



Ein herzliches Grüß Gott und willkommen in der
„Parkschänke“
Limbach – Oberfrohna

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in der Parkschänke und freuen uns Ihnen unsere Speisen- und Getränkekarte für das Frühjahr vorzustellen.


Bei allen Bemühungen Ihnen das bestmögliche Preis-Leistungsverhältnis anzubieten, können auch wir die Erhöhung der Mehrwertsteuer um 12% auf Speisen und die weiter steigenden Lebensmittelpreise leider nicht kompensieren. Um auch weiterhin den Bedürfnissen all unserer Gäste zu entsprechen haben wir deshalb unsere Preise maßvoll angepasst und unser Sortiment vielfältig gestaltet.


Unser „Paulaner Wirtshaus“ ist der gemütliche Treffpunkt für Jung und Alt! Das Restaurant „Palmengarten“ bietet Ihnen einen eleganten Rahmen für Ihre Familienfeier oder ein festliches Menü.

Unser Angebot für den Frühling orientiert sich an urigen, typischen Rezepten der sächsischen, bayrischen und alpenländischen Küche, welche wir modern und raffiniert neu interpretieren.

Neuigkeiten und Informationen zu unseren Aktionen finden Sie in unserem aktuellen Veranstaltungskalender. Aktuelle Neuigkeiten gibt es auf unserer Internetseite, bei Google oder Facebook.

*Einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit!
Und wenn etwas nicht passen sollte, sprechen Sie uns doch bitte an, wir freuen uns über konstruktive Kritik und über Ihr Lob gleichermaßen.*

Im Namen des gesamten Teams der Parkschänke

Simone & Robby Lindner

www.parkschaenke.com



Parkschänke Gastronomie GmbH & Co. KG
Tierparkstraße 2 | 09212 Limbach-Oberfrohna
Tel.: 03722-795 99 12 | E-Mail: kontakt@parkschaenke.com

Wir haben Montag, Mittwoch bis Sonntag ab 11:00 Uhr
durchgehend für Sie geöffnet. Dienstag ist Ruhetag.

Das Paulaner Wirtshaus mit Biergarten

Das Wirtshaus mit dem dazugehörigen Biergarten wurde in enger Zusammenarbeit mit der Paulaner Brauerei in München konzipiert. Es interpretiert die Bayerische Gemütlichkeit und Wirtshauskultur mit einer anspruchsvollen Küche – hier bieten wir täglich frischzubereitete Hausmannskost aus Bayern und Sachsen und ergänzen diese durch eine Auswahl internationaler und saisonaler Gerichte. Dabei orientieren wir uns an uralten, typischen Rezepten wie von Großmutter's Herd, welche neu interpretiert und pfiffig zubereitet werden. Das Paulaner Wirtshaus verfügt über 80 Sitzplätze, welche in der warmen Jahreszeit durch eine doppelflügelige Tür mit den 100 Sitzplätzen im Biergarten verbunden sind.

Der Palmengarten mit Terrasse

Der Palmengarten – ein Nachbau des ursprünglichen Palmenhauses (eine Schenkung von Kommerzienrat Ernst Friedemann) ungefähr aus dem Jahr 1900 - scheint aus einer anderen Zeit zu stammen und erinnert an den zu dieser Zeit entstehenden Jugendstil in Deutschland. Rundum aus Holz gefertigt und mit drei komplett verglasten Seiten bietet er heute wieder eine herrliche Aussicht auf die Parkanlagen unserer Stadt. Insbesondere für kleinere Feierlichkeiten bis 40 Personen bietet unser Palmengarten eine traumhafte Kulisse.

