

# BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE ANGEBOTSTAGE



Montag: Schnitzeltag

Dienstag: Spareribs-Tag

Mittwoch: Fischtag  
(10% auf alle Fischgerichte)

Donnerstag: Steaktag  
(10% auf alle Steakgerichte)



**DIENSTAG**



**MONTAG**



**DONNERSTAG**



**MITTWOCH**

## APERITIFS

Aperol Spritz oder Limoncello Spritz	0,2 l	6,50
Aperol Orange	0,2 l	6,50
Martini Bianco, Rosso	5 cl	4,90
Sherry Sandemann Medium, Dry	5 cl	3,90
Hugo	0,2 l	6,50
Campari <sup>1</sup> Orange	4 cl	4,90
El Toros Port Cocktail	0,2 l	8,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,90
Kir Royal trockener Sekt mit Creme de Cassis	0,1 l	5,50
Glas Sekt	0,1 l	4,90
Glas Prosecco	0,1 l	4,90

## VORSPEISEN

126	<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Salatnest, Parmesan und Balsamico-Crème, dazu Toast	12,90
127	<b>Tomaten &amp; Mozzarella</b> mit Rucola, Balsamico und Toast	8,50
128	<b>Scampi „Latino“</b> Scampi in Weißweinsauce mit Weißbrot	13,50
129	<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Toast und Butter	8,90
130	<b>Antipasti Platte „El Toro“</b>	11,50
131	<b>Weinbergschnecken</b> in Kräuterbutter* mit Toast	10,50
132	<b>Vitello Tonnato</b> Kalbsfleisch mit Thunfischpaste und Kapern auf Rucola	12,50
133	<b>Bruschetta</b>	8,50
134	<b>Krabben-Cocktail<sup>2</sup></b> mit Butter und Toast	11,50
136	<b>Frisch geräuchertes Lachsfilet<sup>12</sup></b> mit Butter und Toast	10,90

\* Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine.

## AUS DEM SUPPENTOPF

137	<b>Rindfleischsuppe</b>	5,50
138	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehaube	4,50
140	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	5,50
141	<b>Französische Zwiebelsuppe<sup>4</sup></b>	5,50

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

## FÜR SENIOREN UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER

150	<b>Schweinemedallions » Gärtnerin «</b>	150 g	17,50
	Schweinefilet vom Grill, Grillgemüse und Kroketten		
151	<b>Kalbsfiletspitzen in Rahmsauce</b>	150 g	18,50
	mit frischen Champignons und Butterreis		
152	<b>Filetsteak » Senior «</b>	150 g	20,50
	mit grüner Pfeffersauce, dazu Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln		
153	<b>Putenmedallions vom Grill</b>	150 g	15,50
	mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise		
154	<b>Lachs-Filet<sup>12</sup> vom Grill</b>	150 g	16,50
	mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise		
155	<b>Birnen-Medallions</b>	150 g	17,50
	2 Schweine-Medallions mit Birnen und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Brokkoli und Pommes frites		
156	<b>Kalbsfilet - Medallions</b>	150 g	18,50
	2 Kalbsmedallions mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise und Butterreis		
157	<b>Lammfilet » Senior «</b>	150 g	19,90
	mit Knoblauch in Olivenöl, dazu frisches Grillgemüse und Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln		
158	<b>Rinderfiletspitzen » Züricher Art «</b>	150 g	17,50
	mit Pfifferlingen und Pfannengemüse in Bratensauce, dazu Kroketten		

Zu diesen Gerichten gehört **ein Salat vom Salatbuffet**.

## SALATE UND VEGETARISCHES

275	<b>Salatteller vom Salatbuffet</b>		5,50
276	<b>Salatteller mit Putenbruststreifen</b>		14,50
	verschiedene Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Joghurtdressing		
277	<b>Salatteller » El Toro «</b>		16,50
	bunte Salatmischung mit Rindfleischstreifen, dazu Joghurtdressing und Brot		
278	<b>Gemüse-Platte</b>		13,50
	Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten, Butterreis und Salzkartoffeln, ohne Salat		
279	<b>Salatteller mit Garnelen</b>		15,50
	bunte Salatmischung mit Garnelen und Cocktaildressing, dazu Brot		
280	<b>Spaghetti » Mediterran «</b>		17,50
	mit verschiedenen Gemüsen in Olivenöl		
281	<b>Gnocchi » 4 Käse «</b>		17,50
	mit Gouda, Mozzarella, Gorgonzola und Frischkäse		



# SUPERSTEAKS

## VOM HOLZKOHLENGRILL



Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Holzkohlegrill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Argentinien gezüchtet werden.

### Wie sollen wir Ihr Steak braten ?

- **English**/blutig gebraten • **Medium**/rosa gebraten • **Well done**/ganz durchgebraten

### Argentinisches Hüftsteak

- Bife de Cuadril

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluff geschnittenes Steak

160	<b>klein</b> - pequeno	200 g	<b>20,50</b>
161	<b>groß</b> - grande	300 g	<b>25,50</b>
180	<b>XXL</b>	500 g	<b>43,00</b>

### Argentinisches Rumpsteak

- Bife de Chorizo

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit eigenem Fettrand gebraten. So bleibt der saftige Fleischgeschmack erhalten.

162	<b>klein</b> - pequeno	200 g	<b>23,50</b>
163	<b>groß</b> - grande	300 g	<b>28,50</b>
191	<b>XXL</b>	500 g	<b>49,50</b>

### Argentinisches Entrecôte

- Bife de Ancho

auch Rib-Eye-Steak genannt, mit einem Fettaußen im Inneren

164	<b>klein, pequeno</b>	200 g	<b>24,50</b>
165	<b>groß, grande</b>	300 g	<b>29,90</b>
198	<b>XXL</b>	500 g	<b>54,50</b>

### Argentinisches Filetsteak

- Bife de Lomo

Ein zartes Stück vom Rind mit wenig Fett

166	<b>klein, pequeno</b>	200 g	<b>28,50</b>
167	<b>groß, grande</b>	300 g	<b>35,90</b>
213	<b>XXL</b>	500 g	<b>62,00</b>

Zu jedem Steak gehört **ein** Salat vom Salatbuffet und eine Beilage nach Wahl, z.B. Folienkartoffel, Süßkartoffelpommes, Pommes frites, Röstkartoffeln mit Speck<sup>13</sup> und Zwiebeln oder Reis.

## STEAK-SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL

172	<b>Zwiebel-Steak</b>	200 g	<b>21,50</b>
	Hüftsteak mit Röstzwiebeln, dazu Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln		
173	<b>Champignonsteak</b>	200 g	<b>21,50</b>
	Hüftsteak mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten		
174	<b>Knoblauchsteak</b>	200 g	<b>23,50</b>
	Rumpsteak in Knoblauchsauce mit Grillgemüse und Pommes frites		

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL



- |     |  |       |       |
|-----|--|-------|-------|
| 178 | <b>Rumpsteak » Feinschmecker-Art «</b><br>überbacken mit Zigeunersauce und Gouda-Käse <sup>1</sup> ,<br>dazu Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln   | 200 g | 23,90 |
| 179 | <b>Pfeffersteak » Madagaskar «</b><br>Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, dazu Folienkartoffel   | 200 g | 23,50 |
| 181 | <b>Rumpsteak nach Art des Hauses</b><br>mit Pfifferlingen, Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln, dazu Folienkartoffel  | 200 g | 24,90 |
| 182 | <b>Filetsteak » American «</b><br>mit Spiegelei, Grillgemüse und Folienkartoffel   | 200 g | 29,50 |
| 183 | <b>Pfeffersteak » Café de Paris «</b><br>Filetsteak in einer herzhaften Pfeffer-Sauce mit Kroketten  | 200 g | 28,50 |
| 185 | <b>Scampi-Steak</b><br>Filetsteak ca. 150 g mit vier Scampi,<br>dazu Grillgemüse, Kroketten und Knoblauchsauce   |       | 30,50 |
| 186 | <b>Filet-Teller » El Toro «</b><br>3 kleine Rinderfilets überbacken mit Gouda-Käse <sup>1</sup> und Sauce Béarnaise,<br>mit frischen Champignons, dazu Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln | 200 g | 27,50 |
| 187 | <b>Tournedos » Pfifferlinge «</b><br>2 Rinderfilets mit Pfifferlingen, Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln,<br>dazu Grillgemüse und Kroketten   | 200 g | 29,50 |
| 188 | <b>Trilogie » Argentina «</b><br>3 verschiedene Rindersteaks mit Süßkartoffelpommes,<br>Grillgemüse und Sourcream  | 220 g | 27,50 |

