

Zu allen Vorspeisen reichen wir Weißbrot  
*All starters are served with white bread*

## **Kalte Vorspeisen**    *Cold Starters*

- |          |   |                |
|----------|---|----------------|
| <b>1</b> | <b>Caprese</b><br>Tomate und Mozzarella<br><i>Tomato and mozzarella</i>   | <b>8,80 €</b>  |
| <b>4</b> | <b>Shrimp – Cocktail Chantal</b><br>mit verschiedenen Früchten und Haus-Cocktailsauce<br><i>Shrimps – cocktail with various fruits and cocktail-sauce</i>                     | <b>8,60 €</b>  |
| <b>5</b> | <b>Carpaccio gross large</b><br>Feines Rinderfilet in Balsamico <sup>3</sup> mit Rucola und gehobeltem Parmesan<br><i>Tender fillet in balsamico with rucola and parmesan</i> | <b>15,50 €</b> |
| <b>6</b> | <b>Carpaccio mittel medium</b>  | <b>11,50 €</b> |
| <b>7</b> | <b>Carpaccio klein small</b>  | <b>9,00 €</b>  |

## **Warme Vorspeisen**    *Warm Starters*

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| <b>11</b> | <b>Shrimps in Knoblauchbutter überbacken</b><br><i>Baked shrimps in homemade garlic butter</i>  | <b>9,20 €</b> |
| <b>12</b> | <b>½ Dutzend Weinbergschnecken überbacken</b><br><i>Half a dozen baked snails</i>   | <b>7,90 €</b> |
| <b>13</b> | <b>Champignons gegrillt</b><br>mit einer durch Kräuter verfeinerten Hollandaise überbacken<br><i>Grilled champignons with sauce hollandaise au gratin</i> | <b>7,20 €</b> |
| <b>15</b> | <b>Ofenkäse gebacken</b><br>mit Preiselbeeren und Feigensenf<br><i>Baked stove cheese with cranberries and fig mustard</i>                                | <b>7,80 €</b> |
| <b>16</b> | <b>Maiskolben</b><br>geschwenkt in hausgemachter Kräuterbutter<br><i>Corncob swung in homemade herb butter</i>  | <b>5,20 €</b> |

<sup>3</sup> enthält Sulfit

## Suppen *Soups*

21	<b>Kraftbrühe</b> wahlweise mit Flädle <i>Beef Tea</i> <i>optional with swabian pancake-slices</i>	4,20 €
22	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> <i>Cauliflower cream soup</i>	5,50 €
24	<b>Champignoncremesuppe</b> <i>Champignon cream soup</i>	5,50 €
25	<b>Pariser Gemüsecremesuppe</b> mit Lauch, Kartoffeln und frischem Tagesgemüse <i>Parisian vegetable cream soup</i> <i>with leeks, potatoes and vegetables of the day</i>	6,40 €

## Salate *Salads*

wahlweise italienisches Dressing, Haus/French Dressing oder Apfel-Senf-Vinaigrette  
*alternatively italian dressing, house/french dressing or apple-mustard vinaigrette*

31	<b>Grüner Salat</b> <i>Green salad</i>	4,40 €
32	<b>Gemischter Salat</b> <i>Mixed salad</i>	5,20 €
33	<b>Gekräuterter Tomaten-Zwiebel-Salat</b> <i>Tomato salad with herbs and onions</i>	6,40 €
35	<b>Buffalo Salat</b> mit Rinderstreifen <i>Buffalo salad</i> with beef slices	14,80 €
36	<b>Feinschmeckersalat</b> mit Putenstreifen <i>Gourmet salad</i> with Turkey-slices	13,00 €
37	<b>Salat Parisienne</b> mit gegrillten Champignons in french Dressing <i>Salad Parisienne</i> with grilled champignons	10,80 €
38	<b>Salat mit Quarkkartoffel</b> <i>Salad with curd potato</i>	12,40 €
39	<b>Salat Mediterraneo</b> mit Garnelen und italienischem Dressing <i>Salad Mediterranean</i> with prawns and italian dressing	18,80 €

