



*Wein-*

*und*

*Getränkekarte*

# Aperitif

**Stemp Aperitif 5,10 €**

Bananensirup mit Sekt

**Aperol Spritzer 5,10 €**

Aperol mit Sekt

**Hugo 5,10 €**

Limettensaft, Holundersirup, Sekt

**Pfirsich Spritzer 5,10 €**

Pfirsichsirup mit Sekt

**Maracuja Spritzer 5,10 €**

Maracujasirup mit Sekt

**Martini Bianco 5,10 €**

## *Unser Digestif-Tipp für Sie!*

**Das Stemp´ Gedeck 7,10 €**

Duett von Espresso und 2 cl Lantenhammer Kaffeeliqueur

**Stemp`s Schoki 7,10 €**

Duett von Espresso und 2 cl Lantenhammer Schokoliqueur

# Offene Weine in 0,25 l

## Weißwein:

### ***Keller No° 1* Grüner Veltliner**

**6,50 €**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Gutmayer, Weinviertel**

Dieser Grüne Veltliner ist ein herzhafter, spritziger österreichischer Wein, der ideal zu Vorspeisen, hellem Fleisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Käse sowie Fisch harmoniert.

RZ: 3,4 g/l; SR: 5,8 g/l

### ***Keller No° 2* Riesling**

**6,90 €**

**Qualitätswein b. A. trocken**

**Winzer von Erbach, Rheingau**

Harmonisch-runder Schoppenwein mit pikanter Frucht, milde Säure

RZ 6,8 g/l; SR: 6,5 g/l

### ***Keller No° 3* Grauburgunder**

**6,80 €**

**Qualitätswein trocken**

**Weinhaus Franz Hahn, Pfalz**

Duft intensiv und dicht. Viele reife Früchte: Birnen, Äpfel, Pfirsich, Mango, Ananas Vollmundig und kraftvoll. Fein ausbalancierte Säure, die sehr gut mit der dezenten Süße harmonisiert.

RZ: 9,4 g/l; SR: 7,3 g/l

### ***Keller No° 4* „Schlawiner Weiß“ Cuvee Silvaner und Scheurebe**

**6,70 €**

**Qualitätswein b. A. mild, fruchtig**

**Weingut Abthof, Rheinhessen**

Sein Name ist Programm – einfach nur zum „Schlürfen“!

Duft nach schwarzer Johannisbete, wenig Säure und schönes Fruchtaroma!

Goldmedaillen-Gewinner

RZ: 29 g/l; SR: 6,0 g/l

### ***Keller No° 5* Südtiroler Weißburgunder**

**7,20 €**

**DOC trocken**

**Kellerei Kaltern, Südtirol**

Leuchtendes Gelbgrün, frische, fruchtbetonte Art; nach Golden Delicious, Birne und Quitte; saftige mit kerniger Säure und fruchtbetontem Abgang

RZ: 2,5 g/l; SR: 5,6 g/l

RZ = Restzucker; SR = Säure

Bis ca. 6 g Säure säurearm

***Keller No° 6*** Dürkheimer Feuerberg Silvaner **7,80 €**  
**Qualitätswein b. Q. lieblich**  
**Winzer Vier Jahreszeiten, Pfalz**  
Pikant, ausgewogene Säure, vollmundig  
RZ 28,4 g/l; SR: 6,8 g/l

## **Rotwein:**

***Keller No° 10*** Merlot **6,50 €**  
**I. G. P. trocken**  
**Cantina Domus Vini, Veneto**  
Intensives Rubinrot, intensives Aroma und angenehm spritzig, fruchtig im Geschmack,  
harmonisch und angenehm rund  
RZ 5,0 g/l; SR: 5,6 g/l

***Keller No° 11*** Portugieser **6,70 €**  
**Qualitätswein b. A. halbtrocken**  
**Hambacher Schlosskellerei, Pfalz**  
Fruchtiger Duft und vollmundig im Geschmack  
RZ 14,8 g/l; SR: 4,7 g/l

***Keller No° 12*** Spätburgunder **6,80 €**  
**Qualitätswein b. A. halbtrocken**  
**Weingut Storz, Württemberg**  
Rubinrote Farbe, intensiver Duft nach Wacholder und Kaffee; am Gaumen Aromen wie  
Himbeere, Vanille und Kräuter  
RZ 15 g/l; SR: 4,8 g/l

***Keller No° 13*** Südtiroler „Kalterersee Classico“ Vernatsch **6,80 €**  
**DOC trocken**  
**Kellerei Kaltern, Südtirol**  
Leichtes Kirschrot, fruchtbetont nach Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel, stoffig, sehr  
weich am Gaumen, pure Trinkfreude  
RZ 2,5 g/l; SR: 4,6 g/l

***Keller No° 14*** Zweigelt **7,20 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weingut Gutmayer, Weinviertel**  
Fruchtig, samtig und trocken.  
RZ 4,5 g/l; SR: 5,3 g/l

## Rosewein:

**Keller No° 20** Blauer Zweigelt rosé

6,60 €

Qualitätswein trocken

Weingut Hagn, Weinviertel

Helles Lachsrose. In der Nase eher verhalten, zarte rotbeerige Nuancen. Strotzt am Gaumen vor Frucht, zart nach Himbeeren und Weichseln mit zitronigen Tönen.

RZ: 6,4 g/l; SR: 5,6g/l

**Keller No° 21** Lemberger rosé

6,90 €

Qualitätswein trocken

Weingut Storz, Württemberg

Dunkels Roserot, Aroma nach Himbeere, Cassis und Stachelbeere, konsequent trocken ausgebaut, körperreicher und jugendlich-spritziger Rose vom besten Lesegut

RZ: 6,3 g/L; SR: 4,8 g/l

## Flaschenweine

### Weißwein:

**Rheingau**

0,75 l

**Keller No° 101** Erbacher Honigberg Riesling

21,90 €

Qualitätswein trocken

Winzer von Erbach

Filigran, elegante und kristallklare Aromatik reifer Äpfel und Mirabellen.

RZ: 8,1 g/l; SR: 9,0 g/l

**Pfalz:**

**Keller No° 102** BIO Riesling

29,90 €

Qualitätswein trocken

Weingut Bassermann-Jordan

Elegant, fruchtig, mit interessantem Säurespiel

RZ: 5,5 g/l; SR: 7,6 g/l

***Keller No° 103*** Chardonnay **33,80 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weinkontor Edenkoben**  
Aromen von Melonen und Zitrusfrüchten, weiche Säure  
RZ: 7,0 g/l; SR: 7,2 g/l

## *Nahe:*

***Keller No° 104*** Scheurebe **31,70 €**  
**Qualitätswein feinherb**  
**Weingut Emmerich-Koebernik**  
Vollmundig, harmonisch, Aromen von Stachelbeeren und Veilchen  
RZ: 13,7 g/L; SR: 7,2 g/l

## *Franken:*

***Keller No° 105*** Würzburger Stein Silvaner **48,80 €**  
**VDP Erste Lage trocken**  
**Staatlicher Hofkeller, Würzburg**  
Der Wein fließt hellgelb ins Glas und duftet intensiv nach gelben Früchten mit feiner Exotik. Er überzeugt im Geschmack mit spannend-würziger Frucht mit Aromen von saftiger Mango, frischer Limone und grünem Spargel bis hin zu duftendem Heu und frischem Gras.  
RZ: 1,0 g/l; SR: 6,4 g/l