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.



## PUTENSPEZIALITÄTEN

- |     |   |       |       |
|-----|---|-------|-------|
| 190 | <b>Putengeschnetzeltes</b>                          |       | 17,90 |
|     | in einer feinen Champignonrahmsauce, dazu Kroketten |       |       |
| 197 | <b>Putensteak » Hawaii «</b>                        | 200 g | 19,50 |
|     | mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Butterreis   |       |       |

## FÜR MEHRERE PERSONEN

- |     |  |  |       |
|-----|--|--|-------|
| 192 | <b>Chateaubriand, für 2 Personen</b>   |  | 64,00 |
|     | ca. 500g Rinderfilet, reichlich garniert mit Grillgemüse, dazu Pommes frites und Sauce Bèarnaise   |  |       |
|     | <b>Gourmand-Platte</b>   |  |       |
|     | Rindersteak, Schweinerückensteak, Schnitzel „Wiener Art“, Hacksteak, mit paniertem Gouda-Käse <sup>1</sup> , Djuwetschreis, Pommes frites, und pikanter Zigeuner-Sauce |  |       |
| 193 | <b>für 2 Personen</b>  |  | 42,00 |
| 194 | <b>für 4 Personen</b>  |  | 78,00 |
|     | <b>Spezial-Steak-Platte</b>  |  |       |
|     | verschiedene Steaks vom Rind, Kalb und Schwein, gegrillt, mit frischem Grillgemüse, dazu Sauce Bèarnaise und Pommes frites   |  |       |
| 195 | <b>für 2 Personen</b>  |  | 48,00 |
| 196 | <b>für 4 Personen</b>  |  | 92,00 |

## VOM KALB

Wir servieren Ihnen Fleisch von Kälbern, die in artgerechter Gruppenhaltung und unter der Kontrolle des Deutschen Lebensmittelgesetzes aufwachsen.

- |     |   |  |       |
|-----|---|--|-------|
| 200 | <b>Wiener-Schnitzel</b> mit Pommes frites   |  | 19,50 |
| 202 | <b>Cordon Bleu</b> Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> paniert (Wiener Art), mit Pommes frites |  | 19,90 |
| 205 | <b>Kalbsrückensteak</b>   |  | 24,50 |
|     | mit frischen Champignons, Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln und Sauce Bèarnaise                                     |  |       |
| 206 | <b>Kalbsleber vom Grill</b>   |  | 18,90 |
|     | mit Djuwetschreis und Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln   |  |       |

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## VOM SCHWEIN

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 210 | <b>Champignon-Schnitzel</b>   | 14,90 |
|     | paniert, mit Champignon-Rahmsauce und Butterreis  |       |
| 211 | <b>Zigeuner-Schnitzel</b>   | 14,90 |
|     | paniert, mit pikanter Zigeunersauce und Kroketten                                       |       |
| 212 | <b>Jäger-Schnitzel</b>  | 14,90 |
|     | paniert, dazu Jägersauce mit Speck <sup>13</sup> und Pommes frites                      |       |
| 214 | <b>Schweinefilet » Marco-Polo «</b>   | 19,50 |
|     | überbacken mit Gouda-Käse <sup>1</sup> und Sauce Bèarnaise, dazu Kroketten und Brokkoli |       |
| 219 | <b>Schweinerückensteak » Pfifferlinge «</b>   | 19,50 |
|     | mit Pfifferlingen, Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln, dazu Grillgemüse und Kroketten     |       |