# Steaks

Bleu – English - Medium rare – Medium – Medium well – Well done

Bleu = kurz angebraten, dunkelrot, roh und blutig

English = roher blutiger roter Kern

Medium rare = warmer roter Kern

Medium = rosa-rot (beliebteste Garstufe unserer Gäste)

Medium well = fast durch

Well done = durch

41	<b>Filetsteak lady's cut</b> vom besten Stück des Rinds <i>taken from the best part of the beef</i>	ca. 170 gr	17,80 €
42	<b>Filetsteak</b>	ca. 230 gr	23,60 €
43	<b>Filetsteak</b>	ca. 300 gr	29,80 €
50	<b>Filetsteak – Chateau</b> Doppeltes Filet <i>Double fillet</i>	ca. 400 gr	39,60 €
51	<b>Filetsteak – Chateau</b>	ca. 500 gr	49,50 €
52	<b>Filetsteak – Chateau</b>	ca. 600 gr	58,50 €
44	<b>Rumpsteak</b> herzhaftes Steak am Rinderrücken, saftig gegrillt. <i>Prime rib country style steak tenderly grilled.</i>	ca. 200 gr	16,60 €
45	<b>Rumpsteak</b>	ca. 300 gr	22,80 €
60	<b>Rumpsteak</b>	ca. 400 gr	29,50 €
48	<b>T-Bone Steak (500 - 800 gr)</b>	100 gr	6,50 €
46	<b>Hochrückensteak (Prime Rib)</b> stark marmoriert, weniger zart, jedoch kräftig-herzhaft im Geschmack <i>High roast beef, heavily marbled, less tender, but vigorous-savory taste</i>	ca. 200 gr	14,60 €
47	<b>Hochrückensteak (Prime Rib)</b>	ca. 300 gr	19,80 €
49	<b>Entrecote</b> Zwischenrippenstück aus der Mitte des flachen Roastbeefs geschnitten. <i>Thick rib beef, cut from the middle of the flat beef.</i>	ca. 400 gr	31,50 €
59	<b>Rinderspieß</b> <i>Beef skewer</i>	ca. 200 gr	15,40 €
55	<b>Kalbssteak</b> <i>Veal-Steak</i>	ca. 230 gr	19,80 €
54	<b>Schweinelendchen</b> <i>Pork loins</i>	ca. 230 gr	15,80 €
56	<b>Schweinerückensteak</b> <i>Pork Loin Steak</i>	ca. 250 gr	14,80 €
57	<b>Lammfilet</b> <i>Lamb fillet</i>	ca. 230 gr	22,70 €
58	<b>Lammkoteletts</b> <i>Lamb chops</i>	ca. 350 gr	16,20 €
53	<b>Putensteak</b> <i>Turkey fillet steak</i>	ca. 230 gr	14,80 €

Wählen Sie eine Garnitur zu Ihrem Steak (inklusive)  
*Select a set for your steak (included)*

## **Hausgemachte Kräuterbutter**

Ein gutes Stück Fleisch lässt sich auch wunderbar pur, oder mit einem Stück Kräuterbutter genießen  
***Homemade herb butter***

*A good piece of meat can be also enjoyed wonderfully purely, or with a piece of herb-flavoured butter*

## **Green Pepper**

Eine rassige delikate Pfefferrahmsauce aus frischem Madagaskarpfeffer und vielen Kräutern  
*A delicious hot pepper cream sauce from fresh Madagascar pepper with a lot of herbs*

## **Western Style**

Eine deftige Menge frischer, roher Knoblauch und dazu hausgemachte Kräuterbutter  
*A substantial amount of fresh, raw garlic served with homemade herb butter*

## **Americano**

In zerlassener Kräuterbutter geschwenkter Mais, abgerundet durch eine dunkle Sauce  
*In melted herb butter swung corn, complemented by a dark sauce*

## **Champignon-Rahmsauce Exquisite**

Frische Champignons mit einer cremig schäumenden Sauce Hollandaise  
*Fresh champignons with a creamy foamy Sauce Hollandaise*

## **Cafe de Paris**

Aufgeschlagene Buttersauce mit geschmackvollen Kräutern und vielen Gewürzen  
*Whipped butter sauce with tasty herbs and many spices*

