

# Tee Spezialitäten

<b>284</b>	<b>EIN KÄNNCHEN HAUSTEE (CHAI)</b> Dieser Tee fasziniert durch die Zusammensetzung unserer indischen Gewürzmischung	<b>€ 4,90</b>
<b>285</b>	<b>ROTBUSCH TRAUMGARTEN</b> Eigenschaften: Fruchtig - nicht anregend. Korinthen, Rosenblätter, Papaya, Ananas, Erdbeeren, Himbeeren, natürliches Aroma, Rotbusch	<b>€ 4,50</b>
<b>286</b>	<b>TULSI – MISCHUNG</b> Eigenschaften: würzig und frisch - nicht anregend. Lemongras, Süßholz, Ingwer, Zitrone, Rotbusch, Tulsi (indischer Basilikum), Minze, rosa Pfeffer, Sonnenblumen	<b>€ 4,50</b>
<b>287</b>	<b>EARL GREY (AROMATISIERTER SCHWARZER TEE)</b> Darjeeling TGfOP Autumn zarter Tee, mit dezentem Aroma der Bergamotte	<b>€ 4,50</b>
<b>288</b>	<b>CEYLON (ORANGE PEKOE)</b> Ein kräftiger aber nicht nachbitternder Schwarztee - dunkel in der Tasse	<b>€ 4,50</b>
<b>289</b>	<b>JASMIN GOLD (AROMATISIERTER GRÜNER TEE)</b> Aus China, Sommer frisch gepflückte Jasminblüten verfeinern diesen sanften China Tee, eine vollendete Harmonie Zutaten: Grüner Tee, Jasminblüten	<b>€ 4,50</b>

# Kaffee

<b>261</b>	<b>TASSE KAFFEE</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>262</b>	<b>ESPRESSO</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>263</b>	<b>CAPPUCCINO (MIT MILCHSCHAUM)</b>	<b>€ 3,10</b>
<b>264</b>	<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>€ 3,20</b>

DIE ZUBEREITUNG ERLESENER TEES KANN IN UNSERER HEKTISCHEN ZEIT ZUR KLEINEN ZEREMONIE  
WERDEN UND DEN STRESS VERGESSEN LASSEN.

# Alkoholfreie Getränke

197	STILLES WASSER	0,25 l	€ 2,70
200	TAFELWASSER	0,20 l	€ 2,50
201	TAFELWASSER	0,40 l	€ 3,30
202	MINERALWASSER (Bad Camberger Flasche)	0,75 l	€ 5,40
203	SPEZI*/**, COLA*/**	0,20 l	€ 2,80
204	SPEZI*/**, COLA*/**	0,40 l	€ 3,50
205	SAFT (MANGO, LYCHEE, GUAVA)	0,25 l	€ 2,90
206	SCHORLE (MANGO, LYCHEE, GUAVA)	0,40 l	€ 3,90
207	SCHORLE (Apfel, Johannisbeer, Orange, Maracuja)	0,40 l	€ 3,70
208	SAFT (Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeer)	0,25 l	€ 2,70
209	TONIC WATER***	0,20 l	€ 3,30
	BITTER LEMON***	0,20 l	€ 3,30
	GINGER ALE*	0,20 l	€ 3,30

# Biere

210	HELLES VOM FASS	0,50 l	€ 3,50
211	PILS VOM FASS	0,30 l	€ 3,10
212	RADLER	0,50 l	€ 3,50
213	WEIßBIER VOM FASS	0,50 l	€ 3,70
214	WEIßBIER DUNKEL	0,50 l	€ 3,70
215	LEICHTES WEIßBIER	0,50 l	€ 3,70
216	DUNKLES BIER	0,50 l	€ 3,70
217	ALKOHOLFREIES WEIßBIER ODER HELLES	0,50 l	€ 3,50
218	INDISCHES BIER*	0,33 l	€ 3,50

# Prosecco und Champagner

256	PROSECCO PICCOLO	0,20 l	€ 8,90
257	PROSECCO	0,75 l	€ 29,90
258	MOËT & CHANDON BRUT	0,20 l	€ 20,90
259	MOËT & CHANDON BRUT	0,75 l	€ 89,90

# Indische Getränke

265	CHAI, INDISCHER TEE	TASSE	€ 2,90
266	MANGO LASSI	0,25 l	€ 3,20
267	MANGO MILCHSHAKE	0,25 l	€ 4,90
268	LASSI (Süß, Salzig oder mit Pfefferminz)	0,25 l	€ 3,20
269	COCONUT LASSI	0,25 l	€ 3,20
270	MARACUJA LASSI	0,25 l	€ 3,20

# Liköre & Schnäpse

271	FERNET BRANCA	2 cl	€ 2,90
272	RAMAZOTTI / AVERNA	2 cl	€ 2,90
273	OBSTLER	2 cl	€ 2,90
274	WILLIAMSBIERNE	2 cl	€ 2,90
275	WODKA	2 cl	€ 2,90
276	GRAPPA	2 cl	€ 2,90
277	REMY MARTIN VS	2 cl	€ 2,90
278	METAXA*****	2 cl	€ 2,90
279	RUM AUS INDIEN	2 cl	€ 3,90
280	SCOTCH WHISKY	2 cl	€ 4,90
281	MANGO SCHNAPS	2 cl	€ 3,50

