

Piccola Cucina

PICCOLA COLAZIONE

(7.30 bis 11.00)

Cappuccino mit Croissant	3,90
Glas Prosecco zu einem Frühstück	1,90

FRÜHSTÜCK

(7.30 bis 23.00)

Frühstück mit Ei <i>Semmel mit Butter und ein weiches Ei</i>	3,10
Pikantes Frühstück <i>Semmel mit Butter und pikantem Putenaufstrich oder Kalbsleberaufstrich</i>	3,10
X-Celsior Frühstück <i>Glas frischer Orangensaft, Croissant mit Butter und Marmelade oder Honig oder Nutella</i>	4,80
Opern Frühstück <i>Zwei Semmeln mit Butter und zwei Eier im Glas</i>	4,40
Wiener Frühstück <i>Glas frischer Orangensaft, zwei Semmeln mit Butter und Marmelade, oder Honig oder Nutella</i>	4,80
Frühstück „Milanese“ <i>Glas frischer Orangensaft, zwei Semmeln mit Butter und kleiner Käse-, Salami- Schinkenplatte</i>	7,20
Fitness Frühstück <i>Glas frischer Orangensaft, Semmel mit Butter und Marmelade oder Honig oder Nutella, Corn Flakes oder Müsli mit Joghurt oder Milch</i>	7,20
Frühstück „Torinese“ <i>Glas frischer Orangensaft, zwei Semmeln mit Butter, Marmelade oder Honig oder Nutella und kleiner Käse-, Salami-, Schinkenplatte</i>	7,80
Prosciutto Frühstück <i>Prosciuttoteller mit Melone, Butter und Ciabatta, Glas frischer Orangensaft</i>	8,20
American Breakfast <i>Glas frischer Orangensaft, zwei Semmeln mit Butter und Marmelade oder Honig oder Nutella, Ham and Eggs</i>	8,20
Lachs Frühstück <i>Glas frischer Orangensaft, Lachsteller, Butter und zwei Stück Toast, weiches Ei</i>	8,20

ALLERGENINFORMATION

**Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten!
Bitte verlangen Sie bei Bedarf unsere Speisekarte mit Allergeninformationen.**

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nur pro Tisch eine Rechnung ausstellen können und nicht für jede Person extra!!

Nehmen Sie bitte Ihre Rechnung mit, vor der Türe könnten Kontrolleure warten!

**Preise gelten in Verbindung mit der Bestellung eines Heißgetränkes,
oder Sie stellen Ihr Wunschfrühstück aus nachfolgender
Auswahl zusammen:**

SOMMER 17 -EU

INKLUSIVPREISE

FRÜHSTÜCK

Ham & Eggs oder Bacon & Eggs – 3 Eier	4,70
Rühreier oder Spiegeleier – 3 Eier	3,60
Stk. Ei – zubereitet nach Wunsch	1,20
Port. Butter	1,20
Port. Marmelade nach Wahl oder Honig oder Nutella	1,20
Port. Putenaufstrich oder Kalbsleberaufstrich	1,20
Joghurt, natur	1,80
Joghurt, mit Früchten	2,90
Port. Fruchtsalat	2,40
Port. Corn Flakes oder Müsli mit Milch oder Joghurt	2,90
Port. Prosciutto	5,90
Port. Bresaola – luftgetrockneter Rindslungenbraten	5,30
Port. Schinken	3,20
Port. Salami	3,90
Port. Butterkäse	2,80
Port. Räucherlachs, mit Toast und Butter	5,20
Port. Oliven	1,90

STUZZICHINI

X-Celsior Omelette –	4,70
<i>3 Eier und zwei Zutaten: Räucherlachs, Zucchini, Gemüse, Schinken, Käse, Speck, Zwiebel, Champignons</i>	
<i>... Ihre Zusammenstellung nach Wunsch! Weitere Beilagen dazu</i>	1,10

BRÖTCHEN - gefüllt mit:

Salami/Mozzarella, Prosciutto/Mozzarella, Prosciutto/Brie, Bresaola/Ei, Rucola/Lachs, Mozzarella/Tomaten, Thunfisch/Tomaten/Zwiebel

Focaccia, gefüllt und überbacken – <i>Italienisches Fladenbrot aus Hefeteig</i>	6,70
--	------

