

Vorspeisen und Krone Leckereien

	€
21 Tzatziki ^{LN} griechischer Joghurt mit Olivenöl, Gurken, Dill und frischem Knoblauch	4,50
22 Tarama ^{1,2 F} hausgemachte Kaviarmousse	4,50
23 Dolmadakia ^{LN} hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki	5,80
24 Chtipiti nach hauseigenem Rezept ^L Schafskäsecreme, mit pikanten erlesenen Zutaten,	4,50
25 Oliven aus Griechenland ⁷	3,70
26 Peperoni aus Griechenland	3,80
27 Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl	5,20
28 Feta - Portion griechischer Schafskäse ^{A,L} original griechischer Feta, in Olivenöl - Oregano Vinaigrette	6,50
29 Peinerli Tomaten mit überbackenem Schafskäse, in Olivenöl ^{A,L}	6,90
30 Saganaki original, gebackener griechischer Schafskäse ^{A,L}	6,90
31 Plaki weisse Riesenbohnen aus dem Backofen, in pikanter Tomatensauce, - für Feinschmecker	6,00
32 Grillata ^{LN} gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben und Tzatziki	6,00
33 Gegrillter Oktopus ^R in einer feinen Olivenöl - Balsamico Vinaigrette	9,80
34 Vorspeisenteller ^{A,C,FL,N} Variationen köstlicher, warmer und kalter Vorspeisen	10,50
35 Vorspeisenteller Spezial ^L Gyros, Hackfleischbällchen, mit verschiedenen pikanten Creme - Pasteten -besonders zu empfehlen- ^L	12,50
37 Daniela´s Vegetarischer Teller mit Saganaki, Tzatziki, Auberginen und Zucchinischeiben und weisse Riesenbohnen, in pikanter Tomatensauce	12,50

Auf Wunsch servieren wir unsere Vorspeisen auch mit knusprigem Knoblauchbrot,
36 Aufpreis pro Portion Euro 2,50

Pizza

Dienstag bis Freitag erst ab 17.30 Uhr

24 cm
klein 30 cm
gross

01	Margherita	Tomaten und Käse	² A,L,G	6,00	7,00
02	Funghi	Tomaten, Käse und Champignons	² A,L,G	6,00	7,30
03	Salami	Tomaten, Käse und Salami	^{2,3,5} A,L,G	6,00	7,50
04	Prosciutto	Tomaten, Käse und Hinterschinken	^{2,3,12,13} A,L,G	6,00	7,50
05	Tonno e Cipolle	Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	² A,L,F,G	6,00	7,90
06	Inferno	Tomaten, Käse, Salami, Peperoni	^{2,3,5} A,L,G	6,00	7,90
07	Capricciosa	Tomaten, Käse, Hinterschinken, Champignons	^{2,3,5,12,13} A,L,G	6,00	8,20
08	Hawaii	Tomaten, Käse, Hinterschinken, Ananas	^{2,3,5,7,12,13} A,L,G	6,00	8,30
09	Vesuvio	Tomaten, Käse, Hinterschinken, Peperoni, Oliven	^{2,3,4,5,12,13} A,L,G	6,00	8,30
10	4 Stagioni	Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons, Oliven	^{2,3,4,5,12,13} A,L,G	6,50	8,50
11	Napolitano	Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	⁴ A,L,G	6,50	8,40
12	Diavolo	Tomaten, Käse, Zwiebeln, Salami, Oliven und scharfe Peperoni	^{2,3,4,5,12,13} A,L,G	6,50	8,40
13	Saloniki	Tomaten, Käse, Schinken, Paprika, Schafskäse	^{2,3,5,12,13} A,L,G	6,50	8,50
14	Frutti di Mare	Tomaten, Käse und Meeresfrüchte	² A,B,FL,G,R	6,50	8,90
15	Speciale	Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons, Oliven, Schafskäse	^{2,3,4,5,12,13} A,L,G	6,50	8,90
16	Chef	Tomaten, Käse, Salami, Gyros, Schafskäse	^{2,3,5} A,L,G	6,50	8,90
17	Nach Wahl	Tomaten, Käse und 3 Zutaten nach Wahl (ausser Meeresfrüchte/Gyros)	² A,L,G	6,50	8,60
18	A´la Hasi	„Lassen Sie sich überraschen“	² A,L,G	6,50	9,00
19	L.C.S. Pizza	Tomaten, Käse, Peperoni, Gyros, Schafskäse	² A,L,G	6,50	9,00

