

I.

BANKETT VORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Liebe Gäste,

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen für Ihre Reservierung im **feuer&stein** im Hofgut Stürzer.

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts, so dass Sie für sich und Ihre Gäste ein Menü (mit bis zu zwei unterschiedlichen Hauptgängen) individuell zusammenstellen können.

II.

KLEINE HÄPPCHEN

Aufgrund der unterschiedlichen Größen haben wir hier Portionspreise angegeben.
Bitte wählen Sie mindestens 20 Stück pro Sorte.

helle oder Bauernbrot- Kanapées:

mit Frischkäse	2
mit Obatzda und Roten Zwiebeln	2
mit Griebenschmalz und Petersilie	2
mit Bauernbutter und Schnittlauchröllchen	2
mit Bauernschinken und Essiggurke	3
mit Emmentaler und Paprika	2
mit Leberkäs und Essiggurke	2
mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	2
mit Italienischer Salami und Kirschtomaten	3
mit Brie und Trauben	2
mit Parmaschinken	3,2
mit Roastbeef und Remoulade	3,2
mit Rauchlachs und frischem Dill	3,2
mit wachholdergeräucherten Forellenfilets	3,2

feuer&stein

rosenheimer strasse 2 85635 höhenkirchen telefon 08102 / 991 99 90
dienstag bis samstag 18.00 - 00.00 sonntag & feiertags 11.30 - 00.00

www.dasfeuerundstein.de

klein und fein:

kleine Fleischpflanzerl	2
kleine Portion Leberkäs	3
kleine Weißwurst mit süßem Senf	1,5
kleine Quiche Lorraine	2,5
Rohkoststicks mit einer Auswahl an Dips	3
Grissini im Coppa di Parmamantel	3
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfel	2,2
Crostini mit Olivenpaste oder Pesto Rosso	2,2
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dip	3,5
kleine Kartoffelteigtaschen mit Frischkäse gefüllt	3
Butterbrezn	2,5
Butterbrezn- Mini	2
Süßes Gebäck und Plunder	3
Süßes Gebäck und Plunder- Mini	2,5

III. VORSPEISEN

Für Ihre Gäste auf den Tischen bereitgestellt:

Kräuterquark und Griebenschmalz oder Obatzda mit Butter, Bauernbrot und Baguette	5
oder	
Meersalz & Olivenöl, Kräuter-Frischkäse, Tomatenpaste & Thunfischcreme Dazu Butter, helles & dunkles Baguette	6
Caesar Salad mit Buttercroutons und gehobelten Parmesan	6,5
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischen Kräutern	5,5
Rucolasalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten und Buttercroutons	6,5
Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Speck und lauwarmem Kartoffel- Dressing	8,5
Feld- Rucolasalat mit Balsamicodressing und mit Honig und Sesam gratinierter Mini Ziegenrolle	9
Lachscarpacchio mit Limetten- Pfeffermarinade, gerösteten Pinienkernen und Rucola	12
Hausgebeizter Lachs mit Senf- Dillsoße und Reiberdatschi	12
Lauwarmes Saiblingsfilet auf mariniertem Gemüse- Hirsesalat	12

UNSERE FEUER&STEIN VORSPEISEN AM BUFFET, z.B.:

Mallorquinisches "pa amb oli"

geröstetes Brot mit Serranoschinken, Tomate, Rucola, Oliven & Thymian

Pitabrot mit Rosmarin und Tzatziki

Anti Pasti von marinierten Gemüsen mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilzen

„Pimentos de padron“- Kleine grüne Paprika in Olivenöl gebraten mit Meersalz

Strauchtomaten mit italienischem Mozzarella und frischem Basilikum

Griechischer Salat mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni und Gurken

Gambas a la plancha

Parmaschinken und Salami hauchdünn aufgeschnitten

dazu ofenfrisches Baguette und Bauernbrot

Frische Blattsalate und Rohkost mit verschiedenen Dressings

Vorspeisenbuffet pro Person

ca. 13 - 19

SUPPEN

Karotten- Orangensuppe mit Ingwer

5

Tomaten- Tandoorisuppe mit Sesam

5

Festtagssuppe mit Grieß-, Brät- und Lebernockel

5

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen

4

Ochsenkraftbrühe mit Griesnockel und Schnittlauch

5

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit gerösteten Austernpilzen

5

Kürbissuppe mit Steirischem Kernöl

5

Maronenrahmsuppe mit kleinen Pilzknödeln

5

Gazpacho- andalusische Gemüsekaltschale mit Sauerrahm und Brotchips

5

IV.