Ciabatta, gefüllt - <i>Italienisches, knuspriges Weißgebäck, getoastet</i>	4,80
---	------

Croissant, gefüllt	3,90
---------------------------	------

Tramezzini, drei lagig –	2,90
---------------------------------	------

frisch zubereitet - Prosciutto/Ei, Salami/Ei, Mozzarella/Tomate, Thunfisch/Ei, Bresaola/Ei, Rucola/Lachs

Paar Frankfurter - <i>mit Gebäck, dreierlei Senf und Kren</i>	3,90
--	------

TOASTS - serviert mit Ketchup und Mayonnaise:

Schinken & Käse Toast	4,20
-----------------------	------

Schinken Toast	4,10
----------------	------

Käse Toast	4,00
------------	------

Toast „Milanese“ <i>Prosciutto & Mozzarella</i>	4,60
---	------

Toast „Caprese“ <i>Mozzarella & Tomaten auf Toast gratiniert</i>	5,40
--	------

Toast „Pomodoro“ <i>Rührei mit Tomatenwürfeln auf Toast</i>	3,90
---	------

Toast „Salmone“ <i>Rührei mit Räucherlachs auf Toast</i>	4,80
--	------

Toast „Cipollata“ <i>Rührei mit kleinen Würstchen auf Toast</i>	4,30
---	------

Port. Ketchup oder Mayonnaise, extra	0,40
--------------------------------------	------

BROT & GEBÄCK

Ciabatta <i>Italienisches Weißgebäck</i>	1,70
---	------

Focaccia <i>Italienisches Fladenbrot mit Knoblauch und Olivenöl</i>	2,40
--	------

Hausbrot <i>scheibe – nach Wahl: Tomaten-, Oliven- oder Toskanabrot</i>	1,00
--	------

Semmel oder Kornspitz	1,10
------------------------------	------

Butter Croissant, ungefüllt	1,40
------------------------------------	------

Stk. Toastbrot – frisch oder getoastet	0,60
---	------

Menu del Mese

VORSPEISEN, SALATE, KÄSE

Insalata mista - gemischter Salat nach Saison	3,90
Antipasti misti - gemischter italienischer Vorspeisenteller	8,40
Antipasti di legumi - fein mariniertes, gebratenes Gemüse, kalt serviert	8,40
Mozzarella alla caprese - Mozzarella mit Tomaten, mariniert	5,20
Prosciutto crudo - Rohschinken mit Parmesan und Melone	7,40
Insalata di rucola - Rucola mariniert, mit Parmesan	3,60
Insalata di pollo - gemischte Saisonsalate mit gebratenen Hühnerbruststreifen	8,90
Insalata di tonno - gemischte Saisonsalate mit frischem Zwiebel, Oliven und Thunfisch	8,90
Carpaccio di Manzo - Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, Steinpilzen, Cherrytomaten und Parmesan	9,80
Involtini di prosciutto e mozzarella - mit Mozzarella gefüllte Prosciuttoröllchen, leicht angebraten, serviert auf marinierten Blattsalaten	8,70
Insalata di pasta con asparagi - mit grünem und weißem Spargel, Karfiol, Paprika, Basilikumpesto	9,60
Insalata di pasta „Mare“ - mit Salaten, Meeresfrüchten, Balsamico - Basilikumdressing	9,60
Quattro formaggi - viererlei Käse mit Butter, Kapern, Oliven und Tomatenbrot	9,20

SUPPEN

Minestra di broccoli - klare Broccolisuppe mit Parmesanspänen	4,20
Zuppa di pesce e zafferano - Tomaten - Fischsuppe mit Safran	4,20
Crema di asparagi - mit frittiertem Spargel, Obershaube und Kräuterpesto	4,20
Pasta ripiena in brodo - gefüllte Teigtaschen mit Parmesanspänen, serviert in Rindsuppe	4,40
Stufato „Genovese“ - Eintopf mit gemischten Fischen, Meeresfrüchten, Kräutern und Gemüse - dazu Toskanabrot	5,40
Stufato „Pollo arrabiata“ - Eintopf mit Huhn, Gemüse und Chili - dazu Toskanabrot	5,40
Minestrone - Italienische Gemüsesuppe	4,20
Zuppa di pomodoro - Tomatensuppe mit Basilikum	4,20