***Keller No° 106*** Würzburger Müller Thurgau **33,90 €**  
**VDP Ortswein trocken**  
**Staatlicher Hofkeller, Würzburg**  
Der süffige Müller-Thurgau aus Würzburg fällt durch sein intensives Bouquet auf, das deutlich an Zitrusfrüchte erinnert, aber auch Aromen wie Apfel und Muskatnuss aufweist. Ein Sommerwein für den Abend auf der Terrasse und zu sommerlich leichten Speisen.  
RZ: 3,0 g/l; SR: 5,9 g/l

## *Mosel:*

***Keller No° 107*** Zeltinger Himmelreich Riesling **28,80 €**  
**Qualitätswein b. A. halbtrocken**  
**Weingut Selbach-Oster**  
Spritzig, harmonisch, fruchtbetont mit Aromen von Südfrüchten  
RZ: 16,0 g/l; SR: 7,0 g/l

***Keller No° 108*** Mühlheimer Johannesberg Riesling Spätlese **34,90 €**

**Qualitätswein mit Prädikat lieblich**

**Weingut Bottler**

Eine glasklare Frucht von Pfirsich, Apfel, Zitrus und Heu, am Gaumen mineralisch, frisch, lebendig und ausgewogen, ein geradliniger, kühler Wein.

RZ: 18 g/l; SR: 6,8 g/l

## ***Österreich:***

***Keller No° 109*** Grüner Veltliner „Kremser Sandgrube“ **22,80 €**

**Qualitätswein trocken**

**Winzer Krets, Niederösterreich**

Würzebetonte Nase und auch das „Pfefferl“ im Hintergrund ist spürbar und bleibt im Abgang schön erhalten. Trocken

RZ: 3,4 g/l; SR: 6,0 g/l

***Keller No° 110*** Frühroter Veltliner **25,80 €**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Bauer, Wagram**

Helles Gelb mit grünem Stich, fruchtig, zartes Birnenaroma in der Nase, am Gaumen saftig und komplex, mittlere Länge.

RZ 2,4 g/l; SR: 5,8 g/l

***Keller No° 111*** Kremser Wachtberg Grüner Veltliner **46,90 €**

**Kremstal DAC Reserve trocken**

**Winzer Krets, Niederösterreich**

Mächtig, fruchtig-würzig, Falstaff 91 Punkte

RZ: 3,3 g/l; SR: 4,5 g/l

***Keller No° 112*** Grüner Veltliner **33,80€**

**Weinviertel DAC trocken**

**Weingut Schöfmann, Haugsdorf**

Voller Körper, rassige Säure die sehr gut eingebunden ist.

RZ: 1,5 g/l; SR: 5,4 g/l

***Keller No° 113*** Welschriesling **37,80€**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Schneeberger, Heimschuh; Steiermark**

Im Bukett Apfel und Zitrusfrüchte. Frische, lebendige Säure, schlanker Körper

RZ: 2,2 g/l; SR: 5,8 g/l

***Keller No° 114*** Gemischter Satz No. 1 **27,90 €**

**Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner & Welschriesling**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion**

Besticht durch eine beachtliche Duftfülle und zugängliche, blumige Stilistik. Dieser Gemischte Satz vereint harmonisch die fruchtbetonten Sorten, ein schönes Frucht-Säurespiel. Lebendiger, rassiger Heurigenwein, der Spaß macht.

RZ: 4,2 g/l; SR: 6,0 g/l

***Keller No° 115*** Chardonnay Reserve **32,70 €**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion**

Ein Chardonnay mit viel Fruchtcharme nach Äpfeln, Birnen, Nüssen sowie exotischer Fülle.

Hochreif, mit zarter Röstigkeit im Finish, gute Lebendigkeit und einiges an Länge. Enthält Sulfite!

**AUSZEICHNUNGEN:** AWC Vienna 2018: Gold Medaille

Prämierungsweinkost Thermenregion 2018 – Reserve 2017: Gold Medaille

RZ: 3,2 g/l; SR: 5,2 g/l

***Keller No° 116*** Ried Rasslerin – Rotgipfler **32,70 €**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion**

Würzige Fruchtfülle in der Nase. Punktet am Gaumen mit viel Frische, pikante Kräuterwürze und dezenter exotischer Frucht. Anschmiegsamer Wein mit guter Länge.

**AUSZEICHNUNG:** AWC Vienna 2018: Gold Medaille

RZ: 7,0 g/l; SR: 5,0 g/l

***Keller No° 117*** Gelber Muskateller **39,80 €**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Schneeberger, Heimschuh, Steiermark**

Mix von exotischen Früchten, Mandarinen, etwas Passionsfrucht, Minze, Melisse, weich, rund und ausgewogen

RZ: 1,2 g/l; SR: 5,2 g/l

***Keller No° 118*** „Stemp-Genussmomente“ Gemischter Satz **22,90 €**

**Qualitätswein trocken**

**Helenental Kellerei, Weinviertel**

Duftig aromatisch vornehmlich durch die Sorten Weißburgunder, Chardonnay und Grüner Veltliner erinnert sie an Blüten und Wiesenkräuter. Der Anteil an Welschriesling wiederum verleiht ihr einen lebendigen Säurebogen. Klassisch im Stahltank ausgebaut, behält sie ihre herrliche Frische.

RZ 3,0 g/l; SR: 5,6 g/l



***Keller No° 119*** Rotgipfler **36,20 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Freigut Thallern, Thermenregion**  
Kräftig, dezent feinfruchtig, Aromen von Mango und Melonen  
RZ: 5,5 g/l; SR: 5,8 g/l

***Keller No° 120*** Schafberg Gelber Muskateller **24,90 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weingut Bannert, Weinviertel**  
Leichter Wein, der durch seinen Duft nach Holunderblüten besticht. Der feine Geschmack nach Holunder und Zitrus gibt dem Gelben Muskateller die unvergleichliche Note.  
RZ 2,1 g/l; SR: 4,9 g/l

## ***Italien:***

***Keller No° 121*** „Sorino“ Gavi di Gavi **42,80 €**  
**DOCG trocken**  
**Azi. Agr´. Cascina Radice, Moasca, Piemont**  
Strohgelbe Farbe mit grünlichen Spiegelungen. Das Bouquet ist weich, elegant. Leichter und lebendiger Fruchtcharakter; reichhaltiger, beständiger und harmonischer Geschmack  
RZ: 3,0 g/l; SR: 5,5 g/l

***Keller No° 122*** Chardonnay **19,80 €**  
**I.G.T., trocken**  
**Weingut Az. Bixio, Venetien**  
Fruchtig, elegant und aromatisch  
RZ: 2,5 g/l; SR: 6,7 g/l

***Keller No° 123*** Lugana **33,80 €**  
**DOC trocken**  
**Weingut Casetto Bardolino, Venetien**  
Feines Aroma, harmonisch und vollblumig für alle Anlässe  
RZ: 4,9 g/l; SR: 4,5 g/l

***Keller No° 124*** Sauvignon Blanc **31,90 €**  
**IGT trocken**  
**Di Lenardo, Ontagnano, Friaul**  
Würzig aromatisch mit Aromen von Melone, Pfirsich, Salbei und gelber Peperoni, wunderbar frisch durch eine lebhaftere Säure, der Abgang weich mit einem Hauch Feige und tropischer Frucht. **AUSZEICHNUNG:** Luca Maroni: 95 Punkte  
RZ: 4,0 g/l; SR: 6,0 g/l

***Keller No° 125*** I Castelli „Romeo e Giulietta“ Chardonnay **19,50 €**  
**IGT trocken**  
**Cielo e Terra Vini, Veneto**  
Im Geschmack überzeugt dieser Weißwein mit typischer Chardonnay – Charakteristik sowie einem Hauch von Honig im Ausklang. Ein sehr ausdrucksstarker Tropfen  
RZ: 4,2 g/l; SR: 5,5 g/l

***Keller No° 126*** I Castelli „Romeo e Giulietta“ Pinot Grigio **19,50 €**  
**DOC trocken**  
**Cielo e Terra Vini, Veneto**  
Eine glasklare Frucht und einen feinen Duft nach Honig und Mandeln. Am Gaumen ist er zudem pikant und besonders anregend.  
RZ: 5,2 g/l; SR: 5,2 g/l

***Keller No° 127*** Südtiroler Weißburgunder - Pinot Bianco **34,60 €**  
**DOC trocken**  
**Kellerei Kurtatsch, Kurtatsch; Südtirol**  
Der Geschmack wird getragen von intensiver Frucht und einer mineralischen Komponente, die von den oft felsigen Untergründen der Weinberge stammt. Die Rebsorte Pinot Bianco steht oft im Schatten des grauen Bruders Pinot Grigio - nachdem man diesen Wein probiert hat, ist klar: Dafür gibt es absolut keinen Grund!  
RZ: 2,0 g/l; SR: 6,1 g/l

## ***Frankreich:***

***Keller No° 128*** Cuvee Uby Colombard und Ugni Blanc **33,30 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Domaine Uby, Gascogne**  
Aus Süwestfrankreich, gekeltert aus den autochthonen Rebsorten Colombard und Ugni Blanc. Frische Frucht mit Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten.  
RZ: 5,3 g/l; SR: 4,5 g/l

# Rosewein

## *Deutschland:*

***Keller No° 301*** Trollinger rosé

**22,80 €**

**Qualitätswein fruchtig süß**

**Heuchelberg Weingärtner, Württemberg**

Duft nach reifen Himbeeren und süßen Kirschen. Ein herrliches Geschmackserlebnis mit frischem und feinfruchtigem Nachhall. Das raffinierte jugendliche Süße-Säure-Spiel lässt das delikate Früchtearoma erkennen.

RZ: 45,3 g/l; SR: 5,8 g/l

***Keller No° 302*** Spätburgunder rosé

**29,30 €**

**Qualitätswein feinherb**

**Weingut Bottler, Mühlheim an der Mosel**

Intensiver Duft von Süßkirschen und roten Früchten wie Himbeeren und Brombeeren, leichter Schmelz und Johannisbeeren am Gaumen sanft mit leicht würzigem Abgang.

RZ: 13,7 g/L; SR: 7,2 g/l

## *Österreich:*

***Keller No° 303*** Rosé vom Zweigelt

**31,90 €**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Jurtschitsch, Kamptal**

Blumig, angenehme Säure, feine Kirsch- und Waldbeerenaromen

RZ: 2,0 g/L; SR: 6,0 g/l

***Keller No° 304*** „Stemp Genussmomente“ Zweigelt rosé

**22,90 €**

**Qualitätswein trocken**

**Helenental Kellerei**

Sein verführerisches Pink macht ihn bereits optisch zum Genuss. Mit einladenden Aromen von roten Beeren und einer gut eingebundenen, delikaten Säure sorgt er für jede Menge Trinkvergnügen. Frisch-saftig.

RZ: 4,7 g/l; SR: 5,4 g/l

## *Italien:*

**Keller No° 305** „Casa Defra“ Pinot Grigio rosé **19,50 €**

**IGT trocken**

**Cantina Cielo e Terra Vini, Montorso; Venetien**

Kurze Maischegärung mit der Beerenhaut, die die roten Farbstoffe der Pinot Grigio Traube lösen und dem fertigen Wein eine zartrosa Farbe verleihen. Lebendiger und fruchtiger Rosé mit leichtem Bouquet und unkomplizierter animierender Frucht.

RZ: 8,0 g/L; SR: 5,2 g/l

## *Frankreich:*

**Keller No° 306** Côtes de Provence **33,80 €**

**A. C. trocken**

**Château Montaud, Provence**

Fruchtig, kräftig, elegant, dezente Aromen von Lavendel

RZ: 4,2 g/L; SR: 5,9 g/l

## *Rotwein:*

### *Rheinhessen:*

**Keller No° 201** Cuvée „Blutsbrüder“ **36,80 €**

**Merlot, Cabernet Sauvignon, Dornfelder**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Karl May**

Vollmundig, Aroma von Paprika, Blaubeeren, Rauch und Leder

RZ: 1,8 g/L; SR: 5,9 g/l

**Keller No° 202** AUFTAKT Monarch\* (PIWI) **29,80 €**

**Qualitätswein trocken**

**Weingut Abthof, Hahnheim**

Kompakte, dichte Beerenaromatik gepaart mit feiner Tanninstruktur. Vollmundig dank starker Ertragsreduzierung und langer Reifezeit etwa die Hälfte davon im gebrauchten Eichenfass für 12 Monate. **AUSZEICHNUNG:** 1. Platz Best of Freiburg PIWI \* Monarch ist eine 1988 neu gezüchtete pilzwiderstandsfähige Rotweinsorte.

RZ: 4,0 g/L; SR: 5,6 g/l

## *Pfalz:*

***Keller No° 203*** Dornfelder **24,90 €**

**Qualitätswein halbtrocken**

**Winzer Vier Jahreszeiten**

Vollmundig, kräftig, Aromen von Waldfrüchten

RZ: 3,4 g/L; SR: 4,3 g/l

***Keller No° 204*** Cuveé FINA Spätburgunder & Merlot **23,80 €**

**Qualitätswein halbtrocken**

**Hambacher Schloss Kellerei, Hambach**

Fruchtund Ausdruck im Duft. Weich, rund und harmonisch im Geschmack.

**AUSZEICHNUNG:** Silberne Kammerpreismünze

RZ: 13,6 g/L; SR: 4,9 g/l

***Keller No° 205*** „Linemops“ **21,90 €**

**Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Mitos**

**Qualitätswein trocken**

**Weinhaus Franz Hahn, Albersweiler**

Tiefdunkle Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase reife Kirschen, Brombeeren, rote Paprika, dezente Kräuterwürze und dunkle Bitterschokolade. Am Gaumen Cassis, elegante Röstaromen, etwas Karamell und Vanilleschoten mit stoffigem Tanningripp.

