SUPPEN

ALLERGENE ENGLISH

Bayerische Leberknödelsuppe
5,90

SALATE

Beilagensalat
4,40

Fitnesssalat
würzige Blattsalate mit Senf-Vinaigrette, Obst, roter Salsa, gebratenem Barschfilet und Baguette ... 15,40

Bunter, knackiger Salat
mit unserem Bierdressing, ofenfrischem Baguette und Butter, wahlweise mit
8,40

+ Schnitzel »Wiener Art« ... 7,40
+ Veganem Schnitzel ... 8,40
+ gebratenen Riesengarnelen ... 13,40

Tomate-Mozzarella-Salat
mit einzigartigem Naturhopfen Balsamessig
7,90

Naturhopfen Balsamessig mit Bierwürze und Hopfendolden

Der Apfel-Balsamessig ist eine wunderbare Kreation aus Bierwürze und Hopfendolden, die ohne Zuckerzusatz, Farbstoffe oder Schwefel auskommt. Durch die zweijährige Reifezeit in einem zuvor belegten Barrique Fass erhält das Produkt zusätzlich Holznoten, die es noch interessanter machen. Dieser Essig ist ein köstlicher Begleiter zu spritzigen Salat-Dressings und frischen Marinaden und verleiht diesen Gerichten eine besondere Note.
Flasche an der Theke erhältlich: 14,90

–Vegetarisch –Vegan

HAUPTGERICHTE

Saftige Rinderroulade [2, 3]
mit handgemachtem Kartoffelknödel
16,40

Zwiebelrostbraten [5]
Rosa gebratenes Rumpsteak
in feiner Biersoße, mit gebratenen
und gebackenen Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln ... 24,90

Oberpfälzer Schäuferl [2, 3]
knusprig gebraten, mit handgemachtem
Kartoffelknödel . . . 15,90

Tafelspitz vom Rind [5]
behutsam in kräftiger Rindsbrühe gegart,
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln
16,40

Schweinebraten [2, 3]
mit handgemachtem Kartoffelknödel
13,40

Sauerbraten [2, 3]
aus der Rinderkeule, traditionell mit Preisel-
beerbirne und handgemachtem Kartoffel-
knödel ... 15,40

Bier-Krustenbraten [2, 3]
in feiner Dunkelbiersoße, mit handgemach-
tem Kartoffelknödel ... 14,40

Das dunkle, naturbelassene »Knorr-von-Rosenroth«-Zoigl-Bier besticht durch seine raffinierten Noten von Karamell und Kaffee, die perfekt mit den Röstaromen der Kruste und der Soße des Bratens harmonieren.

SCHNITZEL

Braumeisterschnitzel
fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,
in **Braumalzpanade** knusprig gebacken,
dazu Wedges mit Obazda ... 16,40

Schnitzel »Wiener Art«
fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,
dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes ... 14,40

Münchner Schnitzel
in einer hauseigenen Meerrettich-Panade
fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,
dazu selbstgemachten Kartoffelsalat ... 15,40

Cordon Bleu
mit Käse und Schinken gefülltes, paniertes
und fein ausgebackenes Schweine-Schnitzel,
dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes ... 16,40

Veganes Schnitzel
VEGAN

Schnitzel auf Pflanzenprotein-
basis mit Gurkensalat und
goldgelbe Wirtshaus-Pommes ... 14,90

Für ein Schnitzel ist ein etwas herberes, schlankes Bier wie unser »Rosenburg Pils« die perfekte Begleitung. In diesem Bier findet sich der aromatische Herkules Hopfen, der mit einer blumigen und grün-grasigen Note überzeugt dazu dezente fruchtige Nuancen sowie einen Hauch von Zitrus mitbringt.

BURGER

Bier-Burger

Saftiges Rindfleischpatty, Feldsalat, Tomate, gebackenen Zwiebelringen und Dunkelbier-Zwiebel-Chutney in einem handgemachten Burger-Bun der Stadtbäckerei Übler aus Sulzbach-Rosenberg ... 13,90

In Kombination mit dem hellen Zoigl entsteht ein klassisches Kontrast-Pairing: Die Burger sind salzig durch das gewürzte Fleisch, den Käse und den Speck, säuerlich und süßlich durch Tomaten, den karamellisierten Zwiebeln oder Soßen. Durch die Zugabe der Bitterkeit des Bieres entsteht somit ein sog. »Umami«-Mundgefühl. Zudem mildert die Hopfenbittere deftige Speisen wie auch Schärfe ab und klärt den Gaumen für den nächsten Bissen.

BBQ-Burger

Saftiges Rindfleischpatty, knusprigem Bacon, Feldsalat, Käse, Tomate und BBQ-Soße in einem handgemachten Burger-Bun der Stadtbäckerei Übler aus Sulzbach-Rosenberg ... 13,90

Veggie-Burger

Burger Patty auf Gemüse-Basis, Feldsalat und Tomate in einem handgemachten Burger-Bun der Stadtbäckerei Übler aus Sulzbach-Rosenberg ... 13,90

WÄHLBARE BEILAGEN

Wirtshaus-Pommes
3,40

Kartoffelecken (Wedges)
3,40

Süßkartoffel-Pommes
3,90

Beilagensalat
4,40

FISCH

Forelle Müllerin [5]

dazu Salzkartoffeln ... 16,90

Ein fruchtiges, spritziges Weißbier wie die »Leichte Weisse« oder das klassische »Graf Gebhard« sind die perfekten Begleitungen zu Forelle Müllerin. Die fruchtigen Noten und die leicht hefigen Geschmacksnuancen des Biers harmonieren hervorragend zueinander.

Forelle gebacken

dazu selbstgemachten Kartoffelsalat ... 16,90

Riesengarnelen

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten, dazu ofenfrisches Baguette und Salatbouquet ... 19,90

Zanderfilet gebraten

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dill-Rahmsoße und Salzkartoffeln 20,90

Lieferanten

Feinkost Engert aus Amberg und die **Familie Rubenbauer,** deren Weiher am Fuße des Annabergs in Sulzbach-Rosenberg liegen, beliefern uns mit frischem Fisch.

engert
delikat esser

BROTZEITEN

Currywurst vom Strohschwein [8]
auf schmackhaft-würziger Currysoße,
dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes ... 11,90

Oberpfälzer Käsespätzle
Handgemachte Spätzle mit würzigem Käse,
gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln
12,90

Oberpfälzer Bratwurstsalat [8]
dicke, scharf angebratene Aichazandter Bratwürste, dazu rote Zwiebeln, Gurke,
Tomate und Bauernbrot ... 10,90

Bratwürste mit Sauerkraut
zwei dicke, scharf angebratene Aichazandter
Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot
10,90

Bunter Wurstsalat [8]
klassisch mit Bauernbrot ... 9,90

Bayerischer Obazda
mit Bauernbrot ... 5,90

Mediterraner-Flammkuchen
Flammkuchen mit Crème fraîche, sonnengereiften Tomaten, Rucola, Paprika und
Parmesan ... 10,90

Brauhaus-Flammkuchen
NEU

Pikanter Flammkuchen
mit Crème fraîche, Speck,
Lauch und Zwiebeln ... 10,90

Der Geschmack des Flammkuchens ist äußerst vielfältig und bietet auch in Bezug auf das passende Bier mehrere Möglichkeiten. Wir empfehlen ein traditionelles Vollbier, das mit seinem frischen Antrunk und einer dezenten Süße bewusst im Hintergrund bleibt. Die Aromen des Flammkuchens kommen so optimal zur Geltung.

NACHSPEISEN

Bayerische Apfelküchle

in Bierteig gebacken, überstreut mit Zimtzucker, dazu Vanilleeis und Sahne ... 8,90

Der Herzog-Christian-August-Weißbierbock ist die ideale Begleitung zu unseren bayerischen Apfelkücheln in Bierteig. Mit seiner fruchtigen Süße und den Aromen von Banane und Rosine ergänzt er die Speise perfekt. Zusammen mit der Vanille einsteht eine harmonische Geschmackskombination.

Zitronensorbet

mit Sekt aufgefüllt ... 5,90

Gemischtes Eis mit Sahne

Vanille, Schokolade & Erdbeere ... 5,90

Eis mit heißen Himbeeren

Vanilleeis neben heißen Himbeeren ... 7,90

Schlackenkohle

In Schokoteig gebackene Birnen mit Kokos, Kaffeeeis und Sahne ... 8,90

Bier-Sommelier-Dessert

TIPP

Vanilleeis trifft auf belgisches Kriek Lambic Kirschbier ... 8,90

Schlägel & Eisen-Menü

inkl. einem dunklem Weißbier »Steiger Schwarze«

Bayerische Leberknödelsuppe

Bier-Krustenbraten [2, 3]

in feiner Steiger-Dunkelbiersoße,
mit handgemachtem Kartoffelknödel

Schlackenkohle

in Schokoteig gebackene Birnen mit Kokos,
Kaffeeeis und Sahne

29,90 p. P. und einem 0,5 ltr. Bier

Das dunkle Weißbier mit dem passenden Namen **»Steiger Schwarze«** präsentiert sich im Glas in einem tiefen Kohleschwarz und wird von einer cremigen, dunkel-beigefarbenen Schaumkrone gekrönt. Die Nase wird von einem malzig-röstigen Duft mit fruchtigen Nuancen umworben. Schon beim ersten Schluck breitet sich ein intensiver Geschmack von Röstkaffee, Lakritz und Mokka auf der Zunge aus.

Video

Sulzbach-Rosenberg blickt auf eine eindrucksvolle Bergbaugeschichte zurück, die sich über Jahrhunderte erstreckt und ein wertvolles montangeschichtliches Erbe hinterlassen hat. Bereits 1341 wurde der Bergbau in der „Kleinen Hammereinung“ erstmals urkundlich erwähnt. Mit der Entstehung der Maxhütte und dem Bau der ersten Hochöfen in Rosenberg im Jahr 1863/64 erlebte der Eisenerzbergbau in der Region seine Hochzeit. Im Jahr 1965 erreichte die Anzahl der Beschäftigten in den Eisenerzgruben mit etwa 1.100 ihren Höchststand.

Als besondere Anerkennung für die tapferen Bergleute von Sulzbach-Rosenberg haben wir unser dunkles Weißbier »Steiger Schwarze« kreiert. Ferner bieten wir ein »Schlägel & Eisen«-Menü mit einem exquisiten Dessert an, um einen Beitrag zur Erhaltung der Bergbautradition in Sulzbach-Rosenberg zu leisten und die Geschichte für nachfolgende Generationen lebendig zu halten. In diesem Sinne: Glückauf!

WEITERE MENÜS MIT BIERBEGLEITUNG

Brauer & Mälzer-Menü
inkl. zu jedem Gang eine Bierbegleitung

Bayerische Leberknödelsuppe

Braumeisterschnitzel
vom Schwein in **Braumalzpanade** knusprig gebacken dazu Wedges mit Obazda

Sommelier-Dessert
Vanilleeis trifft auf belgisches Kriek Lambic Kirschbier

32,90 p. P. bei 1 Person und 3 x 0,25 ltr. Bieren

European Beer Star-Menü
inkl. zu jedem Gang eine Bierbegleitung

Tomate-Mozzarella-Salat
mit Naturhopfen Balsamessig

Zwiebelrostbraten [5]
rosa gebratenes Rumpsteak in feiner Biersoße, mit gebratenen und gebackenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Bayerische Apfelküchle
in Bierteig gebacken, überstreut mit Zimtzucker, dazu Vanilleeis und Sahne

42,90 p. P. bei 1 Person und 3 x 0,25 ltr. Bieren

BIERE AUS UNSERER BRAUEREI

HELLES VOLLBIER	0,25 ltr.	3,00
	0,5 ltr.	4,00
CLASSIC LAGER	0,33 ltr.	3,40
ZOIGL, NATURTRÜB wahlweise hell oder dunkel	0,5 ltr.	4,20
WEIZEN, NATURTRÜB wahlweise hell, dunkel oder leicht	0,5 ltr.	4,20
ROSENBURG PILS	0,5 ltr.	4,20
BOCKBIERE TIPP	0,5 ltr.	4,80
Saisonal erhältlich: wahlweise rotes Bockbier, Weißbierbock oder Black Pale Ale-Bock		
FESTBIER	0,5 ltr.	4,80
Saisonal erhältlich		

BIERKARTE

Erhältlich bei unserem Personal oder übers Smartphone via QR-Code:

Bierkarte

WEITERE GETRÄNKE

MISCHBIERE

Helles Radler vom Fass	0,5 ltr.	4,00
Dunkles Radler vom Fass	0,5 ltr.	4,00
Cola-Weizen	0,5 ltr.	4,20
Weizen mit Zitronenlimonade	0,5 ltr.	4,20

