

# Pizza

Dienstag bis Freitag erst ab 17.30 Uhr

24 cm  
klein

30 cm  
gross

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

## Vorspeisen und Krone Leckereien

	€
21 <b>Tzatziki</b> <sup>LN</sup> griechischer Joghurt mit Olivenöl, Gurken, Dill und frischem Knoblauch	5,00
22 <b>Tarama</b> <sup>1,2 F</sup> hausgemachte Kaviarmousse	5,00
23 <b>Dolmadakia</b> <sup>LN</sup> hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki	6,20
24 <b>Chtipiti</b> nach hauseigenem Rezept <sup>L</sup> Schafskäsecreme, mit pikanten erlesenen Zutaten,	5,00
25 <b>Oliven</b> aus Griechenland <sup>7</sup>	4,20
27 <b>Gegrillte Peperoni</b> mit Knoblauch und Olivenöl	5,70
29 <b>Peinerli</b> Tomaten mit überbackenem Schafskäse, in Olivenöl <sup>AL</sup>	7,40
30 <b>Saganaki</b> original, gebackener griechischer Schafskäse <sup>AL</sup>	7,40
31 <b>Plaki</b> weiße Riesenbohnen aus dem Backofen, in pikanter Tomatensauce, - für Feinschmecker	7,50
32 <b>Grillata</b> <sup>LN</sup> gebratene Auberginen- und Zucchini-scheiben und Tzatziki	7,50
33 <b>Gegrillter Oktopus</b> <sup>R</sup> in einer feinen Olivenöl - Balsamico Vinaigrette	11,80
34 <b>Vorspeisenteller</b> <sup>A,C,FLN</sup> Variationen köstlicher, warmer und kalter Vorspeisen	13,50
35 <b>Vorspeisenteller Spezial</b> <sup>L</sup> Gyros, Hackfleischbällchen, mit verschiedenen pikanten Creme - Pasteten -besonders zu empfehlen- <sup>L</sup>	16,50
37 <b>Daniela's Vegetarischer Teller</b> mit Saganaki, Tzatziki, Auberginen und Zucchini-scheiben und weiße Riesenbohnen, in pikanter Tomatensauce	15,50

Auf Wunsch servieren wir unsere Vorspeisen auch mit knusprigem Knoblauchbrot,

36 Aufpreis pro Portion Euro 3,50

# Salate

Frische Salate, vitaminreich und lecker

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

	€
40 <b>Choriatiki</b> (griechischer Bauernsalat) <sup>4 HL</sup> In einer Vinaigrette aus Olivenöl, Essig und Oregano, ein Salat, wie ihn die Griechen mögen	11,80
41 <b>Caesar - Salat</b> Salatvariationen mit Putenfleisch, <sup>C</sup> in feinem Joghurt - Dressing	13,80
42 <b>Gourmet - Salat</b> Salatvariationen mit würzigem Gyros, frisch vom Drehspieß, in leckerem Olivenöl-Dressing	13,80
44 <b>Kleiner gemischter Salat</b> bunte Salate, mit Tomaten, Gurken, Karotten-und Krautsalat, in weissem Dressing	4,50
45 <b>Grosser gemischter Salat</b> bunte Salate, mit Tomaten, Gurken, Karotten-und Krautsalat, in weissem Dressing	8,20
46 <b>Maultaschensalat</b> <sup>C</sup> bunte Salate, mit gebratenen Maultaschen und Joghurt - Dressing, wie ihn die Schwaben mögen	11,80

# Suppen

47 <b>Grießklößchensuppe</b> <sup>2 G,H,O</sup>	5,00
48 <b>Maultaschensuppe</b> <sup>2 H,L,O</sup>	5,00
49 <b>Tomatencremesuppe</b> <sup>2 H,O</sup>	5,00

