



CHAMPAGNER SEKT · PROSECCO



Leclerc Briant – Champagne brut réserve 2015

Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier · AOC Champagne

11,5 65,0

Leclerc Briant – Champagne rosé brut 2015

Chardonnay · Pinot Noir · Pinot Meunier · AOC Champagne

11,5 65,0

Weingut Roth – Riesling Sekt 2015

Riesling · Franken

5,5 35,0

Bottega – Prosecco Spumante extra dry

Glera · DOC Treviso

4,5 30,0

Alkoholfrei

Van Nahmen

Fruchtsecco Apfel-Quitte

4,5 30,0

LONGDRINKS

Gin Tonic »Aroma«

Gin · Tonic Water^c · Basilikum · Zitrone · Limette

10,5

Munich Mule

Gin · Ginger Beer · Soda · Zitrone · Gurke

9,0

Moscow Mule

Vodka · Ginger Beer · Soda · Zitrone · Gurke

9,0

Resi Neck

Mondino · Whisky · Ginger Ale · Orange

9,0

Dark'n'Stormy

Ron de Marinero Rum · Ginger Beer · Limette

9,0

Mojito A.M.I.

Rum · Apfel-Mangosaft · Ingwer · Soda · Brauner Zucker · Minze

9,0



OFFENE WEINE

Weiß

Dr. Bürklin-Wolf – Riesling Gutswein 2017

Riesling · Qualitätswein Pfalz



0,1 l

4,5



0,2 l

8,5



0,75 l

29,0

Fidesser – Kapellenberg Grüner Veltliner 2017

Grüner Veltliner · Qualitätswein Weinviertel

5,0

9,5

32,0

Az. Ag. San Giovanni Pasini – Il Lugana 2017

Turbiana (Trebiano di Lugana) · DOC Lugana

5,5

10,0

34,0

Domaine Montplézy– Felicité blanche 2017

Marsanne · Roussane · Viognier · AOC Côte de Thongue

6,0

11,5

36,0

Rosé

Domaine Montplézy– Emocion rosé 2018

Carignan · Grenache · Syrah · AOC Languedoc

5,0

9,5

2,0

Rot

Feudo Montoni – Lagnusa 2016

Nero D'Avola · DOC Sizilien

4,5

8,5

29,0

Agricola Querciabella – Mongrana 2015

Sangiovese · Merlot · Cabernet Sauvignon
IGT Toscana Maremma

5,0

9,5

32,0

Chateau Roland La Garde – 2015

Merlot · Cabernet Sauvignon · AOP Côte Blaye Bordeaux

6,5

12,0

36,0

Osoi Vinedos – Osoi Crianza 2014

Tempranillo · Grenacha · Rioja DOC

5,5

10,5

34,0

Süßwein

Domaine Cazes

Muscat de Rivesaltes

8,0

Änderungen vorbehalten. Jahrgänge wechseln.



KALTE GETRÄNKE

Bier

»Neumarkter Lammsbräu«

Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,5
EdelHell	0,5 l	4,0
Radler	0,5 l	4,0
Weisse	0,5 l	4,0
Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,0

Wasser

»BioKristall«

still oder medium	0,33 l	3,0
	0,75 l	6,0

Säfte

»natürlich«

Apfelsaft · Birnensaft & Apfel-Mangosaft Johannisbeernektar & Rhabarbernektar	0,2 l	3,0
--	-------	-----

Schorlen

»natürlich«

Alle Säfte als Schorle	0,3 l	4,0
------------------------	-------	-----

Homemade Lemonade

Saisonal wechselnde Sorten	0,3 l	5,0
----------------------------	-------	-----

Softs

»now! Neumarkter Lammsbräu«

Fresh Lemon · Sunny Orange · Orange Cola ^k · Black Cola ^k	0,33 l	4,0
---	--------	-----

Latschenkiefernlimo »Bergbrause«	0,33 l	4,0
---	--------	-----



WARME GETRÄNKE

Kaffee & Espresso

Espresso	2,3
Espresso macchiato	2,5
Doppelter Espresso	3,6
Doppelter Espresso macchiato	3,8
Cappuccino	3,6
Latte Macchiato	4,0
Café Crème	3,0
Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeespezialitäten auch gerne mit Sojamilch oder laktosefreier Milch für Sie zu.	+ 0,5

Milch & Heiße Schokolade

Frische Heumilch (heiß oder kalt)	2,8
Heiße Schokolade	3,5

Tee

Frischer Minz- oder Ingwertee (im Glas)	3,5
Lebensbaum Tee (im Kännchen) Darjeeling First Flush · Earl Grey Mild · Grüner Tee Jeju Korea Oolong Tie Kuan Yin · Nanaminze-Veilchen Goji Orange Früchtetee · Kräutertee Hausmischung	je 5,0

Unseren Kaffee bekommen wir von der Rösterei Supremo aus Unterhaching. Das Familienunternehmen bezieht die Bohnen direkt bei den Kaffeebauern vor Ort. Das garantiert beste Qualität und faire Preise.

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir nicht-homogenisierte Heumilch mit natürlichem Fettgehalt.

*Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.
Die schriftliche Allergendokumentation
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

bio . restaurant . bar