Kräutermischung</b>	Melisse   Ingwer   Pfefferminz   Süßholzwurzel Ringelblume   Kornblume
	Kännchen 8,00 €

# Bar Food von 12 bis 23 Uhr

<b>Vegetarische Kartoffelsuppe   Brot</b>	11,50 €
<i>vegetarian potato soup   bread</i> Gluten/Weizen   Milch   Sellerie   9 <i>celery   gluten/wheat   milk   9</i>	
<b>Großer Blattsalat</b>	16,00 €
Vinaigrette   Nüsse <i>Lettuce   vinaigrette   nuts</i>	
<b>mit gebratener Hähnchenbrust</b>	24,00 €
<i>with grilled chicken breast</i>	
<b>mit gebratenen Riesengarnelen</b>	26,00 €
<i>with grilled king prawns</i> Eier   Gluten/Weizen   Krustentiere   Milch   Senf   Sellerie   Schalenfrüchte   3   9 <i>celery   crustacean   eggs   gluten/wheat   milk   mustard   nuts   3   9</i>	
<b>Desietra Kaviar</b>	15g 39,00 €
<b>Röstbrot   Crème Fraîche</b>	30g 69,00 €
<i>roasted bread   crème fraîche</i>	50g 99,00 €
Fisch   Gluten/Weizen   Milch <i>fish   gluten/wheat   milk</i>	

<b>Burger Ö</b>   Pommes Vielkornbun   Grillpaprika   eingelegte Zwiebeln   Ahornsens <i>Multigrain bun   grilled peppers   pickled onions   maple mustard</i>	
<b>mit veganer Bohnenfalafel</b> <i>with vegan bean falafel</i>	24,00 €
<b>mit Poulardenbrust   Bergkäse   Bacon</b> <i>with chicken   cheese   bacon</i>	26,00 €
<b>mit Wagyu Beef   Bergkäse   Bacon</b> <i>with Wagyu beef   cheese   bacon</i> Gluten/Weizen   Milch   Senf   3   4   9 <i>gluten/wheat   milk   mustard   3   4   9</i>	28,00 €
<b>Ofengemüse-Bowl</b> Gepickelte Mango   Minz-Kokosjoghurt <i>Pickled mango   mint coconut yoghurt</i>	18,00 €
<b>mit veganer Bohnenfalafel</b> <i>with vegan bean falafel</i>	24,00 €
<b>mit Hähnchenstreifen</b> <i>with chicken</i>	26,00 €
<b>Wiener Schnitzel</b> in Fassbutter gebraten Pommes   kaltgerührte Preiselbeeren   Salat der Saison <i>Escalope Viennese style   french fries   cranberries   salad</i> Eier   Gluten/Weizen   Milch   Sellerie   3 <i>celery   eggs   gluten/wheat   milk   3</i>	34,50 €

## Bar Food von 12 bis 23 Uhr

<b>Berliner Currywurst</b>   Pommes <i>Veal sausage   curry flavoured tomatosauce / french fries</i> Gluten/Weizen   Milch   Sellerie   Senf   3   12 <i>celery   gluten/wheat   mustard   3   12</i>	12,00 €
<b>Schale Steakhouse Fries</b>	6,00 €
<b>Club Sandwich Ö</b> Tomate   Gurke   Blattsalat   Hähnchenbrust   Ei   Bacon <i>tomato   cucumber   lettuce   chicken breast   egg   bacon</i> Eier   Gluten/Weizen   Milch   Senf   Sellerie <i>celery   egg   gluten/wheat   milk   mustard</i>	22,00 €
<b>Club Sandwich mit Lachs und Avocado</b> Tomate   Gurke   Blattsalat   Rauchlachs   Ei   Avocado <i>Tomato   cucumber   lettuce   smoked salmon   egg   avocado</i> Eier   Gluten/Weizen   Fisch   Milch   Senf   Sellerie   9   16 <i>celery   eggs   fish   gluten/wheat   milk   mustard   9   16</i>	22,00 €

## Vesperteller

Schinken | Käse | Oliven | Salami | mariniertes Gemüse  
Butter | Brot

*Ham | cheese | olives | salami | marinated vegetables | butter | bread*

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf | Sellerie | 3 | 9 | 16

*celery | eggs | gluten/wheat | milk | mustard | 3 | 9 | 16*

18,50 €

## Käseauswahl

Feigensenf | Brot

*Cheese selection | fig mustard | bread*

Eier | Gluten/Weizen | Milch | Senf

*eggs | gluten/wheat | milk | mustard*

19,00 €

## Tia Maraa Austern

Chesterbrot | Schalottenvinaigrette | Zitrone

*Chester bread | shallot vinaigrette | lemon*

Gluten/Weizen | Milch | Weichtiere

*gluten/wheat | milk | mollusc*

6 Stück 33,00 €

12 Stück 66,00 €

Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung, in allen Speisen und Getränken Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Weine und daraus resultierende Erzeugnisse Spuren von Schwefel, Histamin und Ei aufweisen können.

### Legende der Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat  
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam  
8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker  
13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz