

Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Unser Haus und unsere Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen einige Stunden der Erholung zu bereiten.

Zur Linde



HISTORISCHES GASTHAUS

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag von 11.30 - 14.30 Uhr und von 17.00 - 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 11.30 - 21.00 Uhr

Montag Ruhetag

Aperitifs

118.	Campari Bitter, Orange oder Soda ¹	0,2 l	6,90 €
120.	Martini bianco, rosso oder extra dry	5 cl	5,50 €
121.	Sherry, dry oder medium	5 cl	5,00 €
122.	Kir Royal Johannisbeerlikör mit Prosecco	0,1 l	6,50 €
222.	Glas Sekt	0,1 l	5,00 €
224.	Aperol Spritz mit Prosecco und Soda	0,3 l	6,90 €
231.	Hugo	0,3 l	6,90 €
232.	Lillet Wild Berry Schweppes Wild Berry, verschiedene Beeren	0,3 l	6,90 €

Gerne richten wir Ihre Geburtstags-, Jubiläums-, Hochzeitsfeier o.ä. aus.

Warmes und kaltes Büffet, Partyservice,
erlesene Menüs, kleine Delikatessen,
5 Sorten Bier vom Fass, selbstgekelterter Apfelwein,
separater Raum für bis zu 120 Personen.

Senioren-Portion 2,00 € Preisnachlass.
Für Ihre Fragen steht unser Personal Ihnen gerne zur Verfügung.

Für das Aufschneiden, Anrichten und Servieren Ihres mitgebrachten
Kuchens berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person.

Vorspeisen

2. **Gegrillter Pulpo²⁵**
marinierter und gegrillter Octopus²⁵ mit Knoblauch und Olivenöl, dazu Baguettebrot²⁰ **14,50 €**
3. **Caprese Buffalo**
Scheiben sonnengereifter Strauchtomaten unter cremigem Büffelmozzarella¹⁵, würzig verfeinert mit Olivenöl und hausgemachtem Pesto, dazu Baguettebrot²⁰ **11,90 €**
4. **Handkäse¹⁵ mit Musik** (während der Gartensaison)
dazu Butter¹⁵ und Brot²⁰ **7,90 €**
8. **Kartoffelpuffer¹⁶**
mit saure Sahne¹⁵ und Räucherlachs²⁰ **10,90 €**
9. **Knusprige Bruschetta²⁰**
mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum **7,90 €**
11. **Gegrillter Fetakäse¹⁵**
mit Ajvar¹⁶, Zwiebeln, Oliven, Pfefferoni, Paprika und Baguettebrot²⁰ **9,90 €**
12. **Fetakäse¹⁵, paniert^{12,20}**
mit Preiselbeeren, Butter¹⁵ und Baguettebrot²⁰ **9,90 €**

Suppen

16. **Rinderkraftbrühe²³**
mit Markklößchen **6,50 €**
18. **Tomatencremesuppe¹⁶** **6,50 €**

Hauptspeisen

22. **Portion Frankfurter grüne Soße^{12,15}**
mit vier halben Eiern¹², dazu Bratkartoffeln¹⁶ **12,90 €**
24. **Hähnchenbrust**, gegrillt (180-200 g.)
mit Kräuterbutter¹⁵ und Rosmarinkartoffeln¹⁶ **15,90 €**
25. **Schweinelende „Dalmatinische Art“**
mit Spinat, Bechamel²⁰ und Parmesan¹⁶ überbacken,
dazu Pfannkartoffeln¹⁶ aromatisiert mit Rosmarin,
Knoblauchzehe und Cherrytomaten **21,90 €**
26. **Pljeskavica** (160 g.)
gefüllt mit Fetakäse¹⁵, dazu Pommes frites¹⁶,
Ajvar¹⁶ und Zwiebeln **13,90 €**
27. **Pljeskavica „Gourmet“** pikant angemacht,
mit Gouda Käse¹⁵, Speck⁷ und Zwiebeln,
dazu Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³, Ajvar¹⁶ und Zwiebeln **16,90 €**
32. **Cevapcici**
mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³, Ajvar¹⁶ und Zwiebeln **14,90 €**
33. **Raznjici**
zwei Fleischspieße mit Pommes frites¹⁶,
Djuvecreis²³, Ajvar¹⁶ und Zwiebeln **15,90 €**
34. **Pola-Pola**
Cevapcici, ein Fleischspieß mit Pommes frites¹⁶,
Djuvecreis²³, Ajvar¹⁶ und Zwiebeln **15,90 €**
36. **Pljeskavica-Speziale**
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse¹⁵, dazu Pommes
frites¹⁶, Djuvecreis²³, Ajvar¹⁶ und Zwiebeln **16,90 €**
37. **Rinderleber vom Grill**
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln¹⁶ **14,90 €**
39. **Grillteller**
Cevapcici, Pljeskavica, geräucherter Speck⁷,
Schweinerückensteack, Putensteak,
Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³, Ajvar und Zwiebeln **19,90 €**
41. **Bauernspieß**
Cevapcici, geräucherter Speck⁷, gefülltes Hacksteak¹⁵,
paniertes^{12,20} Schweineschnitzel mit Pommes frites¹⁶,
Djuvecreis²³, Ajvar und Zwiebeln **19,90 €**

43. **Schweinefilet „Gorgonzola“**
Tagliatelle^{12,20} in feine Gorgonzolasoße¹⁵
und Schweinemedallions mit Kräuterbutter **19,90 €**
44. **Lamm-Medallions**, dazu Rosmarinkartoffeln¹⁶,
mediterranes Gemüse und Kräuterbutter¹⁵ **24,90 €**
45. **Kalbsgeschnetzeltes**
mit frischen Champignons, Buttereis¹⁵ und Rösti¹⁶ **20,90 €**
46. **Schweinefilet „Madagaskar“**
in Pfefferrahmsoße¹⁵, dazu Buttereis¹⁵ und Kroketten¹⁶ **19,90 €**
47. **Schweinlende „Diana“**
mit Champignonrahmsoße¹⁵ und Butterspätzle^{15,20} **19,90 €**
48. **Balkanplatte** pro Person **24,90 €**
gefüllte Pljeskavica, Cevapcici, geräucherter Speck⁷,
Schweinerückensteak, Raznjici, Rumpsteak, Pommes frites¹⁶,
Djuvecris²³, mediterranes Gemüse, Ajvar und Zwiebeln

DIENSTAGS IST STEAKTAG

Englisch (rot)	Medium (rosa)	Well done (durch)	
Holzfällersteak	300 g		15,90 €
Putensteak	250 g		17,90 €
Kalbssteak	250 g		19,90 €
Rumpsteak	250 g		21,90 €

Alle Steaks wahlweise mit Kräuterbutter¹⁵ oder gerösteten Zwiebeln
oder Pfeffersauce.

Zu allen Steaks servieren wir mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln¹⁶
Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem grillen.

Dieses Angebot gilt nicht wenn Dienstag ein Feiertag ist!

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Schnitzel Variationen

64. **Schnitzel „Wiener Art“^{12,20}**
vom Schwein, mit Pommes frites¹⁶ **14,90 €**
54. **Frankfurter Schnitzel**
vom Schwein, mit grüner Soße^{12,15}
und Bratkartoffeln¹⁶ **17,90 €**
65. **Cordon bleu^{7,12,15,20}**
vom Schwein, mit Pommes frites¹⁶ **16,90 €**
66. **Putenschnitzel „Wiener Art“**
paniertes^{12,20} Putenschnitzel mit Pommes frites¹⁶ **17,90 €**
67. **Paniertes^{12,20} Zwiebelschnitzel**
vom Schwein, mit Bratkartoffeln¹⁶ **16,90 €**
68. **Paniertes^{12,20} Paprikaschnitzel**
vom Schwein, mit Pommes frites¹⁶ **15,90 €**
69. **Paniertes^{12,20} Rahmschnitzel**
vom Schwein, mit Pommes frites¹⁶ **15,90 €**
70. **Paniertes^{12,20} Jägerschnitzel**
mit Pommes frites¹⁶ **15,90 €**
71. **Hirtenschnitzel**
paniertes^{12,20} Schweineschnitzel gefüllt mit
Fetakäse¹⁵, dazu Bratkartoffeln¹⁶ **17,90 €**
73. **Wiener Schnitzel vom Kalb^{12,20}**
mit Pommes frites¹⁶ und Preiselbeeren **22,90 €**
77. **Paniertes^{12,20} Pfefferrahmschnitzel**
vom Schwein, mit Pommes frites¹⁶ **15,90 €**