Salate

Frische Salate, vitaminreich und lecker

Auf Wunsch, anstelle von Joghurt-Dressing auch Essig-Öl möglich

	€
40 Choriatiki (griechischer Bauernsalat) ^{4 HL} in einer Vinaigrette aus Olivenöl, Essig und Oregano, ein Salat, wie ihn die Griechen mögen	8,50
41 Caesar - Salat Salatvariationen mit Putenfleisch, ^C in feinem Joghurt - Dressing	9,50
42 Gourmet - Salat Salatvariationen mit würzigem Gyros, frisch vom Drehspieß, in leckerem Olivenöl-Dressing	9,50
43 Meeresfrüchte - Salat ^{B,F,H,R} in einer Vinaigrette aus Olivenöl, Essig und Knoblauch	9,00
44 Kleiner gemischter Salat bunte Salate, mit Tomaten, Gurken, Karotten- und Krautsalat, in weissem Dressing	4,50
45 Grosser gemischter Salat bunte Salate, mit Tomaten, Gurken, Karotten-und Krautsalat, in weissem Dressing	6,20
46 Maultaschensalat ^C bunte Salate, mit gebratenen Maultaschen und Joghurt - Dressing, wie ihn die Schwaben mögen	8,50

Suppen

47 Grießklößchensuppe ^{2 G,H,O}	4,50
48 Maultaschensuppe ^{2 H,L,O}	4,50
49 Tomatencremesuppe ^{2 H,O}	4,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A) Ei	F) Fisch	N) Sesam
B) Krebstiere	G) Glutenhaltiges Getreide	O) Sulphite
C) Schalenfrüchte	H) Sellerie	P) Lupine
D) Soja	L) Laktose/Milch	R) Weichtiere
E) Erdnuss	M) Senf	(deren Stoffe und Erzeugnisse)

Griechische Spezialitäten

		€
50	Souvlaki saftig gegrillte Fleischspieße vom Schwein, ^{C,LN} mit hausgemachtem Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	11,80
51	Koto Souvlaki gegrillte Hähnchenfleisch - Spieße ^{C,LN} mit hausgemachtem Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	11,80
52	Gyros -fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß- ^{C,LN} mit Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	11,50
53	Bifteki ^{2 C,LN} original griechisches Hacksteak vom Rind und Schwein, mit pikanter Käsefüllung, Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	12,80
54	Bifteki Spezial ^{2 A,C,LN} original griechisches Hacksteak vom Rind und Schwein, mit pikanter Käsefüllung, geröstete Zwiebeln, Spiegelei, Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	14,00
55	Maria - Platte ^{C,LN} 1 Schweinesteak, 1 Souvlaki, Gyros dazu Tzatziki, Reis und gemischter Salat	12,80
56	Lammkoteletts ^{C,LN} saftig gegrillt, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	15,90
57	Lammkarree ^{C,LN} das Lamm-Edelteil vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	17,90
58	Saloniki - Spieß ^{2 C,LN} zarter Fleischspieß mit gegrilltem Paprika, belegt mit Käse und Tomatenscheiben, dazu Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	12,90
59	Saloniki - Teller ^{C,LN} Hacksteak, Souvlaki, Lammkotelette und Gyros, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	15,90
60	Saloniki - Platte ^{C,LN} gemischte Grillplatte für 2-4 Personen oder mehr	15,50
	pro Person	
61	Greek - Teller ^{C,LN,R} Gyros und zart gegrillte frische Kalamares, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	14,50
62	Hochdorfer - Teller ^{C,LN} Fleischspieß, Hacksteak und Gyros mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	12,80

