

# GETRÄNKEKARTE

*Täglich ab 9.00 Uhr*

## **WARMER GETRÄNKE/Warm drinks**

Glas Tee	€	2,70
Portion Tee	€	5,40
Tasse Kaffee	€	2,70
Portion Kaffee	€	5,40
Espresso	€	2,50
Doppelter Espresso	€	4,90
Cappuccino	€	3,00
Latte Macchiato	€	3,80
Milchkaffee	€	3,80
Tasse Schokolade	€	3,50
Irish Coffee mit Whiskey	€	10,00

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE/Softdrinks**

Bad Pyrmonter Gourmet medium/naturell 0,25 l	€	2,80
medium/naturell 0,75 l	€	6,50
Frischer Orangensaft 0,2 l	€	5,00
Vaihinger Säfte 0,2 l	€	3,80
Vio Bio Apfelsaftschorle naturtrüb 0,3l	€	4,00
Vio Bio Johannisbeersaftschorle 0,3l	€	4,00
Vio Bio Rhabarbersaftschorle 0,3l	€	4,00
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,2 l***	€	3,00
Schweppes 0,2 l (Tonic/Bitter Lemon, Ginger Ale)***	€	3,80
Bad Pyrmonter Ginger Breeze 0,25 l	€	4,00
Thomas Henry Tonic Water 0,2 l	€	4,00

## **Bier/Beer**

Herrenhäuser Premium Pilsener 0,25 l	€	3,10
Herrenhäuser Premium Pilsener 0,4 l	€	4,50
Veltins Pilsener 0,25 l	€	3,10
Veltins Pilsener 0,4 l	€	4,50

## **FLASCHENBIERE/Bottled beer**

Herrenhäuser alkoholfreies Pils 0,33 l	€	3,90
Weihenstephan Hefeweissbier 0,5 l -hell, alkoholfrei-	€	5,00

\* Farbstoff Zuckerkulör

\*\* Konservierungsstoffe E202, E211 \*\*\* Farbstoffe E102, E122, E132

## **APERITIF**

Martini Bianco 14,4 %/	
Rosso 14,4 %/Extra dry 15 %/5cl	€ 6,00
Vermouth del Professore 18 %/5cl	€ 6,50
Noilly Prat 18 %/5 cl	€ 7,00
Ricard 45%/5 cl	€ 7,00
Cynar Soda 16,5%/5cl	€ 7,50
Campari Soda 25%/5cl	€ 9,00
Campari Orange 25%/5cl	€ 10,00
Glas Prosecco 0,1 l	€ 5,50
Glas Veuve Clicquot 0,1 l	€ 12,00

## **SHERRY/PORTWEIN** 5 cl

Sandeman medium dry 15%	€ 6,50
Sandeman medium sweet 15%	€ 6,50
Tio Pepe Fino 15%	€ 6,50
Sandeman Tawny Port 19,5%	€ 6,50
Taylors Tawny Port 10 years 20%	€ 7,50

## **LONG DRINKS**

Gin Tonic - <i>The Original, Gordons Dry, Bombay Sapphire, Tanqueray</i>	€ 12,00
<i>The Duke, Luv+Lee, Luž</i>	€ 14,00
<i>Monkey 47 (Schwarzwald Dry)</i>	€ 14,00
Vodka Lemon	€ 12,00
Moscow Mule	€ 14,00
<i>Russian Standard, Ginger Breeze</i>	
Bloody Mary	€ 12,00
Pimm's Nr. 1	€ 12,00
Cuba Libre ( <i>Plantation, Havana, Botran</i> )	€ 12,00
Screw Driver	€ 12,00
Aperol Spritz	€ 7,50
Lillet Tonic	€ 7,50

## **FIZZES/COLLINS**

Gin Fizz	€ 12,00
Vodka Fizz	€ 12,00
Joe Collins	€ 12,00

## **SOURS**

Gin sour	
<i>Gordons Dry, Bombay Sapphire, Tanqueray</i>	€ 12,00
Vodka sour ( <i>Russian Standard, Absolut</i> )	€ 12,00
Whisky sour ( <i>Knob Creek</i> )	€ 14,00
Continental sour ( <i>Knob Creek, Izadi</i> )	€ 14,00

