

Liebe Gäste, liebe Freunde

Herzlich Willkommen im



Es freut uns, Sie in der **größten Hausbrauerei Tirols** – der ersten und einzigen in Innsbruck – begrüßen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen viel **Freude beim Genuss** unserer weithin berühmten, braufrischen Biere. Gerne führt Sie unser Braumeister (ab 5 Personen), Herr Michal Perner, durch unsere Hausbrauerei. Vereinbaren Sie bitte einen Termin! (Reguläre Führung € 9,00 p.P. und mit Verkostung € 15,00 p.P. – wenn Sie bei uns essen ist die reguläre Führung kostenlos)

Auch unserem Küchenchef können Sie über die Schulter schauen: Er offeriert Ihnen Bekanntes und Traditionelles – aber mit „Pfiff“!

Probieren Sie doch **unsere berühmten Pfandl** – perfekt um gemeinsam zu Schlemmen in geselliger Runde und zapfen Sie sich dabei auch noch Ihr Theresienbier frisch vom Tischfass selbst!

Zu Mittag bieten wir täglich wechselnde „Mittagsrenner“, ganz entsprechend der Jahreszeit.

Wenn Sie bei uns ein privates Fest, Jubiläum, Geschäftsabschluss, Weihnachtsfeier, Hochzeit oder andere Feierlichkeiten ausrichten möchten, wenden Sie sich bitte an unser Büro.

Unsere Kapazitäten reichen bis 450 Personen, im Garten bis 200 Personen. Auf Nachfrage erhalten Sie gerne unsere Buffet- und Menüvorschläge.

Geöffnet haben wir ab 11:00 Uhr.

Mo – Do bis 00:00 Uhr, Fr – bis 01:00 Uhr Sa - bis 02:00 Uhr und So bis 21:00

Theresienbräu Maria Theresien-Straße 51-53
Telefon: +43 512-587 580 Fax: +43 512-587 580-5
E-Mail: office@theresienbraeu.com
www.theresienbraeu.com

Essen - Trinken - Fröhlich sein
22 Jahre Theresienbräu

Das Theresienbier für Daheim

1l Flasche	€ 7,90
1l Füllung	€ 3,70
1l Pfand	€ 4,20
2l Flasche	€ 15,90
2l Füllung	€ 7,90
2l Pfand	€ 8,00
5l Alu Fass	€ 29,00

Fässer für die gesellige Runde am Tisch

5l Fass	€ 33,00
10l Fass	€ 60,00
20l Fass	€120,00

Happy Hour

„Innsbrucks bestes Bier zum Spitzen Preis“

Täglich von 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr

0,5L Pils, Stammbräu, Dunkles & Weizen bis 17:00 Uhr in der Happy Hour um € 2,20 erhältlich

Für Fremdgänger – Biermäßig

Paulaner Weizen 0,5l	€ 3,80
Paulaner Weizen dunkel 0,5l	€ 3,80
Budweiser Original 0,5l	€ 3,90
Hacker Pschorr Münchner Gold 0,5l	€ 3,90
Heineken 0,33l	€ 3,90
Corona 0,355l	€ 3,90
Desperados 0,33l	€ 3,90
Wieselburger 0,5l	€ 3,90
Paulaner Weizen (Alkoholfrei) 0,5l	€ 3,90
Null Komma Josef (Alkoholfrei) 0,5l	€ 3,80

Die Biere der Theresienbrauerei, der ersten Hausbrauerei von Innsbruck

Unser hausgebrautes Innsbrucker Bier:

„Holunderbier – aus handgepflücktem Holunder gebraut“

Limitierte Sommeredition

0,3l	€ 3,20
0,5l	€ 3,90

„Theresien Pils“

Geschmackvoll – erfrischend – süffig. Leicht malziger Körper, hopfiger Abgang

0,3l	€ 2,90
0,5l	€ 3,70

„Theresien Stammbräu“

Vollmundig – goldbraun – naturtrüb. Aus braunem Malz und mildem Hopfen, mit Sorgfalt nach altem Rezept handgebraut

0,2l	€ 1,90
0,3l	€ 2,90
0,5l	€ 3,70
1,0l Maß	€ 7,30
1,5l Pitcher	€ 10,90

„Theresien Weisse“

Spritzig – naturtrüb – fruchtig. Obergärige Bierspezialität, absolut erfrischend

0,3l	€ 3,20
0,5l	€ 3,80

„Theresien Dunkel Spezial“

Geschmackvoll – dunkelbraun – naturtrüb. Mit Röstaromen, aus dunklem Malz und mildem Hopfen handgebraut

