

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

Liebe Gäste,

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 Frühjahr und Sommer orientiert sich an uralten, 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 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 urigen, 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 Grillbüffet 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

Jetzt neu!

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)



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

Suppen

Kaltes Gurken-Sauerrahm-Dillsüppchen / 6,90 €

mit Matjes-Apfelsalat

Suppe von der Strauchtomate / 6,80 €

mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Pesto-Sahne

Vorspeisen

Nordisches Matjesbrot / 7,90 €

zarte Matjesfilets auf Bauernbrot mit Zwiebelringen und Remouladensauce

Bergziegenkäse im Speckmantel / 9,50 €

auf Mango-Tomatenragout

Feines Würzfleisch / 7,80 €

mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

...unser Würzfleisch in XXL – Version / 13,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet / 13,50 €

mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen, Rucola und Parmesan

Salate

Vorspeisensalat / 7,50 €

aus frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison

Kleiner Melonen-Minze-Salat mit mildem Schafskäse / 8,70 €

Rucola-Mango-Salat mit Kirschtomaten und Mozzarella Bällchen / 14,80 €

serviert mit gerösteten Pinienkernen und Wurzelbrotchips

Großer Bunter Sommersalat / 14,50 €

Blatt- und Rohkostsalate mit Orangen-Balsamico-Vinaigrette und Wurzelbrot-Chips

unser Sommersalat als Beilage mit gegrillter Hähnchenbrust / 17,80 €

oder mit einem gegrillten Rumpsteak vom Weiderind / 26,50 €

Fisch

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet / 19,50 €

mit Orangen-Fenchelgemüse und Rieslings-Risotto

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.

Unsere Empfehlung zur Matjes & Pfifferling Saison

Nordisches Matjesbrot / 7,90 €

zarte Matjesfilets auf Bauernbrot mit Zwiebelringen und Remouladensauce

Matjesfilets Hausfrauenart / 14,80 €

drei Matjesfilets in einer Sauce aus Äpfeln, Zwiebeln und Gartenkräutern
dazu Petersilienkartoffeln

Matjes an Honig-Senf-Dillsauce / 14,50 €

mit einem Salatbukett auf knusprigen Röstitalern

Pasta mit Pfifferlingen / 15,90 €

Frische Pfifferlinge mit Spaghetti und gehobeltem Parmesan

Pfifferlinge in Rahmsauce / 13,20 €

serviert mit Semmelknödeln

Gegrillte Hähnchenbrust im Bacon-Mantel / 16,80 €

auf einem Pfifferlings-Risotto

**... wählen Sie Pfifferlinge in Rahmsauce als zusätzliche Beilage zu Ihrem
gewählten Gericht, je Portion 6,50 €**

vom Lavastein Grill

Gegrillte Hähnchenbrust Saltimbocca / 17,80 €

mit Schinken und Salbei auf Ratatouille Gemüse und Kartoffelspalten

Gegrillte Spare Ribs / 17,50 €

in Honig-Senf-Marinade, Salat, BBQ-Sauce und Wurzelbrot

Grillplatte Parkschänke / 21,60 €

gegrillte Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Peperoni am Spieß,
Grillgemüse, hauseigene BBQ-Sauce und Sauerrahm-Kräuter-Dip,
dazu servieren wir unsere Steakhauskartoffeln

Rumpsteak / 26,20 €

ca. 300 Gramm medium gegrillt, dazu Kräuterbutter,
mediterranes Grillgemüse und Kartoffelgratin

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.

Vegetarische und leichte Küche

Gefüllte Süßkartoffel / 13,90 €

mit Blattspinat, Fetakäse, Kirschtomaten und Sauerrahm

Ofenkartoffel mit Grillgemüse / 12,50 €

dazu servieren wir einen Sauerrahm-Dip
auf Wunsch auch mit Leinöl als veganes Gericht

**... gerne auch zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust / 15,80 €
oder mit Räucherlachs / 15,80 €**

Pikantes Gemüsecurry in Kokosnuss-Currysoße / 12,90 €

mit allerlei Gemüse, Kokosmilch und gebratenem Tofu

Pasta Burrata / 14,80 €

Spaghetti in Olivenöl geschwenkt mit geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und Burrata

Wirtshausklassiker

Kalbsleber „Paulaner Art“ / 14,50 €

gebraten mit Äpfeln, Zwiebeln und Speck dazu Kartoffelstampf

Der bayerische Wirtshausklassiker:

echte Sur-Hax´n ca. 500 bis 600 Gramm / 15,80 €

knusprig gebacken, mit Pfeffer-Spitzkohl und Wurzelbrot serviert

Parkschänke Krüstchen / 16,50 €

Schweinerückenschnitzel auf Bauernbrot mit Champignonrahm,
Spiegelei und großem Salat

Gepökelte Rinderzunge / 16,90 €

in gebräunter Butter mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Original Wiener Schnitzel / 19,50 €

aus zartem Kalbfleisch mit Preiselbeer Gelée,
Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Burgunderbraten / 18,20 €

in Rotwein marinierte und tranchierte Hirschkeule,
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel

Zwiebelrostbraten / 18,60 €

gegrilltes Roastbeef mit Zwiebel-Soße
und gebratenen Serviettenknödeln, Salatgarnitur

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.