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fisch Spezialitäten

58. **Tintenfisch²⁵**
gegrillt, mit Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl
überzogen, dazu Rosmarinkartoffeln¹⁶ und
mediterranes Gemüse **21,90 €**
60. **Zanderfilet¹³**
in Butter¹⁵ gebraten mit rosa Pfefferbeersauce,
dazu Butterreis¹⁵ und mediterranes Gemüse **21,90 €**
61. **Lachsfilet¹³**
mit Rosmarinkartoffeln¹⁶, mediterranem Gemüse,
Cherrytomaten und mit Knoblauch-Olivenöl überzogen **24,90 €**
59. **Fischduett¹³**
kross gebackenes Zander¹⁴ und Wolfsbarschfilet¹⁴
in Salbei-Prosecco-Velouté-Sauce, dazu Buttereis
und mediterranes Gemüse **22,90 €**

BEILAGEN

Pommes frites¹⁶	4,00 €
Kroketten¹⁶	4,00 €
Spätzle^{12,20}	4,50 €
Bratkartoffeln¹⁶	5,50 €
Rosmarinkartoffeln¹⁶	5,00 €
Mediterranes Gemüse	5,90 €
Beilagensalat	4,90 €
Baguettebrot^{12,20}	2,50 €
Soße extra	3,00 €
Röstzwiebeln	4,00 €
Djuvecreis	4,00 €

- Bei Umbestellung der Beilagen können Mehrkosten anfallen.
Bitte informieren Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern.-

MITTWOCH SCHNITZEL-TAG

Wiener Art ^{12,20} der Klassiker mit Zitrone und Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Paprika Art ^{12,20} mit Zigeunersauce und Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Jäger Art ^{12,20} mit Jägersauce und Pommes frite ¹⁶	10,90 €
Feinschmecker Art ^{12,20} pikante Rahmsauce ¹⁵ mit Paprika, Pfefferoni, Fetakäse ¹⁵ und Chili, dazu Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Rahmschnitzel ^{12,20} mit Rahmsauce ¹⁵ und Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Champignonschnitzel ^{12,20} mit Champignonrahmsauce ¹⁶ und Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Zwiebelschnitzel ^{12,20} mit Röstzwiebeln und Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Pfefferschnitzel ^{12,20} mit Pfefferrahmsauce ¹⁵ und Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Cordon bleu ^{7,12,15,20} gefüllt mit Schinken ⁷ und Käse ¹⁵ , dazu Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Knusperschnitzel ^{7,12,15,20} in knuspriger Cornflakes-Panade ^{12,20} und Preiselbeeren, dazu Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Mediterran ^{12,20} mit pikanter Tomaten-Salsa-Sauce, frischen Champignons, Speck ⁷ und Oliven, dazu Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Gorgonzola-Schnitzel ^{12,20} mit Gorgonzola-Sahnesauce ¹⁵ und Pommes frites ¹⁶	10,90 €
Beilagen-Änderung auf Anfrage gegen Aufpreis von	1,00 €

- Dieses Angebot gilt nicht wenn Mittwoch ein Feiertag ist. -

Angus Steak (250 g)