0,3l	€ 2,90
0,5l	€ 3,90

„Theresien Radler“ + „Radler Sauer“

Unser Stammbräu wird mit Zitronenlimonade gemischt

0,3l	€ 2,90
0,5l	€ 3,90
0,5l sauer	€ 3,40

Mittagsmenü

Extrablatt

Aus der Suppenküche

Tomatensuppe mit Obershäubchen und Basilikum ^{A,G}	€ 4,90
Kräftige Tafelspitzsuppe mit hausgemachten Frittaten ^{A,C,G,L}	€ 4,60
Kräftige Tafelspitzsuppe mit einem Kaspressknödel oder Speckknödel ^{A,C,G,L}	€ 5,40
Aufgeschmolzene Brezensuppe mit Bergkäse, Butterzwiebeln, Knoblauch und gerösteten Brezencroutons ^{A,C,G,L}	€ 5,40

Salate – frisch vom Markt

Fitness Salat gegrillte Hühnerbrust auf marktfrischen Blattsalaten mit Joghurtdressing ^{C,G,L}	€ 9,70
Backhendlsalat marktfrischen Blattsalate, mit Hühnerbrust in Kürbiskernkruste gebacken ^{A,C,G,H,L,O}	€ 10,90
Theresienschüssel Blattsalate mit Gartenkräutern, gebratenen Kartoffeln Zwiebeln, Speckwürfeln, Kürbiskernen, Kürbiskernöl ^{A,C,G,L,O}	€ 9,30
Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebel, Schafskäse, Oregano, Oliven,, Essig-Olivenöl-Dressing ^{A, C, G, L, O}	€ 10,40

Zu unseren Salaten servieren wir Baguette

Beilagen Salate

Gemischter Salat mit Theresienbräu Dressing ^{L,M,O}	€ 5,20
Grüner Salat mit Theresienbräu Dressing oder Joghurtdressing ^{L,M,G}	€ 4,10
Kartoffelsalat ^{L,O,M}	€ 4,10
Krautsalat mit Speckwürfel ^{L,M,O}	€ 4,10

A Gluten haltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Einkorn, Grünkern)
Aus Weizen hergestellt: Glukosesirup, Dextrose, Maltodextrine

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, Öl, Pasten
C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Soja Bohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, Öl, Fette
gewonnene Erzeugnisse

G Milch oder Lactose: Milch von Ziege, Kuh, Schaf und daraus gewonnene Erzeugnisse

H Schalen- oder Hülsenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesam: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O Sulfite: Schwefeldioxid und Sulfite

R Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus

Jausen & Brotzeiten

Braumeisterbrett mit kaltem Schweinsbraten, Selchfleisch, Speck, Kren, Essiggurke, Butter und Schwarzbrot ^{A,C,G,F,L,M,O}	€ 10,40
ab 4 Personen auf unseren „Meterbrettln“:	
60 cm Brett für 4 Personen	€ 40,00
80 cm Brett für 6 Personen	€ 62,00
100 cm Brett für 8 Personen	€ 79,00
120 cm Brett für 10 Personen	€ 99,00
Speckplatte mit Tiroler Schinkenspeck, Karreespeck, Bauchspeck, Schwarzbrot, Essiggurke, Butter und frischem Kren ^{A,C,G,F,L,M,O}	€ 10,50
Obazda mit Breze an Salatbukett ^{A,C,G,F,L,M,O}	€ 5,00
Saures Rindfleisch mit Zwiebelringen, Rotweindressing, Schwarzbrot ^{A,C,G,F,L,M,O}	€ 9,30
Schinken-Käse Mailänder Toast an Salatbukett ^{A,C,F,G,L,O}	€ 6,60
Kaspressknödel 2 Stück auf Sauerkraut oder Krautsalat oder Blattsalat ^{A,C,F,G,H,L,O}	€ 7,90
Ofenkartoffel an Salatbukett	
mit Sauerrahm ^{F,G,L,O}	€ 5,90
mit Kräutertopfen und warmem Lauch ^{C,F,G,L,O}	€ 6,90
mit Sauerrahm und Speckwürfeln ^{F,G,L,O}	€ 7,20
mit Kräutertopfen und gegrillten Hühnerbruststreifen ^{F,G,L,O}	€ 9,50

