

**Genuss und Glück, das ist unser Credo.  
Lassen Sie sich verwöhnen und begeistern.**



Sehr geehrte Gäste,

die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken finden Sie auf dem letzten Blatt. Zusatzstoffe sind mit Ziffern, Allergene mit Buchstaben gekennzeichnet.

Bitte beachten Sie, dass wir trotz aller Sorgfalt unsererseits nicht ausschließen können, dass weitere Allergene in kleinstmengen durch Lieferung, Lagerung und Herstellung in unseren Produkten möglich sind.

Wir wünschen Ihnen eine glückliche Zeit!

Ihr Barteam



## **LONGDRINKS**

„Ein Martini vergibt. Ein Gin & Tonic nie!“



## LONGDRINKS

Puh, ein Thema über das man sich hervorragend stundenlang streiten kann: Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem Cocktail und einem Longdrink? Gleich vorneweg muss die Wahrheit auf den Tisch, respektive auf die Theke: Der Longdrink existiert nicht. Zumindest nicht im englischsprachigen Raum. Ganz kurz und schmerzlos: Ein Longdrink ist mit einem Softdrink verlängerter „Kurzer“.

<b>Batida Kirsch / Orange</b>	3,90 €
<b>Campari Orange / Soda</b>	4,20 €
<b>Caipirinha</b> Nega Fulo, Rohrzucker, Limette	5,20 €
<b>Cuba Libre</b> Havana Club 3 Jahre, Cola <sup>1/11</sup> , Limette	4,90 €
<b>Gin Tonic</b> <sup>10</sup> Finsbury Dry Gin / Bombay Sapphire	4,40 € / 5,40 €
<b>Rum Cola</b> <sup>1/11</sup> Bacardi	4,40 €
<b>Whiskey Cola</b> <sup>1/11</sup> Jim Beam / Jack Daniels	4,40 € / 5,70 €
<b>Wodka Orange / Lemon / Cola</b> <sup>1/10/11</sup> Gorbatschow / Absolut	4,00 € / 4,40 €
<b>Wodka Red Bull</b> <sup>1/11/12</sup> Gorbatschow / Absolut	7,50 € / 7,90 €
<b>Blanco 43</b> Licor 43, Milch	4,30 €
<b>Mojito</b> Havanna Rum, Tafelwasser, Minze, Limette	4,40 €



## **COCKTAILS**

„Das Leben ist wie ein Cocktail.  
Mal erfrischend süß, mal herzhaft bitter. Im Ganzen jedoch genießenswert.“



## COCKTAILS MIT ALKOHOL

Die ersten alkoholischen Drinks, die den heutigen Cocktails ähnlich waren, wurden im 17. Jhd. während der britischen Kolonialzeit gemixt. Allerdings nannte man diese Getränke noch nicht Cocktails; dieser Begriff entstand erst später. Vermutlich im 18. Jhd., als nach Hahnenkämpfen die Schwanzfedern des besiegten Hahnes ausgerissen und der Sieg mit einem Drink gefeiert wurde.

<b>Caribbean Dreams</b>	4,90 €
Baileys, Wodka, Orangensaft, Grenadine <sup>1</sup>	
<b>Flying Kangaroo</b>	6,90 €
weißer Rum, Wodka, Vanillesirup, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft	
<b>Long Island Ice Tea</b>	6,40 €
Cointreau, Weißer Rum, Wodka, Gin, Cola <sup>1/11</sup> , Orangensaft, Limette	
<b>Pina Colada</b>	6,40 €
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne <sup>8</sup>	
<b>Pink Lady</b>	5,40 €
Wodka, Batida de Coco <sup>1</sup> , Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>1</sup>	
<b>Red Temptation</b>	4,90 €
Gin, Peach Tree, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>1</sup>	
<b>Sex on the Beach</b>	6,40 €
Gin, Peach Tree, Zitronensaft, Cassis, Orangensaft	
<b>Swimmingpool</b>	6,90 €
Wodka, Weißer Rum, Ananassaft, Blue Curacao <sup>1</sup> , Sahne <sup>8</sup>	
<b>Lucky Fifteen</b>	5,80 €
Bacardi Razz, Seven Up, Himbeeren, Limette	
<b>Jabuti</b>	5,40 €
Wodka, Maracuja-Nektar, Ananassaft, Orangensaft, Pfefferminzsirup <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Zitronensaft	
<b>Cool Melon</b>	3,90 €
Wodka, Maracuja-Nektar, Ananassaft, Melonensirup <sup>1</sup>	