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne andere Beilagen:
Schwäbische Eierspätzle, Pommes frites, Reis oder wilde Kartoffeln**

Fleischgerichte

		€
	vom Schwein	
63	Schnitzel ^{6 G} 2 große panierte Schnitzel, mit Pommes frites und gemischtem Salat, auf Wunsch auch mit Bratensauce	12,50
64	Jägerschnitzel ^{AL} an Champignonsauce, mit schwäbischen Eierspätzle und gemischtem Salat	13,20
65	Zigeunerschnitzel ² in Bratensauce, mit frischen Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes frites und gemischter Salat	13,20
66	Cordon Bleu ^{2,5,6 L} mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel, dazu Pommes frites und gemischter Salat	14,20
67	Schweinesteak ^L vom Schweinerücken, mit Kräuterbutter, serviert mit wilden Kartoffeln und gemischtem Salat	13,20
68	Pfeffersteak ^{6 AL} Schmetterlingssteak vom Schweinrücken, in Pfefferrahmsauce, schwäbische Eierspätzle, gemahlene Pfefferstückchen und gemischtem Salat	13,20
69	Pfifferlingsteak ^{AL,O} in fein abgeschmeckter Weinrahmsauce, mit etwas Weißwein verfeinert, dazu köstliche Pfifferlinge, schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	14,50
70	Hawaii steak ^L mit Ananas und Käse überbacken, mit Pommes frites und gemischtem Salat	14,50
71	Schweinemedallions ^L 4 saftig gebratene Schweinefilet, mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	14,90
72	Kronenteller ^{AL,O} Schweinefiletmedallions in leckerer Champignonrahm-Weinsauce, dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	15,60
73	Takis ´ Geschnetzeltes ^{AL,O} mit frischen Paprika und Champignons, serviert mit Weißwein-Rahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	14,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne andere Beilagen:
Schwäbische Eierspätzle, Pommes frites, Reis oder wilde Kartoffeln

Fleischgerichte

	€
vom Rind	
75 Zwiebelrostbraten nach schwäbischer Art ^{AL} französisches Charoluxe-Rindfleisch, mit frischen Zwiebeln aus der Pfanne, dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	19,20
76 Rumpsteak Charoluxe-Steak für Feinschmecker, dazu Pommes frites und gemischter Salat	19,20
77 Rindersteak nach original amerikanischer Art zubereitet, mit spezieller Pfeffer- und Kräutermischung, dazu wilde Kartoffeln und gemischter Salat	19,20

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A) Ei	F) Fisch	N) Sesam
B) Krebstiere	G) Glutenhaltiges Getreide	O) Sulphite
C) Schalenfrüchte	H) Sellerie	P) Lupine
D) Soja	L) Laktose/Milch	R) Weichtiere
E) Erdnuss	M) Senf	(deren Stoffe und Erzeugnisse)

Fischspezialitäten

€

- 80 **Kalamaria** zarter Tintenfisch aus der Pfanne, (Instant Mehl-Panade) mit Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat ^{C,L,N,R} 14,50
- 81 **Kalamaria a la Bruno** zarter Tintenfisch Natur ^{C,L,N,R} mit Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischter Salat 14,50
- 82 **Garides** ^B saftig gegrillte Riesengarnelen, mit einer Knoblauch-Oliven-Vinaigrette und frischer Zitrone, dazu Reis und gemischter Salat 18,90
- 83 **Lachsfilet** vom Grill ^{FL} mit Reis, Remouladensauce und gem. Salat 15,50
- 84 **Doradefilet** vom Grill ^F in Oliven-Zitronenöl, dazu Reis und gemischter Salat 15,50
- 85 **Wolfsbarschfilet** vom Grill ^F in Oliven-Zitrone-Vinaigrette, mit Beilage nach Wahl und gemischter Salat 16,90

