

## Suppen

<b>Tomaten-Crèmesuppe</b> Cream of Tomatosoup with croûtons, whipped cream and basil Crema di pomodoro con croûtons, panna e basilico Crème de tomate avec croûtons, crème fouettée et basilico Crema de tomate con croûtons, nata y albahaca	€ 5,90
---	--------

<b>Breznsuppe</b> Beef consommé with pretzel slices, glazed onions and chive Brodo con pezzetti di brezel, cipolle e erba cipollina Consommé aux morceaux de bretzel, oignons et ciboulette Consomé con trozos de rosquilla, cebollas y cebollino	€ 5,90
---	--------

<b>Leberknödlsuppe</b> Beef consommé with liver dumpling Canderli di fegato in brodo Consomme avec boulette de foie Sopa con albondiga de hígado	€ 6,80
--	--------

<b>Suppentopf</b> Beef consommé with vegetables, beef, spätzle and mushrooms Verdure, manzo, spätzle e funghi in brodo Consommé avec légumes, bœuf, spätzle et champignons Sopa con verduras, buey, spätzle y setas	€ 9,50
---	--------

## Bayrische Brotzeiten

<b>Gebackener Camembert</b> <sup>2,3,6</sup> Fried Camembert with salad, baguette an lingonberries Camembert fritto con insalata, baguette e marmellata di mirtillo rosso Camembert frit avec salad, baguette et confiture d'airelles Camembert frito con ensalada, baguette y mermelada de arándano rojo	€ 10,80
---	---------

<b>Münchner Wurstsalat</b> <sup>1-6</sup> Munich-style sausage slices dressed with vinegar and oil, sliced red onion, bread Insalata di salsicce con aceto, olio, cipolle rosse e pane nero Salade aigre de saucisses avec des oignons rouges et pain noir Ensalada de salchichón con vinagre, aceite, cebollas rojas y pan Moreno	€ 12,20
--	---------

<b>Obazda</b> “Obazda” – a savory cheese spread with Camembert, others cheeses, butter and spices, served with red onions and bread Casereccio „Obazda“ (Miscela di camembert, burro, formaggio fresco e paprika) con pane nero e cipolle rosse „Obazda“ Maison (Mélange de camembert, beurre, fromage frais, cumin et paprika) avec des oignons rouges et pain noir Casero „Obazda“ (camembert, mantequilla, queso fresco y pimentón) con cebollas rojas y pan moreno	€ 12,90
--	---------

<b>Hausgemachte Sülze</b> Meat and vegetables aspïc with vinegar and oil, red onions, roasted potatoes Aspic di carne e verdura con aceto e olio, cipolle rosse, patate arrositi Aspic de viande et de légumes avec vinaigre et huile, oignons rouges, pommes de terre rôties Carne y verduras aspic con vinagre y aceite, cebollas rojas, patatas fritte	€ 12,90
---	---------

## Salate

<b>Kleiner Blattsalat mit Hausdressing</b> Small mixed salad Piccola insalata mista Petite salade varice Pequena ensalada variada	€ 5,20
---	--------

<b>Caesarsalat</b> Romana salad with the legendary Caesardressing, grated parmesan and roasted croûtons and baguette Insalata romana con condimento Caesar, parmiggiano e croûtons e baguette Salade romaine avec sauce Caesar, parmesan et baguette Ensalada Romana con salsa Caesar, parmesan y baguette	€ 15,20
--	---------

<b>Putenbrustsalat – großer Salatteller</b> Mixed salad with roasted strips of turkey breast, chilli dressing and baguette Insalata mista con stracini di petto di tacchino arrosto, salsa al chilli e baguette Salade variée avec supreme de dinde, sauce au piment rouge et baguette Ensalada con pechuga de pavo, salsa de Chile y baguette	€ 16,90
--	---------

<b>Backhendlsalat</b> Chicken breast strips in crispy breading on leaf salad and potato salad, served with Styrian pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds & tomatoes Strisce di petto di pollo in impanatura croccante su insalata di foglie e insalata di patate, servito con olio di semi di zucca della Stiria, semi di zucca arrositi e pomodori Lanières de poitrine de poulet dans une panure croustillante sur une salade de feuilles et une salade de pommes de terre, servis avec de l'huile de graines de courge de Styrie, des graines de courge rôties et des tomates. Tiras de pechuga de pollo empanadas crujientes sobre ensalada de hojas y ensalada de patatas, servido con aceite de semillas de calabaza de Estiria, semillas de calabaza tostadas y tomates	€ 17,20
--	---------