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	<b>Souvlaki</b> saftig gegrillte Fleischspieße vom Schwein, <sup>CLN</sup> mit hausgemachtem Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	13,80
51	<b>Koto Souvlaki</b> gegrillte Hähnchenfleisch - Spieße <sup>CLN</sup> mit hausgemachtem Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	13,80
52	<b>Gyros</b> -fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß- <sup>CLN</sup> mit Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	13,50
53	<b>Bifteki</b> <sup>2 CLN</sup> original griechisches Hacksteak vom Rind und Schwein, mit pikanter Käsefüllung, Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	14,80
54	<b>Bifteki Spezial</b> <sup>2 ACLN</sup> original griechisches Hacksteak vom Rind und Schwein, mit pikanter Käsefüllung, geröstete Zwiebeln, Spiegelei, Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	17,50
55	<b>Maria - Platte</b> <sup>CLN</sup> 1 Schweinesteak, 1 Souvlaki, Gyros dazu Tzatziki, Reis und gemischter Salat	14,80
56	<b>Lammkoteletts</b> <sup>CLN</sup> saftig gegrillt, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	19,80
57	<b>Lammkarree</b> <sup>CLN</sup> das Lamm-Edelteil vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	21,90
59	<b>Saloniki - Teller</b> <sup>CLN</sup> Hacksteak, Souvlaki, Lammkotelette und Gyros, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	17,90
60	<b>Saloniki - Platte</b> <sup>CLN</sup> pro Person gemischte Grillplatte für 2-4 Personen oder mehr	19,50
61	<b>Greek - Teller</b> <sup>CLNR</sup> Gyros und zart gegrillte frische Kalamares, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	16,50
62	<b>Hochdorfer - Teller</b> <sup>CLN</sup> Fleischspieß, Hacksteak und Gyros mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	14,80

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

# Fleischgerichte

		€
	<b>vom Schwein</b>	
63	<b>Schnitzel</b> <sup>6 G</sup> 2 große panierte Schnitzel, mit Pommes frites und gemischtem Salat, auf Wunsch auch mit Bratensauce	15,50
64	<b>Jägerschnitzel</b> <sup>AL</sup> an Champignonsauce, mit schwäbischen Eierspätzle und gemischtem Salat	16,20
65	<b>Zigeunerschnitzel</b> <sup>2</sup> in Bratensauce, mit frischen Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes frites und gemischter Salat	16,20
66	<b>Cordon Bleu</b> <sup>2,5,8 L</sup> mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel, dazu Pommes frites und gemischter Salat	17,80
68	<b>Pfeffersteak</b> <sup>6 AL</sup> Schmetterlingssteak vom Schweinrücken, in Pfefferrahmsauce, schwäbische Eierspätzle, gemahlene Pfefferstückchen und gemischtem Salat	16,20
69	<b>Pfifferlingsteak</b> <sup>ALO</sup> in fein abgeschmeckter Weinrahmsauce, mit etwas Weißwein verfeinert, dazu köstliche Pfifferlinge, schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	17,90
71	<b>Schweinemedallions</b> <sup>L</sup> 4 saftig gebratene Schweinefilet, mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	17,90
72	<b>Kronenteller</b> <sup>ALO</sup> Schweinefiletmedallions in leckerer Champignonrahm-Weinsauce, dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	18,60

Anstelle von gemischtem Salat - Bauernsalat. Aufpreis € 1,50  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne andere Beilagen:  
Schwäbische Eierspätzle, Pommes frites, Reis oder wilde Kartoffeln

# Fleischgerichte

	€
<b>vom Rind</b>	
<b>75 Zwiebelrostbraten</b> nach schwäbischer Art <sup>AL</sup> französisches Charoluxe-Rindfleisch, mit frischen Zwiebeln aus der Pfanne, dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	24,50
<b>76 Rumpsteak</b> Charoluxe-Steak für Feinschmecker, dazu Pommes frites und gemischter Salat	24,50
<b>77 Rindersteak</b> nach original amerikanischer Art zubereitet, mit spezieller Pfeffer- und Kräutermischung, dazu wilde Kartoffeln und gemischter Salat	24,50

## Fischspezialitäten

€

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 80 | <b>Kalamaria</b> zarter Tintenfisch aus der Pfanne, (Instant Mehl-Panade) mit Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat <sup>CLNR</sup>               | 16,50 |
| 81 | <b>Kalamaria a la Bruno</b> zarter Tintenfisch Natur <sup>CLNR</sup> mit Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischter Salat                                | 16,50 |
| 82 | <b>Garides</b> <sup>B</sup> saftig gegrillte Riesengarnelen, mit einer Knoblauch-Oliven-Vinaigrette und frischer Zitrone, dazu Reis und gemischter Salat | 20,90 |
| 83 | <b>Lachsfilet</b> vom Grill <sup>FL</sup> mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat  | 17,50 |
| 84 | <b>Doradefilet</b> vom Grill <sup>F</sup> in Oliven-Zitronenöl, dazu Reis und gemischter Salat   | 17,50 |