Festsaal, Konferenzraum, Bar Remix, Bowlingbahn & Catering

Gern organisieren wir Ihre Feierlichkeiten oder Ihre Veranstaltung in unseren stilvollen Banketträumen, bei Ihnen zuhause oder in Ihrem Unternehmen. Egal ob Sie in kleiner Runde oder mit bis zu 350 Personen feiern möchten, ob Sie ein gemütlichen Grillbuffet oder eine Gala planen, wir haben mit Sicherheit das passende Konzept und die notwendige Expertise für Ihre Veranstaltung. Eine Vielzahl von Referenzen aus Politik, Wirtschaft und privater Veranstalter sprechen für sich. Weitere Informationen zu Veranstaltungen und den vielfältigen Möglichkeiten unseres Hauses, finden Sie in unserer Hochzeits- und Veranstaltungsmappe. Für Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gern zur Verfügung oder besuchen Sie einfach unsere Internetseite.



welcome to the world of

APERITIFS

UNSERE APERITIFS

Déjà Vu Tonic / 6,50 €

(zubereitet aus Déjà Vu und Tonic Water auf Eis abgefüllt, Orangenscheibe)

Aperol Spritz / 6,50 €

(zubereitet aus Aperol, Prosecco und Sprudel, auf Eis abgefüllt, Orangenscheibe)

Black Hugo / 6,50 €

(Johannisbeere / Holundersirup / Prosecco)

Lillet Wild Berry / 6,50 €

(Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Waldbeeren)

Negroni / 7,50 €

(London Dry Gin / Vermouth Rosso / Campari Bitter / Orange)

Aperitivo Crodino / 4,50 € (alkoholfrei)

(italienische Kräuter / Ginger Ale / Orange)

Anton / 5,00 € (alkoholfrei)

(Pfersich- & Ananasnektar / Tonic / Limette)



Von 11:00 bis 14:00 sowie von 17:00 bis 21:00 Uhr
(sonntags bis 19:00 Uhr)
steht unsere warme Küche zur Verfügung

Suppen

Cremesuppe von der Strauchtomate / 7,60 €
mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Sahnehaube

Spargelcremesuppe / 8,50 €
serviert mit kandierten Erdbeeren und Spargelstücken

Vorspeisen

Vorspeisensalat / 8,40 €
aus frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison

„Roastbeef Rosa“ / 12,50 €
in feinen Tranchen kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remouladensauce,
Rucola und Wurzelbrot serviert

Salat von zweierlei Spargel / 11,90 €
mit grünem und weißem Spargel dazu Räucherlachs

Bergziegenkäse im Speckmantel / 10,70 €
auf Mango-Tomatenragout

Feines Würzfleisch / 8,80 €
mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

...unser Würzfleisch für Liebhaber in doppelter Größe / 14,20 €

Salate

Großer bunter Frühlingsalat / 16,30 €

*Blatt- und Rohkostsalate in der gebackenen Knusperschale,
mit hauseigenem Dressing und Wurzelbrot-Chips*

unser Großer bunter Frühlingsalat

als kohlenhydratarme Beilage mit:

...gegrillter Hähnchenbrust / 19,90 €

...argentinischen Rumpsteak (ca. 300gr.) / 31,50 €

Burrata Caprese / 17,50 €

*der Italienische Mozzarella mit sahnigem Kern, dazu Kirsch-Tomaten, Rucola,
Olivenöl und feiner Balsamico dazu Wurzelbrot*

Fisch

Gebackenes Fischfilet in der Knusperhülle / 17,50 €

*mit Zitronen-Dill-Sauce und Gurkensalat
dazu Kartoffelpüree*

Variationen vom Zanderfilet / 21,50 €

*wir servieren Ihnen unseren Zander gebraten, gedünstet und gebacken
auf einem tomatierten Risotto*

wir empfehlen Ihnen zum Zanderfilet:

**Chardonnay-Auxerrois - WG Sauerweins - Mosel 2022 - trocken
das Glas schon ab 4,50 €**



- als Seniorenportion möglich

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte.

Klassiker mit Spargel

Portion bester frischer Spargel

mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise
oder nach Wunsch auch gebräunte Butter

und dazu...