## Schnitzel & Geschnitzeltes

**from pork | di maiale | de porc | di cerdo**

<b>Jagerschnitzel</b> Escalope of pork in creamed mushroom sauce with spaetzle (small flour dumplings) Scaloppina di maiale in salsa di funghi con spaetzle (gnocchetti di farina) Escalope de porc à la crème de champignons avec spätzle (petits gnocchi de farine) Escalope de cerdo en salsa de crema de champiñons con spätzle (ñoquis pequeños de harina)	€ 13,50
---	---------

<b>Pfefferrahmschnitzel</b> Pork escalope with pepper sauce and french fries Scaloppina di maiale alla griglia con salsa di pepe e patate fritte Escalope de porc, sauce au poivre et pommes frites Escalope de cerdo con salsa de pimiento y patatas fritas	€ 13,50
--	---------

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Pommes Escalope of pork “Wiener Style” with french fries Scaloppina di maiale alla milanese con patate fritte Escalope de porc viennoise avec pommes frites Escalope di cerdo vienés con patatas fritas	€ 14,90
---	---------

<b>Braumeisterschnitzel</b> Escalope of pork stuffed with bacon, onions, herbs and mushrooms. Served with roasted potatoes and beer sauce Scaloppina di maiale ripiena con lardo, erbe, cipolle e funghi con patate arrosto e salsa alla birra Escalope de porc farcie aux lardons, herbes, oignons et champignons, pommes rôties et sauce à la bière Escalope di cerdo relleno con tocinos, hierbas, cebollas y setas, patatas asadas y salsa de cerveza	€ 17,50
--	---------

<b>Münchner Schnitzel</b> Fried Pork cutlet stuffed with Obatzdn cheese, served with fries, lingonberries <sup>2,3,6</sup> Cotoletta di maiale frita ripiena di formaggio Obatzdn, servita con patatine, mirtillo rosso <sup>2,3,6</sup> Escalope de porc frite farcie de fromage Obatzdn, servie avec des frites, d'airelles rouge <sup>2,3,6</sup> Chuleta de cerdo frita rellena de queso Obatzdn, servida con patatas fritas, arándano rojo <sup>2,3,6</sup>	€ 18,90
--	---------

**from turkey | di tacchino | de dinde | de pavo**

<b>Gemüseragout-Putenschnitzel</b> Grilled turkey schnitzel with spicy vegetable ragout and rice Cotoletta di tacchino alla griglia, ragout di vegetale piccante e riso Escalope de dinde grillée, ragout de légumes épicés et riz Escalope de pavo asada, ragú de verduras picantes y arroz	€ 14,90
--	---------

<b>Putengeschnitzeltes</b> Sliced turkey in creamed Cognacsauce with mushrooms, vegetables and butter rice Spezzatino di tacchino con salsa di Cognac alla panna con funghi, riso con burro e verdure Émincé de dinde avec sauce crémeuse au Cognac et champignon, riz au beurre et légumes Ragú de pavo con salsa de Cognac a la crema con setas, arroz con mantequilla y verduras	€ 15,90
---	---------

<b>Thai-Curry Putenschnitzel</b> Turkey escalope with red Thai curry, almond broccoli & butter rice Scaloppina di tacchino con curry tailandese rosso, broccoli alle mandorle e riso al burro Escalope de dinde au curry rouge thai, brocoli aux amandes et riz au beurre Escalope de pavo con curry rojo tailandés, brócoli de almendras y arroz de mantequilla	€ 15,90
--	---------

<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Escalope of turkey “Wiener Style” with french fries Cotoletta di tacchino viennese (cotoletta impanata), patate fritte Escalope de dinde viennoise (escalope panée), pommes frites Escalope de pavo a la vienes (escalope empanado), patatas fritas	€ 16,50
---	---------

**from veal | di vitello | de veau | de ternera**

<b>Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren</b> <sup>2,3,6</sup> und Pommes Viennese schnitzel with french fries and lingonberries <sup>2,3,6</sup> Cotoletta alla milanese con patate fritte e marmellat di mirtillo rosso <sup>2,3,6</sup> Escalope viennoise avec pommes frites et confiture d'airelles rouge <sup>2,3,6</sup> Escalope vienés con patatas fritas y mermelada de arándano rojo <sup>2,3,6</sup>	€ 22,50
--	---------