---

---

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

<b>Cinderella</b> Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup <sup>1</sup> , Grenadine <sup>1</sup> , Sahne <sup>8</sup>	4,30 €
<b>Coco Kiss</b> Ananassaft, Erdbeersirup <sup>1</sup> , Kokossirup <sup>1</sup> , Sahne <sup>8</sup>	4,30 €
<b>Glücksklee</b> Ananassaft, Orangensaft, Pink-Grapefruit-Nektar, Blue Curacao Sirup <sup>1</sup>	4,30 €
<b>Green Dreams</b> Orangensaft, Ananassaft, Maracuja-Nektar, Pfefferminzsirup <sup>1</sup>	4,30 €
<b>Ipanema</b> Ginger Ale <sup>10</sup> , Rohrzucker, Limette, Orange	4,30 €
<b>Jabuti</b> Orangensaft, Maracuja-Nektar, Ananassaft, Zitronensaft, Pfefferminzsirup <sup>1</sup>	4,30 €
<b>Mona Lisa</b> Orangensaft, Maracuja-Nektar, Mangosirup, Vanillesirup, Sahne <sup>8</sup>	4,30 €
<b>Sweet Valentine</b> Sauerkirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Amarettosirup, Maracujasirup, Sahne <sup>8</sup>	4,30 €
<b>Tropical Heat</b> Orangensaft, Maracuja-Nektar, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>1</sup>	4,30 €
<b>Platzverweis</b> Maracuja-Nektar, Kirsch-Nektar, Mineralwasser, Maracujasirup, Rohrzucker	4,30 €



## **SPIRITUOSEN, RUM & MEHR**

Rezept gegen die Grippe vom Leibarzt der Königin Victoria:

„Man lege sich ins Bett, hänge seinen Hut ans Fußende und trinke so viel  
Whisky, bis man zwei Hüte sieht.“





## BITTER

Das Heimatland dieser Klassiker ist Italien, und außer dass sie auf Kräutern und Zitrusfrüchten basieren, weiß man nur noch, dass die Rezepturen absolut geheim gehalten werden.

<b>Jägermeister</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Ramazotti</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>

## COGNAC

Ein Weinbrand, dem eine kleine Stadt in Frankreich ihren Namen gegeben hat, die Stadt Cognac. Ein Weinbrand der seine Namensgeberstadt so berühmt gemacht hat, so weltberühmt, dass in den abgelegenen Winkeln dieser Erde in denen man Paris nicht mehr kennt, der Name Cognac ein Begriff ist. Cognac entsteht in einem genau definiertem Anbaugebiet, es liegt im Südwesten Frankreichs, der Charente. Die Traubensorten die für die Cognacherstellung verwendet werden dürfen sind Ugni Blanc, Colambard & Folle Blanche. Destilliert wird im traditionellen Alambic Verfahren. Cognac muss mind. 3 Jahre im Fass lagern.

<b>Remy Martin VSOP</b>	4 cl	<b>8,20 €</b>
-------------------------	------	---------------

## GIN

Gin leitet sich vom holländischen "Genever" ab. Ursprünglich war Genever Medizin, die erste Begegnung Englands ereignete sich auf den holländischen Schlachtfeldern – als Heilmittel. Als Wilhelm III von Oranien König von England wurde, brachte er den Genever seinen Untertanen mit. Für die Engländer war das Wort Genever zu schwer auszusprechen. So wurde daraus Gin. Gin ist ein Korndestillat mit Wacholderbeerausügen und vielen anderen Botanicals.

<b>Finsbury Dry Gin</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	4 cl	<b>4,30 €</b>



## LIKÖRE

Die erste Likörherstellung schreibt man Dr. Arnoldus de Villa Novamus zu, der Branntweine mit Kräutern, Pflanzen und Honig herstellte. Er benannte sie nach dem lat. Wort für Flüssigkeit „Liquor“, wovon Likör abgeleitet wird.