## Nur für unsere kleinen Gäste

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 90 | <b>Gyros</b> mit Pommes frites, garniert mit Salat                               | 9,00 |
| 91 | <b>Koto Souvlaki</b> 1 Spieß vom Hähnchen, mit Pommes frites, garniert mit Salat | 9,00 |
| 92 | <b>Schnitzel</b> paniert, mit Pommes frites, garniert mit Salat <sup>G</sup>     | 9,00 |
| 93 | <b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites, garniert mit Salat <sup>G,HM</sup>     | 7,40 |
| 95 | <b>Pommes frites</b> klein <sup>2,6 DM</sup> mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce  | 3,50 |
| 96 | <b>Pommes frites</b> gross <sup>2,6 DM</sup> mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce  | 6,00 |

## Für den kleinen Appetit

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 99  | <b>Schnitzel</b> paniert, 1 Stück <sup>G</sup> mit Pommes frites und Salat | 11,00 |
| 101 | <b>Wurstsalat</b> klein <sup>2,3,10</sup> nach Straßburger Art             | 8,00  |
| 102 | <b>Wurstsalat</b> gross <sup>2,3,10</sup> nach Straßburger Art             | 10,50 |

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

# Alkoholfreie Getränke

<b>Libella Limonaden</b>		<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
120	<b>Libella Orange</b> <sup>1,5</sup>	2,90	4,00
122	<b>Libella Spezi</b> <sup>1,2,5,9</sup>	2,90	4,00
124	<b>Libella Zitrone</b> <sup>1</sup>	2,90	4,00
126	<b>Cola</b> <sup>1,9</sup>	2,90	4,00
128	<b>Libella Apfelsaftschorle</b>	2,90	4,00
130	<b>Libella Iso Sport</b> <sup>1</sup>	0,5 l	3,50
131	<b>Libella Apfel - Johannisbeer</b>	0,5 l	3,50
132	<b>Libella Apfel - Holunderblüte</b>	0,5 l	3,50
<b>Mineral- und Tafelwasser</b>			
134	<b>Bergkristall</b> Tafelwasser	0,2 l	2,00
135	<b>Bergkristall</b> Tafelwasser	0,4 l	2,60
136	<b>Liebzeller Gourmet</b> still/medium	0,25 l	2,50
137	<b>Liebzeller Gourmet</b> still/medium	0,75 l	4,50
138	<b>Liebzeller Classic Gourmet</b>	0,7 l	4,50
<b>Säfte</b>		<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
140	<b>Apfelsaft</b>	2,90	4,00
142	<b>Orangensaft</b>	2,90	4,00
144	<b>Johannisbeersaft</b>	2,90	4,00
145	<b>Saftschorle</b>	2,90	4,00

#### Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	5) Geschmacksverstärker	9) mit Coffein	12) Säuerungsmittel
2) mit Antioxydationsmittel	6) geschwefelt	10) mit Phosphat	13) Stabilisator
3) Konservierungsstoff	7) gewachst	11) mit Taurin	
4) geschwärzt	8) Süßungsmittel		



# Hochdorfer

Ein hochgeschätztes Biererlebnis

## Hochdorfer Fassbiere - frisch gezapft <sup>G</sup>

€



### 150 Hochdorfer Pilskrone

0,3 l 3,20

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 Reinzuchthefer.



### 151 Hochdorfer Gold <sup>G</sup>

0,3 l 2,50

### 152 Hochdorfer Gold <sup>G</sup>

0,5 l 3,20

Kräftiges Gelb mit weichem vollem Körper, gekrönt mit einer feinporigen weißen Schaumkrone. So präsentiert sich dieses feinwürzige 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.  
Gebraut mit untergäriger Reinzuchthefer.



### 153 Hochdorfer Keller - Gold <sup>G</sup>

0,3 l 2,80

### 154 Hochdorfer Keller - Gold <sup>G</sup>

0,5 l 3,40

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

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



### 155 Hochdorfer Hefeweizen <sup>G</sup>

0,3 l 2,80

### 156 Hochdorfer Hefeweizen <sup>G</sup>

0,5 l 3,40

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 %  
Gebraut mit obergäriger Reinzuchthefer.