<b>Kalbsschnitzel in Cognacrahmsauce</b> Roasted veal schnitzel in creamed Cognac sauce with potato gratin and broccoli Scaloppina di vitello con salsa di Cognac alla panna, gratin di patate e broccoli Escalope de veau avec sauce crémeuse au Cognac, gratin dauphinois et brocolis Escalope de ternera con salsa de Cognac a la crema, gratén de patatas y bróculis	€ 23,90
--	---------

**from Fish**

<b>Seelachsfilet in Kräuter-Weissbrotkrumenkruste gebacken</b> € 14,50 Pollock filet fried with herbs-white bread crumbs with potato rocket salad <sup>1-4</sup> and sauce remoulade <sup>2,3,4</sup> Filetto di merluzzo giallo impanato alle erbe aromatiche, insalata di patate e rucola <sup>1,4</sup> , salsa remoulade <sup>2,3,4</sup> Filet de Pollock pané aux herbes aromatiques, salade de pommes de terre et rucquette, sauce remoulade <sup>2,3,4</sup> Filete de abadejo empanado con hierbas aromáticas, ensalada de patata y oruga <sup>1,4</sup> , salsa remoulada. <sup>2,3,4</sup>	
---	--

## Hauptgerichte & bayrische Schmankerl

<b>2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat</b> <sup>1-4</sup> Meat balls with potato salad <sup>1-4</sup> Polpette di carne con insalata di patate <sup>1-4</sup> Fricadelles avec salade de pommes de terre <sup>1-4</sup> Albondigas de carne con ensalada de patatas <sup>1-4</sup>	€ 11,50
--	---------

<b>6 Stück Rostbratwürst</b> <sup>1-6,6</sup> gebraten mit Sauerkraut und Meerrettich <sup>8</sup> 6 grilled sausages with sauerkraut and horseradish 6 salsicette alla griglia con crauti e rafano forte 6 saucisses grillées avec choucroute et raifort 6 salsichas a la parrilla con chucrut y rábano picante	€ 11,50
--	---------

<b>Angebratener Leberkäse</b> mit Spiegelei und Kartoffel-Rucolasalat € 12,50 A Bavarian speciality – similar to meat loaf served with fried egg and potato rocket salad Specialita bavarese – pasta di carne al fomo, uovo all'occhio di bue, insalata di patate e rucola Specialite bavaroise – mousse de viande cuite au four, oeuf sur le plat et salade de pommes de terre Especialidad de baviera – pasta de carne al horno, huevo frito y ensalada de patata y oruga	
---	--

<b>Jungschweinebraten</b> € 14,90 Roast pork served with bread and potato dumplings, cabbage salad with bacon Arrosto di maiale con canederli di pane e di patate, insalata di crauti con pezzetti di lardo Roî de porc avec des boulettes de pain et de pommes de terre, salade de chou blanc et lardons Asado de cerdo con albondigas de pan y de patata, ensalada de col blanco con tocinos	
--	--

<b>Geschmortes Bürgermeisterstück</b> vom Rind € 17,90 Braised beef in Merlot-balsamicosauce with apple-red cabbage, potato- and bread dumpling Arrosto di manzo brasato in merlot e aceto balsamico, cavolo rosso con mele, canederli di patate e di pane Boeuf braisé au merlot et vinaigre balsamique, chou rouge aux pommes fruit, boulettes de pommes de terre et de pain Asado de buey estofado al merlot y vinagre balsámico, col lombarda con manzanas, albóndigas de patatas y de pan	
--	--

<b>Tellerfleisch von der Ochsenbrust</b> € 17,90 Boiled breast of ox with vegetable stripes, potatoes, horseradish and creamed spinach Bollito di manzo, con salsa al rafano forte, patate lesse e spinaci alla panna Bouilli de boeuf avec sauc au raifort, pommes de terre à l'anglaise, et épinards à la crème Cocido de buey con salsa al rábano picante, patatas cocidas, y espinacas con nata	
---	--