## **Ungarisch**

Feurig-würziges Zwiebelpaprikagemüse mit Butterschaumsauce abgerundet  
*Hot spicy cooked bell pepper and onion, in a foamy butter sauce.*

## **Sauce Hollandaise**

Aufgeschlagene Buttersauce mit frischen Eiern  
*Whipped butter sauce with fresh eggs*

## **Mexiko**

Rassig gewürzte Sauce mit Zwiebeln, Paprika, Kidneybohnen, Mais und etwas Hollandaise  
*Hot sauce with onions, bell pepper, kidney-beans and corn in a whipped butter sauce.*

## **Bombay**

Komposition von eingemachten Früchten in einer mit etwas Hollandaise verfeinerten Curryrahmsauce  
*Composition of potted fruits in a curry cream sauce refined with some hollandaise sauce*

## **BBQ Sauce Chef Style**

Mit Bourbon verfeinerte Barbecue-Sauce. Enthält Honig, Worcestershiresauce, Kräuter, passierte Früchte, Senf, brauner Zucker, Ingwer, Selleriesalz ...  
*With bourbon refined barbecue sauce. Contains honey, Worcestershire sauce, herbs, passed fruits, mustard, brown sugar, ginger, celery salt ...*

Sie erhalten Ihre Garnitur auf Wunsch apart  
*you will receive your set apart, if desired*

## Beilagen *Side Orders*

Nur in Verbindung mit einem von Ihnen ausgesuchten Steak

Only in combination with your chosen Steak

61	<b>Spätzle</b> frisch gehobelt <i>Swabian noodles</i> homemade	4,00 €
62	<b>Bandnudeln</b> in Butter geschwenkt <i>Tagliatelle</i> <i>swung in butter</i>	4,00 €
63	<b>Quarkkartoffel</b> mit Kräuterquark <i>Curd potato</i> <i>with sour cream</i>	4,70 €
64	<b>Steakhouse Pommes Frites</b> grob geschneidzt <i>Steakhouse french-fries</i> <i>roughly carved</i>	3,80 €
65	<b>Kartoffelkroketten</b> <i>Croquettes</i>	3,80 €
66	<b>Basmati Reis</b> <i>Basmati rice</i>	3,80 €
67	<b>Grüne Bohnen</b> im Speckmantel <i>Green beans</i> <i>wrapped in bacon</i>	5,30 €
68	<b>Broccoli</b> mit Sauce Hollandaise und Mandelsplitter <i>Broccoli</i> <i>with whipped butter sauce and almond sliver</i>	5,30 €
69	<b>Blumenkohl</b> mit Sauce Hollandaise und Mandelsplitter <i>Cauliflower</i> <i>with whipped butter sauce and almond sliver</i>	4,80 €
71	<b>Mini Rösti</b> nach Schweizer Art <i>small fried potato cakes</i> , <i>swiss style</i>	4,50 €
72	<b>Potato Wedges</b> Frittierte Kartoffelecken	4,00 €
73	<b>Bratkartoffeln</b> <i>Roasted potatoes</i>	5,50 €
76	<b>Spinat</b> mit Kräutern, Knoblauch, Butter, Salz und Pfeffer <i>Spinach</i> <i>with herbs, garlic, butter, salt and pepper</i>	4,80 €
77	<b>Tagesgemüse</b> <i>Vegetable of the day</i>	4,50 €
78	<b>Kässpätzle</b> mit geschmelzten Zwiebeln <i>Swabian cheese noodles</i> <i>with roasted onions</i>	5,80 €
79	<b>Süßkartoffel Pommes Frites</b> <i>Sweet potato fries</i>	5,00 €