## **DRINKS & COCKTAILS**

Caipirinha <i>(Cachaca, Limette, Zucker)</i>	€ 11,00
Caipirinha Reichenau <i>(Cachaca, Limette, Gurkengeist)</i>	€ 13,00
Kirsch-Cachaça-Mandel <i>(Cachaca Nego Fullo, Mandelsirup, Fande Kirsch)</i>	€ 13,00
Vesper Martini <i>(Lillet blanc, Tanqueray, Russian Standard)</i>	€ 12,00
Marguerita <i>(Tequila, Curacao, Zitrone)</i>	€ 12,00
Black Russian <i>(Kalhua, Vodka)</i>	€ 12,00
Espresso Martini <i>(Kalhua, Vodka, Crème Cacao)</i>	€ 12,00
Manhattan <i>(Canadian Club, Vermouth, Angostura)</i>	€ 12,00
Beetroot Daiquiri <i>(Rum, Limette, Rote Bete-Geist)</i>	€ 12,00
Dark & Stormy <i>(Plantation Rum, Ginger Ale)</i>	€ 12,00
Martini Cocktail <i>(Bombay Sapphire, Vermouth, Olive)</i>	€ 12,00
Big Ben <i>(Tanqueray, Orangen-, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Breeze)</i>	€ 12,00
Straight Sling <i>(Tanqueray Gin, Benedictine, Bols Maraschino, Zitronensaft)</i>	€ 12,00
Kir Royal <i>(Crème de Cassis, Champagner)</i>	€ 13,00
Prince of Wales <i>(Grand Marnier, Maraschino, Angostura, Champagner)</i>	€ 15,00
Halloween ** <i>(Peach Tree, Whiskey, Lime, Champagner)</i>	€ 15,00
Flying Stars <i>(Cointreau, Danziger Goldwasser, Zitrone, Champagner)</i>	€ 15,00
French 75 <i>(Gin, Zitrone, Grenadine, Champagner)</i>	€ 15,00

## **ALKOHOLFREIE/alcoholfree MIXGETRÄNKE**

Espresso-Tonic	€ 6,00
Breeze <i>(San Bitter, Ginger Breeze)</i>	€ 9,00
Ipanema <i>(Limette, Ginger Breeze, Robrzucker)</i>	€ 9,00
Spitfire ** <i>(Orangensaft, Ananassaft, Limejuice, Zitrone)</i>	€ 9,00

### **SCOTCH WHISKY**

	4 cl
J&B 40%	€ 10,00
Johnnie Walker Red Label 40%	€ 10,00
Johnnie Walker Black Label 40%	€ 11,00
Dimple 40%	€ 11,00
Chivas Regal 40% *	€ 12,00

### **IRISH WHISKEY**

	4 cl
Tullamore Dew 40%	€ 10,00
Jameson 40%	€ 10,00

### **MALT WHISKY**

	4 cl
Glenfiddich 12 years 40% *	€ 12,00
Glenmorangie 10 years 40%	€ 12,00
Laphroaig 10 years 40%*	€ 12,00
Talisker 10 years 45,8%	€ 12,00
Oban 43% *	€ 12,00
The Maccallan Amber 40%	€ 12,00
The Balvenie 12 years 40%	€ 13,00
Glenlivet 15 years 40% *	€ 13,00
Lagavulin 43%	€ 13,00
SLYRS Whisky Pedro Ximénez Bavarian Malt 46%	€ 13,00

### **AMERICAN WHISKEY**

	4 cl
Jim Beam 40%	€ 10,00
Jack Daniels 43%	€ 12,00
Knob Creek 9 years 50%	€ 12,00
Booker's 7 years,2 month,14 days 63,85%	€ 12,00
Canadian Club Whisky 40%	€ 10,00

### **COGNAC, BRANDY & CO.**

	4 cl
Remy Martin VSOP 40%	€ 8,00
Remy Martin XO 40%	€ 12,00
Carlos I Grand Reserva 40%	€ 7,00
Vecchia Romagna 38%	€ 6,00
Gran Duque d'Alba 40%	€ 7,00

### **LIKÖRE**

	4 cl
Amaretto 28%	€ 5,50
Bailey's Irish Cream 17%	€ 5,50
Kahlúa 20%	€ 5,50
Cointreau 40%	€ 7,40
D.O.M. Bénédicte 40%	€ 7,40
Grand Marnier 40%	€ 7,40
Tia Maria 26,5%	€ 7,40

<b>GRAPPA,</b>		
<b>TRESTER &amp; MARC</b>		2 cl
Grappa di Nebbiolo Poli 42%	€	6,00
Grappa Moscato Poli 42%	€	6,00
Grappa Prosecco Poli 42%	€	6,00
Grappa Moscato		
Reserva Bocchino 42%	€	6,00
Grappa Marzadro		
Giare Amarone 41%	€	6,00
Giare Gewürztraminer 41%	€	6,00

<b>OBSTBRÄNDE</b>		2 cl
Vallendar Williams Christ 40%	€	5,50
Ziegler Alte Zwetschge 43%	€	7,00
Ziegler Alter Apfel 43%	€	7,00
Ziegler Nr. 1 43%	€	12,00
Rochelt Mirabelle 50%	€	12,00
Rochelt Marille 50%	€	12,00
Rochelt Quitte 50%	€	12,00
Rochelt Kriecherl 50%	€	13,50
Lantenhammer Himbeer 42%	€	7,00
Lantenhammer William 42%	€	7,00
Faude –Rote Bete 40%	€	6,00
Faude –Blutorange 42%	€	6,00
Calvados Château de Breuil Reserve 42%	€	7,00

