

Vorspeisen – Antipasti

Bruschetta mit Tomaten ^A <i>Bruschetta al pomodoro</i>	€ 9,90
Bruschetta mit Schafskäse und Tomaten ^{A/G} <i>Bruschetta al formaggio di pecora e pomodorini</i>	€ 11,90
Caprese mit Büffelmozzarella , Tomaten, Basilikumpesto und Balsamico -Creme ^{G/O} <i>Caprese con mozzarella di bufala, pomodori, pesto al basilico e crema di balsamico</i>	€ 16,90
Vitello Tonnato mit Kirschtomaten und Rucola ^{D/G/O} <i>Vitello Tonnato con pomodorini e rucola</i>	€ 18,90
Carpaccio fein geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Balsamico Dressing ^{G/O} <i>Carpaccio di manzo con rucola, parmigiano e salsa al balsamico</i>	€ 18,90
Hirschcarpaccio mit Parmesan, Walnussöl und Pinienkernen ^{E/H} <i>Carpaccio di cervo con parmigiano, olio di noci e pinoli</i>	€ 19,90
Rindertatar 90g mit Capern, geröstetes Ciabatta Brot <i>Tartare di manzo con capperi, ciabatta tostata</i> ^{A/C/F/G/M}	€ 18,90

Suppen – Minestre

Klare Rinderkraftbrühe ^{A/C/G/L} <i>Brodo di manzo chiaro</i>	
mit Leberknödel <i>canedergli di fegato</i>	€ 7,50
mit Frittaten <i>con crespelle</i>	€ 7,50
mit Gemüse und Rindfleisch <i>con verdure e manzo</i>	€ 8,50
Tomatencrèmesüppchen mit Basilikumhaube und Croûtons ^{G/O/A} <i>Crema di pomodoro con basilico e crostini</i>	€ 8,50
Gulaschsuppe ^O <i>Gulasch di carne con patate, peperoncino, pomodori e crostini</i>	€ 8,90
Italienische Gemüsesuppe ^{L/O} <i>Minestrone di verdure</i>	€ 8,90

Coperto für Brot <i>Coperto per pane</i>	€ 2,50
----------------------------------------------------	--------

Salate – Insalate

Gemischter Salat Verschiedene Blattsalate, Karottenstreifen, Tomaten, Gurken [○] <i>Insalata Mista</i>	€ 8,50
„Seefelder Stuben Salat“ Blattsalate mit Speckchips, Eiern, roten Zwiebeln und Bergkräuter Croûtons ^{A/C/G/O} <i>Insalata con speck, uova, cipolle e crostini</i>	€ 17,90
Insalata „al caprino“ ^{G/O} Gebratener Ziegenkäse mit Speckchips auf gemischtem Blattsalat <i>Formaggio di capra arrostito con patatine al speck su insalata mista</i>	€ 18,90
Reef 'n'Beef Salad Rinderfilet und Scampi auf Blattsalaten und Grillgemüse dazu Grana Padano und Hausdressing ^{B/G/O} <i>Manzo e gamberoni su insalata mista, con verdure miste alla griglia e grana</i>	€ 22,90
Insalata „Nizzarda“ Gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen und Oliven ^{D/O} <i>Insalata mista con tonno, acciughe e olive</i>	€ 19,90
Insalata „al Salmone“ Gemischter Salat mit gegrillten Lachs-Streifen ^{D/O} <i>Insalata mista con fette di salmone alla griglia</i>	€ 19,90
Caesar Salad Gemischter Salat mit Hühnerbrust, Sardellen, Parmesan und Croûtons [○] <i>Insalata mista con petto di pollo, acciughe, parmigiano e crostini</i>	€ 18,90

Risotto – Risotto

Risotto mit Gemüse und Hühnerstreifen ^{G/L/O} <i>Risotto von verdure e pollo</i>	€ 18,90
Safranrisotto mit Salsiccia und Kirschtomaten ^{A/C/G} <i>Risotto allo zafferano con salsiccia e pomodorini</i>	€ 19,90
Risotto mit Meeresfrüchten Pilzen, Knoblauch, Kirschtomaten und Petersilie ^{B/L/O/R} <i>Risotti ai frutti di mare, funghi, aglio, pomodorini e prezzemolo</i>	€ 20,90