ALKOHOLFREIE / ALKOHOLARME BIERE

Alkoholfreies Bier	0,5 ltr.	4,20
Alkoholarmes Weißbier »Leichte Weisse«	0,5 ltr.	4,20

SCHORLEN

Apfel-/Orangensaftschorle (süß/sauer)	0,4 ltr.	4,20
Trauben/Johannisbeerschorle (süß/sauer)	0,4 ltr.	4,20
Weinschorle (süß/sauer)	0,4 ltr.	6,90

LIMONADEN

Black-Mary-Mix, Cola-Orange Spezial [1, 12]	0,4 ltr.	4,20
Zitronenlimonade	0,4 ltr.	4,20
Orangenlimonade	0,4 ltr.	4,20
Cola	0,4 ltr.	4,50
Cola light	0,4 ltr.	4,50

WASSER

Tafelwasser	0,25 ltr.	2,90
	0,5 ltr.	4,00
Mineralwasser, still	0,5 ltr.	4,20

HOPFEN & MALZ, GIN ERHALT'S

Erleben Sie den Geschmack von Tradition und Innovation: Seit 1894, dem Jahr unserer Gründung, besteht eine enge Verbindung zwischen unserer Brauerei und den Rohstoffen Hopfen und Malz. Dies verdanken wir nicht zuletzt dem bayerischen Reinheitsgebot. Das über fünf Generationen erlangte Wissen und unser handwerkliches Können setzen wir nun gezielt dazu ein, um mit Hilfe von Hopfen und Malz neuartige Genussprodukte zu entwickeln – wie zum Beispiel unseren **ersten Dry Gin »Hopfen & Malz«.**

Der Gin wird mit Sorgfalt und Leidenschaft handwerklich-traditionell hergestellt. Dank des **Münchner Malz** und des **Tettnanger Aromahopfens** erhält unser Gin eine dynamische und nuancenreiche Note, die ihn von anderen Gins abhebt. Insbesondere der Hopfen verleiht unserem Produkt eine ganz besondere, blumige Charakteristik und macht es zu einer wahren Gaumenfreude.

Der Gin eignet sich perfekt für Liebhaber von hochwertigen Spirituosen, die auf der Suche nach einem außergewöhnlichen Genusserlebnis sind. **Der Gin ist pro Jahrgang auf 111 Flaschen limitiert und wird händisch nummeriert.**

Zutaten	Hopfen, Malz, Wacholder, Koriander, schwarzer und roter Pfeffer, Orangen- und Zitronenschalen
Aroma	süßlich geprägter Duft von Orangen und Zitronen sowie blumige Hopfennoten
Geschmack	würzig-süß, im Vordergrund Wacholder, feine Zitrus-Frische, mit pikanten Pfeffernoten
Hopfensorte	Tettnanger Aromahopfen
Malz	Münchner Malz aus der Sulzbach-Rosenberger Malzfabrik
Alkohol	≈ 43 % Vol% alc.
Genuss-temperatur	15-18° Celsius
Trink-Empfehlung	pur genießen oder mit neutralem Tonic

»HOPFEN & MALZ« GIN

4 cl / 40 ml	7,90
Flasche	39,90

THOMAS HENRY TONIC

0,2 ltr.	3,90

Mehr

WEINE

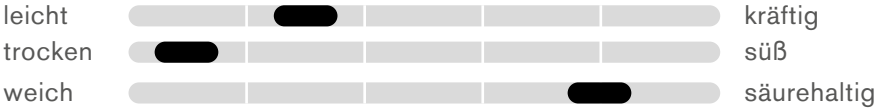
	0,2 ltr.	1 ltr.
Silvaner, Kabinett trocken	7,40	29,90

Franken, 2021, Volkacher Kirchberg, Weingut Andreas Braun

Der Silvaner trocken vom Weingut Andreas Braun präsentiert sich mit charakteristischen, gelb-grünen Fruchtnoten, die sich auf wunderbare Weise in der Nase entfalten und ein pikantes Aroma verströmen. Der Geschmack des Weins ist von erfrischender Lebendigkeit geprägt und besticht durch seine fränkische Trockenheit.

