

Herzlich willkommen im Kickers Clubrestaurant!

Entdecken Sie regionale Frische in unserer Küche,
wie unsere selbstgemachten Maultaschen, Spätzle mit dem Mehl der Mühle aus der
Region, Wildbret vom Senior Chef aus heimischer Jagd, Spargel vom Schmidener
Feld, Kartoffeln vom Filderbauern und Weine der Region.

Bei der Auswahl der Einkäufe achten wir auf Qualität und regionale Produzenten.

Verschiedene Raumangebote stehen Ihnen zur Verfügung: für große Festlichkeiten,
für kleinere Gruppen, den individuellen Tisch und den Stammtisch in Begegnung
mit der Kickers-Familie. Für Ihre individuelle Anfragen für Feste & Feiern
stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Unser Team freut sich schon jetzt darauf, Sie mit unseren Angeboten zu verwöhnen
und Ihre Wünschen zu erfüllen.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen
das Team vom Kickers Clubrestaurant.

APERITIFS

Himbeer-Spritz ⁶ mit Sekt, Limette & frischem Rosmarin	0,2 l	7,80 €
Mango-Spritz ⁶ mit Sekt, Limette & frischer Minze	0,2 l	7,80 €
Hugo Holunderblütensirup ⁴ mit Sekt ² , Soda, Limette + Minze	0,2 l	7,80 €
Mango-, Himbeer-Spritz & Hugo auf Wunsch alkoholfrei möglich		
Aperol Sprizz ^{1,2+6}	0,2 l	7,80 €
Martini bianco ²	5 cl	6,50 €
Sherry medium, dry ²	5 cl	6,50 €
Portwein ²	5 cl	6,50 €
Glas Kessler Sekt Cuvée brut ²	0,1 l	5,60 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) ²⁺⁸	0,1 l	3,90 €
Weingärtner Cleebrohn Güglingen		
Kir Royal ²	0,1 l	6,60 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	6,90 €

FLASCHEN

Muskateller Secco blanc Collegium Württemberg ²	0,75 l	35,00 €
Kessler Cuvée brut ²	0,75 l	36,50 €
Kessler Rosé Sekt extra dry ²	0,75 l	39,00 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut ²	0,75 l	43,80 €
Champagner TAITTINGER Brut Réserve ²	0,75 l	79,00 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) ²⁺⁸		
Weingärtner Cleebrohn Güglingen	0,75 l	25,70 €

 Vegan
 Laktosefrei
 Glutenfrei
 Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

VORSPEISEN

Roastbeefaufschnitt rosa mit Sauce Remoulade dazu kleines Salatbouquet Auf Wunsch mit Portion Röstkartoffeln <u>oder</u> Rösti	 16,70 € klein 14,70 € je 5,50 €
Karamellierter Ziegenkäsetaler auf feinem Kürbissalat	   14,80 € klein 12,80 €
6 Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken, dazu Toastbrot	9,80 €
Mildgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ⁴⁺⁸ an Salatbouquet ⁴ dazu Röstitaler	19,50 € klein 17,50 €

SUPPEN

Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch	 7,40 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Sahnetupfer	  7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	 6,90 €

SALATE

Bunter Salatteller⁴ mit Kartoffel-, Rohkost- & Blattsalaten	   10,80 € klein 8,80 €
---	---

Zum Salat empfehlen wir:

100g Zanderfilet & Kräuter-Schmand	8,80 €
100g Putenbruststreifen  	
mit gerösteten Pinien-, Sonnenblumen- & Kürbiskernen	7,90 €
100g cremiger Schafskäse, Oliven & rote Zwiebeln  	6,50 €
100g Argentinische Roastbeefstreifen vom Grill  	10,50 €

Zu unseren Salaten servieren wir auf Wunsch Brot, welches Gluten enthält.