80. **Rumpsteak mit Kräuterbutter¹⁵,**
dazu Pommes frites¹⁶ und Salat **26,90 €**
81. **Rumpsteak mit gegrillten Champignons¹⁶,**
dazu Bratkartoffeln¹⁶, Kräuterbutter und Salat **26,90 €**
82. **Rumpsteak „Alt Deutsch“**
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln¹⁶ und Salat **27,90 €**
83. **Rumpsteak „Madagaskar“**
mit grüner Pfeffersauce, Kroketten¹⁶,
Butterreis¹⁵ und Salat **26,90 €**

Salatplatten

91. **Fitness-Salat**
bunter Salatteller der Saison mit Rumpsteak (160 g.)
und Baguettebrot²⁰ **19,90 €**
96. **Pikanter Bauernsalat**
pikant angemachter Salat mit Schafskäse¹⁵-Würfeln,
Oliven¹⁶, Pfefferoni und Baguettebrot²⁰ **13,90 €**
97. **Salat „zur Linde“**
panierte^{12,20} Champignons¹⁶ auf knackigem Blattsalat,
panierter^{12,20} Fetakäse¹⁵ und Baguettebrot²⁰ **14,90 €**
98. **Salatschüssel „Adria“**
Salat der Saison mit gebratenen Garnelen¹⁴, Pulpo²⁵,
Calamares²⁵ und Baguettebrot²⁰ **17,90 €**
99. **Salatteller „nach Art des Hauses“**
mit gegrillter Hähnchenbrust (160 g.) und Baguettebrot²⁰ **15,90 €**
87. **Avocado-Salatteller**
bunter Salatteller mit Avocado und Couscous²⁰ **15,90 €**

Vegetarische Spezialitäten und Nudelgerichte

86. **Tagliatelle^{12,20} mit Lachs**
saftig gebratenes Lachsfilet¹³ mit Zucchini-Würfel
in leichter Tomaten-Sahnesoße¹⁵ **17,90 €**
92. **Vegetarischer Teller**
verschiedene Gemüsesorten, gebackener Fetakäse¹⁵,
gebackene Champignons, Spiegelei¹² und Preiselbeeren **14,90 €**
93. **Tagliatelle^{12,20} „Rucola“**
mit Cherrytomaten, Rucola und Fetakäse¹⁵ **12,90 €**
94. **Gemüse-Risotto**
frisch gedünstetes Gemüse mit Reis **12,90 €**
95. **Rösti mit mediterranem Gemüse**
verschiedene Gemüsesorten mit Rösti und
Sauerrahm-Creme¹⁵ - Alternativ vegan mit Soja¹⁸-Dip **13,90 €**
84. **Tagliatelle^{12,20} „Mediterraner Art“**
mit gebratenen Garnelen¹⁴, Pulpo²⁵,
Calamares²⁵ und Cherrytomaten **17,90 €**
85. **Gemüse-Risotto Vegan**
frisch gedünstetes Gemüse mit Reis und Tomatensoße **13,90 €**

Für unsere kleinen Gäste

101. **Putenschnitzel Wiener Art^{12,20} „Pinocchio“**
mit Pommes frites¹⁶ **9,90 €**
103. **Tagliatelle^{12,20} „Rotkäppchen“**
mit Tomatensahnesauce¹⁵ **8,90 €**
104. **Spätzle^{12,20}**
mit Rahmsauce¹⁵ **8,90 €**

FREITAG FISCHTAG

Tagliatelle^{12,20} „Mediterraner Art“

mit gebratenen Garnelen, Pulpo, Calamares und Cherrytomaten

16,90 €

Tintenfisch²⁵

gegrillt, mit Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl überzogen, dazu Rosmarinkartoffeln¹⁶ und mediterranes Gemüse

16,90 €

Seehechtfilet¹³

gegrillt, mit Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl überzogen, dazu Rosmarinkartoffeln¹⁶ und mediterranes Gemüse

16,90 €

Wolfsbarschfilet¹³

gegrillt, mit Cherrytomaten, Knoblauch und Olivenöl überzogen, dazu Rosmarinkartoffeln¹⁶ und mediterranes Gemüse