	0,2 ltr.	0,75 ltr.
T Bianco Cuvée	6,90	22,90

Italien (Südtirol), 2021, Kellerei Cantina Tramin



Die T Cuvée Weiß, die von Cantina Tramin produziert wird, ist eine perfekte Mischung aus Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon - ein erfrischender, leichter Wein, der sich ideal für den Sommer eignet. In der Nase ist dieser Wein von duftenden weißen Blumen und saftigen Äpfeln geprägt. Auf der Zunge beeindruckt er mit einer ausgewogenen Säure und einem intensiven Aroma. Dieser Wein ist ein idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen, Fisch- und Gemüsegerichten und wird Sie mit seinem Geschmackserlebnis begeistern.

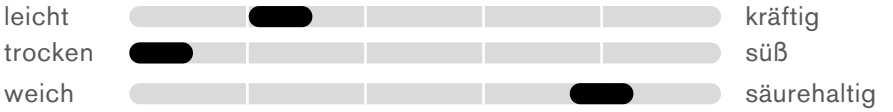
	0,2 ltr.	1 ltr.
Müller-Thurgau, Kabinett halbtrocken	7,40	29,90

Franken, 2021, Volkacher Kirchberg, Weingut Andreas Braun

Der Kabinett halbtrocken aus der Müller-Thurgau Traube präsentiert sich in strahlendem Gelb mit grünen Nuancen. Sein blumiges Aroma weist zarte Andeutungen von Muskat auf. Der Geschmack ist von einer feinen, angenehmen Restsüße begleitet und schmeichelt dem Gaumen.

	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Riesling, trocken	6,90	22,90

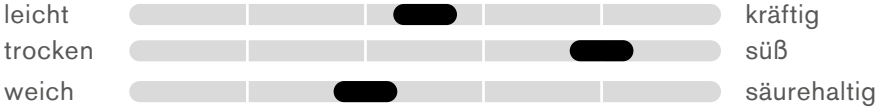
Pfalz, 2019, Kindesheimer Vogelsang, Weingut Spieß



Der Riesling trocken begeistert mit seiner Frische und Eleganz. Charakteristisch für die Rebsorte Riesling ist die fruchtige Säure, die dem Gaumen schmeichelt. Die Aromen von Apfel und Pfirsich sind dezent und verleihen dem Wein eine vornehme Lebendigkeit. Besonders zu hellem Fleisch, leichten Speisen oder Fisch ist dieser Riesling eine ausgezeichnete Wahl.

	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Bacchus	6,90	22,90

Pfalz, 2019, Kindesheimer Grafenstück, Weingut Spieß

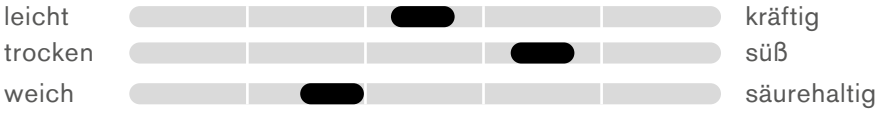


Der Wein, der seinen Namen von Bacchus, dem römischen Gott des Weines, trägt, begeistert seine Anhänger mit seinem blumigen, fruchtigen Aroma, das von zarten Muskatnoten verfeinert wird. Die subtile Süße des Tropfens macht ihn zu einem hervorragenden Begleiter für deftige Speisen ebenso wie für Desserts.

ROSÉWEIN

	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Portugieser Weißherbst	6,90	22,90

Pfalz, 2019, Kindesheimer Grafenstück, Weingut Spieß



Dieser delikate Weißherbst verzaubert mit seinem blumigen Aroma und einer perfekt ausbalancierten Restsüße. Gefertigt ausschließlich aus der Portugiesertraube, präsentiert er sich als eleganter Vertreter seiner Art. Er begleitet Nudelgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Schinken oder Käse auf höchstem Niveau und rundet jedes Essen harmonisch ab. Ein wahres Geschmackserlebnis, das Genießer begeistert und Gaumen verwöhnt.

ROTWEINE

	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Kalterersee Classico Superiore	7,40 €	24,90 €

Italien (Südtirol), 2021, Kellerei Kaltern

leicht		kräftig
trocken		süß
weich		säurehaltig

Der Jubiläumskellerei Kalterersee Classico Superiore ist ein milder Rotwein mit dem feinen Aroma von Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel. Besonders gut trinkt er sich zu einer Südtiroler Marende mit Speck, Wurst und mildem Käse.