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

FISCH

- | | | |
|--|---|-----------------------------------|
| <p>Variation mit Doraden- & Seeteufelfilets und Garnele
 dazu Ratatouillegemüse & Nudelbänder</p> |  | <p>30,50 €
 klein 26,50 €</p> |
| <p>Gedünstetes Fjord-Lachsfilet
 an Kokos-Currykraut-Schaum dazu Kürbisrisotto</p> |  | <p>27,50 €
 klein 24,50 €</p> |

VEGETARISCH

- | | | |
|--|---|-----------------------------------|
| <p>Kürbisrisotto mit Feta-Crumble an Kokos-Currykraut-Schaum</p> |   | <p>17,50 €
 klein 15,50 €</p> |
| <p>Gemüsemaultaschen
 mit Kürbissauce & karamellisierten Kürbiskernen</p> |  | <p>16,50 €
 klein 14,50 €</p> |
| <p>Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce dazu Nudelbänder</p> |  | <p>25,30 €
 klein 22,30 €</p> |

EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| <p>½ knusprige Ente aus dem Backofen an Orangensauce,
 mit Apfelblaukraut dazu Kartoffel- & Semmelknödel</p> | <p>28,90 €</p> | |
| <p>Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Dampfkartoffeln</p> | <p>16,40 €
 klein 13,40 €</p> | |
| <p>Hausgemachte Leberknödel geröstet mit Ei <u>oder</u> in der Brühe</p> |  | <p>10,80 €
 klein 8,80 €</p> |
| <p>Sauerbraten vom Hirschkalb
 mit Preiselbeerbirne an Steinpilzrahmsauce dazu Spätzle</p> | <p>29,70 €
 klein 26,70 €</p> | |
| <p>Spanferkelbraten aus dem Backofen
 mit buntem Markt-Gemüse & Kartoffelknödeln</p> |  | <p>25,50 €
 klein 22,50 €</p> |

 Vegan
 Laktosefrei
 Glutenfrei
 Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

KLASSIKER DIE NICHT NUR SCHWABEN ESSEN

Zarter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln 	32,50 €
an Trollingerjus dazu selbstgemachte Spätzle	klein 28,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln 	33,40 €
	klein 29,40 €
„Schwabenteller“ Schweinemedallions an Rahmsauce dazu Spätzle	21,50 €
	klein 18,50 €
Stuttgarter Filetspitzen von Rind & Schwein	21,60 €
mit Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	klein 18,60 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 	17,80 €
	klein 15,80 €
Putenbruststeaks „natur“ vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites	18,90 €
	klein 16,90 €
Allgäuer Käserahmspätzle 	11,40 €
mit geschmelzten Zwiebeln	klein 9,40 €
Opa Gustls selbstgemachte Maultaschen ¹³ 	10,70 €
in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze <u>oder</u> mit Ei geröstet	klein 8,70 €
Schwäbischer Linsenteller von Heckengäulinsen 	16,20 €
mit Speck ³⁺⁷ , 1 Paar Saiten ^{3,7+13} und selbstgemachten Spätzle	klein 14,20 €
Saure Kutteln ⁴ im Trollingersöble mit Bratkartoffeln  	16,10 €
	klein 14,10 €
Zu unseren Gerichten empfehlen wir:	
Gemischter Beilagensalat ⁴   	6,50 €
Kartoffelsalat ⁴   	6,50 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

 Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

ZUM VESPER

Wurstsalat ^{3,4,7+13} mit Zwiebelringen & Essiggurke ⁵ dazu Bauernbrot 	11,50 €
<u>Zum Wurstsalat empfehlen wir wahlweise:</u> Schwarzwurst, Emmentaler Käse	je 1,90 €
Portion Röstkartoffeln	5,50 €
Fleischkäse ^{3,7+13} vom Grill mit Bratenjus und Röstzwiebeln dazu Bauernbrot 	8,80 €
Portion Röstkartoffeln 	5,50 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bauernbrot 	28,80 €
1 Paar Saitenwürstchen ^{3,7+13} mit Senf, Meerrettich ⁴⁺⁸ und Bauernbrot	7,30 €

