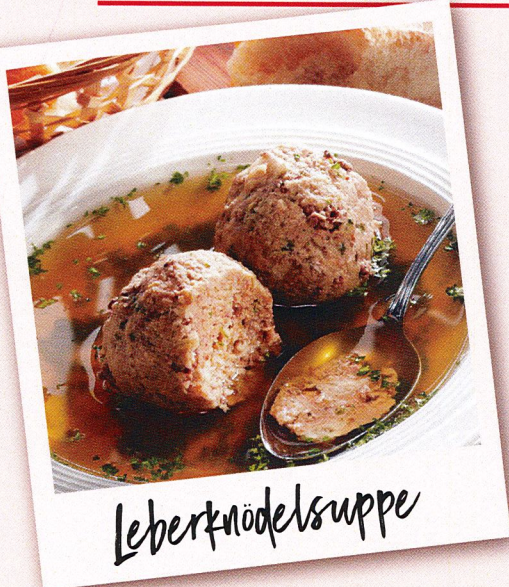

BAYRISCHE SUPPEN

BAVARIAN SOUPS

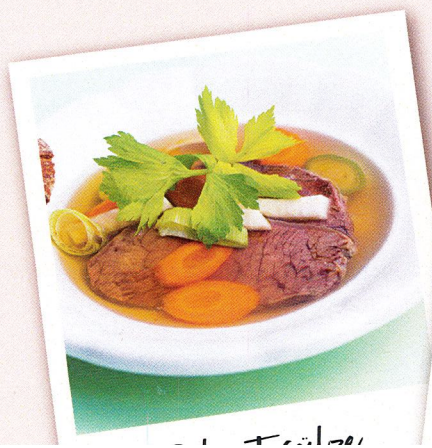


- 10 KLARE BOUILLON VOM TAFELSPITZ** € 4,80
MIT PFANNKUCHENSTREIFEN
*CLEAR BOUILLON FROM THE BOILED
FILLET WITH PANCAKE STRIPS*
- 11 KLARE BOUILLON VOM TAFELSPITZ** € 5,20
MIT LEBERKNÖDEL
CLEAR BOUILLON WITH LIVERDUMPLING
- 12 ALLGÄUER FESTTAGSUPPE** € 6,80
mit Flädle, Leberknödel, Markklößchen
und frischen Kräutern
ALLGÄU FESTIVE SOUP
*with pancake strips, liverdumplings,
marrowballs and fresh herbs*
- 13 KARTOFFELRAHMSUPPE** € 5,20
„BÄUERLICHE ART“
mit Wurstscheiben und gebratenen Speckwürfel
POTATO CREAM SOUP
with sausage slices and fried bacon cubes

VORSPEISEN

STARTERS

- 23 HAUSGEMACHTE TAFELSPITZSÜLZE** € 13,80
mit Weinessig-Öl und Bratkartoffeln
HOMEMADE BOILED BEEF
with wine vinegar oil and fried potatoes
- 24 GRAVED RÄUCHERLACHS** € 17,80
mit Apfelmeerrettich und Reibedatschi
GRAVED SMOKED SALMON
with apple horseradish and grilled dachshi
- 25 ROASTBEEF IN HONIG-SENFKRUSTE** € 18,80
Rosa gebraten mit Remouladensauce und Kartoffeltaler
ROAST BEEF FRIED IN THE HONEY-MUSTARD
crust pink with remoulade sauce and potato thaler



KNACKIGE SALATE CRISPY SALADS

- 30** **BAUERNSALAT** € 6,80
gemischter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Karotten, Oliven und
Zwiebeln
FARMER SALAD
mixed salad with tomatoes, cucumbers, carrots, olives and onions
- 31** **SALATPLATTE „LUDWIG’S“** € 13,80
große gemischte Salatplatte mit Thunfisch und Ei
SALAD DISH „LUDWIG’S“
big mixed salad with tuna and egg
- 32** **SALATPLATTE „SISSI“** € 14,80
große gemischte Salatplatte mit gegrillten Putenbruststreifen
SALAD DISH „SISSI“
big mixed salad with grilled turkeybreast
- 33** **SALATPLATTE „MOZART“** € 18,80
große gemischte Salatplatte mit einem Trio von kross gegrillten
Fischfilets mit Remouladesoße verfeinert
SALAD DISH „MOZART“
big mixed salad with an duet of grilled fishfilets and remoulade sauce
- 34** **SALATPLATTE „FALAFFEL“**  **VEGAN** € 15,80
Frittierte Mousse Bällchen von Kichererbsen auf verschiedene
Blattsalate angereichert mit frischen Tomaten und Gurken
SALAD BOWL „FALAFFEL“
*Fried balls of scickpeas on mixed salad enriched with fresh
tomatoes und cucumbers*
- 35** **SALATPLATTE „RICHARD WAGNER“** € 17,80
große gemischte Salatplatte mit gegrillten Medaillons vom Schwein
und sautierten Champignons
SALAD DISH „RICHARD WAGNER“
big mixed salad with grilled porkmedaillions and mushrooms