Theresias Wurstkessel

Original Münchner Weißwurst mit bayrischem Senf und Laugenbreze ^{A,C,F,G,L,M,O}	€ 6,10
Rostbratwürste 3 Stück/ Röstkartoffel & Sauerkraut & scharfem Senf ^{A,C,F,G,L,M,O}	€ 9,20
Currywurst mit Currysauce, Zwiebelringen und Pommes frites ^{C,F,G,L,M,O}	€ 8,70
Berner Würstel mit Pommes frites und Senfragout ^{A,C,F,G,L,M,O}	€ 8,40
Frankfurter mit Senf und Baguette ^{A,C,F,G,L,M,O}	€ 5,10
Käsekrainer vom Grill mit Pommes frites und Senf	€ 8,40

Tiroler Pfandl

Theresienpfandl gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel auf hausgemachten Spätzle und Pilzrahmsauce ^{A,C,F,G,L,M,O}	€ 15,90
Kasspatzln nach Hausrezept mit würziger Käsemischung & Röstzwiebeln ^{A,C,G,L} und grünen Salat dazu	€ 10,40
Schinkenrahmspatzln mit feinen Butterzwiebeln ^{A,C,G,L} und grünen Salat dazu	€ 10,60
Jagerpfandl hausgemachte Spätzle in Champignonsauce mit Käse gratiniert und grünen Salat dazu	€ 10,80
Jagerpfandl hausgemachte Spätzle in Champignonsauce mit Käse gratiniert mit Speckwürfeln und grünen Salat dazu ^{A,C,G,L}	€ 11,90
Tiroler Bauerngröstl geröstete Kartoffelscheiben mit Tafelspitz, Schweinsbraten, Selchschof, Zwiebeln und Spiegelei und einem Krautsalat dazu ^{C,G,L}	€ 12,50
Wüstlpfandl mit Rostbratwurst, Weißwurst & Frankfurter vom Grill, auf Sauerkraut und Röstkartoffeln mit Senf ^{A,C,G,L,M,O}	€ 10,60

Brauhausklassiker

Brauhausgulasch Rindsgulasch im STAMMBRÄU geschmort, mit rotem Pfeffer, Semmel-Brezenknödel und Essiggurke ^{A,C,F,G,L,O}	€ 10,30
Wiener Schnitzel vom Kalb vom Kaiserteil in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienerdäpfel und wilden Preiselbeeren ^{A,C,F,G,H}	€ 18,90
Naturschnitzel vom Kalb mit Kräuterreis und Pilzrahmsauce ^{A,C,F,G,H}	€ 18,90
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren ^{A,C,F,G,H}	€ 11,90
Naturschnitzel vom Schwein mit Kräuterreis und Pilzrahmsauce ^{A,C,F,G,H}	€ 11,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren ^{A,C,F,G,H}	€ 12,90
Braumeisterripperl vom Schwein - nach Art des Hauses mariniert, serviert mit Knoblauchbaguette und BBQ Sauce ^{A,C,F,G,L,M}	€ 12,90
Kalbsriperl mit Pommes frites & BBQ Sauce ^{A,C, GL, M}	€ 15,90

ESSEN TRINKEN FRÖHLICH SEIN

Theresia's Leibspeisen

Theresienburger gegrilltes Rindfleisch, Speck, Tomaten, Käse, Salat, Zwiebel & Pommes frites dazu <small>A,C,F,G,O</small>	€ 13,90
Knuspriger Schweinsbraten vom Schopf mit hausgemachtem Brezenknödel, Malzbiersauce und Sauerkraut <small>A,C,F,G,H,L,M,O</small>	€ 12,10
Halbe Schweinsstelze mit Sauerkraut und Brezenknödel <small>A,C,F,G,H,L,M,O</small>	€ 13,50
Ganze Schweinsstelze mit Sauerkraut und Brezenknödel <small>A,C,F,G,H,L,M,O</small>	€ 24,50
Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen, Röstzwiebel und Rösti <small>A,C,G,L</small>	€ 17,50
Grillteller vom Rind, Huhn & Schwein mit grünen Bohnen, BBQ Sauce, Kräuterbutter und hausgemachte Rösti <small>A,C,F,G,L,O</small>	€ 16,20
Entrecote vom Jungbullen ca. 200gr mit Kräuterbutter, Speckbohnen und hausgemachten Rösti <small>A,C,F,G,O</small>	€ 21,50
Rinderfiletsteak ca. 200gr mit Speckbohnen & hausgemachten Rösti mit grüner Pfefferrahmsauce <small>A,C,F,G,O</small>	€ 26,90
Tafelspitz mit Röstkartoffel und Blattspinat & Schnittlauchsauce und Apfelkren	€ 16,90
Lachssteak auf Blattspinat mit Petersilienerdäpfel an Weißweinsauce	€ 18,90

