



Fassbier

Carlsberg Lager	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Duckstein Rotblond	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Duckstein Weizen	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Helles vom Mäuseturm	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Alster/Diesel	0,3l/0,5l	3,50/5,00
Berliner Weise rot oder grün	0,3l	3,50
Kronenbourg 1664 Blanc	0,3l	3,50

Alkoholfreie Biere

Carlsberg	0,3l	3,50
Erdinger Weizen	0,5l	5,50
Alster/Diesel	0,5l	5,50

Alkoholfreie Getränke

Kinder Cola	0,25l	3,10
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,33l	3,80
Coca-Cola Zero	0,33l	3,80
Fassbrause Himbeer	0,25l	3,80
Ginger Ale	0,25l	3,80
Bitter Lemon	0,25l	3,80
Tonic Water	0,25l	3,80
Selters Medium	0,25l/0,75l	3,00/6,60
Selters Naturell	0,25l/0,75l	3,00/6,60

Säfte und Schorlen

Apfelsaft / Mangosaft	0,33l	3,80
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	3,80
Rauch Orangenlimonade	0,33l	3,80
Rauch Apfelschorle	0,33l	3,80
Rauch Maracujaschorle	0,33l	3,80
Rauch Rhabarberschorle	0,33l	3,80

Kaffeespezialitäten / Heißgetränke

(alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich)

Café Crema / Americano	3,90
Café Latte	4,20
Latte Macchiato / Flat White	4,60
Cappuccino Classico/Vanille/Chocolate	4,20/4,20/4,20
Irish Coffee/ Kaffee Baileys	6,10
Espresso/doppelt	2,90/3,90
Heiße Schokolade/Heiße Vanille	4,20/4,20
Tee (Kräuter-, Früchte-, Pfefferminz-, schwarzer, grüner Tee)	3,40
Glühwein	4,00

Spritzer, Cocktails und Co

Weinschorle	0,2l	6,40
Aperol Spritz	0,3l	8,40
Lillet Berry	0,3l	8,40
Limoncello Spritz	0,3l	8,40
Sarti Spritz	0,3l	8,40
Martini Alkoholfrei Vibrante & Tonic	0,3l	8,40
Martini Alkoholfrei Vibrante Apfel Minze	0,3l	8,40
Somersby Cider (Apple/Mango&Lime)	0,3l	4,60
Pina Colada	0,2l	7,40
Mango Colada	0,2l	7,40

Sekt

SCAVI & RAY Prosecco Spumante	0,1l/0,75l	3,90/29,00
SCAVI & RAY Prosecco Rosé	0,1l/0,75l	3,90/29,00
Kloster Eberbach Riesling Brut	0,75l	56,90

Champagner

Vive-La-Joie Brut 2018 (Burgund)	0,75l	76,50
Moët & Chandon Ice Imperial	0,75l	99,90
Moët & Chandon Ice Imperial Rose´	0,75l	99,90

Longdrinks (mit je 4cl Alkohol)

Cuba Libre (Havana Club, Coca-Cola, Limette)		8,40
Whisky Cola (Tullamore Dew, Coca-Cola, Limette)		8,40
Gin Tonic (Tanqueray, Malfy Gin, Tonic Water)		8,40
Gin Tonic alkoholfrei (Tanqueray 0,0%)		8,40
Vodka Lemon (Three Sixty Vodka, Bitter Lemon, Limette)		8,40