<b>BITTERS</b>		4 cl
Ratzeputz 58%	€	7,50
Underberg 44%	€	4,00
Jägermeister 35%	€	6,50
Fernet Branca 40%/Mentha 37%	€	6,50
Ramazzotti 30%	€	6,50
Averna 33%	€	6,50

<b>SPIRITUOSEN</b>		4 cl
Hardenberg Doppelkorn 38%	€	5,50
Malteser Kreuz Aquavit 40%	€	6,50
Wodka 40%	€	7,50
<i>(Russian Standard/ Absolut)</i>		
Wodka 40%	€	10,00
<i>(Grey Goose)</i>		
Gin	€	9,50
<i>(Gordons Dry 38%/Bombay Sapphire 40%/Tanqueray 47,3)</i>		
Gin	€	11,50
<i>(The Duke 45%/Monkey 47 47%, Luž 45%)</i>		
Tequila 38%	€	6,50

<b>RUM</b>		4 cl
Myers's Rum 40%	€	7,50
Havana Club 7 Anos 40%	€	8,50
Plantation 5 anos 40%	€	8,50
Botran Reserva Blanca 40%	€	8,50
Botran Solera 40%	€	14,50
Zacapa Ron 23 Anos 40%	€	14,50
Zafra Ron 21 Anos 40% <i>Master Reserve</i>	€	14,50
Botucal Ron 40%	€	14,50

## *SEKT & CHAMPAGNER*

Kastens Privat 0,75 l	€ 29,00
Prosecco 0,75 l	€ 28,00
St. Laurentius Crémant Brut 0,75 l	€ 34,50
Taittinger Brut 0,75 l	€ 71,00
Moet & Chandon Brut 0,375 l	€ 35,00
Moet & Chandon Brut Imperial 0,75 l	€ 63,00
Billecart-Salmon Brut Reserve 0,75 l Mareuil-Sur-AY, France	€ 68,00
Veuve Clicquot 0,75 l Ponsardin Brut	€ 78,00
Ruinart Brut Blanc de Blancs 0,75 l Reims, France	€ 99,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 l Reims, France	€ 92,00
Dom Perignon Vintage 0,75 l	€ 197,00

Bei weiteren Wünschen, fragen Sie bitte nach unserer  
Weinkarte.

*If you have further wishes, please ask for our wine list.*

# SPEISEKARTE

Täglich von 11:30 bis 23 Uhr

**Kürbiscrèmesuppe, Kürbiscrunch, Steierisches Kernöl**  
*Pumpkin cream soup, pumpkin crunch, Styrian seed oil* € 7,00

**Club Sandwich belegt mit Putenbrust, Bacon, Cocktailsauce, Ei, Tomate, Salat, Chips** <sup>2, 13, 21, 7, 8</sup>  
*Sandwich with chicken breast, bacon, cocktail sauce, egg, tomato, salad, chips* € 12,00

**Gegrillte Avocadoschnitte, Frischkäsecrème, Tomate, Feldsalat, geräucherte Paprikacrème**  
*Grilled avocado slice, cream cheese, tomato, lamb's lettuce, smoked paprika cream* € 12,00

**„Vegetarische Bowl“**  
**Quinoa, Rucola, Gurke, Sellerie, Rote Bete, gekochtes Ei, Hirtenkäse**  
*“Vegetarian bowl“*  
*quinoa, rocket, cucumber, celery, beetroots, boiled egg, cheese* € 12,50

**Französische Jahrgangs Sardinen, Zitrone, Radieschen, Röstbrot**  
*French vintage sardines, lemon, radish, roasted bread* € 14,50

**Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, gemischter Salat** <sup>12,13</sup>  
*Roastbeef -cold- with sauce remoulade, fried potatoes, mixed salad* € 16,50

**„Leos Toast 2.0“**  
**Rinderfilet auf Toast, gebratene Pilze, Gouda, Pfeffersauce**  
*Toast with beef fillet, fried mushrooms, cheese, pepper sauce* € 18,50

Bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit,  
werden Sie von unseren Mitarbeitern beraten.  
For further requests or food intolerance,  
you will be advised by our staff.

1 Nitritpökelsalz/2 Ascorbinsäure/3 E110/4 Schwefeldioxid/5 E211/ 6 Lecithin/7 E250/8 E301/  
9 Sulfit/10 E300/11 Xanthan/12 Natriumbenzoat/13 Saccharin/14 Kaliummetabisulfat/15 E330/  
16 E451/17 E621/18 E509/19 E575/20 E141/21 antioxidationsmittel/22 Lysozym/23/Hefe/24  
E1422/25 E412/26 E260