... einem Schnitzel vom Schweinerücken / 19,50 €

...gepökelter Rinderzunge / 19,50 €

Für den großen Spargelappetit

Ca. 500 Gramm bester Deutscher Spargel / 22,50 €

mit Sauce Hollandaise oder gebräunter Butter, Salatbukett und Petersilienkartoffeln

Für unsere Senioren oder als kleine Portion

**Jeweils ca. 250 Gramm bester Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
oder gebräunter Butter, Petersilienkartoffeln / 15,20 €**

wir empfehlen Ihnen zu unseren Spargelgerichten:

**Blanc de Noir – Weingut Sauerweins - Mosel 2023 – feinherb
0,2l – 8,00 €**

vom Lavastein-Grill

Hähnchenbrust aus der Caipirinha - Marinade / 18,90 €

mit Limetten und braunen Zucker auf einem Minze-Risotto

Zwiebelrostbraten / 22,50 €

gegrilltes Roastbeef mit Zwiebel-Soße, Speckbohnen und gebratene Serviettenknödel

Rumpsteak / 36,50 €

ca. 300 Gramm medium gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Grüner Spargel und Kartoffelgratin



- als Seniorenportion möglich

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte.

Wirtshausklassiker

Kalbsleber „Paulaner Art“ / 16,30 €

gebraten mit Äpfeln, Zwiebeln und Speck dazu Kartoffelstampf

Parkschänke Krüstchen / 17,50 €

Schweinerückenschnitzel auf Bauernbrot mit Pilzrahmsoße und Spiegelei,
dazu ein gemischter Salat

Der bayerische Wirtshausklassiker:

echte Sur-Hax´n ca. 500 bis 600 Gramm / 17,80 €

knusprig gebacken, mit Pfeffer-Spitzkohl und Wurzelbrot serviert

Original Wiener Schnitzel / 23,50 €

aus zartem Kalbfleisch mit Preiselbeer Gelée, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen / 20,90 €

- von Natur aus mit deutlicher Fettmaserung -
dazu Rotweinschalotten, Spitzkohlgemüse und Semmelknödel

Klassisch marinierter Burgunderbraten / 17,50 €

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

vegetarisch und leicht

Gefüllte Süßkartoffel / 14,50 €

mit Blattspinat, Fetakäse, Kirschtomaten und Sauerrahm

Hausgemachte Süßkartoffelrösti / 16,50 €

mit Räucherlachs, gerösteten Nüssen und Frühlingssalaten

Pasta Burrata / 17,50 €

Spaghetti in Olivenöl geschwenkt mit geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und Burrata

Black Tiger Garnelen / 24,80 €

geschält und in Olivenöl, Knoblauch und Chili gebraten
dazu Zucchini - Zitronen - Pasta

 ~ als Seniorenportion möglich

Für Beilagen ~ Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte.



Für unsere kleinen Gäste

Sächsische Quarkkeulchen / 6,40 €

mit Zucker und Apfelmus

Kloß mit Soß / 5,50 €

Schnatterinchen / 9,50 €

Paniertes und gebackenes Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites

Kleiner Indianer „Adlerauge“ / 7,10 €

Pasta mit Tomatensoße und Käse

Gebackene Fischstäbchen / 9,50 €

mit Kartoffelstampf und etwas Gemüse

Eis-Clown mit Waffelhut / 4,00 €

aus Vanille- oder Erdbeer- oder Schokoeis, lustig mit Smarties garniert



Desserts & Eisgetränke

Hausgemachte Beerengrütze im Weckglas serviert / 6,80 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne

Frisch gebackener Apfelstrudel / 7,40 €

mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis

Eiskaffee / 5,00 €

mit Vanilleeis

Eisschokolade / 5,00 €

mit Vanille- & Schokoladeneis

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte.

Mövenpick Eiscreme

Schweden Becher / 7,90 €

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör

NussGenuss / 8,40 €

2 Kugeln Wallnuss- und 1 Kugel Schokoladeneis mit Sahne, Krokant und Walnüssen

Mango-Mango / 8,20 €

1 Kugel Mango-Joghurt- und 1 Kugel Vanilleeis mit Mango-Würfeln und Joghurt

Drei auf Frucht / 8,20 €

je eine Kugel Vanille-, Schoko- und Erdbeereis auf gemischten Früchten und Fruchtsauce

Duo Ihrer Wahl / 4,50 €

wählen Sie Ihre beiden Favoriten aus Vanille-, Erdbeer-, Schoko-, Mango-, Walnuss- oder Zitrone-Eis, nett garniert