Schlachtplatte in der großen Kupferpfanne serviert

Schweinsbraten, Selchfleisch, Rostbratwurst, Frankfurter, Braumeisterrippen, dazu Brezenknödel, Sauerkraut, Röstkartoffel, grüne Bohnen, Senf, Kren A,C,F,G,L,M,O

ab 2 Personen

€ 25,70 p.p.

Für unsere kleinen Gäste

Kinderwiener mit Pommes frites und Ketchup <small>A,F,O</small>	€ 6,70
Kinderspätzle <small>A,C,G,L</small>	€ 5,20
Fischstäbchen 5 Stück mit Pommes frites und Ketchup	€ 6,70
Grillwürstl (1 Stück) mit Pommes frites und Ketchup	€ 5,90

Täglich frisch aus dem Backofen

Laugenbreze <small>A,C,G,H</small>	€ 1,30
Knoblauchbaguette <small>A,C,G,H</small>	€ 2,20
Port. Baguette <small>A,C,G,H</small>	€ 0,70
2 Scheiben Schwarzbrot <small>A,C,G,H</small>	€ 0,70

Beilagen:

Semmelknödel	€ 2,10
Kaspressknödel	€ 2,60
Röst-, Brat-, Folien-, Schweizer Röstli, Petersilien- oder Salzkartoffeln	€ 2,40
Pommes frites	€ 3,20
Pilzsauce	€ 3,10
Pfefferrahmsauce	€ 2,70
Ketchup, Senf, Mayonnaise, Kren, Preiselbeeren	€ 0,50

Süße Versuchung

Schokoküchlein gefüllt mit Schokoladensauce <small>A,C,G,H</small> mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 6,30
---	--------

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Staubzucker	€ 3,20
mit Sahne <small>A,C,G,H,L,O</small>	€ 3,80
mit Vanillesauce <small>A,C,F,G</small>	€ 5,00
mit Vanilleeis <small>A,C,F,G</small>	€ 5,20

Palatschinken- Crêpes – je 2 Stück A,C,F,G

mit Vanilleeis und Schokosauce	€ 6,80
mit Schokoladencreme	€ 5,40
mit Preiselbeer- oder Marillenmarmelade	€ 5,40

Flaumiger Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus <small>A,C,G,H</small>	€ 8,90
--	--------

Eis

Coupe Danmark Vanilleeis mit zarter Schokosauce und Sahne <small>A,C,G</small>	€ 6,90
---	--------

Wiener Eiskaffee gerührt mit Vanilleeis und Sahne <small>A,C,G</small>	€ 6,90
---	--------

Heiße Liebe köstliches Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <small>A,C,G</small>	€ 6,90
--	--------

Gemischtes Eis (drei Kugeln) mit Sahne <small>G</small>	€ 5,50
--	--------

Eine Kugel Eis <small>A,C,G</small>	€ 1,40
--	--------

Kaffee

Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,60
Kleiner Brauner	€ 2,30
Großer Brauner	€ 3,80
Verlängerter	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,20
Café Latte	€ 3,90
Hag Espresso	€ 2,20
Hag Verlängerter	€ 2,80

Heiße Schokolade

Kakao mit Milch	€ 2,90
Kakao mit Schlagobers	€ 3,40
Kakao mit 2cl Rum & Schlagobers	€ 4,90
Heiße Milch	€ 2,20

Tee & Co

Assam Schwarztee, Rooibos Vanille, Sommerbeere, Kräutermischung, Früchtetee Pfefferminz, Hagebutten, Kamille, Grüner Tee, Green Lemon Tee, Waldbeeren	€ 2,60
Tee mit 2cl Rum	€ 3,90
Tee mit Milch oder Zitrone	€ 2,70
Heiße Zitrone	€ 1,90

Hausbrände aus der Theresienbrennerei

Bierbrand 2cl	€ 3,30
Apfelbrand 2cl	€ 3,30
Kirschbrand 2cl	€ 3,30
Marillenbrand 2cl	€ 3,30
Obstler 2cl	€ 3,30
Zirbenbrand 2cl	€ 3,50