## Tellergerichte *Plate meals*

- 93 Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes** **20,80 €**  
Auf Wunsch auch vom Rind. In einer Champignon-Rahmsauce verfeinert mit Hollandaise, Mandeldekor und dazu Rösti  
*Veal strips „Zurich“ with champignon cream sauce, refined with hollandaise and almond slivers, served with small fried swiss potato cakes*
- 94 Boef Stroganoff** **18,80 €**  
Filetgulasch von zarten Rinderspitzen, rosa gebraten, in einer rahmigen Sauce mit Essiggurken und Champignons, verfeinert mit Hollandaise, dazu Kroketten  
*Tender beef, roasted pink, in a creamy sauce with gherkins and champignons, refined with hollandaise, in addition croquettes*
- 95 Zwiebelrostbraten** **21,80 €**  
Vom besten Rindfleisch, mit geschmälzten Zwiebeln und Kässpätzle  
*Roastbeef with roasted onions and swabian cheese noodles*
- 96 Filetsteak „Surf & Turf“** **31,50 €**  
Filetsteak 200 gr., mit Garnelen auf Olivenölspiegel  
*fillet steak 200 gr., with prawns on olive oil mirror*
- 97 Scaloppine** **17,50 €**  
fein geschnittene Rinderfiletscheiben auf Rucola mit gehobeltem Parmesan  
*thin slices of beef fillet on rucola with planed parmesan-cheese*
- 131 Tiffany's Grill Collection** **22,00 €**  
Rindsmedaillon, Lammkotelettes und Medaillon vom Schwein, zart gegrillt mit Kräuterbutter, Grilltomate und dazu Rösti  
*Beef medallion, lamb chops and pork medallion, tenderly grilled with herb butter, grilled tomato and small swiss fried potato cakes*
- 111 Putenspieß vom Grill** **16,90 €**  
mit Curryrahmsauce verfeinert mit eingemachten Früchten und etwas Hollandaise, dazu Basmati-Reis  
*Turkey skewer with curry cream sauce, refined with potted fruits and some whipped butter sauce, served with basmati rice*
- 112 Schweinespieß vom Grill** **17,90 €**  
Schweinefiletstücke mit Champignon-Rahmsauce und feurig würziger ungarischer Sauce, dazu ein gemischter Salat  
*Pork skewer Pork fillets with champignon cream sauce and hot spicy hungarian sauce, in addition a mixed salad*
- 113 Mexikanischer Spieß vom Grill** **18,90 €**  
Zarte Rindfleischstücke mit einer scharf gewürzten Sauce und Wedges  
*Mexican skewer Tender cuts of beef with a spicy mexican sauce and wedges*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>121</b> | <b>Reisteller Bombay</b><br>Zart gegrillte Schweinelendchen in einer pikanten Curryrahmsauce,<br>verfeinert mit eingemachten Früchten und etwas Hollandaise<br><i>Rice-Platter „Bombay“</i><br><i>Tender grilled pork loin in a spicy curry cream sauce,<br/>refined with potted fruits and some Hollandaise</i> | <b>18,20 €</b> |
| <b>162</b> | <b>Putengeschnetzeltes</b><br>mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten<br><i>Turkey chop</i><br><i>with champignon cream sauce, served with croquettes</i>   | <b>16,20 €</b> |
| <b>132</b> | <b>Gemüseplatte</b><br>mit Sauce Hollandaise<br><i>Vegetable platter</i><br><i>with whipped butter sauce</i>   | <b>13,80 €</b> |

### **TIFFANY'S burgerhouse**

Bestes argentinisches, brasilianisches oder südamerikanisches Rindfleisch  
im selbst gebackenen Burgerbrot

*The best Argentine, Brazilian or South American beef  
in a home baked burger bread*

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>141</b> | <b>Hamburger</b><br>mit Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachtem Dip<br><i>with gherkin, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip</i>  | <b>12,80 €</b> |
| <b>143</b> | <b>Cheeseburger</b><br>Cheddar, Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachter Dip<br><i>cheddar, gherkin, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip</i>  | <b>13,80 €</b> |
| <b>142</b> | <b>Big T</b><br>Cheddar, Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, geschmelzte Zwiebel, Speck<br>und hausgemachter BBQ-Dip<br><i>cheddar, gherkin, tomatoe, iceberg lettuce, roasted onion, bacon<br/>and homemade bbq-dip</i>                                   | <b>14,80 €</b> |
| <b>144</b> | <b>Veggie Burger</b><br>Gemüsebratling auf Bohnenbasis, Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat,<br>Zwiebel und hausgemachter Dip<br><i>vegetable patty on beans base, gherkin, tomato, iceberg lettuce,<br/>onion and homemade dip</i>                         | <b>10,50 €</b> |
| <b>145</b> | <b>Veggie Cheeseburger</b><br>Gemüsebratling auf Bohnenbasis, Cheddar, Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat,<br>Zwiebel und hausgemachter Dip<br><i>vegetable patty on beans base, cheddar, gherkin, tomato, iceberg lettuce,<br/>onion and homemade dip</i> | <b>11,50 €</b> |