	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Le Pérréon Beaujolais Villages	8,90 €	29,90 €

Frankreich (Beaujolais), 2020, Domaine de la Madone

leicht		kräftig
trocken		süß
weich		säurehaltig

Der Le Pérréon Beaujolais Villages aus der Weinbau-Region Beaujolais zeigt sich im Glas in leuchtendem Hellrot. Die erste Nase des Le Pérréon Beaujolais Villages offenbart Noten von Heidelbeeren, Brombeeren und Maulbeeren. Den fruchtigen Komponenten des Bouquets gesellen sich noch mehr fruchtig-balsamische Nuancen hinzu.

92 PUNKTE Robert Parker

91 PUNKTE James Suckling

	0,2 ltr.	0,75 ltr.
Palacios Remondo La Montesa Crianza	9,40 €	31,90 €

TIPP

Bio

Spanien (Rioja DOCa), 2019, Palacios Remondo

leicht		kräftig
trocken		süß
weich		säurehaltig

Der 2019er zeigt ein strahlendes Kirschrot im Glas. Im Gaumen ein geschmeidiger nicht zu massiver Körper, eine samtweiche elegante Struktur mit würzig reifen Fruchtaromen und fein integriertem Tannin. Der komplexe lange Abgang verspricht Trinkgenuss auf hohem Niveau. Ausdrucksvolles Bouquet roter und schwarzer Beeren und Früchte (Himbeere, Brombeere, Kirsche) in ausgewogener Ergänzung durch balsamische und mineralische Noten.

93 PUNKTE Robert Parker

93 PUNKTE Guía Peñín

94 PUNKTE James Suckling

KAFFEE

ESPRESSO

- Espresso

einfach 2,80
doppelt 3,80

ESPRESSO MACCHIATO

- Milchschaum
- Espresso

Tasse 3,00

KAFFEE

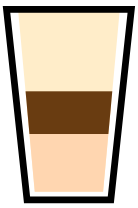
- Kaffee Crema

Tasse 3,00
Haferl 4,00

CAPPUCCINO

- Milchschaum
- Heiße Milch
- Espresso

Tasse 3,80



LATTE MACCHIATO

- Milchschaum
- Espresso
- Heiße Milch

Tasse 4,40

HEISSE SCHOKOLADE

- Heiße Milch
- Schokolade

Tasse 3,90
+Sahne 4,40

SONSTIGES

Heiße Zitrone	Tasse	2,20
Glas Milch	0,2 ltr.	1,80
Grog	Tasse	3,20
Glühwein	Tasse	3,80
Tee mit Rum	Tasse	4,80

Warum wir auf Bio- und Fair-Trade-Kaffee / Tee setzen:

Im Brauereigasthof setzen wir auf bio-zertifizierten Kaffee, der zusätzlich über das **Fair-Trade-Siegel** verfügt. Doch was bedeutet das eigentlich? Bio- und Fair-
Trade-Produkte sind nicht gleichzusetzen. Während bei **Bio-Produkten** vor allem ökologische Standards geprüft werden, liegt der Fokus bei fair gehandelten Waren auf Sozialstandards und fairen Handelsbedingungen. Das Ziel von Fairtrade ist es, einen wertvollen Beitrag zur Entwicklung zu leisten und das Leben der Menschen und Familien in den Anbauländern zu verbessern, die an der Produktion beteiligt sind.

TEE

Eilles

ENGLISH BREAKFAST

Die charakteristische und unverwechselbare Kombination aus traditionellen, zerbrochenen Teeblättern für das Frühstück. Stark, würzig und belebend.

EARL GREY

Genießen Sie den einzigartigen Geschmack einer exquisiten Mischung aus erstklassigem Darjeeling und Assam Schwarztee, verfeinert mit dem belebenden Duft von erlesenen Zitrusfrüchten.

PFEFFERMINZE

Die ungekünstelt geschnittenen, unbehandelten Blätter der Pfefferminze, mit ihrer erfrischenden Geschmacksnote, garantieren ein einzigartiges Genusserlebnis.

FRÜCHTE NATUR

Die unverfälschte Kombination von natürlichen Zutaten wie Hibiskus, Apfelstücken, Hagebutte, Orangenschalen, Rote Beete und Zitronenschalen verleiht dieser Früchtemischung einen Geschmack, der intensiv und aromatisch ist.

