

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:**

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 Vorspeiseteller	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
Insalata di pasta „Funghi“ - Pasta mit Rucola, gebratenen Waldpilzen, Jungzwiebel und Parmesan	9,60
Insalata „Lenticchie e tonno“ - Linsen und Thunfisch mit Tomatenwürfeln, rotem Zwiebel und frischen Kräutern	9,60
Quattro formaggi - viererlei Käse mit Butter, Kapern, Oliven und Tomatenbrot	9,20

SUPPEN

Zuppa di zucca - Kürbiscrème mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	4,20
Crema di porcini - Steinpilzcrème mit Sesamstangerl	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 porcini - mit Steinpilzen und Trüffelöl	8,90
Risotto con scampi - mit Wurzelgemüse, Knoblauch, Safran und Weißwein zubereitet	8,90
Risotto di zucca - Kürbisrisotto, mit Knoblauch, Salbei und Speck zubereitet	8,90
Pollo al gorgonzola - gebratene Hühnerbrust mit Gorgonzolapüree, gebratenen Jungzwiebeln, Cherrytomaten und Polenta	10,50
Schlankwels, gebraten - Welsfilet auf mediterranem Gemüse	12,90
Fischerpfanne „Cioppino“ - geschmorte Fischstreifen, Garnelen, Muscheln, Frühlingszwiebel, Paprika, Knoblauch, Kräuter und Tomaten, serviert mit Safran - Reis	9,60
Bauernpfanne „Trentino“ - Schinken, Speck, Würstel, Kartoffelwürfel, Paprikastreifen, Frühlingszwiebel, Kräuter, mit Eiern gebraten	8,90
Frittata „Salmone“ - Pasta mit Räucherlachs, Blattspinat, Tomaten, Obersauce - mit Ei und Käse überbacken	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:

„Schlankwels“ - Filet natur gebraten	9,70	„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			

Menu del Mese

KLASSISCHE PASTA

Lasagne al forno – klassische Lasagne mit Fleischsauce	9,40
Lasagne verdura – vegetarische Gemüselasagne	9,20
Hausgemachte Ravioli „Porcini“ - Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit Safran – Oberssauce	10,80

WÄHLEN SIE IHRE WUNSCHPASTA MIT DER ZUBEREITUNG IHRER WAHL:

SPAGHETTI, FUSILLI TRICOLORE oder MACCHERONI

DIE KLASSIKER:

„Carbonara“ – mit gebratenem Speck und Schinken, Ei – Oberssauce 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:

„Zucca e gamberetti“ - mit pikanter Sauce aus Obers, Shrimps, Kürbis, Ricotta, Rucola	9,60
„Capesante“ - mit Jakobsmuscheln in Obers-, Knoblauch-, Jungzwiebelsauce	9,60
„Tonno e peperoni“ - mit Thunfisch, Paprika und Champignons – in Tomaten-Oberssauce	9,60
„Conchiglie con salsa di amaretto“ - mit Muscheln, Speck, Schinken, Obers- Tomatensauce	9,60
„Barolo“ - mit Rindfleisch-, Gemüse-, Rotweinragout	9,60
„Ragù di trentino“ - mit Schweinefilet, Speck, Paprika, Tomatensalsa	9,60
„Polpetta“ – mit Fleischbällchen in Tomatensalsa	9,60
„Mascarpone e prosciutto crudo“ - mit Parmaschinken, Mascarpone, Weißweinsauce	9,60
„Palermitana“ - mit Melanzani, Artischocken, Parmesan	9,60
„Carciofi“ - mit gebratenem Speck, Knoblauch, Artischocken, Tomatensalsa	9,60
„Alle rape“ - mit gebratenem Chinakohl, Knoblauch und Chilischoten	9,60
„Alla greco“ – mit Feta, Zwiebel, Kapern, Knoblauch, Oliven	9,60

BRUSCHETTE

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

„Rucola“ - mit Rucola, Parmesan mit Rucola, Parmesan	5,90	„Prosciutto cotto“ mit gek. Schinken, Cherrytomaten, Paprika	5,90
„Quattro formaggi“ mit Schafkäse, Brie, Gorgonzola, Mozzarella	5,90	„Pancetta“ mit Speckscheiben, Tomaten, Oliven	5,90
„Porcini“ - mit Steinpilzen, Mozzarella, Rucola	5,90	„Frutti di mare“ mit Meeresfrüchten, Surimi, Knoblauch, Rucola	5,90
„Tartufo“ mit Rührei, Trüffelöl, Rucola	5,90	„Salmone e rucola“ - mit Räucherlachs, Rucola	5,90
„Bresaola“ mit luftgetrocknetem Rindslungenbraten, Rucola	5,90	„Tonno e olive“ mit Thunfisch, Oliven	5,90
„Prosciutto crudo“ mit Rohschinken, Rucola	5,90	„Pescatore“ mit gebratenem Fisch, Gemüse, Tomatensalsa	5,90

DOLCI

Diverse Torten und Kuchen aus der Vitrine!

Profiteroles nero e bianco	3,90	Crespelle „Pesca ”	5,20
<i>Brandteigkrapfen mit weißer und dunkler Schokolade und Schlagobers</i>		<i>gerollte Palatschinken, gefüllt mit Pfirsichsauce, mit Früchten und Schlagobers</i>	
Fruchtsalat mit Schlagobers	2,90	Apfelstrudel	3,80
Panna cotta „Macedonia di frutta”	4,80	Topfenstrudel	3,80
<i>mit Fruchtsalat, Pfirsichsauce und Schlagobers</i>			
Croissant	1,40	Vanillesauce, extra	1,20
Tiramisù – klassisches Mascarpone Dessert	3,90	Schlagobers, extra	1,20

GELATI

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

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

03 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

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

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 „CRANBERRY“ - Cranberysaft, Limettensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „HIMBEERE“ - Waldhimbeeren, Limettensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „CHARLY BROWN“ - Ananassaft, Schokosauce, Joghurt, Cocktailkirschen, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „COCO CHOCO“ - Kokossaft, Banane, Schokosauce, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „KIWI“ - Kiwi, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „MANGO“ - Mango, Zitronensaft, Orangensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „ZITRONENMELISSE“ - Banane, Zitronenmelissensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „MELONE“ - Melonenlikör, Melone, Orangensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY VIRGIN COLADA - Ananassaft, Kokossaft, Zitronensaft, Joghurt, Schlagobers	5,80
SMOOTHY „JOGGER“ - Banane, Himbeersaft, Joghurt, Schlagobers	5,80