Gin

Tanqueray Gin	2 cl	3,60
Malfy Gin Originale	2 cl	3,60

Rum

Havana Club Añejo 7	2 cl	3,60
Don Papa Barocco	2 cl	3,90

Whiskey

Tullamore Dew	2 cl	3,60
Aberfeldy (12 Jahre)	2 cl	3,90

Vodka

Three Sixty	2 cl	3,60
-------------	------	------

Kräuter

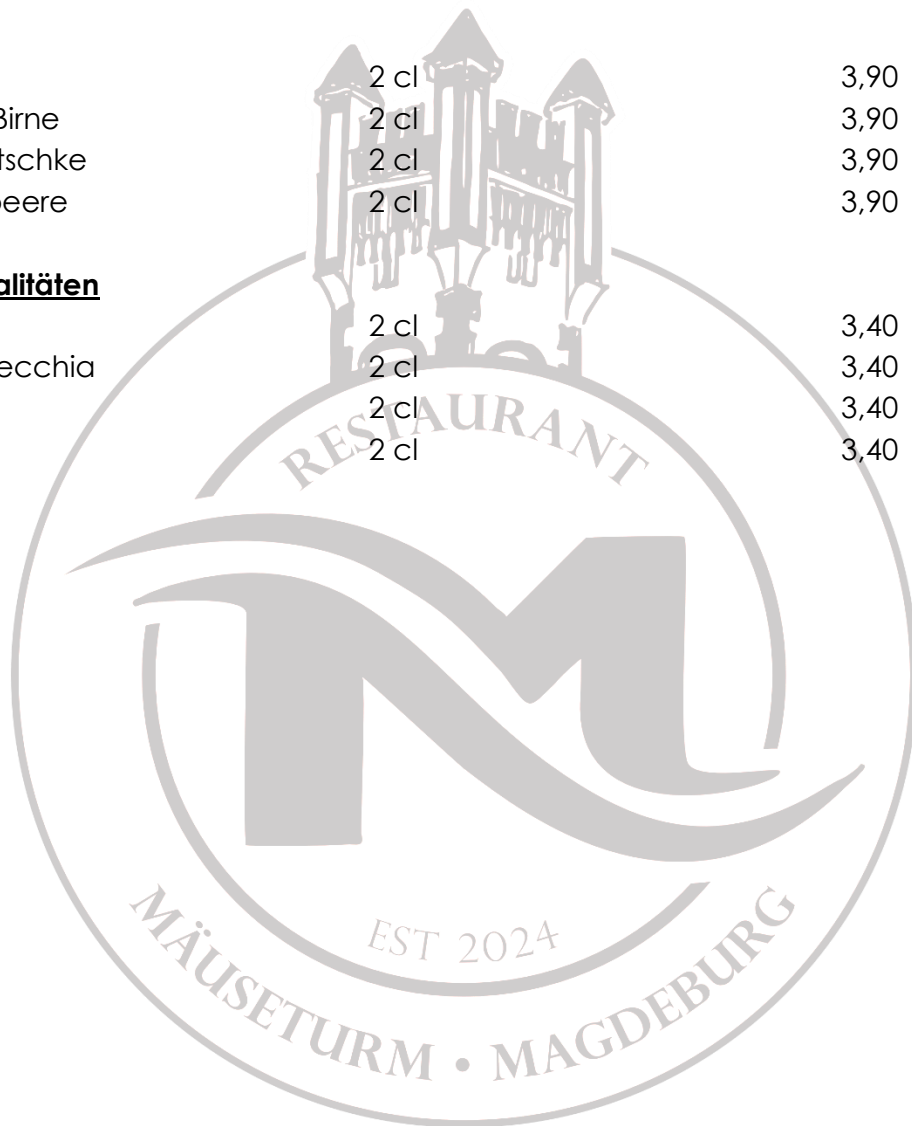
Ramazzotti	2 cl	3,40
Jägermeister	2 cl	3,40
Underberg	2 cl	3,40

Obstler

Prinz Marille	2 cl	3,90
Prinz Williams Birne	2 cl	3,90
Prinz Alte Zwetschke	2 cl	3,90
Prinz Alte Erdbeere	2 cl	3,90

Weitere Spezialitäten

Ouzo 12	2 cl	3,40
Grappa Stravecchia	2 cl	3,40
Baileys	2 cl	3,40
Butterscotch	2 cl	3,40



Unsere Mittagskarte

(von 11:00-14:00 erhältlich)

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

10,90

Keule von der Koluda Gans

an Apfel-Zimt-Rotkohl und Zweierlei vom Klob

28,90

Currywurst

(200g) hausgemachte fruchtig, scharfe Currysauce
mit Kräuterdrillingen und Salatbeilage

15,90

Saftiges Schnitzel aus der Oberschale

mit gebratenen Kräuterdrillingen

wahlweise mit:

- Champignonrahmsauce
- pikanter Zigeunersauce

21,90

21,90

Hausgemachte „Mäuseturm-Sülze“

mit Kasslernacken, Bratkartoffeln und Zwiebelchutney

19,90

Matjes nordischer Art

mit Hausfrauensauce, roter Beete, Cornichon & Kräuterdrillingen

15,90

Forelle Müllerinnen Art

mit lila Blumenkohl, Nussbutter & Kräuterdrillingen

25,90

Pasta

geschwenkt in hausgemachtem Pesto,
getrockneten Tomaten und Grana Padano

20,90

Winterhirse

mit in Butter geschwenkten Zuckerschoten und Pimientos

15,90

Crème Brûlée

mit Pistazien- oder Mascarpone-Tonka-Eis

11,90

Apfelcrumble

mit Vanillesahne

10,90

Kuchen (14-17Uhr)

Apfelstrudel

an Vanillesauce und Sahne

6,90

selbstgebackener Kuchen (nur so lange der Vorrat reicht)

verschiedene Variationen

4,60

selbstgebackene Torten (wenn verfügbar)

5,60

Alle Preise sind in € (Euro) ausgewiesen

Unsere Abendkarte

(von 17:00-21:00 erhältlich)

Vorspeisen

Rote-Beete Pannacotta

auf Couscousbett und Tartar vom Räucheraal

12,90

Erbsen-Avocado Pancakes

mit Kräuterdip

12,90

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

10,90

Winterhirse

mit in Butter geschwenkten Zuckerschoten und Pimientos

10,90

Hauptgerichte

Hirschedelgulasch

an Apfel-Zimt-Rotkohl und Zweierlei vom Kloß

29,90

Keule von der Koluda Gans

an Apfel-Zimt-Rotkohl und Zweierlei vom Kloß

28,90

Bäckchen vom Duroc-Schwein

an Portweinschalotten, getrüffelem Kartoffelstampf, Portweinjus und Butterromanesco

28,90

Barramundifilet

auf Mango-Kokosrisotto und wildem Brokkoli

25,90

Trüffelrisotto

mit halbgetrockneten apulischen Tomaten und frischen gehobelten Trüffel

25,90

Grüne Spargel-Pasta

mit Kräuteröl und Büffelmozzarella

23,90

Pasta

geschwenkt in hausgemachtem Pesto, getrockneten Tomaten und Grana Padano

20,90

Salat

Winterhirse

in Butter geschwenkten Zuckerschoten und Pimientos

15,90

Desserts

Crème Brûlée

mit Pistazien- oder Mascarpone-Tonka-Eis

11,90

Apfelcrumble

mit Vanillesahne

10,90