16,90 €

Zanderfilet¹³

in Butter gebraten mit rosa Pfefferbeeren, dazu Butterreis und mediterranes Gemüse

16,90 €

- Dieses Angebot gilt nicht wenn Freitag ein Feiertag ist.-

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dessert

108. **Gemischtes Eis**^{4,6}
3 Kugeln Eis mit Sahne¹⁵ **6,90 €**
109. **Coup Danmark**
3 Kugeln Vanilleeis^{4,6}, mit heißer
Schokoladensoße und Sahne¹⁵ **7,90 €**
110. **Heiße Liebe**
3 Kugeln Vanilleeis^{4,6}, mit heißen
Himbeeren und Sahne¹⁵ **7,90 €**
112. **Crème brûlée** **6,90 €**
113. **Palatschinken**^{12,15,20}
gefüllt mit Nutella²² oder Marmelade, **7,90 €**
114. **Palatschinken**^{12,15,20} **mit Vanilleeis**^{4,6},
mit Schokoladensoße **8,90 €**
115. **Apfelstrudel**^{12,15,20}
mit Vanilleeis^{4,6}, Karamellsoße **7,90 €**
116. **Kindereis**^{4,6}
1 Kugel Vanilleeis^{4,6}, 1 Kugel Schokoeis
und Sahne¹⁵ **4,90 €**
117. **Tiramisu**^{7,12,15}
(nach Saison) mit Apfel
oder Erdbeeren **7,90 €**
119. **Kaiserschmarrn**^{12,15,20}
mit Apfelmus oder Vanilleeis^{4,6} **7,90 €**
107. **Panna Cotta**
mit Himbeer- oder Karamellsoße, **6,90 €**

Alkoholfreie Getränke

141.	Coca Cola ^{1,2,3,9}	0,33 l	3,90 €
250.	Cola Zero ^{1,2,3,9}	0,33 l	3,90 €
142.	Spezi ^{1,3,9} (Mezzo Mix)	0,33 l	3,90 €
143.	Fanta ^{1,3}	0,33 l	3,90 €
144.	Sprite	0,33 l	3,90 €
145.	Rapps Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
256.	Rapps Apfelsaft	0,5 l	4,70 €
146.	Rapps Orangensaft	0,3 l	3,50 €
258.	Rapps Orangensaft	0,5 l	4,70 €
147.	Rapps Johannisbeernektar	0,3 l	3,50 €
276.	Rapps Johannisbeernektar	0,5 l	4,70 €
257.	Rapps Apfelsaftschorle	0,3 l	3,40 €
149.	Rapps Apfelsaftschorle	0,5 l	4,60 €
278.	Rapps Johannisbeerschorle	0,3 l	3,40 €
277.	Rapps Johannisbeerschorle	0,5 l	4,60 €
150.	Elisabethen Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
151.	Elisabethen Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
152.	Elisabethen stilles Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
153.	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,20 €
154.	Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,20 €
	Hausgemachte Limonade	580 ml	6,50 €
	- Zitrone		
	- Pfirsich		
	- Apfel-Granatapfel		
	- Erdbeere-Zitrone		
	- Mandarine		

Biere vom Fass

123. Bitburger Pilsner	0,3 l	3,00 €
280. Bitburger Pilsner	0,5 l	4,50 €
124. Licher Pilsner	0,3 l	3,00 €
125. Licher Pilsner	0,5 l	4,50 €
126. Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,50 €
171. Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	4,90 €
272. Erdinger Hefeweizen	0,3 l	3,50 €
127. Erdinger Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
135. Radler ^{1,2,3}	0,3 l	3,00 €
136. Radler ^{1,2,3}	0,5 l	4,50 €
137. Diesel ^{1,2,3,9}	0,3 l	3,00 €
138. Diesel ^{1,2,3,9}	0,5 l	4,50 €
139. Licher Kellerbier Naturtrüb	0,4 l	4,20 €