## INTERNATIONALE GERICHTE

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 221 | <b>Raznjici (Spießchen)</b>  | 16,90 |
|     | kleine Stücke Schweinefilet am Spieß gegrillt, mit Djuwetschreis und Pommes frites   |       |
| 222 | <b>» Bulgaria-Steak «</b>  | 18,50 |
|     | gegrilltes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln  |       |
| 223 | <b>Grill-Teller</b>  | 19,50 |
|     | 1 Schweinefilet, 1 Hacksteak und 1 Rindersteak, Speck <sup>13</sup> , Putensteak dazu Barbecuesauce, Grillgemüse und Röstkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln |       |
| 224 | <b>» Muckalica «</b>   | 18,90 |
|     | geschnetztes Schweinefilet, scharf gewürzt, mit gedünsteten Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Butterreis   |       |
| 225 | <b>» Lustiger Bosniak «</b>  | 24,50 |
|     | gegrilltes Rumpsteak, gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Gouda-Käse <sup>1</sup> , dazu Folienkartoffel und Grillgemüse   |       |
| 226 | <b>Filetspitzen »Stroganov«</b>  | 23,50 |
|     | geschnetztes Rinderfilet in Wodka-Rahmsauce mit Champignons, dazu Butterreis   |       |

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## LAMM-SPEZIALITÄTEN

243	<b>Lamm-Mix</b>	300 g	26,50
	Lammfilet und Lamm-Koteletts, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln und Knoblauch-Oliven-Sauce		
244	<b>Lammfilets</b>	200 g	25,50
	mit Butterchampignons, Röstkartoffel mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln, dazu Sauce Bèarnaise		
245	<b>Lamm-Krone</b>	300 g	25,50
	mit Röstkartoffel mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln, dazu Grillgemüse und frische Knoblauch-Oliven-Sauce		

## FISCH-DELIKATESSEN

230	<b>Doradenfilet</b> <sup>12</sup>	ca. 400 g	21,50
	mit Spinatkartoffeln „Dalmatinische Art“		
231	<b>Gebackener Tintenfisch</b>	ca. 250 g	20,50
	frische Kalamaris mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar		
232	<b>Forelle » Müllerin «</b>	ca. 300 g	17,50
	mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter		
233	<b>Zanderfilet</b> <sup>12</sup>	ca. 250 g	20,50
	mit einer Cherrytomatensauce und Butterreis		
234	<b>Frische Seezunge » Müllerin «</b>	ca. 400 g	34,50
	mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter		
235	<b>Frische Lachssteaks vom Grill</b>	ca. 250 g	21,50
	mit Brokkoli, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise		
236	<b>Scampi à la » Parisienne «</b>		28,50
	Scampi paniert, Pariser Art, mit Butterreis und Sauce Tartar		
239	<b>Riesen-Garnelen (Gambas)</b>		29,50
	7 Stück halbiert, in der Schale gegrillt mit Butterreis und Sauce Tartar		
240	<b>Fisch-Platte für 2 Personen</b>		56,50
	Scampi, Kalamaris, Lachs, Rotbarschfilet <sup>12</sup> und Doradenfilet <sup>12</sup> , mit Spinatkartoffeln „Dalmatinische Art“, dazu Sauce Tartar		

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

143	<b>Mini-Hacksteak</b> Hacksteak mit Pommes frites	120 g	7,90
144	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites		7,90
145	<b>Mini-Rahm-Schnitzel</b> Schweinefilet mit Champignonsauce, dazu Butterreis		8,50
147	<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites		7,90

