

GETRÄNKEKARTE

OFFENE WEINE

Weinschorle weiß/rot ^l	€ 5,0
Grüner Veltliner QW, Stadler, Weinviertel ^l trocken, fruchtig, leicht 0,1l/0,2l /0,75l	€ 5,5/10,0 € 36,0
Riesling QW, Johannishof, Rheingau ^l trocken, gradlinig, feine Mineralität 0,1l/0,2l /0,75l	€ 6,0/11,5 € 43,0
Grauer Burgunder VDP, S. Rheinland-Pfalz ^l süffig, würzig, Edeltank 0,1l/0,2l /0,75l	€ 5,6/10,6 € 38,0
Eins-Zwei-Zero Riesling alkoholfrei J. Leitz ^l fruchtig, erfrischend, aromatisch 0,1l/0,2l /0,75l	€ 5,9/11,6 € 40,0
Zweigelt QW Franz Prechtel, Weinviertel ^l fruchtig, leicht, unkompliziert 0,1l/0,2l /0,75l	€ 5,8/10,6 € 39,0
Primitivo Vignanova IGP, Mocavero, Apulien ^l fruchtig, leicht, unkompliziert 0,1l/0,2l /0,75l	€ 4,8/9,6 € 36,0

SCHAUMWEINE

Prosecco Solicum Cuvee Spumante di Vald. ^l leicht, aromatisch, erfrischend 0,1l/0,2l /0,75l	€ 5,8/10,8 € 42,0
Sauvion Rosé Cremant de Loire Brut ^l frisch, feinperlig, fruchtig 0,1l/0,2l /0,75l	€ 7,0/13,5 € 45,0
Sparkling Riesling Leitz (alkoholfrei) ^l fruchtig, erfrischend 0,1l/0,2l /0,75l	€ 5,8/11,0 € 36,00

Allergene im Wein

Wein enthält Sulfite.

Laut der EU-Durchführungsverordnung vom Juli 2012 ist dies ab einem Grenzwert von 10 mg/l (zum Zeitpunkt der Abfüllung) kennzeichnungspflichtig. Die Schwefelung, also die Zugabe von Sulfiten ist eine traditionelle antimikrobielle und antioxidative Maßnahme zur Haltbarmachung von Wein. Allerdings entstehen bereits bei der alkoholischen Gärung Sulfite. Das bedeutet, dass auch Weine, die nicht geschwefelt wurden, Sulfite zwischen 10 und 20 mg/l enthalten und entsprechend gekennzeichnet werden.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Saftschorle: Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Ingwer, Johannisbeere ^{3, 5}	0,2 l	€ 2,9
	0,4 l	€ 4,6
Wolfra-Säfte: Apfel-, Orangen-, Traubensaft weiß ^{3, 5}	0,2 l	€ 3,9
	0,2 l	€ 3,9
Paulaner Spezi vom Fass ^{2, 3, 5, 11}	0,4 l	€ 3,9
Pali Zitronenlimonade ^{3, 5}	0,4 l	€ 3,9
Fritz-Kola/ super zero ^{2, 3, 5, 11}	0,3 l	€ 3,9
ChariTea Green/Mate	0,5 l	€ 5,0

WASSER

Adelholzener classic oder naturell	0,2 l	€ 2,5
	0,5 l	€ 4,2
	0,75 l	€ 6,5

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	€ 2,6
Espresso Macchiato ¹¹	€ 3,0
Doppelter Espresso ¹¹	€ 4,2
Tasse Kaffee ¹¹	€ 3,2
Cappuccino ^{11, 9}	€ 3,8
Latte Macchiato ^{11, 9}	€ 4,5
Darjeeling, Grüntee, Pfefferminze, Alpenkräuter, Waldbeere (alle Bio)	€ 3,5
Heiße Schokolade ^{11, 9}	€ 5,0
Heiße Inge	€ 4,5
Heißes Wasser	€ 1,5

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit Azul Café Cerro Verde (Fairtrade, Bio) und Berchtesgadener Berg- und Alpenmilch zubereitet.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

BIER

Tegernseer Hell vom Fass ^a	0,25 l	€ 3,0
	0,5 l	€ 5,0
Lammsbräu alkoholfrei ^a	0,33 l	€ 4,5
Hopf Helle Weiße vom Fass ^a	0,5 l	€ 5,0
Alkoholfreie Weiße ^a	0,5 l	€ 5,0
Radler hell ^a	0,5 l	€ 5,0

GIN

Monkey 47	2 cl	€ 4,5
Gin Mare	2 cl	€ 4,5
Hendrick's	2 cl	€ 4,5
Tanqueray Ten	2 cl	€ 4,5

CONVIVA LONGDRINKS

Monkey 47 ¹⁰ (Orangenzeste, Fever Tree Indian Tonic Water)	0,2 l	€ 9,5
Gin Mare ¹⁰ (Rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic Water)	0,2 l	€ 9,5
Hendrick's ¹⁰ (Gurke, Fever Tree Indian Tonic Water)	0,2 l	€ 9,5
Tanqueray Ten ¹⁰ (Zitronenzeste, Fever Tree Indian Tonic Water)	0,2 l	€ 9,5

APERITIF/DIGESTIF

Aperol Spritz ²	0,2 l	€ 8,5
Limoncello Spritz ²	0,2 l	€ 8,5
Inge-Spritz	0,2 l	€ 8,5
Campari Soda oder Orange ²	0,2 l	€ 8,5
Averna ²	2 cl	€ 4,5
Ramazotti ²	2 cl	€ 4,5
Limoncello ²	2 cl	€ 4,5

Nr. mit Konservierungsstoffen
 Nr. 2 mit Farbstoff
 Nr. 3 mit Antioxidationsmitteln
 Nr. 4 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)

Nr. 5 mit Süßungsmitteln
 Nr. 10 chininhaltig
 Nr. 11 koffeinhaltig
 a glutenhaltiges Getreide
 g milch