RZ: 2,3 g/l; SR: 5,9 g/l

## *Franken:*

***Keller No° 206*** Domina **26,90 €**

**Qualitätswein trocken**

**Staatlicher Hofkeller**

Die Rebsorte Domina ist eine Kreuzung der beiden populären Rebsorten Portugieser und Spätburgunder. Die Domina ist eine wahre Besonderheit, sie ist ehrlich und erfüllt was ihr

Name vermuten lässt. RZ: 1,0 g/l; SR: 5,2 g/l

## *Österreich:*

***Keller No° 207*** Blauer Zweigelt „St. Severin“ **19,90 €**

**Qualitätswein trocken**

**Winzer Krems, Niederösterreich**

Sehr guter Qualitätswein, klassisch, mild, fruchtig und samtig.

RZ: 4,9 g/L; SR: 5,3 g/l

***Keller No° 208*** Glatt & Verkehrt Blauer Zweigelt Barrique **54,30€**  
**Qualitätswein trocken**  
**Winzer Kreams, Weinviertel**  
Ein absoluter Ausnahme-Zweigelt mit dezent noble Holzinsatz.  
**Falstaff 91 Punkte**  
RZ: 4,1 g/L; SR: 4,7 g/l

***Keller No° 209*** Blaufränkisch „Goldberg“ **44,80 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weingut J. Heinrich, Burgenland**  
Samtig, leichte Würze, harmonisch, Aromen von Kirschen und Zwetschgen  
RZ: 1,0 g/L; SR: 5,0 g/l

***Keller No° 210*** „CUVEE CLASSIC“ Zweigelt & Merlot **27,90 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion**  
Attraktives Duftspiel nach Kirschen, Weichseln und hellen Beeren, der Fruchtcharme setzt sich am Gaumen fort. Die samtige Säure und angenehme Tanninstruktur sorgen zusätzlich für ein ausgeprägtes Trinkanimo.  
RZ: 1,0 g/L; SR: 4,9 g/l

***Keller No° 211*** Eichkogel Zweigelt Reserve **32,80 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weingut Krug, Gumpoldskirchen, Thermenregion**  
Der Wein besticht mit saftiger Schwarzkirschfrucht, sortentypischer Würze und zarter Rauchigkeit. Ein Zweigelt wie aus dem Bilderbuch: kraftvoll und finessereich mit guter Extraktsüße im Abgang, gute Länge.  
RZ: 1,0 g/L; SR: 4,8 g/l

***Keller No° 212*** „Stemp Genussmomente“ Blauer Zweigelt **22,90 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Helenental Kellerei, Weinviertel**  
Dieser Zweigelt schimmert sortentypisch violett-rötlich im Glas. Die feine Frucht umspielt charmant den Gaumen. Mit dezenter Aromatik nach schwarzem Pfeffer und feiner Würze macht er sich interessant, ohne dabei seine Frische zu verlieren.  
RZ 2,3 g/l; SR: 4,4 g/l

## ***Italien:***

***Keller No° 213*** Lauro Barrique **48,70 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weingut Gino Pedrotti; Trentino**  
Ein Cuveè aus ökologischem Anbau, bestehend aus Cabernet France und Merlot. Volles, rundes Bouquet, durch Vortrocknung der Trauben veredelt, danach 20 Monate im Barrique gereift. RZ 2,3 g/l; SR: 4,4 g/l

***Keller No° 214*** I Castelli „Romeo e Giulietta“ Cabernet Sauvignon **19,90 €**

**IGT trocken**

**Cantina Cielo e Terra Vini, Montorso, Venetien**

Dieser Cabernet besitzt eine kaminrote Farbe und ein Bouquet mit Noten von Gewürzen und Himbeeren. Der Geschmack ist voll und leicht tanninhaltig.

RZ: 5,6 g/l; SR: 5,4 g/l

***Keller No° 215*** „Bricco Crea“ Barbera d'Asti **32,80 €**

**DOC trocken**

**Tenuta la Tenaglia, Serralunga di Crea, Piemont**

Der Wein hat eine klare, intensive rubinrote Farbe mit einem granatfarbenen Ton, brilliant. Der Duft ist intensiv, wenig, gewürzig, von guter Nachhaltigkeit. Der Wein schmeckt vollmundig, mit Spuren von roten Früchten und einer wohligen Süße, die mit der Säure in perfektem Einklang steht. Die gute Struktur erlaubt es, den Wein ohne Veränderung seiner Eigenschaften 6 Jahre zu lagern.

RZ: 2,1 g/l; SR: 5,3 g/l

***Keller No° 216*** Südtiroler Lagrein **38,80 €**

**DOC trocken**

**Kellerei Kurtatsch, Kurtatsch, Südtirol**

Am Gaumen sehr saftig und würzig mit feinkörnigem Tannin und einer frischen, saftigen Säure, die den Mund wässrig macht. Gute Länge, ein fordernder Wein, kein Samtpfötchen. Im Ausklang wieder Veilchen und ein Hauch ganz, ganz dunkle Schokolade. Ein urwüchsiger, typischer Lagrein, der gleichzeitig einen hocheleganten Eindruck macht.

RZ: 2,4 g/l; SR: 5,3 g/l

***Keller No° 217*** "TANK 32" Primitivo Appassimento **26,90 €**

**ITG trocken**

**Azi. Agr. Camivini, Marsala, Apulien**

Perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz, köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen, am Gaumen dicht und konzentriert, eine natürliche Weichheit wird von der angenehmen Restsüße getragen, der Abgang ist lang mit süßen Noten von feinem Nougat, eine beeindruckende Art die Kraft der Sonne einzufangen.

**AUSZEICHNUNG:** Luca Maroni: 92 Punkte; Mundus Vini: Silber

RZ: 15,2 g/l; SR: 5,9 g/l

***Keller No° 218*** Montepulciano d'Abruzzo **32,90 €**

**DOC trocken**

**Tenuta Ulisse, Crechhio, Abruzzo**

Komplex und faszinierend dominieren vollfruchtige Aromen von roten Beeren und Schwarzkirsche, kombiniert mit dezenten Karamellnoten und dunkler Schokolade. Am Gaumen saftig, weich und nicht zu schwer mit einer gut balancierten Säure und einer tollen Struktur

**AUSZEICHNUNG:** Luca Maroni: 95 Punkte; Mundus Vini: Gold

RZ: 6,5 g/l; SR: 5,3 g/l

***Keller No° 219*** Bral - Barrique **44,80 €**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weingut Casetto, Bardolino**  
Ein Cuveè aus Corvina, Cabernet Sauvignon und Merlot Intensiver Geschmack nach reifen Früchten und typischer Duft nach Vanille. Ein idealer Begleiter zu dunklem Fleisch und Käse. RZ: 3,5 g/l; SR: 4,9 g/l

***Keller No° 220*** Primitivo di Salento **34,80 €**  
**D. O. C. trocken**  
**Weingut Az. Masseria Capoforte, Apulien**  
Voller Körper, samtige Textur, Aromen von schwarzen Früchten  
RZ: 9,0 g/l; SR: 6,0 g/l

***Keller No° 222*** Merlot **19,90 €**  
**I.G.T. trocken**  
**Az. Bixio, Venetien**  
Harmonisch, mild, mit leichtem Pflaumenaroma  
RZ: 1,9 g/l; SR: 4,4 g/l

## ***Frankreich:***

***Keller No° 223*** Madiran **48,80 €**  
**A. C. trocken**  
**Château d'Aydie, Madiran**  
Ein Wein mit einer kräftigen Johannisbeer-Note, dunkelroter Farbe und gut eingebundenen kräftigen Tanninen.  
RZ: 0,9 g/l; SR: 3,7 g/l