KINDERGERICHTE (BIS 12 JAHRE) FOR THE KIDS (UNTIL 12 YEARS)

- | | | |
|----|---|--------|
| 20 | TOM & JERRY
Chicken Nuggets mit Pommes frites
<i>CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES</i> | € 6,80 |
| 21 | WICKY
Fischstäbchen mit Pommes frites
<i>FISH FINGERS WITH FRENCH FRIES</i> | € 6,80 |
-

VEGETARISCH & VEGAN VEGETARIAN & VEGAN

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE
mit würzigem Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und einem kleinen Salat
<i>HOMEMADE CHEESENOODLES</i>
<i>with bavarian cheese roasted onions and a small salad</i> | € 14,80 |
| 41 | BIO FRISCHE RAVIOLI  VEGAN 
mit einer Shiitake-Pilz Füllung in einer hausgemachten Tomatensoße
verfeinert mit frischen Kräutern
<i>BIO FRESH RAVIOLI</i>
<i>with a Shiitake mushroom filling in a homemade tomato sauce refined with fresh herbs</i> | € 14,80 |
| 44 | KARTOFFELTASCHEN
mit Frischkäse – Kräuterfüllung in Champignonrahmsoße
an einem Salatbuquette
<i>POTATOPOCKETS</i>
<i>filled with herbagecream – cheese, mushroom sauce on a salad bouquet</i> | € 14,80 |



Frische Ravioli



Käsespätzle

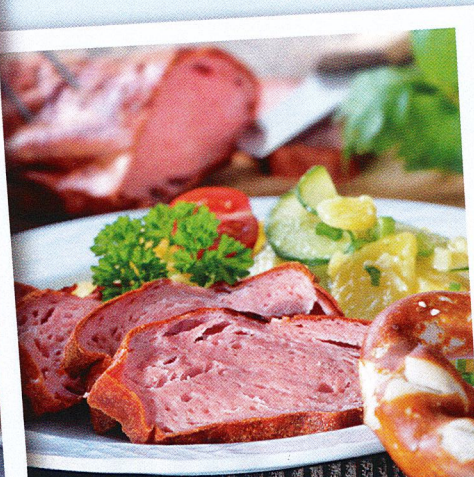
BAYRISCHE KLASSIKER

BAVARIAN CLASSICS

- 43** **8 „NÜRNBERGER“ SCHWEINSBRATWÜRST`L** € 13,80
auf Sauerkraut mit frischem Bauernbrot
8 PIECES OF FRIED SAUSAGES
from pork with cabbage and fresh bread
- 44** **RIESEN CURRYWURST XXL** € 13,80
mit Pommes Frites
BIG SAUSAGE XXL
With curry sauce and french fries
- 45** **ALLGÄUER KRAUT-SCHUPFNUDELN** € 13,80
Mit Speck und Sauerkraut
BAVARIAN FINGER SHAPED NOODELS
with bacon and cabbage
- 46** **SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN** € 14,80
mit Speck, Zwiebeln, Ei an einem Salatbuquette
ROASTED PASTA SQUARES
With bacon, onions, egg on a salad buquette
- 47** **GRILLTER LEBERKÄSE AUF „BAYRISCHE ART“** € 15,80
mit Bratkartoffeln, Speiegelei und Dunkelbiersoße
GRILLED MEAT LOAF „BAVARIAN STYLE“
With roasted potatoes, fried egg and darkbeersauce
- 48** **WÜRSTCHENPFANNE** € 16,80
verschiedene Grillwürstchen auf Bratkartoffeln
SAUSAGE PAN
different BBQ Sausages on roasted potatoes