Nur für unsere kleinen Gäste

- 90 **Gyros** mit Pommes frites, garniert mit Salat 8,50
- 91 **Koto Souvlaki** 1 Spieß vom Hähnchen, Pommes frites, Salat 8,50
- 92 **Schnitzel** paniert, mit Pommes frites, garniert mit Salat ^G 8,50
- 93 **Chicken Nuggets** mit Pommes frites, garniert mit Salat ^{G,H,M} 6,90
- 94 **Gyros Pita** Gyros im Fladenbrot, mit Tzatziki ^L 4,50
- 95 **Pommes frites** klein ^{2,6 DM} mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce 3,50
- 96 **Pommes frites** gross ^{2,6 DM} mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce 5,00

Für den kleinen Appetit

- 99 **Schnitzel** paniert, 1 Stück ^G mit Pommes frites und Salat 9,50
- 100 **Schnitzel** paniert, 2 Stück ^G mit Brot oder Beilage, auf Wunsch mit Sauce (ohne Salat) 10,90
- 101 **Wurstsalat** klein ^{2,3,10} nach Straßburger Art 5,50
- 102 **Wurstsalat** gross ^{2,3,10} nach Straßburger Art 7,50

Möchten Sie noch gerne einen Nachtisch, bitte fragen Sie nach unserer **Dessertkarte**

Warme Getränke

		€
110	Tasse Kaffee	2,00
111	Große Tasse Kaffee	2,50
112	Espresso	1,90
113	Griechischer Mokka	2,50
114	Cappuccino ^L	2,80
115	Latte Macchiato ^L	3,20
116	Tasse Tee (Schwarz, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille)	2,00

Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
	Libella Limonaden		
120	Libella Orange ^{1,5}	2,50	3,70
122	Libella Spezi ^{1,2,5,9}	2,50	3,70
124	Libella Zitrone ¹	2,50	3,70
126	Cola ^{1,9}	2,50	3,70
128	Libella Apfelsaftschorle	2,50	3,70
130	Libella Iso Sport ¹	0,5 l	3,00
131	Libella Apfel - Johannisbeer	0,5 l	3,00
132	Libella Apfel - Holunderblüte	0,5 l	3,00
	Mineral- und Tafelwasser		
134	Bergkristall Tafelwasser	0,2 l	2,00
135	Bergkristall Tafelwasser	0,4 l	2,60
136	Liebenzeller Gourmet still/medium	0,25 l	2,50
137	Liebenzeller Gourmet still/medium	0,75 l	4,50
138	Liebenzeller Classic Gourmet	0,7 l	4,50
	Säfte	0,2 l	0,4 l
140	Apfelsaft	2,50	3,70
142	Orangensaft	2,50	3,70
144	Johannisbeersaft	2,50	3,70
145	Saftschorle	2,50	3,70

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Antioxydationsmittel

3) Konservierungsstoff

4) geschwärzt

5) Geschmacksverstärker

6) geschwefelt

7) gewachst

8) Süßungsmittel

9) mit Coffein

10) mit Phosphat

11) mit Taurin

12) Säuerungsmittel

13) Stabilisator



Hochdorfer

Ein hochgeschätztes Biererlebnis

Hochdorfer Fassbiere - frisch gezapft ^G

€



150 Hochdorfer Pilskrone

0,3 l 2,80

Ein glanzfeines hellgelbes Pils mit einer weißen, feinporigen Schaumkrone. Der schlanke Körper dieses hochvergorenen Bieres bringt die feine Hopfenbittere optimal zur Geltung. Verwendung findet ausschließlich feinsten Naturaromahopfen der Sorte „Hallertauer Tradition“, der überwiegend aus dem eigenen Hopfengarten stammt. Die feine Eleganz dieses Bieres passt sich hervorragend allen leichten Gerichten an. Es kann aber auch gut zu kräftigen Speisen kombiniert werden.

Stammwürze 11,5 % Bittereinheiten 32 Alkohol 4,9 % vol.
Gebräut mit untergäriger Reinzuchthefer.

