

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 Wünsche 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 Cleebronn Göglingen		
Kir Royal ²	0,1 l	6,60 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	6,90 €

FLASCHEN

Muskateller Secco blanc Collegium Wirtemberg 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 Cleebronn Göglingen	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

Ackersalat⁴ mit gebratenem Speck³⁺⁷ feinen Zwiebelchen & Croûtons		11,20 € klein 9,20 €
Karamellisierte Ziegenkäsetaler auf Rote Bete-Carpaccio an Balsamicodressing	  	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

Rindergulaschsuppe mit Paprika, Wurzelgemüse & Kartoffeln, dazu Brot		8,90 €
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch		7,40 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		6,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Sahnetupfer	 	7,50 €

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

An jedem Freitag im Februar
gibt es „Miesmuscheln satt“ pro Person 19,90 €.
Wir bitten um Voranmeldung!

Zanderfilet auf der Haut gebraten		30,90€
an Velouté dazu Kartoffel-Lauchgratin		klein 27,90 €
Gedünstetes Fjord-Lachsfilet		28,80 €
an Petersilienschaum & Rote Bete-Ristotto		klein 25,80 €

VEGETARISCH

Rote Bete-Ristotto mit Feta-Crumble an Petersilienschaum	 	17,80 €
		klein 15,80 €
Spinatknödel mit Waldpilzrahmsauce		16,40 €
		klein 14,40 €
Getreide-Gemüsetaler mit Velouté & Kartoffel-Lauchgratin		15,90 €
		klein 13,90 €

EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF







Tafelspitz vom Weiderind		26,80 €
mit Meerrettichsauce, Wirsinggemüse & Kartoffeln		klein 23,80 €
Gebratene Gänseleber an Preiselbeersauce mit Kartoffelkräpfen		23,20 €
		klein 20,20 €
Omas Eingemachtes Kalbfleisch mit Gemüsestreifen & Bandnudeln		28,50 €
		klein 25,50 €
Hirschgulasch aus dem Spreewald	 	24,90 €
mit Preiselbeerbirne, dazu Speck-Rosenkohl & Kartoffelknödel		klein 21,90 €
Schlachtplatte mit Kesselfleisch, Leber- & Griebenwürstchen		18,70 €
dazu Filder-Sauerkraut & Kartoffelpüree		klein 16,70 €
Filderkrautrouladen mit Speck-Zwiebelsauce & Dampfkartoffeln		15,50 €

 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	23,60 €
mit Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	klein 20,60 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 	17,80 €
	klein 15,80 €
Putenbruststeaks „natur“ vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites	19,90 €
	klein 17,90 €
Allgäuer Käserahmspätzle 	11,90 €
mit geschmelzten Zwiebeln	klein 9,90 €
Opa Gustls selbstgemachte Maultaschen ¹³ 	10,90 €
in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze <u>oder</u> mit Ei geröstet	klein 8,90 €
Schwäbischer Linsenteller von Heckengäulinsen 	16,50 €
mit Speck ³⁺⁷ , 1 Paar Saiten ^{3,7+13} und selbstgemachten Spätzle	klein 14,50 €
Saure Kutteln ⁴ im Trollingersößle mit Bratkartoffeln  	16,50 €
	klein 14,50 €

Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

Gemischter Beilagensalat ⁴   	6,80 €
Kartoffelsalat ⁴   	6,80 €

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 €
Milchreis mit Zimt & Zucker dazu Blutorangensorbet	6,90 €
Dessertvariation des Hauses Überraschung aus der süßen Küche	10,90 €
Himbeerbecher Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	8,90 €
Sorbetvariation 3 verschiedene hausgemachten Sorbets mit Früchten umlegt (Quitte, Mango-Passionsfrucht, Himbeer, Blutorange, Zwetschge)   	8,70 €

KÜHLE GETRÄNKE

Eiskaffee Explorer Kaffee ⁹ , Vanilleeis und Sahne	7,70 €
Eisschokolade Schokomilch mit Schokoladeneis und Sahne	7,70 €
Affogato 1 Kugel Vanilleeis & Espresso ⁹ No.1	4,90 €

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 €

BÄCKER
Schill

 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

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

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 €

 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)

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 Pfeffer²	0,75 l	28,50 €
QbA, Weingut Karl Haidle		
2023er Winterbacher Riesling trocken²	0,75 l	26,50 €
QbA, Weingut Jürgen Ellwanger		
2023er Weißburgunder Edition Württemberg²	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
2023er „Hand in Hand“ Grauburgunder²	0,75 l	32,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
2023er Chardonnay Quarzit²	0,75 l	28,50 €
trocken, QbA, Weinkontor Pflüger		
2023er Bentz Weißweincuvée²	0,75 l	28,60 €
Gutsabfüllung VDP, Weingut Aldinger		

ITALIEN

2023er Pinot Grigio²	0,75 l	28,10 €
delle Venezie, DOC, Corte Giara		

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

2023er Bentz Roséweincuvée²	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 Lemberger²	0,75 l	26,50 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
2022er Zweigeltrebe²	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		

WARMER GETRÄNKE

Explorer Coffee | Kaffeerösterei Schubert

Tasse Schümli Kaffee ⁹ , Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,50 €
Große Tasse Schümli Kaffee ⁹ , Große Tasse Kaffee entkoffeiniert	6,00 €
Espresso ⁹ No.1	2,90 €
Espresso ⁹ No.1 doppelt	3,90 €
Espresso ⁹ No.1 Macchiato	3,30 €
Milchkaffee ⁹ , Latte Macchiato ⁹	4,20 €
Cappuccino mit Milchschaum ⁹	4,20 €
Cappuccino mit Sahne ⁹	4,70 €



EXPLORER
coffee

Tasse heiße Schokolade	4,20 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	4,70 €

„Heisse Inge“ mit Holunderblüten-Ingwersirup	3,80 €
----------------------------------------------	--------

Glas Tee vom Teefachgeschäft Tee Gschwendner	3,80 €
(Schwarzer Tee, Gourmet-Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Ingwer-Kräutertee, Grüner Tee)	

Glas Wengerter Glühwein (nur im Winter) ²	0,25 l	5,50 €
-------------------------------------------------------------	--------	--------

 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)

KLARE BRÄNDE UND LIKÖRE

Gold- Willi Emil Scheibel	2 cl	5,50 €
Edle Himbeere Emil Scheibel	2 cl	5,50 €
Tresterbrand im Barrique gereift (Trester vom Weingut Aldinger)	2 cl	4,50 €
Alter Pflümlebrand Beilharz	2 cl	4,50 €
Hausbrand Gustls Obstler	2 cl	4,50 €
Williams Christ Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Quitte Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Mirabelle Beilharz	2 cl	4,50 €
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	2 cl	3,90 €
Eierlikör	2 cl	3,90 €

KRÄUTER

Opa Gustel's Magenstreichler	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	4,20 €
Ramazzotti	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 €

 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)