Nudelgerichte aus Italien – *Piatti di pasta*

Spaghetti mit Tomatensauce ^{A/C} <i>Spaghetti al pomodoro</i>	€ 15,90
Spaghetti mit Fleischsauce ^{A/C} <i>Spaghetti Bolognese</i>	€ 17,90
Spaghetti aglio e olio ^{A/C} mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Kirschtomaten und frischer Petersilie <i>con peperoncino, pomodorini e prezzemolo fresco</i>	€ 16,90
Spaghetti all'amatriciana mit pikanter Tomatensauce, Speck und Chili (scharf) ^{A/C} <i>con salsa di pomodoro piccante, speck e cipolle</i>	€ 18,90
Spaghetti alla carbonara ^{A/C/G} Speck und Zwiebeln in Sahnesauce mit Ei und Grana Padano D.O.P. <i>con speck e cipolle in salsa di panna con uovo e Grana Padano D.O.P.</i>	€ 18,90
Spaghetti alla puttanesca ^{A/C/D/G/O} mit Tomatensauce, Kapern, Sardellen, Oliven und Knoblauch <i>Con salsa di pomodoro, capperi, acciughe, olive e aglio</i>	€ 18,90
Spaghetti mit Venusmuscheln Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie ^{A/C/D/G/R} <i>Spaghetti alle vongole con pomodori, aglio e prezzemolo</i>	€ 21,90
Spaghetti mit Meeresfrüchten Knoblauch, Petersilie und Kirschtomaten ^{A/C/D/L/R} <i>Spaghetti ai frutti di mare, aglio, prezzemolo e pomodorini</i>	€ 21,90
Penne all'arrabbiata mit pikanter Tomatensauce ^{A/C} <i>Penne con salsa al pomodoro piccante</i>	€ 17,90
Penne Primavera ^A mit gebratenem Gemüse, Burratina, Petersilie, Kirschtomaten, Olivenöl und Knoblauch <i>Penne con verdure arrostate, burratina, prezzemolo, pomodorini, olio d'oliva e aglio</i>	€ 18,90
Spaghetti al manzo mit Rinderfilet, Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola ^{A/C/G/O} <i>Spaghetti con filetto di manzo, aglio, pomodorini e rucola</i>	€ 22,90
Tagliatelle mit Lachs, Zucchini und Garnelen in Rahm-Sauce ^{A/C/G} <i>Tagliatelle con salmone, zucchini e gamberi</i>	€ 21,90
Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{A/C/O/L} mit Pinienkernen, Tomatensugo und Rucola <i>Tortellini ripieni di ricotta e spinaci con pinoli, sugo di pomodoro e rucola</i>	€ 18,90
Tortellini mit Fleischfüllung in Schinken-Rahm Sauce ^{A/C/G} <i>Tortellini alla panna con fettine di prosciutto</i>	€ 18,90
Gnocchi "Sorrentina" mit Tomaten und Mozzarella ^{A/C/G} <i>Gnocchi alla sorrentina con pomodori e mozzarella</i>	€ 17,90
Gnocchi mit Gorgonzola, Birnen und Walnüssen ^{A/C/G/H} <i>Gnocchi con gorgonzola, pere e noci</i>	€ 18,90
Hausgemachte Lasagne mit Fleischsauce ^{A/C/G} <i>Lasagne alla bolognese fatta in casa</i>	€ 18,90