151 Hochdorfer Gold ^G

0,3 l 2,20

152 Hochdorfer Gold ^G

0,5 l 2,90

Kräftiges Gelb mit weichem vollem Körper, gekrönt mit einer feinporigen weißen Schaumkrone. So präsentiert sich dieses feiwürzige Bier. Helles Braumalz und kräftiges Münchnermalz, abgerundet mit feinstem Naturhopfen der Sorte „Hallertauer Tradition“ machen es zu einem echten Allrounder zu allen Speisen.

Stammwürze 11,9 % Bittereinheiten 22 Alkohol 5,2 % vol.
Gebräut mit untergäriger Reinzuchthefer.

153 Hochdorfer Keller - Gold ^G

0,3 l 2,40

154 Hochdorfer Keller - Gold ^G

0,5 l 3,00

Das Hochdorfer Keller – Gold ist eine kellerfrische, naturtrübe Bierspezialität, die mit ihrer fruchtigen Hefebblume und ihrem samtig milden Geschmack überzeugt. Der verwendete Naturhopfen kommt zurückhaltend aber fein zur Geltung.

Stammwürze 11,9 % Bittereinheiten 22 Alkohol 5,2 % vol.
Gebräut mit untergäriger Reinzuchthefer.

155 Hochdorfer Hefeweizen ^G

0,3 l 2,40

156 Hochdorfer Hefeweizen ^G

0,5 l 3,00

Fruchtig, spritzig mit einer deutlichen Hefetrübung, so präsentiert sich dieses Bier im Glas. Helles Weizenmalz und kräftiges Münchnermalz vereinen sich mit einer dezenten Hopfengabe unseres „Hallertauer Tradition“ zu einem runden harmonischen Bier. Es besticht durch bananig-fruchtige Noten. Im Sommer passt es optimal zu knackigen Salaten.

Stammwürze 11,8 % Bittereinheiten 16 Alkohol 5,0 %
Gebräut mit obergäriger Reinzuchthefer.

157 Hochdorfer Radler süß/sauer ^{1,2 G}

0,5 l 2,90



Hochdorfer

Ein hochgeschätztes Biererlebnis

Hochdorfer Flaschenbiere - gut gekühlt und frisch serviert

€



159 **Hochdorfer Kristallweizen** ^G 0,5 l 3,00

Maisgelb und glanzfein fließt diese spritzig erfrischende Bierspezialität ins Glas. Begleitet von einem leicht fruchtigen Aroma und einer milden Hopfenbittere. Der etwas höhere Kohlensäuregehalt macht dieses Weizenbier zu einem frischen und rezenten Biererlebnis, insbesondere an warmen Tagen.

Stammwürze 11,9 % Bittereinheiten 16 Alkohol 5,0 % vol.
Gebraut mit obergäriger Reinzuchtheffe.



160 **Hochdorfer Hefeweizen dunkel** ^G 0,5 l 3,00

Dunkelbraun mit feiner Hefetrübung lässt schon die Optik die Malzaromatik dieses Bieres erkennen. Gepaart mit einer guten Portion Spritzigkeit und einer zurückhaltenden Hopfung mit Naturaromahopfen.

Diese kräftige Bierspezialität ist mild und weich im Abgang.
Stammwürze 11,8 % Bittereinheiten 18 Alkohol 5,0 % vol.
Gebraut mit obergäriger Reinzuchtheffe.



161 **Hochdorfer Pilskrone** ^G 0,33 l 2,60

Ein glanzfeines hellgelbes Pils mit einer weißen, feinporigen Schaumkrone. Der schlanke Körper dieses hochvergorenen Bieres bringt die feine Hopfenbittere optimal zur Geltung. Verwendung findet ausschließlich feinsten Naturaromahopfen der Sorte „Hallertauer Tradition“, der überwiegend aus dem eigenen Hopfengarten stammt. Die feine Eleganz dieses Bieres passt sich hervorragend allen leichten Gerichten an. Es kann aber auch gut zu kräftigen Speisen kombiniert werden.