## Desserts

- 171 Amarena-Becher** **5,50 €**  
Vanilleeis mit Kirschen, Kirschsafft und Sahne garniert  
*Amarena sundae* *Vanilla ice cream with cherries, cherry juice and whipped cream*
- 173 Früchtebecher** **5,80 €**  
Vanilleeis mit vielen Früchten und Eierlikör, dazu reichlich Schlagsahne mit Krokant  
*Fruit-Sundae*  
*Vanilla ice with various fruits, egg liquor, whipped cream and crocant*
- 174 Heiße Liebe** **5,80 €**  
Heiße Himbeeren auf Vanilleis mit Schlagsahne und Mandelsplitter  
**“Hot Love”**  
*Hot raspberries on vanilla ice cream with whipped cream and almond sliver*
- 177 Apfelküchle** **7,50 €**  
mit Vanilleeis und Sahne  
*apple doughnut* *with vanilla ice cream and whipped cream*
- 178 Apfelstrudel Wiener Art** **6,80 €**  
mit Vanilleeis und Sahne  
*Apple strudel “Vienna”* *with vanilla ice and whipped cream*
- 179 Panna cotta** **5,50 €**  
mit Caramel-Sauce *with caramel sauce.*
- 181 Coup Dänemark** **5,80 €**  
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und Sahne  
*Denmark sundae*  
*Vanilla ice cream with a warm chocolate sauce and whipped cream*
- 182 Crème Brûlée** hausgemacht *homemade* **7,00 €**



## Aperitif

200	Campari Soda <sup>(F)</sup>	4cl	4,50 €
201	Cynar Soda	4cl	4,50 €
202	Martini weiss oder rot <i>white or red</i>	5cl	4,00 €
203	Porto	5cl	5,50 €
204	Sherry medium oder dry	5cl	4,50 €
205	Aperol Spritz	4cl	5,00 €

## Digestif

210	Fernet Branca	2cl	3,00 €
212	Averna	4cl	4,20 €
213	Ramazzotti	4cl	4,20 €
214	Limoncello	2cl	3,00 €
215	Jägermeister	2cl	3,00 €

## Bier *Beer*

220	Meckatzer Pils vom Fass	0,3 l	3,30 €
221	Meckatzer Pils vom Fass	0,5 l	4,20 €
222	Paulaner Hefeweizen <i>Wheat beer with Yeast</i>	0,5 l	3,80 €
223	Meckatzer Urweizen <i>Dark wheat beer with Yeast</i>	0,5 l	3,80 €
224	Erdinger alkoholfreies Weizen <i>Wheat beer alcohol free</i>	0,3 l	3,30 €
225	Farny Kristallweizen <i>Wheat beer</i>	0,5 l	3,80 €
226	Radeberger Pils	0,5 l	4,00 €
227	Radler Pils süss	0,5 l	3,70 €
228	Radler Pils sauer	0,5 l	3,70 €
229	Becks Alkoholfrei	0,3 l	3,30 €