Wir empfehlen dazu eine unserer Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato mit Karamellsirup für 5,00 €

Vesperkarte ab 14 Uhr

Cremesuppe von Strauchtomaten / 7,60 €

mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Sahnehaube

Original Münchner Weißwürste / 8,40 €

heiß in der Terrine serviert, mit süßem Senf und einer Brez'n

Feines Würzfleisch / 8,80 € oder als Würzfleisch XXL / 14,20 €

mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

Hausmacher Sülze / 13,30 €

mit Essiggurke, Kräutern und Zwiebeln, serviert mit Remouladensoße und Wurzelbrot

Limbacher Senf-Brot / 14,00 €

gebratener Schweinelachs, Senf, Essiggurke und geriebenem Meerrettich
alles auf unserem Wurzelbrot angerichtet

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte.

Unsere Beilagen

Sättigungsbeilagen je Portion:

Serviettenknödel / Kartoffelklöße	4,00 €
Petersilienkartoffeln / Kartoffelstampf	4,00 €
Spaghetti in Olivenöl geschwenkt	4,00 €
Kartoffelgratin	4,50 €
Tomaten- oder Minze-Risotto	4,50 €
Süßkartoffelrösti	4,50 €

Gemüsebeilagen je Portion:

Speckbohnen / Apfel-Rotkohl	4,00 €
Leipziger Allerlei	4,00 €
Pfeffer-Spitzkohl	4,00 €
Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise oder gebräunter Butter	8,50 €
gebratener Grüner Spargel	7,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee / Espresso	2,50 €
Haferl Kaffee (Pott)	3,00 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Haferl Tee Früchte, Kräuter, Schwarz, Pfefferminz, Grün, Kamille	3,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Espresso Choc mit heißer Schokolade	3,50 €
Cappuccino / Espresso Doppio doppelt	3,50 €
Großer Milchkaffee / Latte Macchiato	4,50 €
Haferl heiße Schokolade	3,50 €
Haferl heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,50 €
Glühwein, aus Rotwein, Zucker und feinen Gewürzen	4,00 €
Jager-Tee (Stroh) oder Grog (Jamaika Rum)	4,50 €

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir selbst verzichten auf Geschmacksverstärker sowie künstliche Farb- und Aromastoffe, allerdings sind auch wir auf Zutaten angewiesen, welche deklarationspflichtige Inhaltsstoffe enthalten, diese finden Sie auf einer separat erhältlichen Karte mit Angabe aller Allergene. Unser Mitarbeiter informieren Sie gern.

Paulaner Bierspezialitäten vom Fass

Paulaner Original Hefeweißbier naturtrüb

Das Paulaner Hefeweißbier ist die Nr. 1 der Paulaner Brauerei. Die Seele dieser Bierspezialität ist die speziell gezüchtete obergärige Hefe, die dem Weißbier seinen Charakter gibt: Spritzig, leicht, fruchtig, wenig bitter. Durch die unfiltrierte Brauweise bleibt seine Ursprünglichkeit ebenso erhalten wie die vielen Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.

0,3l 3,50 € 0,5l 4,50 € Maß 8,50 €

Paulaner Original Münchner Hell

Original Münchner erstmals Ende des 19. Jahrhunderts gebraut, feierte es von Anfang an spektakuläre Erfolge. Hopfig, fein und hellglänzend hat es immer mehr Freunde gewonnen. Heute ist das Paulaner Original Münchner mit seinem würzigen und vollmundigen Geschmack das meistverkaufte Münchner Hell auf der ganzen Welt.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 8,00 €

Hacker-Pschorr Kellerbier

Der Name für dieses naturtrübe ungefilterte Bier stammt aus der Zeit, als man das Bier noch direkt aus dem Lagerkeller servierte. Eine Bierspezialität mit all ihren natürlichen und gesunden Bestandteilen bei wenig Kohlensäure.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 8,00 €

Paulaner Altmünchner Dunkel

Das Original Münchner Dunkel bekommt seine dunkle, goldbraune Farbe und den herzhaft vollmundigen Geschmack durch das traditionelle untergärige Brauverfahren mit dunklem Gerstenmalz.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 8,00 €

unsere Fass - Biere, gemischt

„Radler“, den Durst löschende Erfrischung aus „Original Münchner Hell“ und Zitronenlimo. Der Radler wurde in München 1922 erfunden.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 8,00 €

„Russ´n“, Paulaner Hefeweißbier mit Zitronenlimonade. In München um 1918 erfunden, damit die damaligen Revolutionäre (im Volksmund als „Russen“ bezeichnet) sich erfrischen konnten.