Hauptspeisen – Secondi Piatti

Wienerschnitzel dazu Pommes frites und Preiselbeeren ^{A/C/O} Cotoletta milanese con patatine fritte e salsa ai mirtilli rossi	€ 20,90
vom Schwein di maiale vom Kalb di vitello	€ 28,90
Naturschnitzel vom Kalb serviert mit Rosmarinkartoffeln ^{O/G/A} wahlweise mit Weißweinsauce ^{G/O} oder Zitronensauce ^G Scaloppine di vitello con patate al rosmarino, salsa al vino bianco o salsa al limone	€ 27,90
Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln ^{A/C/G} Gnocchetti tirolesi al formaggio con cipolle arrostate	€ 19,90
Thai Curry mit Hühnerstreifen und Reis ^{N/F/L/D} Thai Curry con pollo e riso	€ 21,90
Tiroler Gröst'l Fein gekochte Rinderstückchen serviert mit gerösteten Kartoffeln, Spiegelei und Krautsalat ^{C/O} Specialità tirolese con carne, patate arrostate, uovo al tegame e crauti	€ 21,90
Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse goldgelb paniert dazu Pommes frites und Preiselbeeren ^{A/C/G/O} Cordon bleu ripieno al prosciutto e formaggio con patatine fritte e mirtilli rossi	€ 23,90
Zwiebelrostbraten ^{M/O/A} vom Grill mit Röstkartoffeln und Speckbohnen Arrosto alle cipolle con patate arrostate e fagiolini allo speck	€ 26,90
“Wilderer Pfandl” Reh- und Gamsstücke aus eigener Jagd, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren ^{A/C/G/O} Pezzi di capriolo e camoscio della nostra caccia, serviti con spaetzle fatti in casa e mirtilli rossi	€ 29,90
Tagliata di manzo ^{G/O} Gegrillte Entrecôtestreifen an Rucola mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten Tagliata di manzo alla griglia con rucola, grana e pomodorini	€ 29,90
Tafelspitz serviert mit Crèmespinat, Röstkartoffel und Apfelfren ^{A/G/L} Manzo bollito servito con crema di spinaci, patate arrostate e rafano alla mela	€ 29,90
Hirschrücken mit Rosenkohl, Speck und Kroketten in Portweinsauce ^{A/C/G/O} Sella di cervo con cavoletti di Bruxelles, pancetta e crocchette in salsa di vino porto	€ 32,90
Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken umwickelt dazu Rosmarinkartoffeln ^{G/A} Saltimbocca alla Romana con patate al rosmarino	€ 28,90
Hummerschwanz mit Tomaten und Tagliatelle ^{A/C/D/G/R} Coda di aragosta con pomodoro e tagliatelle	€ 33,90

Grillspezialitäten – *Specialità alla griglia*

Gegrilltes Hühnerfilet ^{G/L} aus der Region mit Pommes frites und Kräuterbutter <i>Petto di pollo con patatine fritte e burro alle erbe</i>	€ 19,90
Rindsfilet vom Grill ^{G/L} 220 g mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites und hausgemachter Pfeffersauce <i>Filetto di manzo alla griglia con verdure, patatine fritte e salsa al pepe fatta in casa</i>	€ 36,90
“Surf & Turf“ Rindsfilet vom Grill mit 2 Riesengarnelen ^B 220 g mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites und Pfeffersauce <i>Filetto di manzo alla griglia con 2 gamberoni verdure alla griglia, patatine fritte e salsa di pepe</i>	€ 41,90
Grillteller mit Rind, Schwein, Huhn, Frankfurtern und Speck ^{A/C/G} mit Pommes frites und Kräuterbutter <i>Carne di manzo, maiale, pollo, würstel e pancetta alla griglia con patate fritte e burro alle erbe</i>	€ 31,90
Schweinemedallions mit Spätzle und Champignonrahmsauce ^{A/C/G/O} <i>Medaglioni di maiale arrostito intero con gnocchetti tirolesi e salsa alla crema di funghi</i>	€ 27,90

Fisch Hauptspeisen – *Secondi Piatti di pesce*

Wolfsbarschfilet vom Grill mit gegrilltem Gemüse und Petersilienkartoffeln ^D <i>Filetto di branzino alla griglia con verdure grigliate e patate al prezzemolo</i>	€ 29,90
Gegrilltes Lachsforellenfilet ^{G/D/L} mit Spinat, Petersilienkartoffeln und Zitronen-Mandelbutter <i>Filetto di trota salmonata alla griglia con spinaci, patate al prezzemolo e burro di mandorle e limone</i>	€ 29,90
Thai Curry mit Garnelen und Reis ^{B/N/F/L/D} <i>Thai Curry con riso e gamberi</i>	€ 24,90