## BEILAGEN - SAUCEN

246	<b>Röstzwiebeln</b>		3,50
247	<b>Pommes frites</b> oder <b>Röstkartoffeln</b> mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln		3,50
248	<b>Baked potato</b> (gebackene Kartoffel in Silberfolie mit Sauerrahm oder Kräuterbutter*)		4,50
249	<b>Kroketten</b> oder <b>Kartoffel Wedges</b>		3,50
250	<b>Reis</b> (Butter- oder Djuwetschreis)		3,00
251	<b>Süßkartoffelpommes</b>		4,90
252	<b>Gegrillter Maiskolben</b> oder <b>Grillgemüse</b>		4,90
253	<b>Brokkoliröschen</b> oder <b>Speckbohnen<sup>13</sup></b>		4,50
254	<b>Frische Butter-Champignons</b>		6,50
255	<b>Knoblauch-Sauce</b> oder <b>pikante ungarische Paprikasauce</b>	kl. Portion 2,50	3,80
256	<b>Sauce Bèarnaise</b> oder <b>Sauce Hollandaise</b>	2,50	3,80
257	<b>Grüne Pfeffer-Sauce</b> oder <b>Barbecue-Sauce</b>	2,50	3,80
258	<b>Champignon-Rahmsauce</b>	2,50	3,80
274	<b>Pfifferlinge</b> mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln	2,50	8,90
	<b>Kräuterbutter</b> ein Stück		0,50
	<b>Mayonnaise</b> ein Stück		0,50
	<b>Ketchup</b> ein Stück		0,50
	<b>Senf</b> ein Stück		0,50

\* Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine.

## DESSERT

260	<b>Mousse au Chocolat</b> mit Sahne	6,50
261	<b>Dame Blanche</b> Eiscreme mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> mit Sahne und Schokosauce	6,50
262	<b>Dessert-Variation</b>	7,90
264	<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	4,90
266	<b>Tiramisu</b> - hausgemacht -	6,50
267	<b>Kirschbecher</b> Eiscreme mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> mit heißen Schattenmorellen <sup>11</sup> und Sahne	6,50
268	<b>Eierlikör-Becher</b> Eiscreme mit Vanillegeschmack <sup>1</sup> und Schokoeis mit Schokosauce, Eierlikör, Mandelblättchen und Sahne	6,50
269	<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Sahne	6,50
271	<b>Palatschinken</b> mit Eiscreme Vanillegeschmack <sup>1</sup> und Schokosauce	7,50

## WARME GETRÄNKE

<b>Espresso</b> <sup>5</sup>	Tasse	2,50
<b>Kaffee</b> <sup>5</sup>	Tasse	2,60
<b>Cappuccino</b> <sup>5</sup>	Tasse	3,40
<b>Milchkaffee</b> <sup>5</sup>	Tasse	3,40
<b>Latte Macchiato</b> <sup>5</sup>	Glas	3,90
<b>Kakao</b> mit Milch	Tasse	3,00
<b>Tee</b> Kamille, Minze, Früchte, Schwarz	Glas	3,20

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	2,60	4,90
Coca Cola light <sup>1,3,5</sup>	2,60	4,90
Fanta <sup>1,3</sup>	2,60	4,90
Sprite <sup>2</sup>	2,60	4,90
Eistee <sup>4</sup>	2,60	4,90
KiBa	2,90	4,50

### Säfte und Nektare von **granini**

Apfel	Fl. 0,2 l	2,80
Orange	Fl. 0,2 l	2,80
Traube	Fl. 0,2 l	2,80

TÖNISSTEINER		
	Fl. 0,25 l	2,60
	Fl. 0,75 l	6,50
Apfelschorle	Fl. 0,25 l	2,60
Malz Trunk	Glas 0,25 l	2,60
Tonic Water <sup>10</sup>	Fl. 0,2 l	2,80
Bitter Lemon <sup>10</sup>	Fl. 0,2 l	2,80
Ginger Ale <sup>1</sup>	Fl. 0,2 l	2,80

Schwarze Johannisbeere	Fl. 0,2 l	2,80
Tomate	Fl. 0,2 l	2,80
Maracuja	Fl. 0,2 l	2,80