CARNE, RISOTTI & ME(H)ER

Risotto con finferli - Eierschwammerl mit milder, getrüffelter Obersauce	8,90
Risotto „Veronese“ - mit Räucherlachs, Erbsen, Safran und Parmesan	8,90
Risotto „Pollo e cipolla“ - mit Hühnerbrust, Zwiebel, Paprikastreifen und Balsamico	8,90
Seelachs - Avocado - Gröstl - Filet gebraten, mit Kartoffel-, Blattspinat-, Cherrytomaten-, Avocadogröstl	12,40
Pollo „Olive nere“ - Hühnerbrust in Oliven - Tomaten - Basilikumsauce, mit gebratener Polenta	8,90
Pollo al limone - gebratene Hühnerbrust auf Gemüse - Zitronen - Weißweinsauce, serviert mit Reis	8,90
Frittata „Pollo e basilico“ - Pasta mit Hühnerbrust, sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum und Kräutern - mit Ei und Käse überbacken	8,90
Crespelle „Salsa di verdura“ - Palatschinken, gefüllt mit würziger Gemüsesalsa, mit Mozzarella überbacken	8,90
Crespelle „Genovese“ - Palatschinken, gefüllt mit gebratenen Fischen in Kräutern - Obersauce, Mozzarella	8,90

BISTECCA

Rindersteak mit Kräuterbutter, Rohgewicht ca. 200 gr. - 16,90 Schweinsmedaillons mit Kräuterbutter, Rohgewicht ca. 160 gr. - 12,60

„Finferli“ - auf Eierschwammerlsauce mit Speckwürfeln, serviert mit Rosmarinkartoffeln	
„Fagiolini“ - mit Speckfisolten, serviert mit Olivenkartoffel	
„Spinaci“ - mit Blattspinat, Spiegelei und gebratener Polenta	
„Melanzani“ - mit gebratenen Melanzani, serviert mit Olivenkartoffel	
„Uovo“ - mit Röstgemüse, Kartoffelwürfel und Spiegelei	
„Salvia“ - mit Salbeisauce und Wildreis	
„Porcini“ - mit gebratenen Steinpilzen, serviert mit Olivenkartoffel	
„Con salsa al pepe verde“ - mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Olivenkartoffel	
„Al barolo“ - mit Tomaten - Rotweinsauce, serviert mit gebratener Polenta	

EXTRA - BEILAGEN:

„Seelachsfilet“ - natur gebraten	9,40	„Schweinsmedaillons“ - 3 Stk. natur gebraten	5,90
„Hühnerbrustfilet“ - natur gebraten	6,90	„Rindersteak“ - natur gebraten, ca. 200 gr.	13,70
Extra Beilagen - Reis, Kartoffel, Polenta, Gemüse nach Saison 3,20			

SOMMER 17 -EU

INKLUSIVPREISE

Menu del Mese

KLASSISCHE PASTA

Lasagne al forno – klassische Lasagne mit Fleischsauce	9,40
Lasagne verdura – vegetarische Gemüselasagne	9,20
Hausgemachte Ravioli „Finferli“ - Teigtaschen gefüllt mit Eierschwammerl, serviert mit Paprika – Obersauce	10,80

WÄHLEN SIE IHRE WUNSCHPASTA MIT DER ZUBEREITUNG IHRER WAHL:

SPAGHETTI, PENNE TRICOLORE oder FETTUCCINE

DIE KLASSIKER:

„Carbonara“ – mit gebratenem Speck und Schinken, Ei – Obersauce und Parmesan	9,60
„Bolognese“ - mit Tomaten – Fleischragout	9,60
„Pomodori“ - Tomaten – Basilikumragout	9,60
„Arrabbiata“ - mit gebratenen Paprika- und Chilischoten, Tomatensalsa – SCHARF!	9,60
„Aglio e olio“ - mit Knoblauch, Chili, Paprika, Olivenöl	9,60

PASTA DES MONATS:

„Veronese“ - mit Räucherlachs, Erbsen, Safran – Obersauce	9,60
„Napoli“ - mit gebratenen Fischen, Tomatensalsa	9,60
„Gamberetti e verdura“ - mit gebratenen Garnelen, Wurzelgemüse, Chili, Knoblauch, Safran, Weißwein – Obersauce	9,60
„Pollo e arancia“ - mit Hühnerbrust, Lauch, Orangen – Obersauce	9,60
„Prosciutto e melone“ - mit Rohschinken in Melonen – Obersauce	9,60
„Salame e pepperone“ - mit Salami, Paprika und pikanter Tomatensalsa	9,60
„Pesto di olive“ - mit Pesto aus schwarzen und grünen Oliven	9,60
„Funghi“ - mit gemischten Waldpilzen und Kräutern	9,60
„Con gelone“ - mit Austernpilzen und Frühlingszwiebel	9,60
„Zucchini e gorgonzola“ - mit Zucchini, Frühlingszwiebel, Gorgonzola	9,60

BRUSCHETTE

Italienisches Bauernbrot mit Olivenöl, Knoblauch, Tomatensalsa und Mozzarella überbacken - belegt nach Art:

„Rucola“ - mit Rucola, Parmesan mit Rucola, Parmesan	5,90	„Pollo e asparagi“ mit Hühnerbrust, Spargel, Oliven	5,90
„Quattro formaggi“ mit Schafkäse, Brie, Gorgonzola, Mozzarella	5,90	„India“ mit gebratenem Schweinefilet, Curry Sauce, Früchten	5,90
„Pesto e feta“ mit Basilikum Pesto und Schafkäse	5,90	„Frutti di mare“ mit Meeresfrüchten, Surimi, Knoblauch, Rucola	5,90
„Asparagi tartufati“ mit Spargel, Rucola, Trüffelöl	5,90	„Salmone e rucola“ mit Räucherlachs, Rucola	5,90
„Bresaola“ mit luftgetrocknetem Rindslungenbraten, Rucola	5,90	„Granchi e uovo“ mit Krabbenfleisch, Rührei, Jungzwiebel	5,90
„Prosciutto crudo“ mit Rohschinken, Rucola	5,90	„Sardelle e uovo“ mit eingelegten Sardellen, Spiegelei, Kapern	5,90

SOMMER 17 - EU

INKLUSIVPREISE

DOLCI

Diverse Torten und Kuchen aus der Vitrine!

Profiteroles nero e bianco <i>Brandteigkrapfen mit weißer und dunkler Schokolade und Schlagobers</i>	3,90	Crespelle con gelato <i>Palatschinken mit Erdbeer- und Zitroneneis gefüllt, garniert mit Früchten und Schlagobers</i>	5,20
Fruchtsalat mit Schlagobers	2,90	Apfelstrudel	3,80
Panna cotta con amarena <i>mit Amarenakirschen und Schlagobers</i>	4,80	Topfenstrudel	3,80
Croissant	1,40	Vanillesauce, extra	1,20
Tiramisù – klassisches Mascarpone Dessert	3,90	Schlagobers, extra	1,20

GELATI

Gemischtes Eis <i>Drei Eiskugeln mit Schlagobers</i>	4,20
Eiskaffee <i>Vanilleeis, geeister Mocca, Schokosauce</i>	4,20
Eisschokolade <i>Schokoeis, geeiste Schokolade, Caramelsauce</i>	3,90
Coppa Stracciatella <i>Stracciatella-, Schokoeis, Caramelsauce</i>	5,20
Coppa Boscaiola <i>Erdbeer-, Zitroneneis, Joghurt, Waldbeeren, Amarenasauce</i>	5,20
Coppa Tricolore <i>Erdbeer-, Zitronen-, Pistazieneis, Früchte, Kiwisauce</i>	5,20
Coppa Firenze <i>Haselnuss-, Pistazieneis, Nüsse, Fruchtsalat</i>	5,20
Coppa Toscana <i>Stracciatella-, Pistazieneis, Schokosauce, Fruchtsalat</i>	5,20
Coppa Giovanni <i>Schoko-, Haselnuss-, Stracciatellaeis, Nüsse, Schokosauce</i>	5,20
Coppa Marone <i>Vanilleeis, Maronenreis, Schokosauce</i>	5,20
Coppa Amarena <i>Bananen-, Zitroneneis, Amarenasauce, Amarenakirschen</i>	5,20
Coppa Campari <i>Zitroneneis, Campari, Orangensaft</i>	5,90
Coppa Italiana <i>Stracciatella-, Pistazien-, Erdbeereis, Joghurt, Amarenakirschen, Amarenasauce</i>	6,70
Coppa per due ... für zwei... <i>Stracciatella-, Bananen-, Haselnuss-, Erdbeereis, Nüsse, Amarena- und Schokosauce</i>	7,10
Eissorten - per Kugel <i>Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss, Zitrone, Pistazie, Banane, Stracciatella</i>	1,30
Schlagobers extra	1,20