<b>Schmankerlteller</b> € 18,50 Schweinebraten, Leberkäse <sup>1,7</sup> und Rostbratwürst <sup>3,6,6</sup> mit Salzkartoffeln, Semmelknödel, Sauerkraut und Biersauce Roast pork, meat loaf and Rostbratwurst with boiled potatoes, bread dumplings, sauerkraut and beer sauce Arrosto di maiale, polpettone e salsiccia alla brace con patate lesse, canederli di pane, crauti e salsa alla birra Rôti de porc, pain de viande et saucisse grillée avec pommes de terre bouillies, boulettes de pain, choucroute et sauce à la bière Asado de cerdo, pastel de carne y salchicha a la plancha con patatas, albóndigas de pan, chucrut y salsa de cerveza	
---	--

<b>Rinderlendenstreifen</b> € 24,20 Beef sirloin strips in Cognac-mushroom cream sauce, served with potato gratin and broccoli Straccetti di controfiletto di manzo in salsa di crema di funghi di Cognac, serviti con patate gratinate e broccoli Lanières de surlonge de bœuf à la crème de champignons de Cognac, servies avec gratin de pommes de terre et brocoli Tiras de solomillo de ternera en salsa de crema de champiñones de Cognac, servidas con patatas gratinadas y brócoli	
--	--

<b>Zwiebelrostbraten von der Rinderlede</b> € 25,50 Grilled loin of beef with princess beans, potato gratin, herb butter and fried onions Lombo di manzo alla griglia con fagioliini, patate gratinate, burro alle erbe e cipolle fritte Filet de boeuf grillé avec haricots princesse, gratin de pommes de terre, beurre aux herbes et oignons frits Solomillo de buey asado con frijoles princesa, patatas gratinadas, mantequilla de hierbas y cebollas fritas	
---	--

Informationen über die in unseren Speisen & Getränken enthaltenen 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene legen für Sie in schriftlicher Form bereit. Bitte wenden Sie sich an den Service.  
1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmittel 6 mit einer Zuckerrat und Süßungsmitteln 7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 geschweifelt

## Nudeln & Pasta

<b>Käsespätzle</b> Spaetzle (small flour dumplings) with cheese and cream Spaetzle con formaggio e panna Spaetzle avec fromage à la crème Spaetzle con queso a la crema	€ 13,20
---	---------

<b>Spaghetti mit Rinderbolognese</b> , dazu Parmesan € 13,20 Spaghetti with beef bolognese with Parmesan Spaghetti con carne di manzo alla bolognese con parmigiano Spaghetti au bœuf à la bolognaise avec du parmesan Espaguetis con carne boloñesa con parmesano	
--	--

<b>Pasta Penne</b> € 13,20 with spicy vegetables & leaf spinach, served with parmesan cheese and fresh basil con verdure picanti e spinaci, servito con parmigiano e basilico fresco avec légumes épicés & feuilles d'épinards, accompagnés de parmesan et de basilic frais con verduras picantes y espinacas de hoja, servido con parmesano y albahaca fresca	
--	--

## Extras

<b>1 Brezn oder Schwarzbrot (2 Scheiben)</b> € 2,00 1 Pretzel or 2 slices of brown bread / 1 Pretzel o 2 fette di pane nero 1 Pretzel ou 2 tranches de pain noir / 1 Pretzel o 2 rebanadas de pan negro	
---	--

<b>Baguette, 3 Scheiben oder Portion Butter</b> € 1,50 3 slices of baguette or butter / 3 fette di baguette o burro 3 tranches de baguette ou beurre / 3 rebanadas de baguette o mantequilla	
--	--

## Süßes

<b>Affogato al Caffè</b> – Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso € 5,90 Scoop of vanilla ice cream with double espresso Pallina di gelato alla vaniglia con doppio espresso Boule de glace vanille avec double espresso Bola de helado de vainilla con espresso doble	
---	--

<b>Kleiner Schoko-Kokos-Kuchen</b> € 6,90 mit Sauerkirschengrout, Sahne und Vanilleeis Small chocolate-coconut cake with ragout of sour cherries, whipped cream and vanilla icecream Dolce di cioccolato e noce di cocco, salsa di amarena, gelato di vaniglia e panna Gâteau au chocolat et à la noix de coco, sauce aux griottes, glace vanille et crème fouettée Pastel de chocolate y de coco, Salsa de gunda, helado de vainilla y nata	
---	--