Bratwurst



Leberkäse



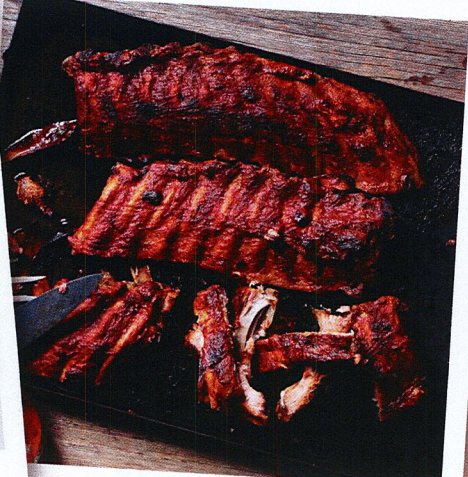
Schupfnudeln

HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

- 100 TAFELSPITZ VON ALLGÄUER WEIDE RIND** € 18,80
mit Meerrettichsoße, Rahmspinat und Dampfkartoffeln
BOILED FILLET FROM THE „ALLGAUER“ PASTURE
with scraped horseradish sauce, creamed spinach and steamed potatoes
- 101 SAUERBRATEN VON ALLGÄUER RIND** € 18,80
mit Rosinen, Apfelrotkraut und Semmel-Kartoffelknödel
SOUR ROAST FROM THE „ALLGAUER“ BEEF
with rasins, apple red cabbage and bread-potato dumplings
- 102 FRISCHER SCHWEINEBRATEN** € 17,80
mit Blaukraut und Kartoffelknödel
ROASTED PORK
with red cabbage and potato dumpling
- 103 LUDWIG'S ROLLBRATEN** € 18,80
mit Speck und Röstzwiebeln gefüllt dazu Krautsalat und Kartoffel-Semmelknödel
LUDWIG'S ROLL ROAST FROM PORK
filled with bacon and roasted onions, coleslaw and potato-bred dumpling
- 104 ALLGÄUER BAUERNSPANFERKEL** € 18,80
kross gebraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffel-Semmelknödel
„ALLGÄUER“ ROAST SUCKLING PORK MEAT
with bavarian cabbage and potato-bread dumpling
- 106 „HOLZFÄLLERSTEAK“** € 18,80
feingewürzten Schweinenackensteak mit Bratkartoffel, Röstzwiebeln, Speckscheibe und Dunkelbiersoße
LUMBERJACK STEAK
Pork steak with roasted potatoes, roasted onions and dark beer sauce
- 107 SPARE-RIBS** € 18,80
mit hausgemachte Marinade und Folienkartoffel
SPARE-RIBS
with homemade spicy loins marinade and baked potato