Beilagen – *Contorni*

Pommes frites ^A <i>Patatine fritte</i>	€ 5,50
Röstkartoffeln <i>Patate arrostate</i>	€ 5,50
Mediterraner-Gemüseteller <i>Piatto di verdure mediterranee</i>	€ 5,50

Für unsere kleinen Gäste – *Per i nostri piccoli ospiti*

Spaghetti mit Fleischsugo^{A/C/G/O} € 11,90
Spaghetti alla bolognese

Kleine Pizza Margherita Tomatensauce und Mozzarella^{A/C/G} € 11,90
Pizza Margherita piccola Salsa al pomodoro e mozzarella

„Hänsel und Gretel“ Wiener Würstel mit Pommes frites^{A/C} € 11,90
Würstel con patatine fritte

„Wicki“ Chicken Nuggets mit Pommes frites^{A/C} € 11,90
Bastoncini di pollo con patatine fritte

„Dick und Doof“ Kinderwiener mit Pommes frites^{A/C} € 13,90
Cotoletta di maiale impannata piccola con patatine fritte

Um unseren kleinen Gästen die Wartezeit zu versüßen, fragen Sie nach Malzettel und Stiften.
Durante l'attesa, i nostri piccoli ospiti possono divertirsi con fogli e penne da colorare

Pizzen – Pizze

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum^{A/G} € 13,90
Salsa al pomodoro, mozzarella e basilico

Primavera Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Pilze, Schinken, hartgekochtes Ei^{A/C/G} € 17,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, salami, funghi, prosciutto, uovo sodo

Diavola Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Pfefferoni^{A/G} € 17,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni

Napoletana Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern^{A/D/O} € 17,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze^{A/G} € 17,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Tonno Cipolla Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel^{A/G} € 17,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Ananas^{A/G} € 17,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas

Seefelder Stube Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Gorgonzola, Zwiebel^G € 18,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salami, speck, gorgonzola, cipolla

Bruno Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, scharfe Salami, Speck, Petersilie^{A/G} € 17,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, aglio, salame piccante, speck, prezzemolo

Quattro formaggi Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Scamorza^{A/G} € 18,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, ricotta, Gorgonzola, Scamorza

Bianca ohne Tomatensauce mit Mozzarella, Spinat und Ricottakäse^{A/G} € 17,90
Senza salsa al pomodoro, con mozzarella, spinaci e ricotta

Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse^{A/G} € 17,90
Salsa al pomodoro, mozzarella, verdure

Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Topfen^{A/G} € 17,90
Calzone ripieno con salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, ricotta, champignon

Vongole Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie ^{A/B/D/L} <i>Vongole, salsa di pomodoro, mozzarella, aglio, prezzemolo</i>	€ 18,90
Gigante Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Thunfisch,Zwiebel, Salami ^{A/D/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon, tonno, salame, cipolle</i>	€ 18,90
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken ^{A/G/O} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini</i>	€ 17,90
Quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Schinken, Oliven ^{A/G/O} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, carciofini, champignon, prosciutto, olive</i>	€ 17,90
Parma e Mascarpone Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Rucola ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, Mascarpone, rucola</i>	€ 17,90
Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte ^{A/B/G/R} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	€ 19,90
Salmone Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat, Ricotta, Knoblauch ^{A/G/D} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, salmone, spinaci, ricotta, aglio</i>	€ 19,90
Pizza Pollo Tomatensauce, Mozzarella, gebratene Hühnerstreifen, Zwiebel und Scamorza ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, bocconcini di pollo arrostiti, cipolla e scamorza</i>	€ 17,90
Pizza Filetto Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfilet, Kirschtomaten, Rucola,Parmesan ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, filetto di manzo, pomodorini, rucola e parmigiano</i>	€ 22,90
Pizza Burrata Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Burrata ^{A/G} <i>Salsa al pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola e burrata</i>	€ 19,90
Pizza Nduja Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln und Nduja (pikante Wurst ausKalabrien) ^{A/G} <i>Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla e Nduja</i>	€ 18,90
Pizza Bruschetta Tomatensauce, Mozzarella, gewürfelte Tomaten,Basilikum, Parmesan ^{A/G} <i>Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodori a cubetti, basilico, parmigiano</i>	€ 19,90

Desserts – Dolci

Was wäre Dolce Vita ohne Dolci?

