

Feine Drinks

NY SOUR	14,-
Bourbon, Biersirup, Zitronensaft, Rotwein	
SBAGLIATO	14,-
Roter Wermut, Campari, Schaumwein	
COSMO	14,-
Wodka, Cointreau, Cranberry	
GIN BASIL SMASH	14,-
Gin, Basilikum Cordial	
RHUBARBIE	14,-
Vodka, Rhabarber, Holunder	
BETA-K	14,-
Tequila, Karotten, Frangelico	
GUAVA JUICE	14,-
Rum, Ananas, Guave	
APRICOT LANE	14,-
Gin, Aprikose, Aperol	
SPRING FIELDS	14,-
Vodka, Erdbeere, Green Chartreuse	

Offene Weine

o,11	Pet Nat „Ordinaire“ Pinot Noir Claus Preisinger, Burgenland, 2021	9,-
	weiße Cuveé „Giesinger Berg“ -m- Preisinger, Burgenland, 2022	9,-
	Chardonnay & Welsch „T0“ Velich, Burgenland, 2020	8,-
	Welschriesling Velich, Burgenland, 2022	8,-
	Pinot Noir Becker, Pfalz, 2019	7,-
	Lagrein Kloster Muri, Südtirol, 2022	
o,331	Kellerbier vom Fass Orca Brau, Nürnberg	6,-
	Tillmann Hell alkoholfreies Pils Spezi	5,- 5,- 5,-
o,75l	Adelholzener Wasser Karaffe Leitungswasser	5,- 3,-

Die angegebenen Preise sind Endpreis inkl. gesetzlicher MwSt.
Cash & EC & Visa & Mastercard

Feine Drinks

NY SOUR	14,-
Bourbon, Biersirup, Zitronensaft, Rotwein	
SBAGLIATO	14,-
Roter Wermut, Campari, Schaumwein	
COSMO	14,-
Wodka, Cointreau, Cranberry	
GIN BASIL SMASH	14,-
Gin, Basilikum Cordial	
RHUBARBIE	14,-
Vodka, Rhabarber, Holunder	
BETA-K	14,-
Tequila, Karotten, Frangelico	
GUAVA JUICE	14,-
Rum, Ananas, Guave	
APRICOT LANE	14,-
Gin, Aprikose, Aperol	
SPRING FIELDS	14,-
Vodka, Erdbeere, Green Chartreuse	

Offene Weine

o,11	Pet Nat „Ordinaire“ Pinot Noir Claus Preisinger, Burgenland, 2021	9,-
	weiße Cuveé „Giesinger Berg“ -m- Preisinger, Burgenland, 2022	9,-
	Chardonnay & Welsch „T0“ Velich, Burgenland, 2020	8,-
	Welschriesling Velich, Burgenland, 2022	8,-
	Pinot Noir Becker, Pfalz, 2019	7,-
	Lagrein Kloster Muri, Südtirol, 2022	
o,331	Kellerbier vom Fass Orca Brau, Nürnberg	6,-
	Tillmann Hell alkoholfreies Pils Spezi	5,- 5,- 5,-
o,75l	Adelholzener Wasser Karaffe Leitungswasser	5,- 3,-

Die angegebenen Preise sind Endpreis inkl. gesetzlicher MwSt.
Cash & EC & Visa & Mastercard

Donnerstag & Freitag

Antipasti

Sashimi von der Seeforelle 19,-
lauwarmer Zitrusud, Radi-Gewächse, Ingwer

Caprese 14,-
Münchner Burrata, Bittersalate &
Hollundervinaigrette

Smørrebrød

Lokalbäckerei Brotzeit Bauernbrot

Beef Tatar 18,-
Miso Sauce Tatar, gebeiztes Eigelb,
Kartoffel

Renkenmatjes vom Starnberger See 18,-
Hausfrauencreme mit Apfel & Zwifi

Baba Ganoush 15,-
Aubergine geröstet, roh mariniertes
Zucchini, Paprika vom Grill

Stracciatella 15,-
Cremiger Mozzarella, grüner & weißer Spargel

„Grilled Sandos“

Reubensandwich 20,-
Spitzkraut, Rinderpfefferpastrami, Cream
Cheese & Zitronenbutter

Grilled Cheese 18,-
Bergkäse, geschmorte karamellisierte Zwiebel

Sweets

Tartlette 9,-
frische Erdbeeren, Creme Patisserie,
Zitronenthymian-Meringue

Unverträglichkeiten?

Gerne halten wir die Informationen über
Allergene auch schriftlich bereit.

Donnerstag & Freitag

Antipasti

Sashimi von der Seeforelle 19,-
lauwarmer Zitrusud, Radi-Gewächse, Ingwer

Caprese 14,-
Münchner Burrata, Bittersalate &
Hollundervinaigrette

Smørrebrød

Lokalbäckerei Brotzeit Bauernbrot

Beef Tatar 18,-
Miso Sauce Tatar, gebeiztes Eigelb, Kartoffel

Renkenmatjes vom Starnberger See 18,-
Hausfrauencreme mit Apfel & Zwifi

Baba Ganoush 15,-
Aubergine geröstet, roh mariniertes
Zucchini, Paprika vom Grill

Stracciatella 15,-
Cremiger Mozzarella, grüner & weißer Spargel

„Grilled Sandos“

Reubensandwich 20,-
Spitzkraut, Rinderpfefferpastrami, Cream
Cheese & Zitronenbutter

Grilled Cheese 18,-
Bergkäse, geschmorte karamellisierte Zwiebel

Sweets

Tartlette 9,-
frischen Erdbeeren, Creme Patisserie,
Zitronenthymian-Meringue

„Unverträglichkeiten?“

Gerne halten wir die Informationen über
Allergene auch schriftlich bereit.