Sauerbraten

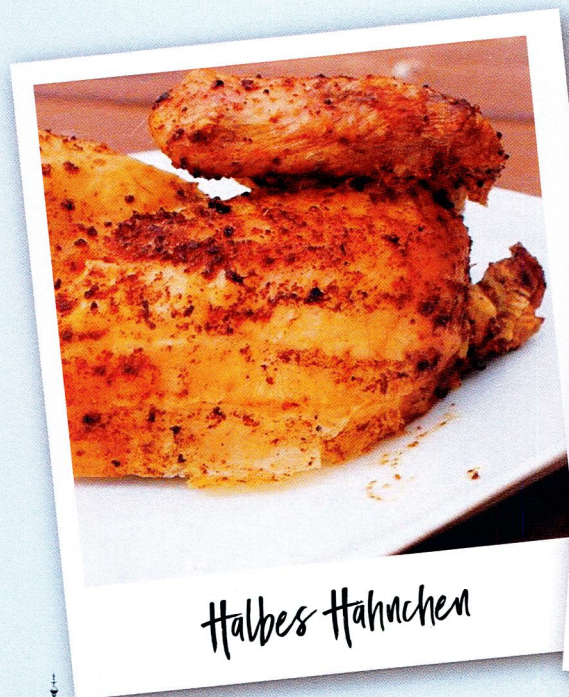


Spareribs



Schweinebraten

- 105 GANZE SCHWEINEHAXE** € 17,80
 mit Sauerkraut und handgedrehten Semmelknödel
WHOLE PORK KNUCKLE
 with cabbage and hand-made bread dumplings
- 108 KNUSPRIGES HALBES HÄHNCHEN** € 15,90
 mariniert nach „Art des Hauses“ dazu Folienkartoffeln mit
 Quark-Sauerrahm Dip
CRISPY HALF CHICKEN
 marinated in the style of the house with baked potato and curd-sour cream dip
- 109 BAYRISCHE BAUERNENTE** € 20,90
 mit Apfelrotkraut, 2 Stück Kartoffelknödel und Brösel Butter
BAVARIAN FARM DUCK
 with apple red cabbage, 2 pieces of potato dumplings and crumble butter
- 116 LUDWIG'S SCHMANKERLPLATTE** € 24,90
 Schweinehaxe, Spanferkel, Bauernente, knuspriges Hähnchen,
 Spareribs auf Apfelrotkraut-Sauerkraut und Kartoffel-Semmelknödel
LUDWIG'S DELICACY PLATTER
 pork knuckle, suckling pig, farm duck, crispy chicken, spare ribs on red apple
 sauerkraut and potato bread dumplings



- 22 LUDWIG'S BURGER (RINDERHACKSTEAK, 180 GRAMM)** € 13,80
 Mit krossem Speck, Zwiebel, Tomate, Gurke, Hausdip, Pommes Frites
LUDWIG'S BURGER (MINCED BEEF, 180 GRAMMS)
with Bacon, onions, tomato, cucumber, house dip and french fries
- 110 „ALLGÄUER“ FILETPFANNE VON SCHWEIN** € 19,90
 auf Käsespätzle mit Champignonrahmsauce und Röstzwiebel
„ALLGÄUER“ FILLET PAN FROM PORK
on cheese noodles with mushroom cream sauce and roasted onions
- 111 GEGRILLTES ENTRECOTE VON RIND** € 24,90
 dazu Folienkartoffel mit Quark-Sauerrahm Dip und Kräuterbutter
GRILLED ENTRECOTE OF BEEF
with baked potato, curd-sour cream dip and herb butter
- 112 FÜSSENER ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER RINDERLENDE** € 24,90
 auf Käsespätzle mit Röstzwiebel und Dunkelbiersauce
FÜSSEN'S ONION'S ROAST BEEF
from the sirloin on bavarian cheese noodles, with roasted onions and darkbeer sauce
- 113 RUMPSTEAK VON DER ALLGÄUER WEIDE RINDERLENDE** € 24,90
 mit geschabten Meerrettich dazu frisches Gemüse und Bratkartoffel
RUMPSTEAK FROM THE „ALLGÄUER“ PASTURE BEEF SIRLOIN
with scraped horseradish, fresh vegetables and fried potatoes
- 114 PFEFFERSTEAK VON DER ALLGÄUER WEIDE RINDELLENDE** € 24,90
 in einer Pfeffer-Cognac Sauce mit Kartoffeltaler
PEPPERSTEAK FROM THE „ALLGÄUER“ PASTURE BEEF SIRLOIN
in a pepper-cognac sauce with potato thaler
- 115 GRILLPLATTE LUDWIG'S** € 26,80
 mit Medaillons von Schwein, Pute und Rindelende dazu Grillwürstle,
 Speckscheibe, Kräuterbutter, Pommes und Grilltomate
LUDWIG'S MIXED GRILLPLATE
with medaillons from pork, turkey, beef and fried sausages, bacon, herb butter, french fries and grilled tomato