Stammwürze 11,5 % Bittereinheiten 32 Alkohol 4,9 % vol.
Gebraut mit untergäriger Reinzuchtheffe.



162 **Hochdorfer Hopfen - Leicht** ^G 0,5 l 3,00

Mit 30 % weniger Alkohol und Kalorien als das normale Hochdorfer Pilskrone ist es eine echte Alternative zu alkoholfreien Bieren und Radlern. Es ist eine selten gewordene spritzig und erfrischende Bierspezialität.

Stammwürze 9,0 % Bittereinheiten 28 Alkohol 3,2 % vol.
Gebraut mit untergäriger Reinzuchtheffe.

Hochdorfer Biermischgetränke



163 **Hochdorfer Natur Radler** Naturrein, spritzig, anders! ^{1,2 G} 0,33 l 2,60

Hier vereinen sich natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier zu einem einzigartigen Genuss. Leicht trüb, durch die natürlichen Fruchtbestandteile der Zitronensaftlimonade, machen dieses Radler bei nur 2% Alkohol zu einem spritzigen Durstlöcher mit einzigartigem Geschmack!

Naturtrübes Biermischgetränk aus 40 % Bier und 60 % Zitruslimonade mit echtem Zitronensaft.
Alkoholgehalt 2,0 % Nährwert pro 0,1 ltr. 38 kcal



166 **Hochdorfer Pink Grapefruit Natur Radler** ^G 0,33 l 2,60



Hochdorfer

Ein hochgeschätztes Biererlebnis



Alkoholfreie Bierspezialitäten

€

164 **Hochdorfer Sportweizen Alkoholfrei** vom Fass ^G 0,5 l 3,00

Unser Sportweizen ist ein frischer, natürlicher Durstlöscher, gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot. Ein neuartiges Brauverfahren minimiert durch Spezialhefen die Entstehung von Alkohol und bildet gleichzeitig die biertypisch, würzigen Aromastoffe..



165 **Hochdorfer FreiBier** ^G 0,33 l 2,60

Das neue Hochdorfer FreiBier - ein alkoholfreies Kellerpils - ist ein frischer, naturbelassener Durstlöscher, gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot. Mit unserem neuartigen, schonenden Brauverfahren wird die Entstehung von Alkohol auf natürliche Weise verhindert. Gleichzeitig bildet sich der typisch, würzige Biergeschmack.

Saisonale Bierspezialitäten - solange Vorrat reicht



167 **Hochdorfer Maibock** (von März bis Juni) ^G 0,33 l 3,50

Der Hochdorfer Maibock ist ein kräftiger Bock mit sattgelber Farbe. Trotz ausgeprägtem Malzaroma ist sein Körper ausgewogen. Dadurch kommt die milde Hopfenbittere schön zur Geltung, jeder Schluck regt zum Weitertrinken an. Mit verantwortlich für diese Harmonie ist die Verwendung von ausgesuchten Karamellmalzen.

Stammwürze 16,5 % Bittereinheiten 26 Alkohol 7,5 % vol.
Gebraut mit untergäriger Reinzuchthefer,
ausbalanciert durch eine mehrwöchige Reifung in unseren Lagertanks.

168 **Hochdorfer Barbara Bock** (von Oktober bis Januar) ^G 0,33 l 3,50



Feurig dunkel mit rötlichen Reflexen präsentiert sich dieser malzaromatische Doppelbock mit seiner ganzen Kraft bereits im Glas. Um diese ebenholzbraune Farbe zu erhalten und diese bestechende malzaromatische Vollmundigkeit, verwenden unsere Braumeister feinste Karamell- und Röstmalze.

Für die Ausgewogenheit wird er noch mit feinem Naturaromahopfen verfeinert, denn die kräftige Hopfennote harmoniert perfekt mit diesem kraftvollen und dennoch schlanken Körper.

Bierkenner wissen auch einen mehrjährig gelagerten Barbara Bock zu schätzen, da er über die Jahre sehr feine Holztöne und Aromen von Sherry entwickelt.