<b>Bailey's Irish Cream</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Batida de Coco</b>	4 cl	<b>2,80 €</b>
<b>Cointreau</b>	4 cl	<b>4,00 €</b>
<b>Disaronno Amaretto</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Eierlikör</b>	4 cl	<b>2,40 €</b>
<b>Licor 43</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Southern Comfort</b>	4 cl	<b>3,70 €</b>

## RUM

Erstmals wurde Rum von europäischen Siedlern in der "Neuen Welt" um 1630 hergestellt. Allerdings sprach man damals noch von „Kill-Devil“ oder Rhum. Seinen heutigen Namen erhielt der Rum wahrscheinlich vom lat. Wort für Zucker Saccherum. Ab 1660 begann sich der Name Rum einzubürgern. 1687 erklärte die British Royal Navy ein Pint (ca. ½ Liter) Rum zur Tagesration für jeden Matrosen.

<b>Bacardi Carta Blanca</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Bacardi Black</b>	4 cl	<b>3,40 €</b>
<b>Havana Club 3 Jahre</b>	4 cl	<b>3,40 €</b>

## SHOOTER

Der Begriff Shooter ist auch geläufig, was soviel wie „Kurzer“ bedeutet. Sie werden typischerweise in einem Zug getrunken und sind alkoholstark.

<b>Licor 43 mit Sahne<sup>8</sup></b>	<b>3,40 €</b>
<b>B52</b>	<b>4,10 €</b>
Kahlua Kaffeelikör, Bailey's, Rum	
<b>White Russian</b>	<b>3,90 €</b>
Wodka, Kahlua Kaffeelikör, Sahne <sup>8</sup>	
<b>White Milk Russian</b>	<b>4,40 €</b>
Wodka, Kahlua Kaffeelikör, Milch <sup>l</sup>	



## WEINBRÄNDE

Weinbrand wird aus dem so genannten Brennwein destilliert. Brennwein besteht aus gegorenem Wein, versetzt mit Weindestillat. Er wird in der Regel zweimal destilliert und in Eichenfässern gelagert. Um die entsprechende Qualität einer Marke beizubehalten, werden am Ende der Reifezeit Destillate unterschiedlicher Herkunft und Alterungsstufen miteinander verschnitten und nochmals gelagert.

<b>Asbach Uralt</b>	4 cl	<b>3,20 €</b>
<b>Wilthener Goldkrone</b>	4 cl	<b>2,50 €</b>

## WHISKY/WHISKEY

Irische Mönche brachten mit dem Christentum vom 9. bis 13. Jhd. Destillationskenntnisse nach Schottland. Den ersten historischen Hinweis auf Uisgue Beatha (übersetzt Wasser des Lebens - später Usky und schließlich Whiskey) findet man in einem Kassenbuch von 1294, wonach dem Mönch John Cor die erste Erzeugung eines whiskeyähnlichen Getränkes gelungen ist.

## SCOTCH WHISKY (BLENDS)

<b>Ballantines Finest</b>	4 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Dimple</b>	4 cl	<b>5,20 €</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Johnnie Walker Blue Label</b>	2 cl	<b>15,00 €</b>
<b>Midleton Very Rare</b>	2 cl	<b>13,50 €</b>

## MALT WHISKY

<b>Glen Fiddich Special 12 Jahre</b>	4 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Cragganmore</b>	4 cl	<b>7,30 €</b>

## BOURBON WHISKEY

<b>Jim Beam</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Jack Daniel's</b>	4 cl	<b>4,60 €</b>



## IRISH WHISKEY

<b>Jameson</b>	4 cl	<b>3,90 €</b>
----------------	------	---------------

## CANADIAN WHISKEY

<b>Canadian Club</b>	4 cl	<b>3,40 €</b>
----------------------	------	---------------

## WODKA

Als klassische Wodka-Länder gelten Russland und Polen. Wobei unklar ist, in welchen der beiden Länder das „Wässerchen“ tatsächlich seinen Ursprung hatte. Erst nach dem 2. Weltkrieg wurde Wodka durch Immigranten in andere Länder gebracht. Wodka muss aus einem Produkt landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt werden, nicht wie die allgegenwärtige Meinung aus Kartoffeln.

<b>Absolut Vodka</b>	4 cl	<b>3,30 €</b>
----------------------	------	---------------

<b>Wodka Gorbatschow</b>	4 cl	<b>2,90 €</b>
--------------------------	------	---------------



## **WEIN & CHAMPAGNER**

„Weißwein ist das was man trinkt, bevor man Rotwein trinkt.“



## WEIßWEIN

Weißwein ist ein aus weißen Weintrauben hergestellter Wein. Neben der Art der verwendeten Trauben (Rebsorte) unterscheidet er sich im Herstellungsprozess vom Rotwein. Erste schriftliche Belege über die Existenz des Weißweins lassen sich bereits in der Antike finden.