V.

VI. SORBETS

Himbeer- Rosmarinsorbet mit Rosé Prosecco aufgegossen

6

Aperol- Orangensorbet mit Prosecco aufgegossen

6

Basilikum- Zitronensorbet mit Prosecco aufgegossen

6

Bitte wählen Sie als Zwischengericht Nudelgerichte, Risotti, etc. in kleiner Größe aus.
VII.

Brotzeitbrett:

z. B.: mit kaltem Braten, Pfefferbeißer, Griebenschmalz,
Geräuchertem und Wurstspezialitäten, Pflanzlerl, Essiggurken,
Obatzda, Emmentaler, Radieserl,
Butter, Baguette und Bauernbrot

pro Person

9 - 13

HAUPTGÄNGE

Ofenfrischer Schweinsbraten oder resche Schweinshaxe mit Altbairisch Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck- Krautsalat	12
Spanferkelbraten mit Altbairisch Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck- Krautsalat	14,5
1/4 knusprige, bayrische Bauernente im eigenen Jus mit Kartoffelknödel und Apfel- Blaukraut	16
1/2 knusprige, bayrische Bauernente im eigenen Jus mit Kartoffelknödel und Apfel- Blaukraut	22
Gutshof- Schmarkerlplatte als alleiniger Hauptgang mit Kalbshaxe, Bauernente, Spanferkel oder Krustenbraten, dazu Kartoffel- und Breznknödel, Blaukraut und Krautsalat	20
Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit hausgemachten Butterspätzle und Marktgemüse	18
Guttschnitzel vom bayrischen Schwein mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	15
Kalbsrahmbraten mit Semmelknödel und Karottengemüse	14
Kalbsrückenmedaillons in der Kartoffelkruste auf Steinpilzrahm mit Marktgemüse	24
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	20
Irische Ochsenlende rosa gebraten auf Burgundersoße mit Reiberdatschi und Speckbohnen	22
Tellerfleisch von der Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Blattspinat	15
Boeuf a la mode mit Böhmisches Knödeln und Wurzelgemüwestreifen	16
Sauerbraten vom Ochsenmaiserl mit Kartoffelkroketten und frischem Gemüse	16
Rinderfilet auf Rotwein- Schalottensoße mit Rahmkartoffeln und Peperonatagemüse	32
Hirschbraten mit Wacholder- Preiselbeersoße, Gries- Maronenknödel und Apfel- Blaukraut	18
Maffaldine mit feinem Rehragout, Preiselbeeren & Rucola	14

Barberie Entenbrust mit Zitronen- Honigsoße, Kartoffelaufbau und jungem Gemüse	20
Hühnerbrustfilet im Honig- Sesammantel mit Madeirasoße, Pommes Risolée und pikantem Caponatogemüse	15
Maishähnchenbrust auf mediterranem Schmorgemüse mit getrüffelten Bandnudeln	17
Mediterraner Lammbraten mit Rosmarinjus, Olivenkartoffeln und Speckbohnen	17
Rotweinsrisotto mit sonnengetrockneten Tomaten, grünem Spargel und Lammkoteletts vom Grill	18
Zanderfilet vom Grill mit Zitronen- Tomatenbutter, Thymiankartoffeln und mediterranem Blattspinat	18
Filet vom Weißfisch (je nach Tagesangebot) in der Basilikumkruste mit Rieslingsoße, Blattspinat und gewürfelten Kartoffeln	16
Steinbeisserfilet auf Kirschtomaten- Olivenragout mit tournierten Kartoffeln	20
Perlgraupenrisotto mit Kirschtomaten, Austernpilzen und Lottemedaillons mit hausgemachter Rucolapesto	22
Tagliatelle mit Kirschtomaten, Basilikum Chili und Riesengarnelen vom Grill	18
Proseccorisotto mit Zuckerschoten, Rucola und Lachssteak vom Grill	18
Spaghetti mit Kirschtomaten, Rucola, Chili und gebratenen Garnelen am Spieß	15
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, gemischtem Salat und Lachssteak vom Grill	15
<u>Vegetarische Gerichte:</u>	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gegrillten Austernpilzen	10
Getrüffelte Steinpilzmaultaschen mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	12
Maffaldine mit frischen Pfifferlingen, Chili, Tomatenwürfel und gehobeltem Parmesan (nur saisonal erhältlich)	12,5
Spinat- Ricottaravioli mit Kirschtomaten und Blattspinat	10
Penne rigate mit mediterranem Schmorgemüse, Fetakäse und Oliven	12