Steak



Grillplatte



SCHNITZELGERICHTE

ESCALOPE DISHES

- | | | |
|------------|--|---------|
| 120 | <p>SCHNITZELPLATTE „WIENER ART“ VON DER PUTE
 Paniertes Schnitzel mit Pommes frites
 ESCALOPEPLATE „VIENNA STYLE“ FROM TURKEY
 <i>breaded escalope with french fries</i></p> | € 17,90 |
| 121 | <p>SCHNITZELPLATTE „WIENER ART“ VOM SCHWEIN
 Paniertes Schnitzel von der Lende mit Pommes Frites
 ESCALOPEPLATE „VIENNA STYLE“ FROM PORK
 <i>breaded escalope with french fries</i></p> | € 17,90 |
| 122 | <p>CORDON BLEU
 Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Panade, dazu Pommes frites
 CORDON BLEU
 <i>Escalope from pork filled with ham,cheese,breaded and served with french fries</i></p> | € 18,90 |
| 123 | <p>SCHNITZEL „JÄGER ART“
 Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce und Spätzle
 ESCALOPE „JÄGER ART“
 <i>Pork steak with mushroom sauce and Bavarian noodles</i></p> | € 17,90 |
| 124 | <p>ALMSCHNITZEL
 Gegrilltes Schweinerückensteak mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Röstinchen
 ESCALOPE „ALP STYLE“
 <i>Grilled pork steak with melted cheese and tomatoes, served with swiss potatoes</i></p> | € 18,90 |
| 125 | <p>LUDWIG'S LIEBLINGSSCHNITZEL
 Schweinerückensteak in fruchtig-pikanter Soße mit Bratkartoffel und Spiegelei
 ESCALOPE „LUDWIG'S STYLE“
 <i>Grilled pork steak in a fruity-spicy sauce with roasted potatos and fried egg</i></p> | €18,90 |
| 126 | <p>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSOBERSCHALE
 Paniertes Schnitzel von Kalb mit Pommes frites und Salat
 „WIENER“ ESCALOPE FROM THE TOP OF THE VEAL
 <i>Breaded escalope from veal with french fries and salad</i></p> | € 23,90 |



FISCHGERICHTE FISH DISHES

- 130 SEELACHS** € 14,80
in der Panade gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladensoße
COALFISH FILET
baked in breadcrumbs with potato salad and remoulade sauce
- 131 MATJESFILET „HAUSFRAUENART“** € 15,80
mit Petersilienkartoffel an einen Salat buguette
COMBHERRING FILET „HAUSEWIFE ART“
with parsley potatoes on a salad buguette
- 132 ROTBARSCH** € 18,80
in der Kräuter-Ei hülle gebraten mit Spinat und Salzkartoffeln
REDFISH FILET
fried in a herb-egg shell with spinach and boiled potatoes
- 133 ZANDERFILET** € 21,80
in Butter gebraten auf frischem Gemüse und Dampfkartoffeln
PIKE PERCH FILET
fried in butter on fresh vegetables and steamed potatoes
- 134 TRANCHE VOM GEGRILLTEN LACHSFILET** € 21,80
auf Rahmspinat und Butterkartoffeln dazu soße Bearnaise
TRANCHE FROM GRILLED SALMON FILET
on creamed spinach and butter potatoes with bearnaise sauce
- 135 FORELLE „MÜLLERIN ART“** € 18,90
auf Buttergemüse mit Salzkartoffeln und Mandelbutter
TROUT MEUNIÈRE
on buttered vegetables boiled potatoes and almondbutter
- 136 FISCHPLATTE „SCHWANENSEE“** € 26,80
von Lachs, Zander, Rotbarsch und Scampi vom Grill, mit
gebratenem Gemüse und Dampfkartoffeln dazu Soße Bearnaise
FISH PLATE „SWAN LAKE“
*mixed with salmon, pike perch, red fish filet and grilled scampi, served with
fried vegetables, steamed potatoes and bearnaise sauce*



Forelle „Müllerin“



Zanderfilet

BROTZEITEN LIGHT MEAL

- 140 1 PAAR MÜNCHNER WEISSWÜRST** € 8,80
mit ofenfrischer Brezel und süßem Senf
1 PAIR VEAL SAUSAGE
with oven fresh pretzel and sweet mustard
- 141 2 NOCKERL OBAZDA** € 8,80
Bayrische Käsespezialität mit Zwiebeln und Bauernbrot
SAVOURY BAVARIAN
Traditional Bavarian cheese delicacy with onions and farmer's bread
- 142 BAYRISCHER WURSTSALAT** € 12,80
mit Essiggurken, Zwiebeln und frischem Bauernbrot
BAVARIAN SAUSAGE SALAD
with pickled cucumbers onions, butter and fresh bread
- 143 SCHWEIZER WURSTSALAT** € 13,50
mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebel und frischem Bauernbrot
SWISS SAUSAGE SALAD
with cheese, pickled cucumber, onions, butter and fresh bread
- 144 FÜSSENER KÄSEPLATTE** € 13,80
verschiedene Käsesorten, reich garniert dazu Butter und frisches Bauernbrot
FÜSSEN'S CHEESEPLATE
several mixed cheese - species with butter and fresh farmer's bread
- 145 „LUDWIGS“ BROTZEITPLATTE** € 16,80
verschiedene Wurst-, Schinken- und Käsesorten, reich garniert mit Butter und Frischem Bauernbrot
„LUDWIGS“ LIGHT MEAL PLATE
species of sausage, ham and cheese with butter and fresh farmer's bread



Obatzda



Weisswurst

Servus!