FRÜCHTE CASSIS-CRANBERRY

Eine erlesene Mischung aus Früchtetee, angereichert mit einer Vielzahl von Aromen, die sowohl die leicht säuerlichen Cranberries als auch die süß-aromatischen Johannisbeeren perfekt abrunden.

KAMILLE

Der Feinschnitt besteht aus den Blüten der Kamille und zeichnet sich durch seinen charakteristischen Geschmack nach Honig aus.

GRÜNTEE JINGSHEN

Der Grüntee aus China, der im Frühjahr geerntet wird, besticht durch seine sanfte, hellgrüne Farbe und seinen delikat-herben Geschmack.

GRÜNTEE ZITRONE-INGWER

Ein erfrischender Mix aus grünem Tee mit erfrischender Zitrone und würzigem Ingwer.

HERBAL REFRESH

Erfrischende Kräutermischung aus Fenchel, Krauseminze, Zitronengras abgerundet mit einem Hauch Zimt.

Tasse (0,3 ltr.) 3,30

Für zusätzliche Teesorten bitten Sie bitte das Servicepersonal um Auskunft.

COCKTAILS

GIN

Hopfen & Malz GIN by Sperber Bräu	4 cl / 40 ml
Hopfen, Malz, Wacholder, Koriander, schwarzer und roter Pfeffer, Orangen- und Zitronenschalen	7,90

TONIC

Thomas Henry	0,2 ltr.
Herb, erfrischend und charakterstark	3,90

APERITIF

	ca. 0,3 ltr.
Aperol Spritz	7,40
Orange, Mineralwasser, Aperol, Prosecco und Eis	
Hugo	7,40
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze und Limette	
Lillet Wild Berry	7,40
Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry, Himberren und Eis	

KUKKI COCKTAILS

Colada	0,275 ltr.	6,40
Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup und Eis	8 % vol.	
El Presidente	0,275 ltr.	6,90
Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsaft, frische Heidelbeeren und Eis	14,1 % vol.	
Mojito	0,275 ltr.	6,90
Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis	14,1 % vol.	
Red Berry	0,275 ltr.	6,40
Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaftkonzentrat, Himbeersaftkonzentrat, schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat und Eis	8 % vol.	
Sex on the Beach	0,275 ltr.	6,90
Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis	14,1 % vol.	

kukki Cocktails: nur natürliche Zutaten, vegan und glutenfrei, ohne künstliche Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe und ohne Geschmacksverstärker.

SCHNÄPPSE

KLARE

Bierschnaps im Krügl	2 cl / 20 ml	3,20
Williams Birne	2 cl / 20 ml	3,20
Williams mit Frucht	2 cl / 20 ml	3,40
Obstler	2 cl / 20 ml	3,20
Zwetschgenwasser	2 cl / 20 ml	3,20
Himbeergeist	2 cl / 20 ml	3,20
Bär-/Blutwurz	2 cl / 20 ml	3,20
Schlehengeist	2 cl / 20 ml	3,20
Malteser	2 cl / 20 ml	3,20
Wodka	2 cl / 20 ml	3,20

LIKÖRE & KRÄUTER

Zwetschgenbrandy	2 cl / 20 ml	3,20
Amaretto	2 cl / 20 ml	3,20
Jägermeister	2 cl / 20 ml	3,20
Underberg	2 cl / 20 ml	3,20
Ramazotti	2 cl / 20 ml	3,20
Sechsämter	2 cl / 20 ml	3,20

FUSSNOTEN

1) mit Farbstoff
2) konserviert
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt
8) mit Phosphat
9) mit Süßungsmitteln
10) enth. eine Phenylalaninquelle
12) koffeinhaltig
13) Farbstoff E150d
14) Säuerungsmittel E338

ALLERGENE

Gäste, die auf Allergene reagieren, fragen bitte nach unserer separaten Speisekarte für Allergiker.

BEZAHLUNG UND PREISE

Ab einem Betrag von zehn Euro akzeptieren wir gerne EC- und Kreditkarten. Als Hotelgast können Sie sich die Essens-/Getränkerechnung aufs Zimmer schreiben lassen und beim Check-Out zusammen mit ihrer Übernachtung bezahlen.

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld. Die aufgeführten Preise sind in Euro angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.