Alle Eisbecher werden mit Schlagobers serviert

KAFFEE FÜR ZUHAUSE - FINDEN SIE IN UNSERER VITRINE

**RESERVIEREN SIE UNSEREN KLUBRAUM -
FÜR IHRE FEIER, IHR MEETING, IHRE VERANSTALTUNG**

GRATIS W-LAN IM LOKALBEREICH

SOMMER 17 -EU

INKLUSIVPREISE

CAFFÈ

WIR SERVIEREN JEDEN KAFFEE –

EXTRA MILD oder EXTRA STARK oder KOFFEINFREI,
AUF WUNSCH MIT LAKTOSEFREIER MILCH

Espresso piccolo (klein)		2,70
Espresso ristretto (kurz)		2,70
Espresso macchiato (klein mit Milchschaum)		2,70
Espresso doppio (groß)		4,40
Cappuccino (mit Milchschaum)		4,20
Cappuccino grande (groß - mit Milchschaum)		4,90
Cappuccino con panna (mit Schlagobers)		4,40
Caffè lungo – Americano (Verlängert)		3,80
Caffè latte macchiato (Espresso im Glas mit viel Milch)		4,40
Caffè corretto (Espresso mit Grappa)		5,40
Caffè amaretto (Espresso mit Mandellikör)		5,10
Caffè shakerato (eiskalter, großer Espresso)		4,40
Aroma zum Caffè: Haselnuss, Schoko, Vanille oder Caramel		0,90
Cappuccino freddo (eiskalt, mit Milch gemixt)		4,40
Caffè „MAROCCHINO“ (Espresso, Milch, Milchschaum, Kakao)		3,20
Caffè „BONBON“ (Espresso, süße Milchcreme, Milchschaum)		3,20
Caffè „BICERIN DI TORINO“ (Espresso, Schokocreme, Milchschaum)		3,20
Schlagobers extra zum Kaffee		0,50
Kännchen Tee mit Milch oder Zitrone		2,90
Extra Rum zum Tee	2 cl	1,10
Extra Zitronensaft zum Tee	2 cl	0,80

BITTE WÄHLEN SIE IHRE SORTE AUS DEM HAUS „ALTHAUS“:

Royal Earl Grey – aromatische Ceylon – China Mischung mit dem vollen Zitronengeschmack des Bergamotteöls.

Darjeeling Castleton – eine Mischung aus den berühmtesten Teegärten mit einem fruchtigen, aromatischen Geschmack und einer goldgelben Tassenfarbe.

Green Ginseng Kräutertee – die Ginsengwurzel mit Pfefferminze, Rooibush, Verbena und Zitronengras gibt diesem delikaten und erfrischenden Kräutertee ihren einzigartigen Geschmack.

Wild Berries Früchtetee – die harmonische Komposition roter Beeren, Hibiskus, Hagebutte, Apfel, Orangenschale und Holunderbeere entwickelt einen frischen, fruchtigen Geschmack mit einer dunkelroten Tassenfarbe.

Bavarian Mint Pfefferminze – eine gelbgrüne Tassenfarbe korrespondiert mit dem kräftigen und erfrischenden Aroma dieser geschmackvollen Pfefferminze.

Chamomile Meadow Kamille – die Auswahl von Kamillenblüten höchster Qualität führen zu einem milden, entspannenden und aromatischen Trinkgenuss.

Jasmine Ting Yuan Grüntee – in der Jiangxi Provinz in China wird dieser elegante und harmonisch schmeckende Tee mit der gelbgrünen Tassenfarbe produziert.

Grün Matinee – feinsten Grüntee mit exotisch blumigem und fruchtigem Aroma der Sonnen- und Kornblumen und Rosenblüten ergeben wundervolle Düfte in einer hellgrünen Tasse.

Persischer Apfel – fruchtige und frische Äpfel sanft mit dem Aroma der Zitrone kombiniert, ergeben einen milden und feinen Geschmack.