Jeder unserer Hausbrände ist auch in der 20cl Flasche erhältlich € 28,00

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer prickelnd 0,33l	€ 2,70
Vöslauer prickelnd 1l	€ 5,10
Vöslauer pur 0,33l	€ 2,70
Vöslauer pur 0,75l	€ 4,90

Cola, Zitronen- oder Orangenlimonade 0,3l	€ 2,80
Cola, Zitronen- oder Orangenlimonade 0,5l	€ 4,10
Coca Cola light 0,33l	€ 2,90
Coca Cola Zero 0,33l	€ 2,90
Almdudler 0,35l	€ 2,90
Rauch - Eistee Pfirsich, Zitrone 0,33l	€ 2,90
Chabeso Kracherl 0,33l	€ 2,90
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Wild Berry 0,2l	€ 2,90

Fruchtsäfte Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Marille, Multivitamin 0,2l	€ 2,90
Alle Fruchtsäfte gespritzt auf 0,5l mit Soda	€ 3,90
Alle Fruchtsäfte gespritzt auf 0,5l mit Wasser	€ 3,40

Orangensaft 0,2l	€ 2,90
gespritzt auf mit Soda 0,3l	€ 3,30
gespritzt auf mit Soda 0,5l	€ 3,90
gespritzt auf mit Wasser 0,5l	€ 3,40

Apfelsaft 0,3l	€ 2,90
Apfelsaft 0,5l	€ 3,90
gespritzt auf mit Soda 0,3l	€ 2,60
gespritzt auf mit Soda 0,5l	€ 3,70
gespritzt auf mit Wasser 0,5l	€ 2,90

Soda 0,25l	€ 1,60
Soda 0,50l	€ 2,80
Soda Holunder 0,25L	€ 2,40
Soda Holunder 0,5L	€ 3,80
Soda Zitron 0,25L	€ 1,90
Soda Zitron 0,5L	€ 3,10

Red Bull 0,25l Original	€ 4,10
-----------------------------------	--------

Weine offen

Hauswein

1/8 weiß oder rot

€ 2,60

1/4 weiß oder rot

€ 5,20

Spritzer weiß oder rot

sauer 0,25l

€ 2,90

süß 0,25l

€ 3,10

Sommerspritzer mit Zitronenscheibe & Eiswürfel 0,375l

€ 3,40

APEROL Spritzer 0,25l

€ 4,70

VENEZIANO 10cl Prosecco, 4cl Aperol, Sodawasser

€ 4,70

HUGO 10cl Prosecco, Soda, Hollundersirup, Minze

€ 4,70

ROSES 4cl Lillet, Schweppes Wild Berry, Rosensirup, Beerenmischung

€ 4,70

Weissweine 1/8

GRÜNER VELTLINER

€ 3,60

Josef Dockner, Kremstal

„GRÜVE“ Grüner Veltliner

€ 5,10

Weingut Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois

PINOT GRIGIO

€ 3,80

Weingut Ca'Ernesto, Trento

LAMBRUSCO BIANCO

€ 2,90

Grasparossa da Castel Vetro

Roséwein 1/8

ROSÉ

€ 2,90

Weingut Markowitsch, Carnuntum

Rotweine 1/8

CHIANTI PREDELLA DOC

€ 4,80

C. Campagna Gello, Pontederra, Toskana

MONTEPULCIANO Predella

€ 4,80

Weingut Casa Demonte, Cossano Belbo

LAMBRUSCO ROSSO

€ 2,90

Grasparossa da Castel Vetro

Flaschenweine

WEISS

„GRÜVE“ Grüner Veltliner € 28,00
Weingut Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois

WELSCHRIESLING € 29,00
Weingut Hans Moser, Eisenstadt

RIESLING € 29,00
Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich

GEMISCHTER SATZ € 29,00
Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion

CHARDONNAY € 32,00
Weingut Gsellmann & Gsellmann, Gols

ROSÉ € 26,00
Weingut Markowitsch, Carnuntum

ROSÉ DE SAINT TROPEZ „Cuvée Cep Dór » € 32,00
Weingut Les Maîtres Vignerons de Saint Tropez, St. Tropez