0,3l 3,50 € 0,5l 4,50 € Maß 8,50 €

Paulaner Flaschenbiere

Paulaner Original Hefeweißbier Dunkel

0,5l 4,50 €

Dieses dunkle, malzige Weißbier besitzt wie sein heller Bruder einen ausgeprägten Fruchtcharakter. Eine hervorragende Weißbier-Spezialität!

Paulaner Weißbier Kristallklar

0,5l 4,50 €

Diese Weißbierspezialität mit intensivem Weizenmalz-Geschmack, gefiltert - ein „ungetrübtes“ Weißbierlebnis - gern mit einer Scheibe Zitrone serviert.

Paulaner Bierspezialitäten, alkoholfrei

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Das wohl beste alkoholfreie Weißbier auf dem Markt! Das muss man probieren, nicht nur, weil es das erste alkoholfreie Weißbier der Welt ist!

0,5l 4,00 €

Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei

Dieses Hellbier wird schonend entalkoholisiert und hält damit das Versprechen, das viele seiner Mitbewerber geben...

0,5l 4,00 €

Regionale und internationale Biere

Hartmannsdorfer Pils (vom Fass)

Die Hartmannsdorfer Brauerei kann auf eine 125-jährige wechselvolle Geschichte zurückschauen, doch eines bleibt immer gleich: innovative und zeitgemäße Getränke mit vorwiegend regionalen Inhaltsstoffen. Wer ein weiches, mildes Pils sucht, wird bei diesem Bier aus unserer Nachbarstadt fündig.

0,3l 3,00 € 0,4l 4,00 €

Budweiser Budvar (vom Fass)

wird seit 750 Jahren in Böhmen gebraut, seine Qualität und sein Geschmack machen es zu einem der besten Biere der Welt!

0,3l 3,20 € 0,4l 4,20 €

Mineralwasser & Limonaden

Gerolsteiner Mineralwasser

Sprudel, Medium und Naturell

0,25 l 2,50 €
Fl. 0,75 l 5,50 €

Coca Cola

0,20 l 2,40 €

Coca Cola Zero

0,40 l 3,80 €

Fanta – Sprite – Spezi

Hartmannsdorfer Himbeerfassbrause

0,30 l 2,20 €
0,50 l 3,50 €

Lichtenauer Bitter Lemon

0,20 l 2,40 €

Lichtenauer Ginger-Ale

0,40 l 3,80 €

Lichtenauer Tonic

Granini Fruchtsäfte

Apfelsaft / naturtrübe Apfelsaftschorle / Orangensaft

0,20 l 2,50 €

Ananassaft / Kirschnektar / Johannisbeerenektar (schwarz)

0,40 l 4,00 €

Bananennektar / Maracujanektar / Pfirsichnektar /

Grapefruitsaft / Tomatensaft / Rhabarbersaft

Hausgemachte Limonaden wie „Himbeer-Lemon“,
„Gurke-Minz“, „Grapefruit“ oder „Erdbeere“ bereiten wir Ihnen gern
für 4,80 € das Glas zu.

Prosecco & Sekt

<i>Prosecco Contarini (Frizzante, Italien)</i>	0,10 l 3,50 €
<i>Rotkäppchen Sekt (Trocken, Deutschland)</i>	0,10 l 3,50 €
	0,75 l 23,50 €
<i>Kurfürst Rosé Flaschengärung - Hoflößnitz - Sachsen – trocken</i>	0,75 l 27,50 €
<i>Cuvée mit feinem, anhaltendem Mousseux und lachs-rosafarbenem Glanz, vollmundig und doch voller Finesse und Harmonie – edel und lebendig</i>	

Wirtshaus Weine, offen

Gemeinsam mit unseren Lieferanten suchen wir je nach Jahrgang die Weiß-, Rot- und Roséweine welche in Sachen Qualität und Preis – Genussverhältnis die beste Kombination bieten. Diese Weine bieten wir Ihnen besonders günstig im 1/4l Krug in den Geschmacksrichtungen trocken, halbtrocken und lieblich an.