ANDERE HEISSGETRÄNKE

Glühwein, weiß oder rot	0,20	3,60
Orangen- oder Waldbeeren Punsch	0,20	3,10
Kinder Punsch - ALKOHOLFREI	0,20	2,40
Heiße Schokolade mit Schlagobershaube	0,20	3,80
Heiße Schokolade mit Amaretto und Schlagobers	0,20	4,80

SOMMER 17 -EU

INKLUSIVPREISE

ANALCOLICI

Acqua naturale – Vöslauer still	0,33	3,20
Acqua minerale – Vöslauer prickelnd	0,33	3,20
San Pellegrino Mineralwasser	0,25	3,20
San Pellegrino Aranciata	0,20	3,20
San Pellegrino Limonata	0,20	3,20
San Pellegrino Bitter	0,10	3,20
Sodawasser	0,25	1,80
Coca Cola – Classic, Light, Life, Zero	0,33	3,40
Fanta, Sprite, Almdudler	0,33	3,40
Eistee, Pfirsich oder Zitrone	0,33	3,40
Apfelsaft	0,25	2,90
Apfelsaft gespr. - Soda oder Leitungswasser	0,25	2,40
Orangensaft	0,25	2,90
Orangensaft gespr. - Soda oder Leitungswasser	0,25	2,40
Pago, diverse Sorten	0,20	3,30
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20	3,30
Orangensaft, frisch gepresst	0,125	2,90
Apfelsaft naturtrüb	0,25	3,00
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25	2,40
Glas Milch, kalt oder warm	0,25	1,80
Soda Zitrone	0,25	2,60
Carpe Diem - Kombucha	Fl. 0,25	3,70
Red Bull	Do. 0,25	3,80
SORTEN: Red Bull, Sugar free, Yellow, Green		

MILCHSHAKES

Mit frischer Milch, Eiscreme & Schlagobers:	0,25	3,80
Vanille, Schoko, Pfirsich, Erdbeere, Pistazie, Zitrone, Stracciatella, Haselnuss, Banane		
Fruchtsirup – mit Soda oder Leitungswasser	0,25	2,20
Holunderblüte, Himbeere, Zitronenmelisse, Waldbeeren oder Cranberry		

ALCOLICI

BIRRE

STIEGL Pils vom Fass	Gl. 0,20	2,30
STIEGL Pils vom Fass	Gl. 0,33	3,60
STIEGL Pils vom Fass	Gl. 0,50	4,60
Budweiser Lager	Fl. 0,33	3,90
Heineken	Fl. 0,33	3,90
Stiegl Weisse	Fl. 0,33	3,90
Radler, Bier mit Limo	Fl. 0,33	3,90
Stiegl's Freibier, alkoholfrei	Fl. 0,33	3,90

GRAPPE

Grappa Piave	2cl	2,90
Grappa Antico Castello, Gagliano	2cl	4,40
Grappa Chardonnay, Marcati	2cl	4,40
Grappa Moscato, Gagliano	2cl	4,40
Grappa Nebbiolo, Luigi Francoli	2cl	5,30

SOMMER 17 - EU

APERITIVI & AMARI:

Martini bianco/rosso/dry	6cl	4,20
Campari Soda	3cl	4,90
Campari Orange	3cl	4,90
Sherry Sandeman, Medium Dry	4cl	3,40
Pernod oder Cynar	2cl	3,10
Fernet Branca	2cl	3,10
Ramazotti	2cl	3,10
Averna	2cl	3,10

LIKÖRE & SPIRITUOSEN:

Amaretto di Saronno	2cl	2,60
Limoncino del Chiostro	2cl	2,60
Sambuca 1851	2cl	2,60
Bailey's Irish Cream	2cl	2,80
Malibu oder Kahlúa	2cl	2,90
Grand Marnier	2cl	3,00
Aperol	2cl	2,60
Tequila, Olmea Gold	2cl	2,90
Vodka Absolut	2cl	2,90
Gin Beefeater	2cl	2,60
Bacardi Rum	2cl	2,60

WHISKY, COGNAC & BRANDY:

Whisky Johnny Walker	2cl	3,00
Bourbon Four Roses	2cl	3,00
Cognac, Remy Martin VSOP	2cl	4,50
Weinbrand, Asbach Uralt	2cl	2,90