ROT

SMALL HILL RED € 29,00
Weingut Leo Hillinger, Jois/Neusiedlersee

BEAUJOLAIS VILLAGES € 48,00
Weingut Georges Duboeuf, Romanèche-Thorins

NUITS SAINTS GEORGES VIEILLES VIGNES € 65,00
Domaine Alain Michelot, Cote d'or

SHIRAZ € 35,00
Weingut Rosemount Estate

BAROLO 2005 DOC € 85,00
Weingut PRUNOTTO - Antinori, Alba

BARBARESCO 2006 DOC € 85,00
Weingut PRUNOTTO - Antinori, Alba

SANTA CRISTINA 2008 € 28,00
Marchesi Antinori, Firenze

TORMARESCA 2010 € 39,00
Weingut Antinori, Castel del Monte, Firenze

RIOJA pueblo viejo € 28,00
Logrono, Calificada

KASTELLAN 2004 € 78,00
Weingut Schützenhof, Deutsch Schützen

BLAUFRÄNKISCH CLASSIC € 26,00
Weingut Reumann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

ST.LAURENT Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf, Thermenregion	€ 29,00
ARACHON TFXT 2009 Weingut Tement, Horitschon	€ 35,00
ST.LAURENT Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf, Thermenregion	€ 29,00
OPUS EXIMIUM Weingut Gesellmann, Deutschkreutz	€ 60,00
BELA REX 2006 Weingut Gesellmann, Deutschkreutz	€ 67,00
SCHLUMBERGER Privatkeller 2008 Cabernet Merlot Weingut Strehn, Gols, Neusiedlersee	€ 39,00
CUVÉE RED Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee	€ 29,00
CABERNET SAUVIGNON Classic Weingut Strehn, Gols, Neusiedlersee	€ 28,00
THOMAS LEHNER Zweigelt No 2 Weingut Strehn, Gols, Neusiedlersee	€ 30,00
HANNES REEH 2014 Merlot Weingut Reeh, Gols, Neusiedlersee	€ 29,00
SASSICAIA 2004 Bolgheri Sassicaia, Tenuta San Guido	€ 168,00
GRAND CRU CLASSÉ CHATEAU LYNCH BAGES 2001 Château Lynch Bages, Familie Cazes, Pauillac	€ 180,00
CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD PAULLAC 2004 Domaine Chateau Lafite Rothschild	€ 900,00

Prosecco, Sekt und Champagner

GIANNI KATTUS Spumante Prosecco 0,20l	€ 9,70
GIANNI KATTUS Spumante Prosecco 0,75l	€ 24,00
SCHLUMBERGER Sparkling Brut , 0,20l	€ 14,90
SCHLUMBERGER Sparkling Brut 0,75l	€ 36,00
MOET CHANDON Brut 0,75l	€ 95,00
MUMM 0,75l	€ 95,00
VEUVE CLIQUOT Brut 0,75l	€ 128,00
POMMERY Brut 0,75l	€ 128,00
GOSSET Grand Rosé 0,75l	€ 159,00
KRUG Grande Cuvee 0,75l	€ 379,00

Longdrinks

Cuba Libre 4cl Havana Club 7 J., Cola, Limetten	€ 8,80
Campari Orange 4cl Campari, Fl. Orangensaft 0,2l	€ 5,40
Vodka Bull rot 4cl roter Vodka, Dose Red Bull	€ 8,10
Vodka Bull weiß 4cl Absolut Vodka, Dose Red Bull	€ 8,10
Vodka Lemon 4cl Absolut Vodka, Fl. Bitter Lemon 0,2l	€ 8,10
Gin Tonic 4cl Beefeater Gin, Fl. Tonic Water 0,2l	€ 8,10
Malibu Orange 4cl Malibu, Fl. Orangensaft 0,2l	€ 7,40
Havana Cola 4cl Havana Club 3 J., Cola	€ 7,40
Jacky Cola 4cl Jack Daniels, Cola	€ 7,40

Spirituosen

SHOTS:

TEQUILA Silver & Gold	2cl	€ 2,90
RAMAZOTTI	2c	€ 2,90
JÄGERMEISTER	2cl	€ 2,90
ABSOLUT VODKA	2cl	€ 2,90
BEEFEATER GIN	4cl	€ 5,80
CHIVAS REGAL	4cl	€ 6,60
JACK DANIELS	4cl	€ 6,20
JAMESON	4cl	€ 6,40
REMY MARTIN	4cl	€ 6,40

FLASCHEN 0,7l:

ERISTOFF rot	€ 59,00
ABSOLUT VODKA	€ 59,00
HAVANNA 3J.	€ 79,00
JÄGERMEISTER	€ 79,00
BEEFEATER GIN	€ 85,00
JACK DANIELS	€ 98,00
HAVANNA 7J.	€115,00