Stammwürze 18,8 % Bittereinheiten 30 Alkohol 8,5 % vol.
Gebraut mit untergäriger Reinzuchthefer,
vollendet durch eine mehrwöchige Reifung im Lagertank.

Griechische Weine

offen

Rotweine

€

170	Athos	Tafelwein, trocken ^o	0,25 l	4,00
171	Demestika	Tafelwein, trocken ^o	0,25 l	4,00
172	Naousa	Qualitätswein, trocken ^o	0,25 l	4,50
173	Imiglykos	Tafelwein, lieblich ^o	0,25 l	4,00
174	Schorle	^{L,o}	0,25 l	2,90

Weissweine

176	Athos	Tafelwein, trocken ^o	0,25 l	4,00
177	Demestika	Tafelwein, trocken ^o	0,25 l	4,00
178	Retsina	geharzter weisser Landwein ^o	0,25 l	4,00
179	Imiglykos	Tafelwein, lieblich ^o	0,25 l	4,00
180	Schorle	^o	0,25 l	2,90

Roséweine

181	Imiglykos	Tafelwein, lieblich ^o	0,25 l	4,00
182	Schorle	^o	0,25 l	2,90

Württembergische Weine

offen

Rotweine (Qualitätsweine) ^o

183	Hohenhaslacher	Schlosskellerei Affaltrach, Troll.-Lemberger, halbtrocken	0,25 l	4,00
184	Rotenberg Schlossberg	Collegium Wirtemberg, Trollinger, halbtrocken	0,25 l	4,50
185	Neipperger Steingrube	Stromberg-Zabergäu, Lemberger, trocken	0,25 l	4,70

Weissweine (Qualitätsweine) ^{L,o}

186	Stettener Heuchelberg	Schlosskellerei Affaltrach, Riesling, halbtrocken	0,25 l	4,00
187	Eichstetter Herrenbruck	Grauburgunder, trocken	0,25 l	4,70

Weingut Kiefer

Weißherbst (Qualitätswein) ^o

188	Neipperger Steingrube	Spätburgunder, Weißherbst, halbtrocken	0,25 l	4,70
		Weingärtner Stromberg Zabergäu		
189	Schorle	aus Württembergischer Qualitätswein	0,25 l	2,90

Bitte Fragen Sie auch nach unserer separaten Weinkarte

Sekt

190	Hausmarke	Piccolo ^o	0,2 l	3,90
191	Hausmarke	Sekt ^o	0,75 l	13,00

Aperitifs / Spirituosen

			€
200	Ouzo griechischer Anisschnaps	2 cl	2,00
201	Tequila	2 cl	2,00
202	Obstwasser	2 cl	2,00
203	Williams	2 cl	2,00
204	Jägermeister	2 cl	2,00
205	Ficken	2 cl	2,00
206	Saurer Apfel	2 cl	2,00
207	Baileys ^L	2 cl	2,80
208	Ramazotti	2 cl	3,00

Longdrinks

209	Martini Bianco	4 cl	5,00
214	Bacardi Cola ^{1,9}	4 cl	4,50
215	Jack Daniels Cola ^{1,9}	4 cl	4,50
216	Wodka Bull ^{1,11}	4 cl	5,00

Cognac - Brandy

220	Metaxa * * * * *	2 cl	3,50
-----	-------------------------	------	------

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	5) Geschmacksverstärker	9) mit Coffein
2) mit Antioxydationsmittel	6) geschwefelt	11) mit Taurin
3) Konservierungsstoff	7) gewachst	12) Säuerungsmittel
4) geschwärzt	8) Süßungsmittel	13) Stabilisator

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A) Ei	F) Fisch	N) Sesam
B) Krebstiere	G) Glutenhaltiges Getreide	O) Sulphite
C) Schalenfrüchte	H) Sellerie	P) Lupine
D) Soja	L) Laktose/Milch	R) Weichtiere
E) Erdnuss	M) Senf	(deren Stoffe und Erzeugnisse)

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.