<i>¼ Wirtshaus - Krüg'l, weiß, rot oder rosé</i>	0,25 l 6,50 €
--	-----------------

Weißweine

<i>Chardonnay-Auxerrois - WG Sauerweins - Mosel 2022 - trocken</i>	0,10 l 4,50 €
<i>Qualitätswein aus Chardonnay und der hauptsächlich im Elsass verbreiteten säurearmen Traube Auxerrois, mit kräftigem Duft nach Sanddorn, ausgewogen und tiefgründig</i>	0,20 l 8,00 €
	Fl. 0,75 l 27,00 €
<i>Berg & Lust Goldriesling - Hoflößnitz - Sachsen 2021 - trocken</i>	0,10 l 4,50 €
<i>Qualitätswein aus dem Traditionsweingut Hoflößnitz in Radebeul, ein 100% Goldriesling der Lage Radebeuler Goldener Wage. Die Rebe wird fast nur noch so in Sachsen angebaut wird. Im Aroma ein Hauch von Citrusfrüchten, Grüne Äpfel und Bananen.</i>	0,20 l 8,00 €
	Fl. 0,75 l 27,00 €
<i>Solaris - Hoflößnitz - Sachsen 2021 - halbtrocken</i>	0,10 l 4,80 €
<i>Qualitätswein aus dem WG Hoflößnitz in Radebeul, 100% Solaris Traube,</i>	0,20 l 8,50 €
<i>Ein charaktervoll fruchtiger Wein aus biologischem Anbau, honiggelb leuchtend. Verführerischen Duft nach Ananas und Mango mit Aromen von Birne, reifen Äpfeln und Kiwis.</i>	Fl. 0,75 l 29,50 €
<i>Roter Riesling - WG Sauerweins - Mosel 2022 – feinherb</i>	Fl. 0,75 l 27,00 €
<i>Weißer Qualitätswein aus 100% Roter Riesling, einer selten angebauten aber uralten Rebsorte, (vermutlich die Ursprungsvariante des heutigen Rieslings) Aromen von Kirschen, Pflaumen und Lorbeer, gepaart mit einer der typischen Säure des Rieslings</i>	
<i>Schwarze Madonna - WG Hammel - Pfalz 2021 - feinherb</i>	Fl. 0,75 l 32,50 €
<i>Zarte Farbgebung, aber intensiv im Duft; reife Birne, Zitronenzeste, Limette und Mango. Am Gaumen bleibt die Restsüße dezent mit reifer Frucht und von lebendiger Säure balanciert. Mit feinem Süße-Säure-Spiel.</i>	
<i>Chardonnay - WG Alois Lageder - Südtirol - trocken</i>	Fl. 0,75 l 34,00 €
<i>Strahlend, klar, strohgelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase dezente Aromatik, ausgeprägtes Bouquet, frisch & fruchtig mit Noten von Pfirsich, Melone und Zitrus, blumig und mineralisch. Am Gaumen ausgewogen, fruchtig und saftig mit mittlerem Körper.</i>	

Roséweine

<i>Rotling - WG Sauerweins - Mosel 2022 - feinherb</i>	0,10 l	3,80 €
<i>unkomplizierter Roséwein von der Mosel mit viel Leichtigkeit, Aroma von Himbeeren, Erdbeeren und Kirsche in gleichem Maße, süße Frucht, Frische und Harmonie</i>	0,20 l	7,50 €
	Fl. 0,75 l	25,00 €
<i>Rotling Auslese - WG Sauerweins - Mosel 2022 - edelsüß</i>	Fl. 0,50 l	32,50 €
<i>ein edelsüßer Rotling aus Solaris und Cabernet Cortis, im Geschmack mit süßer Frucht aus Birnen, Apfel und Aprikose, gepaart mit der Kraft des Cabernet</i>		