***Keller No° 224*** „La Pigna“ Cotes du Rhône-Villages A.P. **24,90 €**  
**Grenache, Syrah trocken**  
**Les Grandes Serres, Rhôn**  
Ein charmanter Wein der südlichen Rhône mit typischen pfeffrigen Syrahnoten, begleitet von Nadelholz und Minze. Fruchtnoten von dunklen reifen Beeren runden das sensorische Vergnügen ab.  
RZ: 2 g/l; SR: 3,3 g/l



***Keller No° 225*** „Rondeur“ Appassimento **28,90 €**  
**Grenache, Syrah, Mourvedre**  
**I.G.P. feinfruchtig**  
**La Grange, Languedoc**  
Dunkle Früchte und vor allem schwarze Johannisbeeren in einer Melange mit frisch gehackten Rosinen, einem Hauch von Rosmarin & Thymian dienen als Unterma- lung.  
RZ: 17 g/l; SR: 5,0 g/l

## ***Spanien:***

***Keller No° 226*** Syrah-Cabernet Sauvignon **19,90 €**  
**Vino Tinto DO, halbtrocken**  
**Bodegas Finca de Zalameña, La Mancha**  
Ein komplexer und vollmundiger Wein. Aromatische Frucht, intensives Veilchen- und Beerensaroma, samtig und anregend. Kraftvoll mit dezenter Restsüße.  
RZ: 20,0 g/l; SR: 4,3 g/l

***Keller No° 227*** Crianza Tempranillo, Syrah **29,80€**  
**D. O. trocken**  
**Bodegas Yuntero, Mancha**  
Weich, harmonisch, dezente Tannine und Aromen von roten Waldfrüchten  
RZ: 1,9 g/l; SR: 5,0 g/l

***Keller No° 228*** „Anciano“ Tempranillo **22,90 €**  
**D.O.P. trocken**  
**Bodegas Navalon, Valdepenas**  
Intensiv, einladende Frucht, reife Kirschen, Brombeermarmelade, dunkle Schokolade, sehr ausgewogen  
RZ: 2,2 g/l; SR: 3,9 g/l

***Keller No° 229*** Gran Reserva Tempranillo **55,90 €**  
**D. O. C. trocken**  
**Bodegas Muriel, Rioja**  
Weich, nachhaltig, Aromen von Waldbeeren, Vanille und Waldhonig  
RZ: 2,0 g/l; SR: 4,9 g/l

## *Chile:*

**Keller No° 230 Cabernet Sauvignon Reserva** **27,80 €**  
**Ribera del Duero D. O. trocken**  
**Bodegas Calcu, Colchagua Valley**  
Duft nach reifen Schwarzkirschen, Brombeeren und animalischer Würze.  
RZ: 4,9 g/l; SR: 5,3 g/l

**Keller No° 231 Carménère Grand Reserva** **39,80 €**  
**Trocken**  
**Vina Maquis, Colchagua Valley**  
Vollmundig, dezente Würze, Aromen von roten Früchten und Paprika  
RZ: 2,6 g/l; SR: 3,0 g/l

## *USA:*

**Keller No° 232 Zinfandel "Altitude"** **49,80 €**  
**trocken**  
**Perry Creek Winery, Sierra Foothills**  
Komplex, dicht, Tannine, Aromen von Vanille, Zeder und Waldfrüchten  
RZ: 12,0 g/l; SR: 5,9 g/l

## *Südafrika:*

**Keller No° 233 Pinotage** **39,80 €**  
**trocken**  
**Doolhof Estate, Paarl**  
Vollmundig, elegant, Aromen nach Johannisbeeren und Nelken  
RZ: 3,0 g/l; SR: 5,8 g/l

## *Dessertwein:*

**Keller No° 401 Moscato d'Asti D.O.C.** **29,80 €**  
**Az. La Burdinota/ Piemont**  
Leicht, spritzig, frisch, feine Süße, Noten von Aprikose und Zitrusfrüchten  
RZ: 125 g/l; SR: 5,2 g/l

## Sekt:

- Schwaigerner Secco Rose/ Weiß** **18,90 €**  
**Lachsfarbener Perlwein trocken**  
**Heuchelberg Weingärtner**  
**Württemberg**  
In der bekannten frischen und prickelnden Art, mit einem zarten Eintrag von Himbeeren.  
Sinnlich und erregend wie ein „Prosecco“.  
Bestimmt die schönste Art, auf dem Trockenen zu sitzen.
- Schwaigerner Grafenberg** **29,60 €**  
**Riesling trocken**  
**Heuchelberg Weingärtner**  
**Württemberg**  
Liebhabersekt mit zarter Honignote und ausgeprägter Finesse, feingliedrig nach Wildrosen  
duftend.
- Schwaigerner Grafenberg Riesling trocken** **7,60 €**  
**Piccolo Flaschengärung**  
**Heuchelberg Weingärtner**  
Elegant, fruchtig und fein. Ein Winzersekt auf hohem Niveau.
- Motivo Rosé extra dry** **26,90 €**  
**Vino Spumante I.G.T. Marca Trevigiana**  
**Borgo Molino, Italien**  
Feine Perlage, elegant, zartes fruchtiges und langanhaltendes Aroma.
- Champagne Autreau de Champillon 1er Cru Brut** **54,90 €**  
Tiefes Aroma in denen frische Früchte dominieren mit einem Hauch von Haselnuss, Agrumen  
und Honigkuchen. Ein vollmundiger Champagner mit viel Eleganz.
- Golden Nugget extra dry** **22,90 €**  
Diese Cuvee deutscher Weine besticht durch feine Frucht und das dezent an Pfirsich  
erinnernde Aroma. Mit seinem ausgewogenen Säurespiel und dem feinen Mousseux  
veredelt der GOLDEN NUGGET alle Gelegenheiten.
- Schloss Trier (alkoholfreier „Sekt“)** **17,90 €**  
So verspricht „Schloss Trier Alkoholfrei“ einen prickelnden Genuss zu jeder Gelegenheit.

## Verschiedene Biersorten

|   | 0,5 l  | 0,3 l   |
|---|--------|---------|
| Hutthurmer Helles   | 4,20 € | 3,70 €  |
| Hutthurmer Pils vom Faß   | 4,20 € | 3,70 €  |
| Hutthurmer Weizen vom Faß   | 4,20 € | 3,70 €  |
| Hutthurmer Radler Sauer   | 3,70 € | 3,40 €  |
| Hutthurmer Radler   | 3,70 € | 3,40 €  |
| Hutthurmer Dunkelbier   | 4,20 € | 3,70 €  |
| Weizen-Cola   | 3,80 € | 3,50 €  |
| Ruß (Weizen mit Zitronenlimo)   | 3,80 € | 3,50 €  |
| Hutthurmer Radler Naturtrüb   |        | 3,60 €  |
| Hutthurmer Leichtes Weizen  | 4,20 € |         |
| Hutthurmer Alkoholfreies Weizen   | 4,20 € |         |
| Hutthurmer Dunkles Weizen   | 4,20 € |         |
| Alkoholfreies Bier  | 3,90 € |         |
| Karamalz  | 3,70 € |         |
| Cola-Bier   | 3,80 € |         |
| <br>  |        |         |
| Goß-Maß mit doppeltem Kirsch  | 1,0l   | 12,90€  |
| <br>  |        |         |
| <b>Kupfer Spezial Winkler Bräu</b>  | 0,5 l  | 4,90 €  |
| Ein vollmundiges Bier mit einem Hauch von Vollmilchschokolade und Röstaromen! |        |         |
| <br>  |        |         |
| <b>Kupfer Radler Winkler Bräu</b>   | 0,5 l  | 4,90 €  |
| Ziemlich beste Freunde: Kupfer Spezial in Verbindung mit Zitronenlimo         |        |         |
| <br>  |        |         |
| <b>Hopfenklang Partitur 1</b>   | 0,7 l  | 19,80 € |
| Ein limitiertes Starkbier der Bier-Kultur-Region Niederbayern!                |        |         |
| Ein harmonisches Klangspiel für Zunge, Gaumen und Nase.                       |        |         |