### 157 Hochdorfer Radler süß/sauer <sup>1,2 G</sup>

0,5 l 3,20



# Hochdorfer

Ein hochgeschätztes Biererlebnis

## Hochdorfer Flaschenbiere - gut gekühlt und frisch serviert €



159 **Hochdorfer Kristallweizen** <sup>G</sup> 0,5 l 3,40

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 Reinzuchtheefe.



161 **Hochdorfer Pilskrone** <sup>G</sup> 0,33 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.  
Gebraut mit untergäriger Reinzuchtheefe.

## Hochdorfer Biermischgetränke



163 **Hochdorfer Natur Radler** Naturrein, spritzig, anders! <sup>1,2 G</sup> 0,33 l 2,80

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** <sup>G</sup> 0,33 l 2,80

Biermischgetränk - 40 % Bier und 60 % Erfrischungsgetränk Grapefruit.  
Ein herb-frisches Geschmackserlebnis



# Hochdorfer

Ein hochgeschätztes Biererlebnis



## Alkoholfreie Bierspezialitäten

€

164 **Hochdorfer Sportweizen Alkoholfrei** vom Fass <sup>G</sup> 0,5l 3,40

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** <sup>G</sup> 0,33l 2,80

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.

## Griechische Weine

offen

### Rotweine

€

170 Athos	Tafelwein, trocken	°	0,25 l	4,50
171 Demestika	Tafelwein, trocken	°	0,25 l	4,50
172 Naousa	Qualitätswein, trocken	°	0,25 l	5,00
173 Imiglykos	Tafelwein, lieblich	°	0,25 l	4,50
174 Schorle		LO	0,25 l	3,40

### Weissweine

176 Athos	Tafelwein, trocken	°	0,25 l	4,50
177 Demestika	Tafelwein, trocken	°	0,25 l	4,50
178 Retsina	geharzter weisser Landwein	°	0,25 l	4,50
179 Imiglykos	Tafelwein, lieblich	°	0,25 l	4,50
180 Schorle		°	0,25 l	3,40

### Roséweine

181 Imiglykos	Tafelwein, lieblich	°	0,25 l	4,50
182 Schorle		°	0,25 l	3,40

## Württembergische Weine

offen

### Rotweine (Qualitätsweine)

183 Hohenhaslacher	Schlosskellerei Affaltrach, Troll.-Lemberger, halbtrocken	°	0,25 l	4,50
184 Rotenberg Schlossberg	Collegium Wirtemberg, Trollinger, halbtrocken	°	0,25 l	5,00

### Weissweine (Qualitätsweine)

186 Stettener Heuchelberg	Schlosskellerei Affaltrach, Riesling, halbtrocken	LO	0,25 l	4,30
187 Eichstetter Herrenbruck	Grauburgunder, trocken	°	0,25 l	5,00
	Weingut Kiefer			

### Weißherbst (Qualitätswein)

188 Neipperger Steingrube	Spätburgunder, Weißherbst, halbtrocken	°	0,25 l	5,00
	Weingärtner Stromberg Zabergäu			
189 Schorle	aus Württembergischer Qualitätswein		0,25 l	3,40

Bitte Fragen Sie auch nach unserer separaten Weinkarte

## Aperitifs / Spirituosen

			€
200	<b>Ouzo</b> griechischer Anisschnaps	2 cl	2,50
201	<b>Ouzo auf Eis</b>	2 cl	3,50
203	<b>Williams</b>	2 cl	2,50
204	<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,50
205	<b>Ficken</b>	2 cl	2,50
206	<b>Saurer Apfel</b>	2 cl	2,50
207	<b>Baileys</b> <sup>L</sup>	2 cl	3,20

## Longdrinks

215	<b>Jack Daniels Cola</b> <sup>1,9</sup>	4 cl	5,00
216	<b>Wodka Bull</b> <sup>1,11</sup>	4 cl	5,00

## Cognac - Brandy

220	<b>Metaxa</b> *****	2 cl	5,00
-----	---------------------	------	------

### 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) Krustentiere	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.