Rotweine

<i>Rione Dei Dogi - Salice – Salentino Riserva 2021 - trocken</i>	0,10 l	4,50 €
<i>Der reinsortige Negroamaro verführt Nase und Gaumen mit reizvoll komplexen Aromen, die von weichen Tanninen und einer frischen Säure ausbalanciert werden.</i>	0,20 l	8,00 €
	Fl. 0,75 l	27,00 €
<i>Camasella Sangiovese & Primitivo - Apulien 2022 - trocken</i>	0,10 l	4,50 €
<i>Ein Bouquet aus roten Früchten, elegant mit seidigem Geschmack, kombiniert mit sanften gut ausbalancierten Tanninen – samtig mit großer Struktur und Charakter</i>	0,20 l	8,00 €
	Fl. 0,75 l	27,00 €

Wirtshaus Spirituosen

<i>Kirschlikör</i>	16 Vol.%	2 cl	1,80 €
<i>Pfeffi (Pfefferminzlikör)</i>	18 Vol.%	2 cl	1,80 €
<i>Eierlikör</i>	20 Vol.%	2 cl	1,80 €
<i>Obstler</i>	38 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Enzian Münchner Kindl</i>	38 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Vugelbeerlikör / Schwarzer Balsam</i>	32 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Heidelbeer-Likör</i>	20 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Lauterbacher Grünbitter</i>	40 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Kümmerling</i>	35 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Wilthener - Feiner Alter Weinbrand</i>	36 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Blutwurz - Kräuterlikör</i>	48 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Jägermeister</i>	35 Vol.%	2 cl	2,50 €

Internationale Liköre, Kräuter & Brände

<i>Amaretto</i>	20 Vol.%	2 cl	2,00 €
<i>Bailey's Irish Cream</i>	17 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Becherovka</i>	38 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Averna Amaro</i>	29 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Absolut Wodka</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Ramazzotti</i>	30 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Fernet Branca</i>	39 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Malteserkreuz oder Linien Aquavit</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €

Edelbrände

<i>Scheibel Premium Brand – Williams</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Scheibel Premium Brand – Kirsche</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Scheibel Premium Brand Altes Pflümli</i>	43 Vol.%	2 cl	2,75 €
<i>Scheibel Premium Brand Moor-Birne</i>	43 Vol.%	2 cl	2,75 €
<i>Scheibel Edles Fass – Nussler</i>	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Scheibel Alte Zeit – Edel Williams</i>	40 Vol.%	2 cl	4,50 €
<i>Scheibel Alte Zeit – Zibärtele</i>	45 Vol.%	2 cl	4,50 €
<i>Scheibel Alte Zeit – Wilder Bergkirsch</i>	45 Vol.%	2 cl	4,50 €
<i>Scheibel Woodka</i>	50.5 Vol.%	2 cl	5,50 €
<i>Sauerweins Tresterbrand</i>	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay / Merlot</i>	41 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Grappa Nonino Optima</i>	41 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Grappa Nonino Riserva 8 Jahre</i>	43 Vol.%	2 cl	7,50 €

Cognac, Whisky & Rum

<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Woodford Reserve Bourbon Whiskey</i>	40 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Johnnie Walker / Ballantines Whisky</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Chivas Regal Blended Scotch 12Y</i>	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Glenlivet Single Malt Whisky 12Y</i>	43,2 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Talisker 10 Jahre – Isle of Skye</i>	45,8 Vol.%	2 cl	3,80 €
<i>Caol Ila – Islay Whisky</i>	43 Vol. %	2 cl	3,80 €
<i>Bunnahabhain 12 Jahre – Islay Whisky</i>	43 Vol. %	2 cl	3,80 €
<i>Jameson Irish Whiskey</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Connemara Single Malt Irish Whiskey</i>	46 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Havana Club Rum Anjero 3</i>	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
<i>Kirk & Sweeney Dominican Rum</i>	40 Vol.%	2 cl	3,80 €
<i>Plantation Reserve, Barbados Rhum</i>	40 Vol.%	2 cl	3,80 €