(F) = Farbstoff

## Alkoholfrei *Soft Drinks*

230	Coca Cola <sup>(F)</sup>	0,2 l	2,20 €
231	Coca Cola <sup>(F)</sup>	0,4 l	3,50 €
232	Cola light <sup>(F)</sup>	0,33 l	3,00 €
233	Fanta Orange <sup>(F)</sup>	0,2 l	2,20 €
234	Fanta Orange <sup>(F)</sup>	0,4 l	3,50 €
235	Spezi <sup>(F)</sup> <i>cola and lemonade</i>	0,2 l	2,20 €
236	Spezi <sup>(F)</sup>	0,4 l	3,50 €
237	Teinacher Mineralwasser still	0,25 l	2,40 €
238	Teinacher Mineralwasser still	0,75 l	5,50 €
240	San Pellegrino Mineralwasser	0,25 l	2,40 €
241	San Pellegrino Mineralwasser	0,5 l	4,40 €
242	San Pellegrino Mineralwasser	0,75 l	5,50 €
243	Apfelschorle <i>Apple Spritzer</i>	0,2 l	2,20 €
244	Apfelschorle	0,4 l	3,50 €
245	Apfelsaft Apple juice	0,2 l	2,40 €
246	Apfelsaft	0,4 l	3,80 €
247	Orangensaftschorle <i>Orange Spritzer</i>	0,2 l	2,20 €
248	Orangensaftschorle	0,4 l	3,50 €
249	Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,2 l	2,40 €
250	Orangensaft	0,4 l	3,80 €
251	Kirschsaft <i>Cherry juice</i>	0,2 l	2,90 €
257	Kirschsaftschorle <i>Cherry Spritzer</i>	0,4 l	3,90 €
252	Traubensaft <i>grape juice</i>	0,2 l	2,90 €
258	Traubensaftschorle <i>grape Spritzer</i>	0,4 l	3,90 €
239	Johannisbeersaft <i>currant juice</i>	0,2 l	2,90 €
259	Johannisbeersaftschorle <i>currant Spritzer</i>	0,4 l	3,90 €
253	Bitter Lemon „Schweppes“ <sup>2</sup>	0,2 l	2,80 €
254	Ginger Ale „Schweppes“	0,2 l	2,80 €
255	Tonic Water „Schweppes“ <sup>2</sup>	0,2 l	2,80 €
256	Zitronenlimonade	0,4 l	2,90 €
260	Zitronenlimo als Jugendgetränk	0,4 l	1,90 €

<sup>2</sup>Chininhaltig (F) mit Farbstoff

## Weisswein *White wine*

261	Riesling Qualitätswein, Württemberg, trocken <i>dry</i>	0,2 l	5,00 €
262	Chardonnay Trentiner Qualitätswein, Italien	0,2 l	5,00 €
263	Hagnauer QBA, Baden, Müller-Thurgau, trocken <i>dry</i>	0,2 l	5,40 €
264	Etschtaler QBA, Südtirol (Italien), feine zarte Art, süß <i>tender,sweet</i>	0,2 l	4,30 €
265	Pinot Grigio D.O.C.,Qualitätswein, Italien, trocken <i>dry</i>	0,2 l	4,70 €
267	Nonnehorner Sonnenbichl QBA, Grauburgunder, trocken <i>dry</i>	0,2 l	5,60 €
266	Weinschorle <i>wine spritzer white or red</i>	0,2 l	3,30 €

## Weissherbst *Rosé wine*

271	Königschaffhauser Weissherbst QBA, Baden, Spätburgunder	0,2 l	5,50 €
272	Meersburger QBA, Baden, Spätburgunder, fruchtig <i>fruity</i>	0,2 l	5,60 €

## Rotwein *Red wine*

278	Blauer Spätburgunder QBA, Bodensee, trocken <i>Lake Constanz, dry</i>	0,2 l	5,80 €
279	Merlot Italien, trocken <i>dry</i>	0,2 l	5,80 €
281	Königschaffhauser Vulkanfelsen QBA, Baden, trocken <i>dry</i>	0,2 l	5,80 €
282	Haberschlachter Heuchelberg QBA, Württemberg, wenig angenehm <i>tasty, pleasant</i>	0,2 l	4,80 €
283	Etschtaler Rubin QBA, Südtirol (Italien), süffig, angenehm <i>tasty, pleasant</i>	0,2 l	4,30 €
284	Beaujolais Villages Frankreich, Villages, Apellation Controlee, harmonisch <i>elegant</i>	0,2 l	5,50 €
285	Chianti D.O.C.G., trocken <i>dry</i>	0,2 l	5,00 €
286	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C	0,2 l	5,50 €
287	Cabernet Sauvignon D.O.C	0,2 l	5,50 €
288	Lambrusco dolce D.O.C	0,2 l	4,00 €
280	Wein 1/8 l	0,125 l	3,00 €