<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsrahm</b> € 8,90 Apple strudel with vanilla sauce Strudel di mele con salsa alla vaniglia Strudel aux pommes et sauce vanille Strudel de manzana con salsa de vainilla	
---	--

<b>Mascarpone Eisknödel im Schokomantel</b> € 8,90 Mascarpone ice cream dumpling in chocolate coating, served with cherry ragout, berry sauce and whipped cream Fagottino di gelato al mascarpone ricoperto di cioccolato, servito con ragù di ciliegie, salsa ai frutti di bosco e panna montata Boulette de glace au mascarpone enrobée de chocolat, servie avec un ragout de cerises, une sauce aux baies et de la crème fouettée Albóndiga de helado de mascarpone con cobertura de chocolate, servidos con ragú de cerezas, salsa de bayas y nata montada	
--	--

**Who gilded the Schnitzel?**

In 16th century Vienna the practice of gilding edible dishes with gold leaf had come into vogue. This wasteful luxury practiced by wealthy Venetians was rapidly gaining ground and ultimately was outlawed. Following the ban the trend of breading, with its yellow-gold hue, became the substitute for gold and the Milanese-style cutlet was one of the newly created dishes.

In 1848 Field Marshall Radetzky of Vienna was sent to Milan to quell the uprising against Habsburg. According to legend he was so taken with the *veal cutlets* were prepared in Milan that he sent word to Kaiser Franz Joseph who then had them prepared in Vienna, however with a finer cut of veal – from the thigh instead of the loin.

A breaded, fried chicken dish called the „Wiener Backendl“, however, was already popular in Vienna in those days. Therefore it is likely that during Radetzky's time, a breaded Schnitzel was already available in Vienna, as well as in Milan or Paris. Be that as it may, the Schnitzel developed into what is today in Vienna – something very special, to which we are happily indebted.

Whether Milanese or Viennese, we'll show you a true Schnitzel.



## Alcohol free

Adelholzener Mineral water – still or sparkling	0,25l/0,75l	4,20 / 7,50
Afri Cola <sup>1,2</sup> – Afri Cola ohne Zucker <sup>1,4</sup>	0,3l / 0,5l	3,80 / 5,20
Bluna Orange <sup>1</sup> – Bluna Cola Mix <sup>1,2</sup>	0,3l / 0,5l	3,80 / 5,20
Libella Ice Tea Peach <sup>1,3</sup>	0,5l	- / 5,20
Libella lemonade <sup>1,3</sup>	0,3l / 0,5l	3,00 / 4,50
Apfelsaftschorle – Apple Juice Spritzer	0,3l / 0,5l	3,50 / 5,20
Schwepes – Bitter Lemon <sup>2</sup> – Ginger Ale – Tonic Water <sup>2</sup>	0,2l	4,50
Red Bull <sup>1,2,3,6</sup>	0,25l	6,00

## Juice & Nectar

Apfelsaft – apple juice	0,2l	4,00
Johannisbeernektar schwarz – blaockurrant neotar	0,2l	4,00
Orangensaft – orange juice	0,2l	4,00
Maracoujanektar – orange neotar	0,2l	4,00
Rhabarbernektar – rhabarb neotar	0,2l	4,00
Schorle aus Saft oder Nektar – sprinkle juice or neotar	0,5l	5,20

## Coffee & more

Mug of Coffee		5,50
Small Espresso		3,50
Big Espresso		5,00
Café Latte		5,50
Cappuccino		5,50
Latte Macchiato		6,00
Hot Chocolate		5,00
Tea – Darjeeling   Assam   Earl Grey   Green Tea   Peppermint   Chamomile		4,50

## Aperitif

Prosecco Piccolo	0,2l	9,50
Prosecco	0,75l	28,50
Campari – on the rocks 25% Vol.	5 cl	4,50
Campari – with orange juice 25% Vol.	5 cl	6,50