Cosa sarebbe la Dolce Vita senza Dolci?

Hausgemachte Strudel nach Wahl

Apfelstrudel ^{A/C/O/H} <i>Strudel di mele</i>	€ 5,20
Topfenstrudel ^{A/C/G/O} <i>Strudel con ricotta</i>	€ 5,20
Waldbeerstrudel ^{A/C/O} <i>Strudel ai frutti di bosco</i>	€ 5,20

wahlweise mit ...

Sahne, Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis ^G <i>Serviti con panna, salsa alla vaniglia oppure gelato alla vaniglia</i>	€ 8,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Affogato Vanilleeis mit Espresso ^O <i>Gelato alla vaniglia con Espresso</i>	€ 5,40
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Zitronensorbet mit Wodka ^O <i>Sorbetto al limone con vodka</i>	€ 8,90
-------------------------------------------------------------------------------------	--------

Hausgemachtes Tiramisù ^{A/C/G/O} <i>Tiramisù fatto in casa</i>	€ 8,90
-----------------------------------------------------------------------------------	--------

Panna cotta mit Himbeersauce ^{G/O} <i>Panna cotta con salsa ai lamponi</i>	€ 8,90
-----------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Gebackenes „Apfelradl“ mit Preiselbeeren und Vanilleeis ^{A/C/G} <i>„Ruota di mele“ al forno con mirilli rossi e gelato alla vaniglia</i>	€ 9,90
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ^{A/C/G} <i>Kaiserschmarrn fatto in casa con tostatrice di prugne</i> (Zubereitungszeit: 20 min/ Tempo di preparazione: 20 min)	€ 17,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Kugel Eis ^{O/P} <i>Pallina di gelato</i>	€ 2,80
-------------------------------------------------------------	--------

Bitte fragen Sie nach der Eiskarte bei unseren Service Mitarbeitern!

Vi preghiamo di chiedere la nostra carta dei gelati!

APERITIF

Martini bianco/rosso/extra dry	4 cl	€ 5,60
Prosecco	0,1 l	€ 6,00
Aperol Spritz	0,25 l	€ 7,50
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 7,50
Campari Soda	4 cl	€ 7,50
Campari Orange	4 cl	€ 7,50
Veneziano	0,25 l	€ 7,50
Hugo	0,25 l	€ 7,50
Crodino	0,1 l	€ 4,60
Sanbitter	0,1 l	€ 4,60

BITTERS

Ramazotti	4 cl	€ 6,50
Jägermeister	4 cl	€ 6,50
Fernet Branca	4 cl	€ 6,50
Averna	4 cl	€ 6,50
Amaro Nonnino	4 cl	€ 6,50
Montenegro	4 cl	€ 6,50

LIKÖRE

Baileys Irish Cream	4 cl	€ 6,50
Tia Maria Coffee Liqueur	4 cl	€ 6,50
Amaretto di Saronno	4 cl	€ 6,50
Sambuca	4 cl	€ 6,50
Grand Marnier	4 cl	€ 6,50
Cointreau	4 cl	€ 6,50
Limoncello	4 cl	€ 6,50

WHISKYS

Jim Beam	4 cl	€ 8,50
Chivas Regal	4 cl	€ 12,50
Jack Daniels	4 cl	€ 9,50
Tullamore Dew	4 cl	€ 8,50
Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 9,00
Johnny Walker Black Label	4 cl	€ 10,50

WEINBRAND & COGNAC

Scharlachberg	2 cl	€ 4,50
Asbach 3 Jahre	2 cl	€ 5,50
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 7,70

WODKA & RUM

Wodka Absolut	4 cl	€ 7,00
Grey Goose Wodka	4 cl	€ 13,00
Bacardi Superior	4 cl	€ 7,00