Für unsere kleinen Gäste

Sächsische Quarkkeulchen / 5,70 €

mit Zucker und Apfelmus

Schnatterinchen / 8,50 €

Paniertes und gebackenes Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites

Kleiner Indianer „Adlerauge“ / 6,30 €

Spaghetti mit Tomatensoße und Käse

Gebackene Fischstäbchen / 8,50 €

mit Kartoffelstampf und etwas Gemüse

Eis-Clown mit Waffelhut / 3,50 €

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

Mövenpick EISCREME

Schweden Becher / 7,00 €

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör

NussGenuss / 7,50 €

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

Erdbeer-Eisbecher / 7,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Mango – Mango / 7,20 €

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

Drei auf Frucht / 7,20 €

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

Duo Ihrer Wahl / 4,00 €

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

Desserts – Eiskaffee & Eisschokolade

Schokoküchlein mit flüssigem Kern / 5,60 €

dazu servieren wir Mango Würfel und Schlagsahne

Frisch gebackener Apfelstrudel / 6,50 €

mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis

Eiskaffee mit Vanilleeis / 5,00 €

Eisschokolade mit Vanille- & Schokoladeneis / 5,00 €

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.

Unsere Vesperkarte ab 14:00 Uhr

Suppe von der Strauchtomate / 6,80 €

mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Pesto-Sahne

Feines Würzfleisch / 7,80 €

mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

...unser Würzfleisch in XXL – Version / 13,50 €

Original Münchner Weißwürste / 7,50 €

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

Nordisches Matjesbrot

zarte Matjesfilets auf Bauernbrot mit Zwiebelringen und Remouladensauce

8,40 €

Hausmacher Sülze / 11,80 €

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

Bayrischer Wurstsalat / 10,60 €

aus magerer Lyoner Fleischwurst, mit Essiggurke, frischen Kräutern und Zwiebeln pikant mariniert, serviert mit einer Laugenbrezel

Limbacher Senf-Brot / 12,50 €

gebratener Schweinelachs, Senf, Essiggurke und geriebener Meerrettich auf Brot

Unsere Auswahl an Heißgetränken

| | |
|--|--------|
| 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 € |
| Espresso Doppio doppelt | 3,50 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Großer Milchkaffee | 4,50 € |
| 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 8,00 €

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 7,50 €

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 7,50 €

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 7,50 €

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 7,50 €

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

0,3l 3,00 € 0,5l 4,20 € Maß 7,50 €

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 Zwickl

0,4l 4,50 €

Paulaner Zwickl ist der Neuzugang im Hause Paulaner: ein naturtrübes Kellerbier, gebraut im historischen Drei-maisch-verfahren und mit feinstem Hersbrucker Hopfen. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süffiges Aroma.

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

0,25l 2,50 €

Fl. 0,75l 5,50 €

Coca Cola

0,20l 2,40 €

Coca Cola Light

0,40l 3,80 €

Fanta – Sprite – Spezi

Hartmannsdorfer Himbeerfassbrause

0,30l 2,20 €

0,50l 3,50 €

Lichtenauer Bitter Lemon

0,20l 2,40 €

Lichtenauer Ginger-Ale

0,40l 3,80 €

Lichtenauer Tonic

Granini Fruchtsäfte

Apfelsaft / naturtrübe Apfelsaftschorle / Orangensaft

0,20l 2,50 €

Ananassaft / Kirschnektar / Johannisbeerenektar (schwarz)

0,40l 4,00 €

Bananennektar / Maracujanektar / Pfirsichnektar /

Grapefruitsaft / Tomatensaft / Rhabarbersaft

Hausgemachte Limonaden wie „Himbeer-Lemon“,

„Kaktus“ oder „Erdbeere“ bereiten wir Ihnen gern für 4,80 € das Glas zu.

Prosecco & Sekt

| | |
|--|--------------|
| <i>Prosecco Contarini (Frizzante, Italien)</i> | 0,10l 3,50 € |
| <i>Rotkäppchen Sekt (Trocken, Deutschland)</i> | 0,10l 3,50 € |

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, trocken, halbtrocken oder lieblich</i> | 0,25 l 6,50 € |
|---|---------------|