## Beer

Spaten Hell	0,25l	4,10
Stammwürze 11,8% – Alkoholgehalt 5,2% Vol.	0,5l/1,0l	5,40 / 10,50
Radler vom Spaten Hell	0,5l	5,40
Helles mit Zitronenlimonade		
Löwenbräu Alkoholfrei	0,5l	5,40
Stammwürze 7,3% – Alkoholgehalt < 0,5% Vol.		
Dunkles Löwenbräu	0,5l	5,40
Stammwürze 12,0% – Alkoholgehalt 5,1% Vol.		
Franziskaner Hefeweizen	0,3l	4,50
Stammwürze 11,8% – Alkoholgehalt 5,1% Vol.	0,5l/1,0l	5,70 / 10,80
Zitro-Weizen vom Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,70
Weißbier mit Zitronenlimonade		
Cola 1,2-Weizen vom Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,70
Dunkles Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,70
Stammwürze 11,8% – Alkoholgehalt 5,0% Vol.		
Leichtes Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,70
Stammwürze 7,5% – Alkoholgehalt 2,95% Vol.		
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,70
Stammwürze 6,1% – Alkoholgehalt < 0,5% Vol.		
Beck's Pils	0,33l	4,80
Stammwürze 11,2% – Alkoholgehalt 4,9 Vol.%		



## Spirits

Gin.....38% Vol.	4cl	5,50
Tequila white/brown.....38% Vol.	4cl	6,50
Grappa.....41% Vol.	2cl	5,50
Jack Daniels.....43% Vol.	4cl	6,00
Bacardi.....38% Vol.	4cl	5,50
Absolut Vodka.....40% Vol.	4cl	7,00
Ramazzotti.....30% Vol.	4cl	6,00
Jägermeister.....44% Vol.	4cl	6,00
Rémy Martin V.S.O.P.....40% Vol.	4cl	12,00
Hennessy.....40% Vol.	4cl	9,00
Ballantines.....40% Vol.	4cl	8,50

Bärwurz.....40% Vol.	2cl	4,00
Enzian.....40% Vol.	2cl	4,00
Obstbrand.....36% Vol.	2cl	4,00
Williams Christ.....36% Vol.	2cl	4,50
Zwetschge (Plum).....36% Vol.	2cl	4,50
Kirsche (Cherry).....36% Vol.	2cl	4,50
Himbeere (Raspberry).....38% Vol.	2cl	4,50
Marille (Apricot).....36% Vol.	2cl	4,50
Haselnuss (Hazelnut).....33% Vol.	2cl	4,50
Kaffee-Karamell (Coffee-Caramel).....33% Vol.	2cl	4,50

## White Wine

Grüner Veltliner – Weinbau Hagn Niederösterreich, Landwein, dry	0,1l	0,25l	1l
3,60	5,90	23,00	
Weißburgunder Brtzinger Winzergenossenschaft, Baden, Qualitätswein, semi-dry	4,20	8,20	31,50
Klingelberger Riesling Weinhaus Schwörer, Durbach, Baden, Qualitätswein, dry	4,20	8,20	31,50
Chardonnay Fontamara, Terre di Chiete, IGT, Itali, dry	4,20	8,20	31,50

## Rosé

Rosé vom Blauen Zweigelt Weingut Hagn, Niederösterreich, Landwein, dry	0,1l	0,25l	1l
3,80	7,50	28,00	
Spätburgunder Weißherbst Durbacher Winzergenossenschaft, Baden, Qualitätswein, semi-dry	4,20	8,20	31,50

## Red Wine

Blauer Zweigelt – Weinbau Hagn Niederösterreich, Landwein, dry	0,1l	0,25l	1l
3,80	7,50	28,00	
Spätburgunder Glöttler Eichberg, Baden, Qualitätswein, semi-dry	4,20	8,20	31,50
Merlot Fontamara, Terre di Chiete, IGT, Itali, dry	4,20	8,20	31,50

## Wine Spritzer

White Wine spritzer	0,25l	0,5l
5,50	9,00	
Red Wine spritzer	6,00	9,50

## Aperitifs & Long Drinks

Sprizz – Aperol, Wine spritzer on ice with orange slice	0,25l	0,5l
7,80	14,50	
Hugo – Wine spritzer with elderflower syrup, mint & lime	8,50	15,50
Crodino Sprizz – (no Alcohol) Crodino biondo, soda, orange slice	5,50	10,00

Bacardi Cola	9,00
Screw Driver – Wodka with orange juice	9,00
Tequila Sunrise – Tequila, orange juice and Grenadine	9,00
Jackie Cola – Jack Daniels with Cola	10,00
Gin Tonic	10,00
Wodka Red Bull – Wodka with Red Bull	12,00



SCHNITZELWIRT

SCHNITZELWIRT

Menu English | Lista italiana | Menu francais | Menu español