DESSERT SPEZIALITÄTEN

DESSERT SPECIALITIES

- 150** **MARILLENKNÖDEL** € 6,80
mit Vanillesoße und Zimtzucker
APRICOT DUMPLINGS
with vanillasauce and cinnamon sugar
- 151** **WIENER APFELSTRUDEL** € 6,20
mit Schlagsahne, Vanilleeis oder Vanillesoße
ORIGINAL APPLE STRUDEL
with whipped cream, vanilla icecream or vanillasauce
- 152** **HEISSE APFELKÜCHLE** € 6,80
mit Vanillesoße und Zimtzucker
HOT FRIED APPLE RINGS
with vanillasauce and cinnamon sugar
- 153** **GERMKNÖDEL VON DER WIESN** € 7,20
mit Mohnbutter oder Vanillesoße
YEAST DUMPLING
with poppy butter or vanillasauce
- 154** **MOUSSE** € 8,80
von der weißen Schokolade und dunklen Schokolade garniert mit
frischen Früchten
MOUSSE
from white and dark chocolate, topped with fresh fruit
- 155** **GLASIERTER KAISERSCHMARR'N** € 12,80
Hausgemacht mit Rum-Rosinen, Mandeln und Apfelmus
KAISERSCHMARR'N
homemade with rum soaked raisins, almonds and apple puree



Germknödel



Kaiserschmarr'n

GETRÄNKE

DRINKS

BIERE

300	TEUTSCH PILS	0,3l	€ 4,40
301	URTYP EXPORT KLEIN	0,3l	€ 3,70
302	URTYP EXPORT GROSS	0,5l	€ 4,50
303	URBAYRISCH DUNKEL	0,5l	€ 4,50
304	HEFEWEIZEN	0,5l	€ 4,50
305	ALT KEMPTNER WEISSE	0,5l	€ 4,50
306	FÜRSTABT KRISTALLKLAR	0,5l	€ 4,50
307	FÜRSTABT HEFEWEIZEN LEICHT	0,5l	€ 4,50

BIER MISCHGETRÄNK

310	MOHREN (COLA-WEIZEN)*/**	0,5l	€ 4,50
311	RADLER (ZITRONENLIMO-BIER) KLEIN	0,3l	€ 3,70
312	RADLER (ZITRONENLIMO-BIER) GROSS	0,5l	€ 4,40
313	RUSS (ZITRONENLIMO-WEIZEN)	0,5l	€ 4,50

BIER ALKOHOLFREI

320	PAULANER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	€ 4,50
321	CLAUSTHALER „CLASSIC“ ALKOHOLFREI	0,5l	€ 4,50
322	KARAMALZ	0,33l	€ 3,90

WASSER

330	SELTHERWASSER KLEIN	0,25l	€ 3,80
331	SELTHERWASSER GROSS	0,5l	€ 5,20
332	SELTHERWASSER FLASCHE	0,7l	€ 7,20
333	TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE	0,5l	€ 4,40
334	EVIAN WASSER OHNE KOHLENSÄURE	0,5l	€ 5,20

SOFT DRINKS

340	COCA COLA KLEIN*/**	0,3l	€ 3,90
341	COCA COLA GROSS*/**	0,4l	€ 4,20
342	FANTA ORANGE KLEIN	0,3l	€ 3,90
343	FANTA ORANGE GROSS	0,4l	€ 4,20
344	COLA MIX/SPEZI*/**	0,4l	€ 4,20
345	ZITRONENLIMONADE KLEIN	0,3l	€ 3,90
346	ZITRONENLIMONADE GROSS	0,4l	€ 4,20
349	BITTER LEMON ***	0,2l	€ 3,90

SAFTSCHORLEN

350	ORANGENSAFTSCHORLE KLEIN	0,3l	€ 3,90
351	ORANGENSAFTSCHORLE GROSS	0,4l	€ 4,20
352	APFELSCHORLE KLEIN	0,3l	€ 3,90
353	APFELSCHORLE GROSS	0,4l	€ 4,20