## Alkoholfreie Getränke

|                                |        |        |
|--------------------------------|--------|--------|
| Krumbach Flasche Wasser medium | 0,75 l | 4,90 € |
| Krumbach Flasche Wasser still  | 0,75 l | 4,90 € |
|                                | 0,5l   | 0,2 l  |
| Wasser mit Kohlensäure         | 2,50 € | 1,70 € |
| Wasser ohne Kohlensäure        | 2,00 € | 1,50 € |
| Orangenlimonade (1, 2)         | 3,50 € | 2,70 € |
| Zitronenlimo (2)               | 3,50 € | 2,40 € |
| Cola (1, 2, 4)                 | 3,50 € | 2,40 € |
| Spezi (1, 2, 4)                | 3,50 € | 2,40 € |
| Apfelsaft (1, 2)               | 3,50 € | 2,40 € |
| Orangensaft (2, 3)             | 3,50 € | 2,40 € |
| ACE-Saft (2,3)                 | 3,70 € | 2,60 € |
| Holundersaft (2, 3)            | 3,50 € | 2,40 € |
| Johannisbeersaft (2)           | 3,50 € | 2,40 € |
| Maracujasaft (1, 2)            | 3,70 € | 2,60 € |
| Ananassaft (1,2,3)             | 3,70 € | 2,60 € |
| Traubensaft (1,2,3)            | 3,70 € | 2,60 € |
| Kirschsft (1,2,3)              | 3,70 € | 2,60 € |
| Himbeerlimonade (1,2,3)        | 3,70 € | 2,60 € |
| Schiwasser (1,2,3)             | 3,70 € | 2,60 € |
| Kräuter Limonade (1, 2)        | 3,70 € | 2,60 € |
| Ginger Ale (1, 2)              | 3,70 € | 2,60 € |
| Bitter Lemon (1, 2, 3, 6)      | 3,70 € | 2,60 € |
| Saftschorle groß               | 0,5 l  | 3,60€  |
| Saftschorle klein              | 0,2 l  | 2,50 € |
| Cola light (1, 2, 4)           | 0,33   | 3,40 € |

(1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsmittel; 3 = Antioxidationsmittel;  
4 = Koffeinhaltig; 6 = Chininhaltig)

## Whisk(e)y 4 cl

### **Ballantines**

**40 %**

**4,90 €**

Leicht süßlich mit einem Hauch Vanille.

Eine ausgewogene Komposition aus subtilen, süßen Aromen wie Milkschokolade und roten Äpfeln.

### **Jack Daniels**

**40 %**

**4,60 €**

Ein Mix aus Karamell, Vanille und Holznoten mit leichter Frucht. Ein milder, abgerundeter Whiskey mit trockenem Finish.

### **Tullamore Dew**

**40 %**

**4,90 €**

Besonders weich im Geschmack und mit einer feinen Honignote

## *Whisky aus Bayern* 4 cl

### **Coillmór Albanach Peat Single Cask**

**46 %**

**7,50 €**

Nach traditioneller Art wird Coillmor Bavarian Single Malt Whisky im traditionellen Rau- und Feinbrandverfahren destilliert. Für die Herstellung wird ausschließlich stark getorfte Gerstenmalz, welches wir aus Schottland beziehen, verarbeitet. Einen besonderen Stellenwert bei der Herstellung unseres Whiskys nimmt das kristallklare und besonders weiche Bergquellwasser des Bayerischen Waldes ein.

Die Lagerung von fünfeinhalb Jahren erfolgte auf einem Bourbon-Cask und zeichnet sich verantwortlich für einen sehr intensiven, aber gut strukturierten kräftigen Körper.

### **Coillmór Sherry Oloroso Single Cask**

**46 %**

**7,30 €**

Auch hier wird nach dem klassischen Rau- und Feinbrandverfahren destilliert. Für die Herstellung wird ausschließlich bestes bayerisches Gerstenmalz aus der Mälzerei Weyermann verarbeitet.

Das Wasser des Bayerischen Waldes gibt dem Whisky wieder seinen weichen Charakter.

Die Lagerung von über 6 Jahren erfolgte auf einem 500 l Oloroso Sherry Cask aus der Bodega Rey Fernando de Castilla und zeichnet sich verantwortlich für einen sehr intensiven, aber gut strukturierten kräftigen Körper.

### **Coillmór Sauternes Single Malt Whisky**

**46 %**

**7,30 €**

Der Coillmor Sauternes Single Cask Whisky wird aus besten bayerischen Gerstenmalzsorten destilliert. Traditionell wird Coillmor Bavarian Single Malt Whisky im klassischen Rau- und Feinbrandverfahren hergestellt.

# Spezialitäten-Brennerei Liebl

(je 2 cl)

## Brände/ Geiste

**Zigarrenbrand von der Zwetschge** **44%** **7,30 €**  
**aus der 3 Liter Flasche**

Dieser edle Zigarrenbrand von der „Hauszwetschge“ wurde im Herbst des Jahres 2010 destilliert. In der ersten Reifephase lagerte das frische Destillat 3 Jahre auf alten Steingutgefäßen, weitere 3 Jahre in einem hochwertigen Fass der Amerikanischen Weißeiche. Dadurch erhielt dieses aromatische Fruchtdestillat nicht nur seine wunderschöne Farbe, sondern auch seinen intensiven Charakter. Der Duft von reifen Zwetschgen, intensive Röst-Aromen sowie schokoladige Noten bestehen ebenso wie seine reifen Anklänge getrockneter Pflaume.

**Edelbrand von der Roten Williamsbirne** **42%** **5,30 €**

Das milde Klima der Lombardei bildet die Voraussetzung für das intensiv süßlich fruchtige Aroma dieser Birnenbrandspezialität. Im Bouquet frische aromatische Frucht mit weichem, würzig-breitem Körper.

**Golden Delicious Apfel-Brand** **42 %** **3,50 €**

Kräftiger Apfelgeschmack und mindestens 2 Jahre in kleinen Glasamphoren gelagert.

**Mandarinenbrand** **43 %** **8,80 €**

Das warme Klima des Mittelmeeres bietet in Verbindung mit den nährstoffreichen Vulkanascheböden am Fuße des Ätna auf Sizilien ein besonderes Mikroklima. Hier wachsen besonders fruchtige und aromatische Bio Mandarinen der Spitzenklasse. Anfang März werden ausschließlich die Vollreifen Früchte in mehreren Pflückdurchgängen geerntet. Da die Häute der Mandarinenherzen sehr bittere Bestandteile innehaben, wird die Frucht per Hand geschält und die Frucht danach passiert. Nur der frisch gewonnene Saft wird im Anschluss mit den Schalen durch Zugabe von Reinzuchthefer schonend vergoren.