ETWAS SÜßES HINTERHER

 (Schoko, Erdbeer, Vanille, Walnuss, Alb-Joghurt) je Kugel	2,00 €
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	6,70 €
Apfelküchle mit Vanilleeis, Zimtzucker & Sahne	8,90 €
Nougat-Topfenknödel mit Vanilleeis & Zimtkirschen	8,60 €
Mandel-Crème brûlée & Aprikosensorbet 	9,80 €
Dessertvariation des Hauses Kleine Köstlichkeiten aus der süßen Küche	10,90 €
Himbeerbecher Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,90 €
Sorbetvariation 3 verschiedene hausgemachten Sorbets mit Früchten umlegt (Mango-Passionsfrucht, Himbeer, Zitrus, Erdbeer)   	8,70 €

KÜHLE GETRÄNKE

Eiskaffee Hochland Eiskaffee ⁹ , Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Eisschokolade Schokomilch mit Schokoladeneis und Sahne	6,90 €
Affogato 1 Kugel Vanilleeis & Espresso ⁹	4,80 €

KUCHEN UND TORTEN

1 Stück Kuchen		4,40 €
1 Stück Kuchen mit Sahne		5,10 €
1 Stück Kuchenschnitte		4,90 €
1 Stück Torte		4,90 €

 Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,4 l	0,2 l
Pepsi ^{1,9}	4,60 €	3,40 €
Pepsi ZERO ^{1,9,11,12}	4,60 €	3,40 €
Schwip Schwap Orange ^{1,4,12}	4,60 €	3,40 €
Schwip Schwap Spezi ^{1,4,9,12}	4,60 €	3,40 €
7 up ¹²	4,60 €	3,40 €
Holunderschorle (Holunderblütensirup ⁴ mit Sprudel)	4,60 €	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon ^{4,6}		3,90 €
Schweppes Tonic Water ⁶		3,90 €

ENSINGER MINERALWASSER

Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic	0,25 l	3,10 €
Ensinger Gourmet still ohne Kohlensäure	0,5 l	4,80 €
Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic	0,5 l	4,80 €
Ensinger Mineralwasser Gourmet medium	0,75 l	6,80 €

EISVOGEL / MAYER SAFT & CO

	0,4 l	0,2 l
Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle, Johannisbeer-Nektarschorle, Apfel-Mango-Fruchtsaftschorle	4,60 €	3,40 €
	0,4 l	0,2 l
Stuttgarter Apfeldirektsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Apfel-Mango-Fruchtsaftgetränk	5,70 €	3,70 €

BIERE

Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,3 l	4,10 €
Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,4 l	5,20 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass	0,3 l	4,00 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass	0,5 l	5,30 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	4,00 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,5 l	5,30 €
Sanwald Kristallweizen	0,5 l	5,30 €
Schwabenbräu Freibier Naturtrüb Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
Dinkelacker alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00 €
Radler ¹²	0,3 l	4,00 €
Radler ¹²	0,5 l	5,30 €
Sanwald Sportweizen alkoholfrei	0,5 l	5,30 €



An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

OFFENE WEIßWEINE

Pinot Grigio ²	0,2 l	7,50 €
delle Venezie, DOC, Corte Giara		
Weißburgunder ²	0,2 l	6,50 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Untertürkheimer Riesling vom Fass ²	0,25 l	6,00 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Cleebronner Michaelsberg Riesling mit Silvaner ²	0,25 l	5,50 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Riesling vom Fass ²	0,25 l	5,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
Weißweinschorle vom QbA Fass-Wein ²	0,25 l	4,80 €

OFFENE ROSÉWEINE

Muskat-Trollinger Rosé ^{* 2}	0,2 l	6,90 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Rosé vom Fass ²	0,25 l	5,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
Roséschorle vom QbA Fass-Wein ²	0,25 l	4,80 €