<b>Chardonnay*, trocken</b>	0,2l	3,90 €
Veneto, sehr harmonisch weich, extra frisch mit sehr ausgewogener Fruchtnote versehen		
<b>Silvaner*, trocken</b>	0,2l	3,90 €
Rheinhessen, ausgeprägter Duft, erfrischende Säure		
<b>Riesling*, halbtrocken</b>	0,2l	3,90 €
Pfalz, satte und ausgeglichene Frucht, bekömmlicher und langer Abgang		
<b>Weißweinschorle*</b>	0,2l	2,80 €

## ROTWEIN

Der Ursprung des Rotweins liegt nach heutigen Vermutungen bereits etwa 8.000 Jahre zurück. Man kann davon ausgehen, dass bereits Naturvölker zu dieser Zeit weinähnliche Produkte herstellten und konsumierten. Zu Lebzeiten Christi nahm der Rotwein dann eine tiefe religiöse Stellung ein. Ein grundlegendes Charakteristikum des Rotweins ist die Tatsache, dass dieser aus blauen Weintrauben gewonnen wird.

<b>Dornfelder*, trocken</b>	0,2l	3,80 €
Rheinhessen, rubinroter, vollmundiger Genuss mit toller Frucht und Dichte im Mund		
<b>Merlot Villa Rocca*, trocken</b>	0,2l	3,80 €
Veneto, leicht, frisch, fruchtig		
<b>Rotweinschorle*</b>	0,2l	2,80 €



## SEKT & CHAMPAGNER

Schäumenden Wein kannten schon die Römer, doch erst der Benediktinermönch Dom Pérignon brachte im 17. Jhd. erstmals Licht ins Dunkel der Herstellung von Schaumwein. Er entwickelte die Herstellungsverfahren der damaligen Zeit entscheidend weiter. Seit den 1930er Jahren steht sein Name auch für Champagner – von der Firma Moët & Chandon.

<b>Rotkäppchen</b>	0,2l	4,90 €
halbtrocken/trocken	0,75l	14,90 €
<b>Moët &amp; Chandon</b>	0,375l	45,00 €
Brut	0,75l	69,00 €
<b>Moët &amp; Chandon</b>	0,375l	50,00 €
rosé		

## VERMOUTH

Wermut (international auch Vermouth) ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein mit ungefähr 15 bis 18 Volumenprozent Alkohol und relativ hohem Zuckergehalt. Seinen Namen verdankt der Wermut dem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*), das durch seine bitteren Aromastoffe den Geschmack deutlich prägt. Wermut wird als Aperitif getrunken, ist Bestandteil vieler Cocktails und wird auch zur Verfeinerung von Speisen genutzt.

<b>Martini Bianco</b>	0,1l	3,90 €
<b>Martini Rosso</b>	0,1l	3,90 €



## **BIER**

Wussten Sie, dass der alte bayerische Name für Bier „Öl“ war? Auch im englischen und den skandinavischen Sprachen heißt es heute noch so. Früher hieß z.B. das Münchner Paulaner Bier „Heilig-Vater-Öl“.





## BIER VOM FASS

Die beste Art der Verpackung, Bier möglichst lange und ohne Qualitätseinbußen zu lagern, ist das Fass. Es verhindert die direkte Einwirkung von Licht, dem größten Feind des Bieres. Bier schmeckt angeblich auch am besten frisch vom Fass. Vor dem Anzapfen ist es jedoch zweckmäßig, einem Fass, das idealerweise bei 6 bis 8 °C gelagert wurde, möglichst zwei Tage Ruhezeit zu gönnen, auch damit es beim Einschenken nicht allzu sehr schäumt.

<b>Radeberger<sup>3</sup></b>	0,3l	2,90 €
<b>Radler<sup>3</sup></b>	0,3l	2,40 €
<b>Diesel<sup>1/11/3</sup></b>	0,3l	2,40 €
<b>Potsdamer<sup>1/3</sup></b>	0,3l	2,40 €

## FLASCHENBIER

Die ersten Bierflaschen wurden mit einem Korken und Draht oder einer Schnur versehen. Den Durchbruch von Flaschenbier brachte jedoch erst 1877 die Erfindung des Bügelverschlusses durch den Berliner Fabrikanten Nicolai Fritznier, da dieser dem Druck der Kohlensäure in der Flasche sicher standhielt.