**Wein in Flaschen *Wine in bottles***  
**0,75 l**

370	Blauer Spätburgunder	24,00 €
371	Il Falcone	38,00 €
372	Montepulciano	26,00 €
373	Chateau Neuf du Pape	40,00 €
374	Cabernet Sauvignon	21,00 €
375	Chianti Riserva	21,00 €
376	Beaujolais Reserve	19,50 €
377	Merlot	20,50 €
385	Nero d'Avola	18,50 €
382	Bordeaux Baron Philippe de Rothschild	28,00 €
384	Amarone della Valpolicella	48,00 €
378	Meersburger Weissherbst	21,50 €
379	Hagnauer Müller Thurgau	18,50 €
380	Chardonnay	18,00 €
381	Pinot Grigio	18,00 €
383	Grauburgunder sehr trocken	21,50 €

## Sekt *Sparkling wines* 0,75 l

391	Tiffany Hausmarke Privat Cuvee, halbtrocken <i>semi-dry</i>	19,50 €
393	Fürst von Metternich	28,00 €
394	Prosecco Jeio Valdobbiadene Olmei, V.S.Q.P.R.D. Extra Dry	31,00 €

## Piccolo

402	Fürst von Metternich trocken <i>dry</i>	0,2 l	8,50 €
404	Hausmarke	0,2 l	6,00 €
405	Glas Sekt Orange	0,1 l	4,00 €
406	Glas Sekt	0,1 l	4,00 €
407	Glas Prosecco (Bisol)	0,1 l	4,80 €

## Champagner

412	Veuve Cliquet	0,75 l	88,00 €
-----	---------------	--------	---------

## Whisky's 4 cl

290	Jack Daniels	5,50 €
291	Chivas Regal	5,50 €
292	Haig's Dimple	5,50 €
293	Jim Beam	5,50 €
294	Ballantines	5,50 €
295	Johnny Walker Red Label	5,50 €

## Long Drinks 4 cl

301	Bacardi Cola <sup>(F)</sup>	5,50 €
302	Wodka Lemon <sup>2</sup>	5,50 €
303	Wodka Orange	5,50 €
304	Gin Tonic	6,00 €
305	Whisky Cola <sup>(F)</sup>	5,50 €
306	Whisky Soda	5,50 €
307	Campari Orange <sup>(F)</sup>	5,00 €
308	Cynar Orange	5,00 €

## Spirituosen *Spirits*

311	Wodka	4 cl	4,80 €
312	Bacardi Rum	4 cl	4,80 €
313	Malteser Aquavit	2 cl	3,50 €
314	Jubilaeums Akvavit	2 cl	3,50 €
315	Linie Aquavit	2 cl	4,00 €
316	Kirschwasser	2 cl	3,00 €
317	Schwarzwälder	2 cl	3,00 €
318	Himbeergeist	2 cl	3,00 €
319	Williams	2 cl	3,00 €
320	Obstwasser	2 cl	3,00 €
321	Grappa	2 cl	4,00 €
322	Tequilla weiss	2 cl	3,00 €
324	Grappa riserva Amarone Roner	2 cl	6,50 €

## **Liköre *Liqueur***

2 cl

331	Amaretto	3,00 €
333	Limoncello	3,00 €
334	Sambuca	3,00 €
335	Baileys	3,00 €
	Eine Auswahl weiterer Liköre auf Anfrage	

## **Weinbrand & Cognac *Brandy & Cognac***

2 cl

339	Carlos I	4,00 €
341	Remy Martin VSOP	4,80 €
343	Martell VSOP	4,50 €
345	Hennessy VSOP	4,80 €
347	Vecchia Romagna	3,50 €
348	Metaxa 5 Stern	3,50 €

## **Heiße Getränke *Hot beverages***

361	Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i>	2,50 €
362	Espresso	2,20 €
363	Capuccino	3,20 €
364	Latte macchiato / Milchkaffee	3,50 €
365	Glas Tee <i>cup of tea</i>	2,20 €
367	Corretto <i>espresso with grappa</i>	3,80 €
368	Doppelter Espresso	4,00 €
369	Koffeinfreier Kaffee	2,50 €