**Haselnussgeist** **42 %** **3,90 €**

Nuss-Nougat-Creme flüssig! Ein ganz besonderes Destillat, welches aus erlesenen, gerösteten Haselnüssen hergestellt wird.

Der intensive Nussgeschmack und seine Weichheit am Gaumen lassen seinen Genuss zu einem besonderen Trinkerlebnis werden.

**Williamsbirne Holzfass** **42 %** **5,80 €**

Für diesen holzfassgelagerten Edelbrand verarbeiten wir nur die besten Williamsbirnen aus den Hochlagen des Schwarzwaldes.

Nur das Filet jedes Brandes, das Herzstück, veredeln wir durch eine 1-jährige Reifezeit auf kleinen 50 l Kastanienholzfässern bis zur perfekten Reife.

**Vogelbeerbrand** **42 %** **7,90 €**

Ausschließlich wild wachsende Vogelbeeren bilden die Grundlage für diese fruchtig-herbe Edelbrand-Spezialität. In der Nase feine Balance zwischen Marzipan und reifer Frucht, am Gaumen zart-herbe Süße.

In einer 0,5 l Flasche Destillat steckt das Extrakt aus über 20 kg Beeren.

**Walnussgeist** **40 %** **3,40 €**

Ein weiches, nussiges Aroma gibt dem Walnussgeist seinen Charakter.

**Bärwurz-Premium** **45 %** **7,50 €**

Liebl's Premium wird nur aus ausgewählter Bärwurz destilliert. Er wird zuerst 10 Jahre auf frisch entleerten Bourbonbarrels und zur Geschmacksvollendung zusätzlich 3 Jahre auf Oloroso Sherry Fässern bis zur vollen Reifung gelagert. Ein Geschmackserlebnis der Superlative – nicht nur für Bärwurzkenner.

**Obstbrand im Holzfass gereift** **40 %** **3,40 €**

Aus ausgewählten vollreifen Äpfeln und Birnen doppelt destilliert und über 12 Monate auf kleinen Kastanien-Holzfässern gelagert.

**Traubenkirschbrand** **42 %** **7,90 €**

Die Edelbrände der Brennerei Liebl werden aus handverlesenen, vollreifen Früchten mit Reinzuchtheife aromaschonend vergoren und nach dem klassischen Verfahren ganz nach der traditionellen Art in den Kupferbrennblasen destilliert.

Zitat der Destillata-Prämierung: Reintönig, saftig, fast beerige Aromatik; am Gaumen mild und gehaltvoll; lang anhaltend und ausgewogen!

**Schlehenbrand** **42 %** **7,50 €**

In sich stimmiger, ausgereifter Charakter. Am Gaumen vielschichtig, füllig und angenehm ruhig präsentiert; kräftig, deutlich und harmonisch lange ausklingend! Zitat der Destillata-Prämierung 2012.



## **Bavarian Gin**

**Bavarian Dry Gin** **46%** **4,10 €**

Frische Wacholderbeeren, sowie das weiche Bergquellwasser des Bayerischen Waldes verleihen diesem Gin neben weiteren erlesenen Zutaten wie Angelika-Wurzel, Hopfenblüten, Koriander, Lavendel und Zitrusfrüchte sein frisches Bouquet.

**Bavarian Dry Gin Grand Marnier Fass** **46%** **4,70 €**

Gin küsst Grand Marnier. Destilliert aus klassischen Botanicals reift diese Gin-Rarität im Anschluss für über 20 Monate auf frisch entleerten Grand-Marnier-Fässern.

## **Liköre**

**Apfel-Amaretto-Likör** **25%** **3,10 €**

Eine interessante Komposition von erntefrischen Äpfeln und kernigen Mandeln.

**Wildkirsch-Chili-Likör** **25 %** **3,60 €**

Vollreife wilde Kirschen, sowie Auszüge der Chilischoten gehen eine Liaison der besonderen Art ein. Frisch fruchtig mit einem fleischigen Kirscharoma und einem feinen Mandelton im Bouquet und einer feinen gut balancierten Chilinote im Finale.

**Heidelbeer-Ingwer-Likör** **25 %** **3,60 €**

Tiefdunkel mit intensiven Heidelbeercharakter präsentiert sich dieser Likör mit dem feinen Hauch der Ingwerwurzel.

**Roter Weinbergpfirsichlikör** **25 %** **3,40 €**

Herb-frischer Fruchtsaftlikör aus dem Roten Weinbergpfirsich, dessen Bäume am Rande der Weinberge stehen.

**Heidelbeer-Whisky-Likör** **30 %** **4,10€**

Coillmór Single Malt Whisky Likör ist eine harmonische Verschmelzung welche ausschließlich aus langjährig gelagerter Single Malt Whisky-Destillaten, sowie hocharomatischen und tiefdunklen Fruchtsaft von frischen Waldheidelbeeren hergestellt wird.

## **Bavarian Rum**

**Bavarian Rum** **40 %** **5,40 €**

Der Bavarian Rum wird ausschließlich aus hochwertiger Bio-Zuckerrohrmelasse aus Paraguay hergestellt. Das weiche und besonders reine Bergquellwasser bietet eine optimale Basis für die Herstellung eines bayerischen Rums.

# Lantenhammer Destillerie

(je 2 cl)

## Fruchtliqueure

Bei den edlen Fruchtliqueure vereinen sich die reinen Edelbrände mit dem jeweiligen Direktsaft der entsprechenden Frucht. So entstehen ein ausgewogen fruchtig-frischer Geschmack und köstliche Duftnoten.

**Williams Liqueur** 25% 4,50 €

Williamsbrand mit Williamsbirnensaft

**Waldhimbeer Liqueur** 25% 4,50 €

Waldhimbeergeist mit Waldhimbeersaft

**Heidelbeer Liqueur** 25% 4,50 €

Heidelbeergeist mit Heidelbeersaft

**Kaffeeliqueur** 25 % 4,50 €

Für den Lantenhammer Kaffeeliqueur haben die Brennmeister der Destillerie am Schliersee ausgewählte Kaffeebohnen der Sorten Arabica und Robusta aus Lateinamerika verwendet. Fachmännisch verarbeitet wurde aus ihnen ein edles Destillat gebrannt, das wie bei Lantenhammer üblich zunächst eine Zeit lang in historischen Steingutbehältern ruhen durfte, bevor es dann schließlich in Flaschen abgefüllt wurde.

**Schokoliqueur** 25 % 4,50 €

Der leckere Likör wird in Handarbeit und ausschließlich aus edler belgischer Vollmilchschokolade sowie frischem Quellwasser hergestellt.

**Spezial Kräuterliqueur** 38 % 4,50 €

Fein-herber Geschmack von Kräutern, Blüten, Samen und Wurzeln, abgerundet mit feinstem Vogelbeerdestillat.

## Brände/ Geiste

**Sauerkirschbrand unfiltriert** 42% 6,70 €

Überraschend intensiver Duft nach Kirschblüten und praller Frucht. Im Geschmack dominiert Kirsche mit filigranen Sauerkirschanklängen.