<b>Beck's<sup>3</sup></b> Ice / Lemon / Pils / alkoholfrei	0,33l	2,60 €
<b>Clausthaler, alkoholfrei<sup>3</sup></b> classic / extraherb	0,33l	2,40 €
<b>Vitamalz, alkoholfrei<sup>1/3</sup></b>	0,33l	2,10 €
<b>Franziskaner Weißbier<sup>3</sup></b> hell	0,5l	3,30 €
<b>Erdinger Weißbier<sup>3</sup></b> hell / dunkel / alkoholfrei	0,5l	3,30 €
<b>Cola Weizen<sup>1/11/3</sup></b>	0,5l	3,30 €
<b>Bananen Weizen<sup>3</sup></b>	0,5l	3,30 €
<b>Neuzeller Schwarzer Abt<sup>6/3</sup></b>	0,5l	3,30 €



## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

„Schenkt Dir das Leben Zitronen, mach Limonade daraus.“



## SOFTDRINKS

Schon mal was zu Trinken bestellt ohne zu wissen was drin ist? In Singapur kann man das. Zwei neue Softdrinks namens „Whatever?“ und „Anything?“ machen es möglich. Es gibt diverse Geschmacksrichtungen, aber der Gast weiß nie, was drin ist.

Tafelwasser	0,2l	1,20 €
Güstrower Schlossquell still	0,25l	1,60 €
Mirinda / Seven Up	0,2l	1,70 €
Pepsi Coke <sup>1/11</sup>	0,2l	1,70 €
Pepsi light <sup>1/6/9/11</sup>	0,2l	1,80 €
Himbeerlimonade <sup>1</sup>	0,2l	1,50 €
Tonic <sup>10</sup>	0,2l	1,90 €
Schweppes <sup>10</sup> Lemon / Ginger Ale	0,2l	2,40 €
Red Bull <sup>1/11/12</sup>	0,25l	4,60 €

## SAFT UND NEKTAR

Der genaue Anfang der Safftherstellung und des Konsums dieses Getränks ist natürlich nicht mehr bekannt. Forscher gehen heutzutage davon aus, dass bereits direkte Vorfahren des heutigen Menschen Früchte zerdrückten und das Fruchtwasser mit Wasser vermengten.

Apfelsaft	0,2l	1,90 €
Ananassaft	0,2l	1,90 €
Bananen-Nektar	0,2l	1,90 €
Erdbeersaft	0,2l	2,50 €
Pink-Grapefruit-Nektar	0,2l	2,50 €
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	1,90 €
KiBa	0,2l	1,90 €
Maracuja-Nektar	0,2l	1,90 €
Mangosaft	0,2l	1,90 €
Orangensaft	0,2l	1,90 €
Tomatensaft	0,2l	2,50 €



## HEIßE GETRÄNKE

Kaffee regt an, zum Genießen und zum Entdecken. Aufwändig ist der Aufbau von Kaffee, eine Kunst die Weiterverarbeitung und Röstung der Bohnen. Dennoch ist die Herstellung nur eine Hälfte der Kaffee-Welt. Die andere hat in allererster Linie mit Genuss zu tun. Mit der Kunst der Verführung, ganz gleich, ob der „kleine Schwarze“ pur getrunken oder mit sahnigem Milchschaum angerührt wird.

<b>Tasse Kaffee<sup>11</sup></b>	<b>1,40 €</b>
<b>Pott Kaffee<sup>11</sup></b>	<b>2,10 €</b>
<b>Kaffee Hag</b> koffeinfrei	<b>1,50 €</b>
<b>Espresso<sup>11</sup></b>	<b>1,40 €</b>
<b>Cappuccino<sup>11</sup></b>	<b>1,90 €</b>
<b>Chococcino<sup>11</sup></b>	<b>2,20 €</b>
<b>Milchkaffee<sup>11</sup></b>	<b>2,10 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>11</sup></b>	<b>2,40 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>11</sup> mit Aromasirup</b> Amaretto / Karamell / Vanille / Mandel	<b>2,60 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Heiße Zitrone (frisch gepresst)</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Tee</b> Früchte / Waldbeere / Kamille / Kräuter / Pfefferminze / Schwarz	<b>1,90 €</b>
<b>Grog</b>	<b>2,80 €</b>