Flaschenbiere

131. Erdinger Kristallweizen	0,5 l	4,90 €
132. Erdinger Dunkelweizen	0,5 l	4,90 €
133. Bitburger alkoholfreies Bier	0,3 l	3,20 €
129. Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €

Offene Weißweine

301. Grauburgunder , trocken, Qualitätswein, mit viel Fülle, weiche Säure	0,2 l	6,50 €
302. Riesling , trocken, Qualitätswein, herzhaft, rassige Säure	0,2 l	6,50 €
155. Laski Rizling , halbtrocken, spritziger und frischer Weißwein	0,2 l	5,70 €
156. Grasevina , trocken, feinfruchtiger Weißwein, dezente Säure	0,2 l	5,90 €
157. Chardonnay , Qualitätswein, trocken, Ein frischer, fruchtiger Wein mit milde Säure	0,2 l	5,80 €
160. Weinschorle (trocken oder halbtrocken)	0,25 l	5,20 €

Offene Rotweine

304. Peljesac , halbtrocken, vollmundig, von der Halbinsel Peljesac	0,2 l	5,90 €
305. Merlot , trocken, ein samtweicher Rotwein mit viel Frucht	0,2 l	5,90 €
161. Plavac , trocken, fein fruchtig, gehaltvoll mit lebendig-harmonischen Bukett	0,2 l	5,90 €
148. Kadarka , rubinrot, mild, harmonisch, aus Mazedonien	0,2 l	5,90 €

Roséweine

306. Portugieser Weißherbst , mild Qualitätswein, aromatisch, fruchtig, gehaltvoll	0,2 l	5,90 €
--	-------	---------------

Flaschenweine weiß

303. **Chardonnay Krauthaker Rosenberg** 0,75 l 29,00 €
Der Wein ist komplex mit viel Frische und fruchtigen Aromen und würzigen Nuancen. Lebendige strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Zuerst diskretes Bouquet in der Nase dann entwickelt sich ein Duft nach Honigmelone und gerösteten Mandeln. Am Gaumen mineralische Töne mit einer Spur von Zitrusfrüchten mit Anklängen von Vanille. In der Mitte ein Hauch von Holz und Rauch, im Abgang erweist er sich als sehr lebhaft mit milder Säure, cremig und schön abgerundet, warm kombiniert mit solidem Körper und fruchtigem Abgang und sehr langem Nachhall.
309. **Posip Cara** 0,75 l 36,00 €
Der Posip ist im Geschmack trocken und durch seine geringe Säure sehr weich, er hat einen blumigen Duft und im Gaumen entwickelt sich ein dezenter Geschmack von Banane und Vanille dabei.
167. **Malvazija Kozlovic** 0,75 l 39,00 €
In der Nase herrlich, mit floralen Noten, die an Orangen- und Jasminblüten erinnern, deren Dominanz von reifen und erfrischenden Düften von Grapefruit und Zitrone fein untermalt wird. Am Gaumen trocken und voller Frische. Ein schöner Körper mit einem intensiven und charakteristischen Geschmack. Sortenreiner Malvasia, mit einem angenehmen Abgang, funkelnden, milden und angenehmen Noten.
168. **Grasevina Galic Vrhunska** 0,75 l 32,00 €
Schöne und feine fruchtige Aromen von Ananas, grünen Äpfeln und Weinbergfirsich, sowie würzige Aromen von Kamille und trockenem Heu bilden einen charakteristischen Duft des Terroirs von Kutjevo.