## BIERE

Warsteiner Pilsener vom Faß	0,25 l	2,50
Warsteiner Pilsener vom Faß	0,4 l	3,90
Gaffel Kölsch vom Faß	0,25 l	2,50
Gaffel Kölsch vom Faß	0,4 l	3,90

Gaffels Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	2,90
Warsteiner (Alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	2,90
Benediktiner Weißbier Hell, Dunkel, Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,50



## LONGDRINKS / COCKTAILS

	Alkoholanteil	
Gin-Tonic <sup>10</sup> mit Hendrick´s Gin	3 cl	6,50
Bacardi-Cola <sup>1,3,5</sup>	3 cl	6,50
Wodka-Bitter Lemon <sup>10</sup> mit Moskovskaya	3 cl	6,50

	Alkoholanteil	
Jack Daniels-Cola <sup>1,3,5</sup>	3 cl	6,50
Caipirinha	3 cl	8,50
Mojito	3 cl	8,50
Cuba Libre <sup>1,3,5</sup>	3 cl	8,50

## SPIRITUOSEN

Korn, Fürst Bismarck	2 cl	2,50
Malteserkreuz Aquavit eisgekühlt	2 cl	3,00
Linie Aquavit eisgekühlt	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit eisgekühlt	2 cl	3,00
Hendrick´s Gin	2 cl	3,00
Bacardi Rum	2 cl	2,90
Grappa Frattina di Chardonnay	2 cl	2,90
Grappa Frattina di Cabernet Barrique	2 cl	3,50

Wodka Moskovskaya	2 cl	2,80
Wodka Moskovskaya Premium	2 cl	3,80
Kirschwasser »Schladerer«	2 cl	2,80
Williamsbirne »Schladerer«	2 cl	2,80
Silla Tequila »Gold« mexikanisch	2 cl	2,80
Julischka Slivowitz mit Birnenlikör	4 cl	3,50
Calvados Gilbert	2 cl	3,50
Slivowitz »Badel«	4 cl	3,50
Heißer Slivowitz mit Honig	4 cl	3,50

## MAGENBITTER-KRÄUTERLIKÖRE 2 CL

Averna	3,20	Ramazotti	3,20
Jägermeister	3,20	Fernet Branca	2,80
Istra Pelinkovac	3,20	Underberg - nach gutem Essen	2,80

## LIKÖRE 2 CL

Amaretto di Saronno ital. Mandellikör	3,20	Grand Marnier »Cordon Rouge«	2,90
Kruskovac Birnenlikör	3,20	Sambuca	2,80
Baileys orig. Irish Cream auf Eis	3,20	Ouzo 12	2,60
Haselnuss	3,50		

## WHISKY 2 CL

Tullamore - DEW, Irish	4,20	Glenmorangie	6,50
Jack Daniels, Bourbon	4,50	Highland single malt Scotch	
Chivas Regal, Scotch	4,80	Glenfiddich 15 Jahre	6,50

## WEINBRAND - COGNAC 2 CL

Hennessy VS	5,80	Remy Martin VSOP	5,80
-------------	------	------------------	------

## SEKT - CHAMPAGNER

Krimskoye Rosé	0,75 l Fl.	24,50
Fürst von Metternich	0,75 l Fl.	28,00
Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l Fl.	8,50
Moët & Chandon Piccolo	0,2 l Fl.	38,00
Piper-Heidsieck Brut Piccolo	0,2 l Fl.	38,00

## OFFENE WEINE

	0,1l	0,25l	0,50l
Lieblicher Weißwein	3,90	6,50	12,50
Trockener Weißwein	3,90	6,50	12,50
Lieblicher Rotwein	3,90	6,50	12,50
Trockener Rotwein	3,90	6,50	12,50
Lieblicher Roséwein mild-fruchtig, blumig	3,90	6,50	12,50
Roséwein feinherb	3,90	6,50	12,50
Prosek, Istrien, Likörwein		0,1 l	3,50
Prosek, Istrien, Likörwein		0,25 l	8,50

Eine reichhaltige Auswahl an internationalen Flaschenweinen können Sie unserer separaten Weinkarte entnehmen.  
Bei Interesse wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.