

*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 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 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*

---

*Unsere Aperitifs*

**Aperol Spritz / 6,00 €**

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

**Black Hugo / 6,00 €**

*(Johannisbeere / Holundersirup / Prosecco)*

**Lillet Wild Berry / 6,00 €**

*(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)*

[www.parkschaenke.com](http://www.parkschaenke.com)



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

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

**Cremesüppchen vom Spargel / 6,90 €**

mit Spargelstücken und kandierten Erdbeeren

**Suppe von der Strauchtomate / 6,80 €**

mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Pesto-Sahne

## Vorspeisen

**Praline vom Räucherlachs / 6,90 €**

mit Zucchini-Jogurt-Salat und Brotchips

**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 Frühlingsalat / 14,50 €**

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

**unser Frühlingsalat als Beilage mit gegrillter Hähnchenbrust / 17,80 €**

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

## Fisch

**Mai-Scholle / 18,20 €**

mit Speck und Zwiebeln gebraten dazu Kartoffelpüree

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



# Unsere Empfehlung zur Spargelzeit

## **Cremesüppchen vom Spargel**

mit Spargelstücken und kandierten Erdbeeren

**6,90 €**

## **Spargel - Gratin**

mit Hollandaise und Käse gratinierte Spargel-Schinkenröllchen  
auf einem Kartoffelbett

**17,60 €**

## **Gebratenes Lachsfilet**

auf einem Risotto mit Zweierlei Spargel, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln

**21,80 €**

## **Rumpsteak vom Weiderind**

ca. 300 Gramm medium gegrillt

mit geschwenkten Grünen Spargel, Sauce Hollandaise  
und Kartoffelspalten mit Kräuter-Dip

**28,50 €**

## **Klassiker mit Spargel**

Jeweils ca. 250 Gramm bester Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise  
oder gebräunter Butter, Petersilienkartoffeln und

...einem Schnitzel vom Schweinerücken

**18,50 €**

...gepökelter Rinderzunge

**18,50 €**

## **Für den großen Spargelappetit**

Ca. 400 Gramm bester Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise oder  
gebräunter Butter und Petersilienkartoffeln

**18,90 €**

## **Oder ganz individuell**

zusätzlich zu Ihrem Lieblingsgericht – eine Portion Spargel

mit Sauce Hollandaise oder gebräunter Butter

**6,50 €**

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

### **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.

## 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

## 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 €**

Ihre Favoriten aus Vanille, Erdbeere, Schoko, Mango, Walnuss oder Zitrone, nett garniert

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie einer separaten Karte.

## 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 / Eisschokolade mit Vanille- & Schokoladeneis je 5,00 €**

## 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

**Hausmacher Sülze / 11,80 €**

mit Essiggurke, Kräutern und Zwiebeln, serviert mit Remouladensoße 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 / 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

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

0,5l 4,50 €

### Paulaner Weißbier Kristallklar

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

0,5l 4,50 €

### Paulaner Zwickl

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.

0,4l 4,50 €



## 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 Light

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 €

### Bananenektar / 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 &amp; frisch, dank seiner ausgewogenen Säure überraschend harmonisch, schöne Blütennoten runden den Geschmack ab. Optimaler Begleiter zu frischen, knackigen Salaten, Fisch &amp; 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>Rheinhessen, 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!