Flaschenweine rot

170. **Merlot Grande Reserve** 0,75 l 46,00 €
Wein von intensiv roter Farbe. Ein typisches Merlot-Aroma. Pflaumen, erdige Noten und ein wenig Vanille durchdringen diesen Wein. Schmeckt elegant, sehr fruchtig und voll mit einem leichten Vanille-Abgang.
171. **Zlatan Plavac Barrique** 0,75 l 42,00 €
Er hat ein intensives sehr dunkles Rot, sein Aroma von schwarzen Kirschen ist diskret unterlegt von animalischen Noten, aber auch Efeu, Lakritze und Leder. Wirkt im Gaumen ausgesprochen vollmundig.
172. **Babic Pilizota** 0,75 l 29,00 €
Er hat einen frischen und harmonischen Geschmack mit weichen Tanninen und einem feinen Beerensaroma, welches an Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren erinnert

Apfelwein

selbstgekeltert aus Taunusäpfeln

128. Im Originalglas, pur oder gespritzt	0,25 l	2,20 €
130. Im Originalglas, pur oder gespritzt	0,5 l	4,40 €
134. Im Bembel	1,0 l	8,80 €
139. Im Bembel	2,0 l	17,60 €
140. Im Bembel	3,0 l	26,40 €
265. Hassia Wasser	0,75 l	5,50 €
269. Apfelwein rosé	0,25 l	3,20 €
292. Apfelwein rosé	0,5 l	5,70 €

Die besondere Geschenkidee!
Ein Gutschein von unserem Restaurant.
Sprechen Sie mit unserem Personal.

Longdrinks

213.	Cuba Libre ^{1,2,3,9} Bacardi Cola	6,90 €
214.	Jack Daniels mit Cola ^{1,2,3,9}	6,90 €
215.	Asbach mit Cola ^{1,2,3,9}	6,50 €
216.	Wodka mit Orangensaft oder Bitter Lemon ¹⁰	6,90 €
217.	Gin-Tonic ¹⁰	6,90 €

Sekt

218.	Prosecco	0,75 l	28,00 €
220.	Henkell Trocken	0,75 l	26,00 €
221.	Moët & Chandon	0,75 l	120,00 €

Warme Getränke

175. Tasse Kaffee		2,60 €
176. Espresso oder Espresso Macchiato		2,80 €
177. Doppelter Espresso		4,00 €
178. Cappuccino mit Sahne ¹⁵ oder Milchschaum ¹⁵		3,60 €
179. Milchkaffee ¹⁵		3,60 €
180. Glas Tee Schwarz-, Frucht-, Pfefferminz- oder Kamillentee		3,00 €
181. Tee mit 2 cl Rum		5,00 €
183. Glühwein	0,2 l	5,90 €
187. Heiße Schokolade		4,00 €
188. Latte Macchiato		3,90 €

Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff(en), (2) mit Konservierungsstoff(en), (3) mit Antioxidationsmittel,
(4) mit Geschmacksverstärker(n), (7) mit Phosphat, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig,
(10) chininhaltig

Spirituosen - Weinbrände

Kräuterliköre - Whisky

189. Grappa	2 cl	3,00 €
190. Original Sliwowitz kalt oder heiß	2 cl	3,00 €
191. Original Sliwowitz kalt oder heiß	5 cl	4,50 €
192. Williams Christ	2 cl	3,00 €
193. Kruskovac ¹ Birnenlikör	2 cl	3,00 €
195. Pelinkovac ¹ milder Magenbitter	2 cl	3,00 €
196. Barack Palinka Aprikosenschnaps	2 cl	3,00 €
197. Baileys Irish Cream	4 cl	4,70 €
198. Amaretto	2 cl	3,00 €
200. Kirschwasser	2 cl	3,00 €
201. Malteser	2 cl	3,00 €
202. Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
203. Cognac Remy Martin	2 cl	7,90 €
204. Ramazotti ¹	2 cl	3,00 €
205. Jack Daniels	2 cl	6,50 €
206. Chivas Regal , 12 Jahre alt	2 cl	6,90 €
207. Wodka Moskovskaya	2 cl	3,00 €
208. Jägermeister ¹	2 cl	3,00 €
209. Fernet Branca	2 cl	3,00 €
210. Glenfiddich	2 cl	6,90 €
211. Julischka ¹ (halb Sliwowitz, halb Kruskovac)	5 cl	4,50 €
212. Hennessy Fine de Cognac	2 cl	7,50 €
222. Amaro Averna	2 cl	3,00 €