## **SNACKS**

„Wenn man Nachts nichts essen soll, warum gibt es dann Licht im Kühlschrank?“



## CURRYWURST

An einem verregneten Abend im September 1949, vier Jahre nach Ende des Zweiten Weltkriegs, stand sich Herta Heuwer in ihrem alten Imbisswagen im amerikanisch besetzten Teil von Berlin die Beine in den Bauch. „Es goss klee- ne Kinderköpfe, keen Mensch war in meiner Bude. Aus Langeweile rührte ich Gewürze mit Tomatenmark zusammen, und es schmeckte herrlich“, erzählte die Geschäftsfrau einmal. Zehn Jahre später ließ Heuwer ihr Saucenrezept unter der Nummer 721319 beim Münchner Patentamt als Marke eintragen.

Der Name „Chillup“ stand für die Kombination aus Chili und Ketchup.

**Currywurst mit Weizentost**<sup>2/2a/3/8/A/H/J</sup> 3,90 €

**Currywurst mit Pommes**<sup>2/2a/3/8/A/J</sup> 5,90 €

## PIZZA

Die auf Stein gebackene Pizza soll ihren Ursprung gar nicht in Italien haben, sondern von den gleichen Leuten stammen, die auch die Erfindung des Gyros für sich beanspruchen. Die Griechen, bzw. damals noch die Etrusker, sollen in der Antike um 800 v. Chr. die ersten gewesen sein, die einen Fladen aus Mehl, Wasser und Salz mit Zutaten belegt und am offenen Feuer auf Steinen gebacken haben. Teigfladen nennt man zu dieser Zeit „Pita“, woraus sich im Laufe der Zeit das Wort Pizza entwickelt.

**Pizzettis**<sup>1/2a/3/6/H/V/J</sup> 4,90 €

Käse / Salami / gemischt

## SUPPEN

Der Begriff Suppe ist bereits sehr alt und hat viele ähnliche Varianten. Eigentlich bedeutet „Supp“ soviel wie schlürfen, trinken bzw. saufen und kommt in allen europäischen Sprachen vor.

**Käse-Lauch-Suppe**<sup>A/V/J</sup> 4,40 €

mit Weizentost

**Gulasch-Suppe**<sup>A/J</sup> 5,40 €

mit Weizentost



## WIENER

Entgegen ihren Namen stammen Wiener Würstchen ursprünglich nicht wirklich aus Wien. Der Frankfurter Metzger Johann Georg Lahner erfand diese Würste zu Beginn des 19. Jahrhunderts und feierte damals bereits in seiner Heimatstadt mit seinen Frankfurter Würstchen große Erfolge. Als Lahner nach Wien umzog, wandelte er sein Wurstrezept leicht um. Diese neue Rezeptur erwies sich ebenfalls als sehr gelungen und schon bald konnte er auch mit diesen Würstchen große Verkaufserfolge erreichen.

**Ein Paar Wiener**<sup>2a/3/8/A/H/J</sup>  
mit Weizentoast

**2,90 €**

Unsere Speisen servieren wir Ihnen ausschließlich im Nichtrauchersaal.



## ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 2a) mit Natriumnitrit
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Süßungsmitteln
- 7) geschwärzt
- 8) mit Stabilisatoren
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) chininhaltig
- 11) koffeinhaltig
- 12) Taurin

## ALLERGENE

- A) Sellerie/- erzeugnisse
- B) Weichtiere/- erzeugnisse
- C) Schalenfrüchte (nüsse)/- erzeugnisse
- D) Sesam/- erzeugnisse
- E) Schwefeldioxid/sulfite (e220-e228)
- F) Soja/- erzeugnisse
- G) Eier/- erzeugnisse
- H) Senf/- erzeugnisse
- I) Milch/- erzeugnisse
- J) Glutenhaltiges Getreide/- erzeugnisse
- K) Krebstiere/- erzeugnisse
- L) Lupine/- erzeugnisse
- M) Fisch/- erzeugnisse
- N) Erdnüsse/- erzeugnisse

### \*SULFITE

Sulfite sind die Salze und Ester der schwefligen Säure  $H_2SO_3$ . Die Salze enthalten als Anion das Sulfition. Sie werden häufig als Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst und Kartoffelprodukten eingesetzt.

Die vollständige Liste der Zusatzstoffe und Allergene ist beim Servicepersonal einzusehen.

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer.