OFFENE WEISSWEINE 0,25L

- | | | |
|-----|--|--------|
| 410 | RIVANER QBA
Rheinhessen
Trocken Fruchtiges Bukett nach Äpfeln, elegant und harmonisch mit feinen Muskataromen | € 7,20 |
| 411 | RIESLING QBA
Württemberg
Trocken, Spritziger Riesling mit feinfruchtigen Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten | € 7,20 |
| 412 | CHARDONNAY
Italien/Abruzzen
Trocken, Bouquet von exotischen Früchten und gelben Blüten, weich und harmonisch | € 7,40 |
| 413 | PINOT GRIGIO
Italien/Abruzzen
Trocken, Fruchtiges Bouquet mit Noten und Anklängen von Zitrus, angenehm Fruchtig | € 7,40 |
| 414 | MONTEPULCIANO ROSSO DOC
Italien/Abruzzen
Trocken, Fruchtiges Bouquet nach roten Johannisbeeren und Kirsche, frisch und fruchtig | € 7,40 |

OFFENE ROTWEINE 0,25L

- | | | |
|-----|--|--------|
| 420 | TROLLINGER QBA
Württemberg
Trocken, Fruchtiges Bouquet von Süßkirschen und Himbeeren, mit milder Säure | € 7,80 |
| 421 | DORNFELDER QBA
Franken
Trocken, Intensives Bouquet von Kirsche, Brombeere und Holunder | € 7,80 |
| 422 | MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Italien/Abruzzen
Trocken, Reiches Bouquet von roten Früchten und feinen Gewürznoten, kräftig | € 7,40 |
| 423 | MERLOT "TERRE DI CHIETI"
Italien/Abruzzen
Trocken, Fruchtiges Bouquet mit Noten von Kräuter und reifen Früchten, vollmundig & weich | € 7,40 |

FLASCHENWEINE WEISS 0,75L

- | | | |
|-----|---|---------|
| 430 | RIESLING "KLOSTERHOF" QBA
Trocken | € 28,90 |
| 431 | GRAUBURGUNDER SPÄTLESE GENIUS
Trocken | € 28,90 |

FLASCHENWEINE ROT 0,75L

- | | | |
|-----|---|---------|
| 440 | TROLLINGER "KLOSTERHOF" QBA
Trocken | € 25,90 |
| 441 | VOLKACHER RATSHERR "DOMINA" QBA
Trocken | € 27,90 |

SÄFTE UND NEKTARE

360	ORANGENSAFT	0,3l	€ 3,90
361	APFELSAFT	0,3l	€ 3,90
362	SAUERKIRSCHSAFT	0,3l	€ 3,90
363	JOHANNISBEERSAFT	0,3l	€ 3,90

APERITIF

370	GLAS PROSECCO MIT APEROL SPRIZZ & SODA	0,4l	€ 6,80
371	GLAS PROSECCO	0,1l	€ 4,60
372	GLAS PROSECCO MIT ORANGENSAFT	0,1l	€ 4,60
373	GLAS PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP & SODA	0,4l	€ 6,80
374	MARTINI BIANCO	4cl	€ 4,60
375	MARTINI ROSSO	4cl	€ 4,60
376	CAMPARI SODA	4cl	€ 6,80
377	CAMPARI ORANGE	4cl	€ 6,80

DIGESTIF

381	ASBACH URALT	2cl	€ 3,90
382	OBSTLER	2cl	€ 3,60
383	WILLIAMS BIRNE	2cl	€ 3,90
384	JÄGERMEISTER	2cl	€ 3,90
385	KIRSCHWASSER	2cl	€ 3,90
386	MARILLENSCHNAPS	2cl	€ 4,20
387	BAYRISCHER GEBIRGSENZIAN	2cl	€ 4,20
388	ALLGÄUER HEUSCHNAPS	2cl	€ 4,20

LONGDRINKS

390	BACARDI MIT COLA	4cl	€ 8,80
391	WHISKEY MIT COLA	4cl	€ 8,80
392	WODKA MIT LEMON	4cl	€ 8,80

SEKT

400	PROSECCO ZONIN	0,7l	€ 34,90
-----	----------------	------	---------

Sollten Sie Fragen zu den gängigen Zusatzstoffen und Allergenen haben, verlangen Sie bitte die Musterkarte.

*koffeinhaltig **mit Farbstoff ***Chininhaltig
*containing caffeine **with colouring agents ***containing quinine

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
All prices include VAT.