GIN

Beefeater	4 cl	€ 7,00
Tanqueray	4 cl	€ 9,50
Hendrick's	4 cl	€ 9,00

SCHNÄPSE

Williams mit Birne	2 cl	€ 5,00
Marille	2 cl	€ 5,00
Zwetschke	2 cl	€ 5,00
Kirschwasser	2 cl	€ 5,00
Himbeergeist	2 cl	€ 5,00
Obstler	2 cl	€ 5,00
Zirbengeist	2 cl	€ 5,00
Enzian	2 cl	€ 5,00

EDELBRÄNDE

Obstler	2 cl	€ 6,90
Golden Delicious	2 cl	€ 7,40
Birne	2 cl	€ 7,70
Marille	2 cl	€ 7,40
Himbeere mit Apfel	2 cl	€ 7,90

GRAPPA

Grappa Julia	2 cl	€ 5,20
Grappa Riserva (3 Jahre)	2 cl	€ 5,70
Grappa Chardonnay Nonnino	2 cl	€ 6,90

BIER

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,2l	€ 3,90
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,3l	€ 4,50
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,5l	€ 6,20
Radler vom Fass	0,3l	€ 4,50
Radler vom Fass	0,5l	€ 5,90
Trumer Pils	0,33l	€ 4,90
Erdinger Weizen vom Fass	0,3l	€ 4,90
Erdinger Weizen vom Fass	0,5l	€ 6,20
Erdinger Weizen dunkel	0,5l	€ 6,20
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 5,90
Stiegl Zitronenradler naturtrüb	0,5l	€ 5,90
Stiegl Freibier alkoholfrei	0,5l	€ 5,90

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner	1/8l	€ 5,90
Pinot Grigio	1/8l	€ 5,60
Chardonnay	1/8l	€ 5,90
Lugana	1/8l	€ 5,90
Primitivo	1/8l	€ 7,40
Zweigelt	1/8l	€ 5,90
Bardolino Classico	1/8l	€ 6,40
Cabernet Sauvignon	1/8l	€ 6,90
Rosé Wein	1/8l	€ 6,40
Weiß oder Rot gespritzt	0,25l	€ 5,20

WARME GETRÄNKE

Espresso	€ 2,90
Espresso doppio	€ 5,00
Espresso Macchiato	€ 3,10
Espresso Corretto Grappa	€ 5,90
Verlängerter	€ 3,90
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 5,50
Kaffee Hag koffeinfrei	€ 3,60
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 5,50
Tee mit Zitrone oder Milch	€ 4,00
Tee mit Rum	€ 5,90
Schokolade mit Schlag	€ 4,80
Irish Coffee	€ 8,60
Glühwein / Jagertee	€ 5,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle prickelnd/still	0,33l	€ 3,90
Römerquelle prickelnd/still/mild	0,75l	€ 7,20
Quellwasser	0,5l	€ 1,00
Soda Zitron	0,2l	€ 2,90
Soda Zitron	0,4l	€ 3,60
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2l	€ 3,90
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4l	€ 5,50
Cola light, Coke zero	0,33l	€ 4,20
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	€ 4,40
Apfelsaft gespritzt	0,2l	€ 4,00
Apfelsaft gespritzt	0,4l	€ 5,50
Apfelsaft pur	0,2l	€ 4,00
Orangensaft gespritzt	0,2l	€ 4,00
Orangensaft gespritzt	0,4l	€ 5,50
Orangensaft pur	0,2l	€ 4,00
Johannisbeere gespritzt	0,2l	€ 4,00
Johannisbeere gespritzt	0,4l	€ 5,50
Johannisbeere pur	0,2l	€ 4,00
Rauch Eistee Pfirsich/Zitrone	0,33l	€ 4,20
Almdudler	0,35l	€ 4,20
Rauch Fruchtsäfte Marille, Erdbeere, Pfirsich, Mango	0,2l	€ 4,00
Rauch Säfte gespritzt Marille, Erdbeere, Pfirsich, Mango	0,4l	€ 5,50