Penne putanesca mit Kapern, Sardellen und Oliven in Tomatensugo (vegan)	10
Proseccorisotto mit Muskatkürbis, Zuckerschoten und Rucola (kann auch vegan zubereitet werden)	11
Weißweinrisotto mit Radicchio und frischen Artischocken (saisonal, kann auch vegan zubereitet werden)	10
Rotweinrisotto mit Pinienkernen, Basilikum und sonnengetrockneten Tomaten (kann auch vegan zubereitet werden)	9
Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und hausgemachtem Semmelknödel	10

SAISONALES

Je nach Saison und Angebot bieten wir Ihnen natürlich auch weitere Wild-, Pilz-, Spargel und Beerenspezialitäten

Weißer Schrobenauser Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	15,5
<u>und mit</u>	
rohem und / oder gekochten Schinken	18,5
Kleinem Lachssteak vom Grill	21
Kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb	22

Bitte beachten Sie, dass unsere Spargelpreise vom jeweiligen Tagesangebot abhängig sind.

Beim mehrgängigen Menü können Sie einen Großteil der Hauptgerichte auch als kleinere Portion (abzgl. 20% des Preises) wählen.

DESSERT

Tiramisu	5,5
Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße	5,5
Panna Cotta auf Fruchtspiegel	4,5
Mousse au Chocolat auf Beerenmark	5,5
Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Fruchtsoße	6,00
Crème Caramel mit frischen Früchten	5,5
Topfenknödel mit Butterbrösel und Zwetschgenröster	5,5
Quarkmousse auf Beerenragout	5,5
Frische marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme (nur saisonal erhältlich)	6,5
Mangomousse auf Passionsfruchtsoße	5,5
Gries- Schokoladenknödel mit Amarenaeis	5,5
Grießschnitte in Zimtucker mit Zwetschgenkompott	5,5
Dessertvariation nach Tagesangebot	6,7
Dessertbuffet (ab 25 Personen) mit 5 unterschiedlichen Süßspeisen	8,5
mit 5 unterschiedlichen Süßspeisen und Käse vom Brett	11,5
Kleiner Käseteller mit ofenfrischem Baguette	7,5

KAFFEE UND KUCHEN

eine Auswahl an Kuchen und Torten unseres Konditors senden wir auf Anfrage zu.

Gerne können Sie und Ihre Gäste auch die Kuchen und Torten selbst mitbringen,
wir berechnen hierfür ein Tellergeld von € 1,75 pro Person

SPANISCHES BUFFET (im Festsaal)

(bitte wählen Sie bis zu 6 Vorspeisen und 3 - 5 Hauptgerichte aus)

Vorspeisen:

Champignons mit frischen Kräutern

Trampó- Tomaten- Thunfischsalat mit Zwiebeln

„Pimentos de padron“

Kleine grüne Paprika in Olivenöl gebraten mit Meersalz

Mallorquinisches "pa amb oli"

geröstetes Brot mit Serranoschinken, Tomate, Rucola, Oliven & Thymian

Frittierte Sardellen

Aioli mit Oliven

Manchego mit Trauben

Tortilla de patatas

Gazpacho- Gemüsekaltschale

Hauptspeisen

Albondigas in Tomatensugo

Lamnbraten im eigenen Saft geschmort
mit Rosmarin & Thymian

Gambas a la plancha

Paella mit Huhn, Schwein & Meeresfrüchten

Gemüsepfanne mit Chorizo & Oliven

Beilagen

Patatas bravas

Tumbet - Gemüseauflauf
mit Tomaten, Auberginen, Zucchini & Kartoffeln

Dessert:

Mallorciner Mandelkuchen mit Sherry

Crema Catalana

Frisches Obst

VIII. Preis pro Person € 39,00 bis 49,00

(je nach Anzahl und Auswahl der Gerichte)
MEDITERRANES BUFFET (im Festsaal)
(bitte wählen Sie bis zu 6 kalte und 3 - 5 warme Gerichte sowie 5 Desserts aus)

Antipasti:

Pitabrot mit Rosmarin und Tzatziki

Gambas a la plancha

Grissini im Coppa di Parma- Mantel

Anti Pasti von marinierten Gemüsen mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilzen

„Pimentos de padron“ Kleine grüne Paprika in Olivenöl gebraten mit Meersalz

Mallorquinisches "pa amb oli"
geröstetes Brot mit Serranoschinken, Tomate, Rucola, Oliven & Thymian

Strauchtomaten mit italienischem Mozzarella und frischem Basilikum

Griechischer Salat mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni und Gurken

Parmaschinken und Salami hauchdünn aufgeschnitten

Crostini mit Olivenpaste oder Pesto Rosso

Bruschetta mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Basilikum

Frische Blattsalate und Rohkost
mit verschiedenen Dressings

dazu ofenfrisches Baguette und Bauernbrot

Warme Gerichte:

Geschmorte Hühnerbrust mit Zitronen- Kapernsauce

Kräuter- Hühnchenspieße vom Grill
mit Rosmarin, Oregano und Chili

Mediterraner Kalbsbraten

Schweinefilet im Parmamantel auf Marsalasauce

Osso Buco
Kalbshaxe mit mediterranen Kräutern in Rotwein geschmort

Südtiroler Hirschgulasch

Barsch alla Toscana
mit Tomaten, Oliven und frischem Thymian im Ofen geschmort

Pasta:

Penne mit Pesto genovese, all' arrabiata oder Bolognese
oder
mit Kapern, Sardellen und Oliven in pikantem Tomatensugo

Steinpilzpanzarotti mit Trüffelbutter und Parmesan

Lasagne all'forno mit Aurorasoße

Lachslasagne mit Blattspinat und Bechamel

Beilagen:

(je nach Auswahl der Hauptgerichte)

Safranreis oder Weißweinrisotto

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln oder Home fries

Polentaschnitten

Tomaten- Fenchelgemüse

Pikantes, sizilianisches Caponatagemüse mit Rosinen
oder
Rotatouille mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten

Speckbohnen

Dessert:

Creme Caramel

Panna Cotta mit frischen Früchten

Hausgemachtes Tiramisu

Macedonia di Frutta dezent mariniert

Mousse au Chocolat mit Beerenmark

Mangomousse mit Passionsfruchtsoße

Frische heimische und exotische Früchte mundgerecht angeboten

Eis- verschiedene Sorten mit Schnickschnack

Mediterrane Käsespezialitäten mit Baguette und Trauben

IX. Preis pro Person € 38,00 bis 49,00
(je nach Anzahl und Auswahl der Gerichte)

BAYERISCHES BUFFET (im Festsaal)

- bitte wählen Sie bis zu 5 Vorspeisen, 3 - 5 Hauptgerichte und 5 Desserts aus -

Vorspeisen:

Griebenschmalz mit Roten Zwiebeln

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren

Hausgebeizter Lachs mit Dill- Senfsoße

Honigmelone und Bauernschinken

Südtiroler Speck hauchdünn aufgeschnitten
mit frischem Kren

Lauwarme Ochsenbrust
mit Steirischem Kernöl und Balsamico

Semmelknödelcarpaccio
mit Balsamicocreme und Roten Zwiebeln

Bauerngeselchtes mit eingelegtem Kürbis und Essiggurken

Roastbeef mit Sauce Remoulade

Münchner Kartoffelsuppe mit Kerbel und Majoran

Salate:

Frische Blattsalate und Rohkost
mit verschiedenen Dressings

Hausgemachter Kartoffelsalat

Speck- Krautsalat

Gurkensalat mit frischem Dill

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Hauptspeisen:

Resche Bauernente mit Majoranjus

Ofenfrischer Krustenbraten, Schweinshaxe oder Spanferkelbraten
oder
Spanferkel im Ganzen gebraten

mit Ayinger Dunkelbiersoße

Kleine Schnitzel vom bayrischen Schwein
mit Butter in Breznbröseln gebacken
Sauerbraten vom Ochsenmaiserl

Kalbfleischpflanzerl auf Speckrahmsauce

Hirschragout mit Preiselbeeren

Zanderfilet vom Grill mit Lauch- Kartoffelgemüse

Schwammerl in Rahm mit frischen Gartenkräutern

Beilagen

:(je nach Auswahl der Hauptgerichte)

Kleine Kartoffel- und Semmelknödel

Hausgemachte Butterspätzle

Bratkartoffeln mit Speck und Majoran

Schupfnudeln

Apfel- Blaukraut

Speck- Bohnen

Frisches Marktgemüse

z.B. Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Blattspinat, ...

Dessert:

Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel
mit Vanillesauce

Tiramisu von der Ayinger Urweissen

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Strohrum gebacken
dazu Apfelmus

Bayrisch Creme mit Fruchtmark

Rote Grütze mit Sahne

Frische heimische und exotische Früchte
mundgerecht angeboten

Eis- verschiedene Sorten
mit Schnickschnack.

Käsespezialitäten vom Brett

pro Person € 35,00 - 48,00
(je nach Anzahl und Auswahl der Gerichte)

KLEINES BAYRISCHES BROTTZEITBUFFET (im Festsaal)

(bitte wählen Sie bis zu 5 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 warme Gerichte sowie 3 Desserts aus)

Vorspeisen:

Kleine Pflanzlerl mit Zwiebel- Senfdip

Obatzda und Griebenschmalz mit Roten Zwiebeln

Leberkäsaufschnitt mit Essiggurken

kalter Braten vom bayrischen Schwein
mit Sahnemeerrettich

Semmelknödelcarpacchio
mit Balsamico und Steirischem Kernöl

Wurstsalat von der Regensburger
sauer angemacht mit / ohne Emmentaler

Kaminwurzn / Pfefferbeißer / Salami und Peperoni

Antipasti von marinierten Gemüsen
mit Zucchini, Paprika, Auberginen und Oliven

Strauchtomaten mit italienischem Mozzarella
und frischem Basilikum

Hausgemachter Kartoffel- Feldsalat

Frische Blattsalate und Rohkost
mit verschiedenen Dressings

dazu

ofenfrische Brezn (€ 1,00), Baguette und Bauernbrot

Suppen:

Tafelspitzbrühe
mit Pfannkuchenstreifen / Leberspätzle
und Schnittlauch

Gemüsecremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

Münchner Kartoffelrahmsuppe
mit Kerbel und Majoran

* * *

Hauptspeisen:

Fleischpflanzerl mit Speckrahmsauce
und Bratkartoffeln

Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut

Ofenwarmer Leberkäse klassisch, mit Chili oder mit Käse
dazu süßer oder scharfer Senf

Rescher Krustenbraten mit Ayinger Dunkelbiere, Sauce,
Kartoffelknödel und Speck- Krautsalat

Schwammerl in Rahm mit frischen Gartenkräutern
und Semmelknödel

Dessert:

Tiramisu vom Ayinger Urweissen

Bayrisch Creme mit Beerenmark

Frische heimische und exotische Früchte
mundgerecht angeboten

pro Person € 19,50 – 35,00
(je nach Anzahl und Auswahl der Gerichte)

GETRÄNKEKARTE:

Aperitifs:

Prosecco	0,1l	3,20
Prosecco Orange	0,1l	3,20
Prosecco Rhabarber	0,1l	3,20
Prosecco mit Ingwersirup	0,1l	4,00
Prosecco mit Holunderblüte	0,1l	4,00
Bellini mit Pfirsichmark	0,1l	4,00
Testarossa mit Erdbeermark	0,1l	4,00
Prosecco Aperol	0,1l	4,00
Kir mit Cassis	0,1l	4,00
Hugo mit frischer Minze, Holler und Prosecco	0,3l	6,00
Aperol Sprizz mit Prosecco, Aperol und Mineral	0,3l	6,00
Inge Sprizz mit Prosecco, Ingwer und Basilikum	0,3l	6,00
Sparkling mit Erdbeer, Aperol, Maracuja, Mango und Prosecco	0,3l	5,50
Diverse Champagner	auf Anfrage	
Campari Soda	0,25l	4,50
Campari Orange	0,25l	4,50
Sandemann Sherry	0,05l	3,80
Crodino <i>alkoholfrei</i> mit Orange	0,2l	4,50
Hugette <i>alkoholfrei</i> mit frischer Minze, Holler und Ginger Ale	0,3l	5,50
Wiesenkräuterschorle	0,3l	3,00
mit frischer Minze und Zitrone		
Orangensaft	0,1l	1,50