SPUMANTI

Polo Prosecco Conca d'Oro	Gl. 0,1	3,90
Bellini, Prosecco mit Pfirsichsaft	Gl. 0,1	4,40
Prosecco verde, mit Kiwisaft	Gl. 0,1	4,40
Schlumberger Baby, trocken	Fl. 0,2	8,70
Aperol Sprizz	Gl. 0,25	4,40
Aperol mit Weißwein oder Prosecco, Orange & Soda		
Hugo	Gl. 0,25	4,40
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette & Soda		

VINI - rosso

Hauswein – rot, Thermenregion	1/8	2,60
Rot, gespritzt	1/4	3,20
Chianti D.O.C.B., Bartali	1/8	3,60
Merlot Lison Pramaggiore, S.Margherita	1/8	3,80
Primitivo Rosso I.G.T., Villa La Rena	1/8	4,10
Montepulciano Palio "Barriques", Abruzzo	1/8	4,10
Barbera d'Alba D.O.C., Borgogno & Figli	1/8	4,40

VINI - bianco

Hauswein, weiß – Thermenregion	1/8	2,60
Weiß, gespritzt	1/4	3,20
Gemischter Satz - Weingut Zahel, Wien Mauer	1/8	3,90
Grüner Veltliner – Goldberg	1/8	3,90
Weingut Zahel, Wien Mauer		
Vernaccia Gimignano D.O.C.G, Toscana	1/8	3,40
Lison Classico D.O.C., S.Margherita	1/8	3,50
Corvo Bianco I.G.T., Inzolia, Sizilien	1/8	3,60
Pinot Grigio Grave del Friuli, di Lenardo	1/8	3,60
Chardonnay Grave del Friuli, di Lenardo	1/8	3,60

INKLUSIVPREISE

COCKTAILS

LONG ISLAND ICE TEA - Bacardi, Gin, Vodka, Tequila, Zitrone, Cola	9,90
PLANTERS PUNCH - Bacardi, Rum, Grenadine, Orange, Ananas, Zitrone	9,70
SEX ON THE BEACH - Vodka, Pfirsich, Orange, Maracuja	9,60
PINA COLADA - Bacardi, Obers, Ananas- und Kokossaft	9,20
MAI TAI - Bacardi, Orange Curacao, Zitrone, Mandellikör	9,20
FLYING KANGAROO - Bacardi, Galliano, Orangensaft, Ananassaft, Kokossaft	7,30
STRAWBERRY MARGARITA - Tequila, Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft	6,90
TEQUILA SUNRISE - Tequila, Grenadine, Zitronen-, Orangensaft	6,80
CAIPIRINHA - Cachacha, Limetten, Zucker	6,40
BLOODY MARY - Tomatensaft, Vodka, Gewürze, Zitrone	6,30
VIRGIN MARY - Tomatensaft, Gewürze, Zitrone	4,90
NEGRONI - Campari, Martini rosso, Gin	5,90
AMARETTO SOUR - Amaretto, Orangensaft, Zitronensaft	5,90
MOJITO - Rum, Minze, Zitronensaft, Soda	5,90
CUBA LIBRE - Cola, Jamaica Rum	4,70
VODKA BITTER LEMON	5,30
VODKA ORANGE, GIN TONIC	4,90
CAMPARI ORANGE	4,90
CAMPARI & PROSECCO	6,90
RED BULL VODKA	6,70



SMOOTHY „MANGO“ - Mango, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „HIMBEERE“ - Himbeersaft, Limettensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „MELONE“ - Melonenlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY VIRGIN COLADA - Ananassaft, Kokossaft, Zitronensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
FRUIT PUNCH „BLONDIE“ - Ananassaft, Banane, Kokos, Orangensaft, Joghurt	5,80
FRUIT PUNCH „CRANBERRY“ - Orangensaft, Banane, Preiselbeeren, Joghurt	5,80
FRUCHT – SHAKE „ERDBEERE“ - Erdbeersaft, Milch, Zitroneneis, Schlagobers	5,80
FRUCHT – SHAKE „PFIRSICH“ - Pfirsichsaft, Milch, Zitroneneis, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „KIWI“ - Kiwi, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „ZITRONENMELISSE“ - Banane, Zitronenmelissensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80