**Mirabellenbrand unfiltriert** 42% 6,20 €

Herrlich fruchtig im Geschmack mit einem Hauch von verführerischem Mirabellenduft. Frisch und süß.

**Heidelbeergeist** 42% 6,20€

Weiche, vollaromatische Fruchtnote, die glatt, elegant und frisch-fruchtig im Abgang schmeckt.

**Josef Gin Blue Edition** **42%** **5,40 €**

Der Josef 1928 Bavarian Gin Blue Edition stammt aus der neuen Gin-Kollektion der Brennerei Lantenhammer. Der ausschließlich aus der Kartoffelsorte Linda hergestellte Dry Gin der Blue Edition zeichnet sich durch seine auffallende Farbe, die er der blauen Schmetterlingsblüte Clitoria Tematea verdankt, aus. Der helle kobaltblaue, leicht süße Gin zeigt ein angenehmes Wacholder-Aroma gepaart mit einem Duft nach Tannenzweigen, frischem Kardamom, Enzian und blumigen Noten.

## *Slyrs Whisky 4 cl*

**Slyrs Bavarian Single Malt Whisky Classic** **43 %** **7,50 €**

Luftig-leicht mit schönen Frucht- und Holztönen in der Nase. Am Gaumen fruchtbetont mit Würze, Tanninen und knackigen Pfeffernoten.

**Slyrs Bavarian Single Malt Whisky Marsala Fass** **46 %** **8,90 €**

Aromatisch, fruchtig, leicht süßlich mit Erdbeeren, roten Johannisbeeren in der Nase. Im Abgang gekochte Früchte, Muskatnuss – wärmt von innen!

## *Brennerei Penninger*

### **Brände/ Geiste** (jeweils 2 cl )

|                      |      |        |
|----------------------|------|--------|
| Marillenbrand        | 40%  | 3,80 € |
| Wildbeergeist        | 40%  | 3,70 € |
| Obstler              | 38%  | 3,70 € |
| Waldhimbeergeist     | 40 % | 3,90 € |
| Zwetschgenbrand      | 40 % | 3,60 € |
| Blutwurz im Pfanderl | 50%  | 4,10 € |
| Bärwurz im Pfanderl  | 40%  | 4,10 € |
| Granit Gin           | 42 % | 4,90 € |

### **Liköre** (jeweils 2 cl )

|                |      |        |
|----------------|------|--------|
| Marillenlikör  | 25%  | 3,50 € |
| Schlehenlikör  | 20 % | 3,50 € |
| Haselnusslikör | 20 % | 4,90 € |

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Baileys  | 17%  | 3,50 € |
| Ramazotti  | 30%  | 3,90 € |
| Jägermeister (35%), Averna (32 %), Fernet-Branca | 35%  | 3,70 € |
| Krabeldiwandenuff                                | 50%  | 3,70 € |
| Sambuca (40 %)                                   | 40 % | 3,50 € |
| Ouzo (38 %)                                      | 40 % | 3,50 € |
| Cognac   | 40 % | 6,10 € |
| Sherry medium dry                                | 17 % | 4,90 € |
| Likör 43 mit Milch                               | 31 % | 5,40 € |

# Woidbrennerei Kerschbaum

## Edelbrände (je 2 cl)

**Zwetschgenbrand aus dem Holzfass** **40 %** **3,10 €**  
Zwetschge trifft auf Hoiz das unverwechselbare, kräftige, fruchtige Zwetschgen Destillat erhält im Limousin-Eichenfass seinen finalen Feinschliff.

**Williams Christ** **41 %** **3,10 €**  
Ein Klassiker, der durch seinen vergleichsweise hohen Fruchtsäuregehalt besticht.

**Hoiz-Opfe aus dem Eichenfass** **41 %** **3,60 €**  
Unser Opfe Brand viele Jahre im Glasballon und anschließend im original Eichenfass ausgereift.

## Liköre (je 2 cl)

**Bluadiger Damerl** **25 %** **2,90€**  
Likör mit schwarzen und roten Ribisel  
Feiner Obstbrand trifft auf frische Bayerwald-Johannisbeeren. Ein klassischer Likör.

**Lustigs Dirndl** **20 %** **2,90 €**  
Likör mit Erdbeeren und Zwetschgen.  
Fruchtig süße Erdbeeren und vollreife Zwetschgen schmecken nicht nur den lustigen Dirndl.

**Holunderblüten Likör** **20%** **2,90 €**  
Obstbrand mit Hollunderblüten. Schmeckt Pur oder auch in einem Glas Sekt traumhaft.

**Kachatza** **38 %** **2,90 €**  
Feiner Salbeilikör mit eigenem Trinkritual. Im Mund erwärmen, tief und offenhalsig gurgeln und langsam in den Magen gleiten lassen. Tief Luft holen und genießen.

**Walnusslikör** **38 %** **3,20 €**  
Bock auf Nüsse?! Dann probier den Lieblingsschnaps von Brenner Michael Kerschbaum. Ein wahrer Genuss, hergestellt aus Walnusskernen.

**Hoße Hilde** **25 %** **2,90 €**  
Obstbrand mit Heidelbeeren, Hollunder und Brommbeeren. Die Hilde lässt Träume wahr werden.

**Woid Gin** **42 %** **4,80 €**  
Wacholder, Baumharz, Zitrus und acht weitere Botanicals verleihen unserem Woid Gin einen unverwechselbaren, intensiven Geschmack.

# Grappa der Distilleria Marzadro

(jeweils 2 cl )

## **La Trentina Barrique**                      **41 % 4,80 €**

Moscato, Charonnay und Traminer. Einige Monate in Fässern gereift, die zuvor für die Reifung des Le Diciotto Lune verwendet wurden. Mild, angenehm.

## **Le Diciotto Lune**                      **41 % 5,50 €**

Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay. 18 Monate in Fässern aus Eiche, Kirschholz, Esche und Akazie gereift. Weich, trocken.

## **Giare Amarone**                      **41 % 7,50 €**

Grappa aus einzelner Rebsorte Amarone. 36 Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500 Litern gereift. Samtig, langanhaltend.

## **Grappa Tasting**                      **16,90 €**

**(La Trentina Barrique, Le Diciotto Lune, Giare Amarone)**

Die Verkostung ist der beste Weg, um feine Unterschiede zu erkennen.

Dreimal jeweils 2 cl

## *Warme Getränke*

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Tasse Kaffee Schwarz | 3,00 € |
| Cappuccino           | 3,30 € |
| Haferl Kaffee        | 4,00 € |
| Milchkaffee          | 4,00 € |
| Espresso             | 3,00 € |
| Latte Macchiato      | 4,00 € |
| Heiße Schokolade     | 3,50 € |
| Tee mit Zitrone      | 3,70 € |
| Grog mit Rum 2cl     | 5,70 € |
| Tee mit Rum 2cl      | 5,90 € |
| Tasse Glühwein       | 5,20 € |
| Glas Jagertee        | 5,60 € |
| Haferl Milch         | 2,70 € |
| Glas Tee             | 3,50 € |
| Eiskaffee            | 5,30 € |
| Doppelten Espresso   | 4,70 € |
| Espresso Macchiato   | 3,30 € |