Unsere Aperitifs sind auf Anfrage auch mit alkoholfreiem Sekt erhältlich

Alkoholfreie Getränke:

Sprudelwasser	0,3l	1,90
Sprudelwasser - Karaffe	1,0l	5,00
Leitungswasser - Karaffe	0,5l	0,50
San Pellegrino	0,5l	3,70
Aqua Panna still	0,5l	3,70
Afri Cola, Cola light	0,5l	4,00
Bluna	0,5l	4,00
Zitronenlimonade	0,5l	4,00
Spezi	0,5l	4,00
Orangen-, Apfelsaft naturtrüb	0,3l	3,00
Saftschorle	0,5l	4,00
Säfte divers	0,3l	3,00

X.

Ayinger Bierspezialitäten:

Ayinger Jahrhundert Hell	0,5l	4,00
Ayinger naturtrübes Kellerbier	0,5l	4,20
Ayinger Altbayerisch Dunkel	0,5l	4,00
Ayinger Pils	0,3l	3,40
Ayinger Bräu – Weisse hell	0,5l	4,20
Ayinger Ur – Weisse dunkel	0,5l	4,20
Ayinger leichte Weisse	0,5l	4,20
Schneider Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,10
Radler	0,5l	4,00

Weißweine offen, z.B.:

Grüner Veltliner Landwein	0,2l	4,80	
XI. Pinot Grigio IGT, Friaul		0,2l	5,00
XII. Basa blanco, Rueda Verdejo, Viura & Sauvignon blanc		0,2l	6,50

XIII. Rotweine offen, z.B.:

Sassee Primitivo Salento igt, Apulien	0,2l	5,50
Zabu Vino d'Àvola	0,2l	5,50
Sangiovese Fantini, Abruzzen	0,2l	5,80
Norte inurrieta do, Navarra Cabernet Sauvignon & Merlot	0,2l	6,50

Weitere Weiß- und Rotweine im Offenausschank finden Sie in unserer aktuellen Tagesempfehlung

XIV.

XV.

XVI. Flaschenweine

Siehe unsere Weinkarte

Gerne können Sie den Prosecco, Wein bzw. die Weine Ihrer Wahl auch selbst mitbringen, wir berechnen hierfür ein Korkgeld von € 12,50 pro Flasche.

Heiße Getränke:

Prodomo Kaffee	Tasse	2,00
<i>in Kannen eingestellt zu Kaffee und Kuchen</i>		

Dinzler Kaffee	2,50
Cappuccino	3,00
Espresso	2,00
Latte Macchiato	3,50

alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich

Haferl Tee	3,00
------------	------

Schwarz, Rotbusch Vanille, Grün, Chai pur, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Früchte, Tee der Saison

Spirituosen:

Wir führen ein ständig wechselndes Sortiment an Spirituosen in verschiedenen Qualitäts- und Preisstufen, die Auswahl kann vor der aktuellen Veranstaltung individuell abgestimmt werden.

Obstler	2cl	3,00
Gebirgsenzian	2cl	3,00
Williamsbirne	2cl	3,00
Bärwurz	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,00
Tunel	2cl	3,00
Longdrinks & Cocktails nach Absprache	ab	7,00
<u>Diverse Edelbrände</u>	2cl	ab 5,00
von Pfau, Kärnten oder Lantenhammer, Schliersee		
Z. B.: Apfel im Holz, Zwetschge, Bio Bier oder Weizenbierbrand		

etc.

Änderungen in Preis, Angebot und Jahrgang bleiben vorbehalten.
Oktober 2019