# Rotweine

<b>MALBEC</b>	0,20 l	€ 5,50
<i>Argentinien, Mendoza</i>	0,75 l	€ 19,50
<i>passt gut zu würzigem Hühnchen und Ente</i>		
Bodegas Trapiche		
- trocken, kräftiges Purpurrot, fruchtig, mit einem Hauch von Beerenfrüchten, runde Tannine, bekömmlich		
<b>NERO D'AVOLA IGT</b>	0,20 l	€ 5,50
<i>Italien, Sizilien</i>	0,75 l	€ 15,50
<i>Perfekt zu gegrilltem, kräftigem Fisch und Thalís</i>		
Antonello Cassara		
- trocken, vollmundig und kraftvoll im Körper, intensives Bukett		
- nach Früchten und Beeren, am Gaumen rund & samtig		
<b>MONTEPULCIANO DOC</b>	0,20 l	€ 4,50
<i>Italien, Abruzzen</i>	0,75 l	€ 13,90
<i>passt zu Thalís, Biryani und kräftigen Curries</i>		
Rocca Ventosa, Cantina Tollo, Tollo		
- trocken, rubinrot, fruchtig, mild, angenehm,		
- Anklänge von roten Beeren, leicht, zart, leichte Tannine im Abgang		
<b>SHIRAZ</b>	0,20 l	€ 5,50
<i>Australien, New South Wales</i>	0,75 l	€ 18,50
<i>Perfekte Harmonie mit Lamm und sehr scharfen Gerichten</i>		
De Bortoli		
- interessante Gewürze, Schokolade und Beerenaromen,		
- komplexe Aromen reifer dunkler Früchte sowie mocca,		
- Zedernholz, gute Struktur		
<b>MERLOT DOC</b>	0,20 l	€ 4,50
<i>Chile, Colchagua Calley</i>	0,75 l	€ 15,50
<i>passt zu Rind und Lamm und scharfen Gerichten</i>		
De Gras, von Mont Gras		
- geschmeidig, saftig, vollmundig, Waldbeerenduft		

# Schorle

<b>ROTWEINSCHORLE</b>	0,30 l	€ 3,90
<b>WEIßWEINSCHORLE</b>	0,30 l	€ 3,90



# Weissweine

<b>GRÜNER VELTLINER QBA</b>	0,20 l	€ 4,50
<i>Österreich, Weinviertel</i>	0,75 l	€ 13,90
<i>passt zu leichten Vorspeisen, Salaten, Fischgerichten</i>		
Weingut Hugl		
- hellgelb, in der Nase spiegelt sich die Veltlinertraube wieder,		
- saftiger Geschmack mit feinem Pfeffer		
<b>LUGANA DOP</b>	0,20 l	€ 5,50
<i>Italien, Lombardei</i>	0,75 l	€ 18,50
<i>leichte Gerichte, Hühnchen, vegetarische Gerichte, Fisch</i>		
Visconti SRL, Desenzano del Garda		
- trocken, hell, intensives Bukett nach Gräsern und grünen Äpfeln,		
- zart, fruchtig, mit Anklang von Wiesenblumen		
<b>CHARDONNAY</b>	0,20 l	€ 4,90
<i>Australien, New South Wales</i>	0,75 l	€ 16,50
<i>passt zu kräftigen und würzigen Speisen</i>		
De Bortoli		
- aromen tropischer Früchte, vor allem Lychee und Passionsfrucht		
- gepaart mit zarter Vanille		
<b>RIESLING QBA</b>	0,20 l	€ 4,50
<i>Deutschland, Pfalz</i>	0,75 l	€ 14,50
<i>optimaler Begleiter für Fisch und Tandoori – Spezialitäten</i>		
WG Vier Jahreszeiten		
- trocken, frisch, feine Zitrus- und exotische Fruchtnoten		
<b>WEISSBURGUNDER QW</b>	0,20 l	€ 4,50
<i>Österreich, Burgenland</i>	0,75 l	€ 15,50
<i>passt zu Vorspeisen und nicht zu scharfen Gerichten</i>		
Weingut Salzl		
- trocken, goldgelb, leicht süßlich, fruchtig und frisch		

# Roseweine

<b>FRANZÖSISCHER LANDWEIN</b>	0,20 l	€ 4,90
<i>Frankreich</i>		
<i>passt fast zu allen Speisen</i>		
- trocken, leicht, frisch, ein Wein wie ein Cameleon		
<b>SHIRAZ ROSÉ</b>	0,75 l	€ 18,90
<i>Südafrika, Western Cape</i>		
<i>passt zu würzigem Geflügel und kräftigem Fisch</i>		
Simonsvlei		
- jugendlich frisch und fruchtig		
- subtile fruchtsüße, elegant, gefällig		

*Wein ist ein Regen für den Seelen-Garten.  
- Rumi*