OFFENE ROTWEINE

Zweigeltrebe ²	0,2 l	7,60 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
Ansisa Barbera d'Alba ²	0,2 l	7,70 €
DOC, Barolo Italia		
Untertürkheimer Trollinger vom Fass ²	0,25 l	6,00 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger ²	0,25 l	5,50 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger ²	0,25 l	5,50 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Rotweinschorle vom QbA-Wein ²	0,25 l	4,80 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2022er Riesling Kabinett Pfeffer ²	0,75 l	28,50 €
QbA, Weingut Karl Haidle		
2023er Winterbacher Riesling trocken ²	0,75 l	26,50 €
QbA, Weingut Jürgen Ellwanger		
2023er Weißburgunder Edition Württemberg ²	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
2023er „Hand in Hand“ Grauburgunder ²	0,75 l	32,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
2023er Chardonnay Quarzit ²	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Weinkontor Pflüger		
2023er Bentz Weißweincuvée ²	0,75 l	28,60 €
Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger		

ITALIEN

2023er Pinot Grigio ²	0,75 l	28,10 €
delle Venezie, DOC, Corte Giara		

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2023er Bentz Roséweincuvée ²	0,75 l	27,10 €
trocken, QbA, VDP Weingut Aldinger		
2023er Muskat-Trollinger Rosé * ²	0,75 l	25,80 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		

ROTWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2023er Fellbacher Trollinger „Alte Reben“ ²	0,75 l	32,00 €
trocken, QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Aldinger		
2023er Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger ²	0,75 l	26,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
2022er Zweigeltrebe ²	0,75 l	28,30 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
2023er Lemberger 289 N.N. ²	0,75 l	26,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

2022er „Hand in Hand“ Spätburgunder ²	0,75 l	37,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
2021er NICO Cuveé Rot ²	0,75 l	29,70 €
Lemberger, Regent, Cabernet Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		

ITALIEN

2019er Chianti Classico Riserva ²	0,75 l	39,50 €
DOCG, Famiglia Zingarelli		
2022er Ansisa Barbera d'Alba ²	0,75 l	28,80 €
DOC, Barolo Italia		

WARME GETRÄNKE

„Heisse Inge“ mit Holunderblüten-Ingwersirup		3,50 €
Glas Tee vom Teefachgeschäft Tee Gschwendner		3,50 €
(Schwarzer Tee, Gourmet-Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Ingwer-Kräutertee, Grüner Tee)		
Tasse Hochland Kaffee ⁹, Tasse Kaffee entkoffeiniert		3,10 €
Kännchen Hochland Kaffee ⁹, Kännchen Kaffee entkoffeiniert		6,20 €
Hochland Espresso ⁹		2,80 €
Hochland Espresso doppelt ⁹		3,80 €
Hochland Espresso Macchiato ⁹		3,30 €
Hochland Milchkaffee ⁹, Hochland Latte Macchiato ⁹		4,00 €
Hochland Cappuccino mit Milchschaum ⁹		4,00 €
Hochland Cappuccino mit Sahne ⁹		4,70 €
Tasse heiße Schokolade		4,00 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne		4,70 €
Glas Wengerter Glühwein (nur im Winter) ²	0,25 l	5,20 €



An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

KLARE BRÄNDE UND LIKÖRE

Tresterbrand im Barrique gereift (Trester vom Weingut Aldinger)	2 cl	4,50 €
Williamine Morand	2 cl	7,00 €
Williams Christ Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Quitte Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Hausbrand Gustls Obstler	2 cl	3,90 €
Mirabelle Beilharz	2 cl	3,90 €
Kirschwasser Beilharz	2 cl	3,90 €
Himbeergeist Beilharz	2 cl	3,90 €
Alter Pflümlebrand Beilharz	2 cl	3,90 €
Calvados Pays d´Auge Dauphine	2 cl	3,90 €
Frangelico (Haselnuss-Likör)	2 cl	3,90 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,90 €
Ouzo 12	2 cl	3,90 €
Wodka Three Sixty	2 cl	3,90 €
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	3,90 €
Baileys ^{1,9}	4 cl	4,50 €
Amaretto, Eierlikör	2 cl	3,90 €
KRÄUTER		
Opa Gustel´s Magenstreichler	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	4,20 €
Ramazotti	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
WEINBRÄNDE		
Asbach Uralt	2 cl	4,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	7,00 €
WHISK(E)Y		
Chivas Regal	2 cl	6,00 €
Jack Daniels	2 cl	5,00 €
Johnnie Walker	2 cl	5,00 €



An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)