Offene Weißweine

| | |
|--|---------------|
| <i>Gavi DOCG "Palas" Michele Chiarlo, Trentino - Italien 2018</i> | 0,10 l 4,20 € |
| <i>Lebendig & frisch, dank seiner ausgewogenen Säure überraschend harmonisch, schöne Blütennoten runden den Geschmack ab. Optimaler Begleiter zu frischen, knackigen Salaten, Fisch & Meerestieren sowie als Aperitif.</i> | 0,20 l 7,80 € |

| | |
|---|---------------|
| <i>Weißburgunder QbA - P.J. Valckenberg - Deutschland 2020</i> | 0,10 l 3,80 € |
| <i>Rheinessen, ein jugendlicher, unkomplizierter Vertreter seiner Gattung. Säurearm und angenehm würzig mit einer sehr dezenten Zitrusnote.</i> | 0,20 l 7,50 € |

| | |
|--|---------------|
| <i>Rheingau Riesling QbA - Weingut R. Weil - Deutschland 2021</i> | 0,10 l 4,20 € |
| <i>Geprägt von der Mineralität der Schieferböden ist der Riesling des Weingutes Robert Weil ein eleganter, fruchtbetonter Wein, der Komplexität und großes Spiel zeigt. Der Gutsriesling zeigt eine schöne Nase von Apfel, Pfirsich und Frühlingsblumen.</i> | 0,20 l 7,80 € |

Offene Roséweine

| | |
|---|---------------|
| <i>Chateau Chamteloup - Rose D´Anjou - Frankreich</i> | 0,10 l 3,80 € |
| <i>Mit herrlich samtigem Spiel roter Beeren, ist dieser Rosé ein hervorragender Aperitif, ein eleganter Begleiter zu Salaten.</i> | 0,20 l 7,50 € |

Offene Rotweine

| | |
|--|---------------|
| <i>Tempranillo Coronas - Miquel Torres - Spanien</i> | 0,10 l 3,80 € |
| <i>Ganz getreu der Rebsorte treffen hier Waldbeeren, Lakritz und feine Gewürznoten aufeinander. Ein Anklang von Eichenholz rundet dieses Erlebnis für die Nase ab. Sanft und rund präsentiert er sich am Gaumen.</i> | 0,20 l 7,50 € |

| | |
|---|---------------|
| <i>Chianti Barone Ricasoli, Toscana - Italien, DOCG</i> | 0,10 l 3,80 € |
| <i>Ricasoli ist eines der berühmtesten und das älteste italienische Weingut überhaupt – er besticht durch seinen klaren, würzigen und fruchtigen Geschmack und bestes Preis-Genuss-Verhältnis</i> | 0,20 l 7,50 € |

| | |
|--|---------------|
| <i>Primitivo Salento Lifili IGP - Salento - Italien 2019/2020</i> | 0,10 l 4,20 € |
| <i>mit einer seidigen Struktur, den feinen Röstaromen von Tabak, Lakritz und Vanille ist dieser Primitivo ein Hochgenuss für jede Gelegenheit. Wir empfehlen ihn zu unseren Wildgerichten.</i> | 0,20 l 7,80 € |

Über ausgesuchte Flaschenweine informieren Sie unsere Mitarbeiter gern.

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>Grappa Merlot di Nonino</i> | 41 Vol.% | 2 cl | 2,50 € |

Wirtshaus Spirituosen

| | | | |
|--------------------------------|----------|------|--------|
| <i>Kirsch</i> | 16 Vol.% | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Pfeffi</i> | 18 Vol.% | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Eierlikör</i> | 20 Vol.% | 2 cl | 1,80 € |
| <i>Badisches Obstwässerle</i> | 38 Vol.% | 2 cl | 2,00 € |
| <i>Enzian Münchner Kindl</i> | 38 Vol.% | 2 cl | 2,00 € |
| <i>Vogelbeerlikör</i> | 32 Vol.% | 2 cl | 2,00 € |
| <i>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>Malteserkreuz Aquavit</i> | 40 Vol.% | 2 cl | 2,50 € |
| <i>Kümmerling</i> | 35 Vol.% | 2 cl | 2,00 € |
| <i>Wilthener Feiner Alter</i> | 36 Vol.% | 2 cl | 2,00 € |
| <i>Blutwurz – Kräuterlikör</i> | 48 Vol.% | 2 cl | 2,00 € |
| <i>Jägermeister</i> | 35 Vol.% | 2 cl | 2,20 € |

Edelbrände & Whiskys

| | | | |
|--|------------|------|--------|
| <i>Scheibel Premium Brand – Williams</i> | 40 Vol.% | 2 cl | 2,50 € |
| <i>Scheibel Altes Pflümli</i> | 43 Vol.% | 2 cl | 2,75 € |
| <i>Scheibel Moor-Birne</i> | 43 Vol.% | 2 cl | 2,75 € |
| <i>Talisker 10 Jahre – Isle of Skye</i> | 45,8 Vol.% | 2 cl | 3,80 € |
| <i>Caol Ila – Moch – Islay</i> | 43 Vol. % | 2 cl | 3,80 € |
| <i>Bunnahabhain 12 Jahre – Islay</i> | 43 Vol. % | 2 cl | 3,80 € |

...viele weitere Spirituosen Sortimente finden Sie in der separaten Digestif-Karte bzw. direkt an unserer Theke. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gern!