

# VORSPEISEN

---

<b>MOUSSE VON DER RÄUCHERFORELLE</b> (aus dem Altmühltal) auf Süßkartoffel-Rucola-Schnitte mit knackigem Salatsträuserl <sup>4,15,a,c,g,i,j</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> <sup>4,15,a,g,i,j</sup> auf karamellisierter Apfelscheibe mit Walnüssen, knackigem Salatsträuserl, Kürbiskernen und Wildpreiselbeeren, dazu frisches Baguette	<b>11,90 €</b>
<b>RAVIOLI MIT PILZFÜLLUNG</b> <sup>4,15,a,c,g,i,j</sup> im Butterpfand '1 geschwenkt mit Kürbisrahmsoße und frischen Lauchzwiebeln	<b>8,90 €</b>

# SUPPEN

---

<b>KRAFTBRÜHE VOM RINDERTAFELSPITZ</b> mit Pfannkuchenstreifen <sup>c,g,i</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>KRÄFTIGE RINDERBRÜHE</b> mit hausgemachten Leberspätzle <sup>c,g,i</sup>	<b>4,90 €</b>
<b>HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE</b> mit frischem Baguette <sup>a,i</sup>	<b>6,90 €</b>
<b>KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS (während der Kürbissaison)</b> mit steirischem Kernöl & Sahnetupferl <sup>a,i,g</sup>	<b>5,90 €</b>

# SALATE

---

<b>AUWALDSEE - SALATVARIATION</b> verschiedene Rohkost- und knackige Blattsalate der Saison mit Haus- oder Balsamicodressing <sup>i,j</sup>	<b>10,90 €</b>
<b>DAZU WAHLWEISE:</b>	
Rehrücken vom heimischen Wild – rosa gebraten	13,60 €
Putenstreifen vom Grill mit frischen Früchten	6,60 €
Ochsenfetzen vom bayerischen Jungbullen	9,60 €
Fetakäsewürfel & Oliven	5,60 €
Zanderfiletspitzen vom Grill <sup>a,d</sup>	8,60 €
zu allen Salaten servieren wir frisches Baguette	
<b>BEILAGENSALAT</b> <sup>i,j</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>BEILAGENÄNDERUNG</b>	<b>1,00 €</b>
<b>HINWEIS</b> <b>BRATKARTOFFEL IM TAUSCH</b>	<b>3,50 €</b>
zu einer anderen Beilage, berechnen wir mit einem Aufpreis von	

Die Verpackungsflut sorgt für ein riesiges Müllproblem.  
Darum möchten wir Sie um Ihr Verständnis bitten, dass wir das  
Verpackungsmaterial mit 1,00 € berechnen

# STEAKS

---

## BAYRISCH GUT FRISCH & REGIONAL

Wir verwenden ausschließlich regionales Fleisch. Das Fleisch kommt von Tieren aus dem bayerischen Oberland, die in einem natürlich gesunden Umfeld leben, mit hofeigenem Gras und Getreide gefüttert werden, um zu „Pracht-Stücken“ der Natur heranzuwachsen

Die Standardgarstufe bei den Rindersteaks ist „medium“. Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, geben Sie ihrer Servicekraft bei der Bestellung einen Hinweis.

<b>BIERKUTSCHERSTEAK AUS DER SCHWEINELENDE (250g)</b> mit gegrillten Tomatenscheiben, Röstzwiebeln, dazu Speckbratkartoffeln, Kräuterbutter und einem kleinen gemischter Salat <sup>2,10, a,g,i,j</sup>	<b>18,50 €</b>
<b>HOLZFÄLLERSTEAK VOM GRILL</b> mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Kräuterbutter, und einem kleinen gemischter Salat <sup>2,10, a,g,i,j</sup>	<b>16,90 €</b>
<b>PUTENSTEAK VOM GRILL (250g)</b> mit Rosmarinkartoffeln, knackigem Grillgemüse & Kräuterbutter <sup>g,i,j</sup>	<b>17,90 €</b>
<b>RINDERLENDENSTEAK VOM SIMMENTALER RIND (250g)</b> mit Kartoffelkroketten, knackigem Grillgemüse & Kräuterbutter <sup>a, g</sup>	<b>24,50 €</b>
<b>RINDERLENDENSTEAK VOM SIMMENTALER RIND (350g)</b> mit Kartoffelkroketten, knackigem Grillgemüse & Kräuterbutter <sup>a, g</sup>	<b>29,50 €</b>
<b>FÜR FLEISCHLIEBHABER!</b> <b>RINDERLENDENSTEAK VOM SIMMENTALER RIND (500g)</b> mit Kartoffelkroketten, knackigem Grillgemüse & Kräuterbutter <sup>a, g</sup>	<b>39,50 €</b>
<b>PFEFFERSTEAK AUS DER RINDERLENDE (250g)</b> mit Kartoffelkroketten, marktfrischem Gemüse & feiner Madeira-Pfefferrahmsoße <sup>a, g</sup>	<b>26,50 €</b>
<b>AUWALDSEE GRILLTELLER</b> zart gebratene Medaillons vom Rind, Pute & Schwein, Holzfällersteak, & knusprig gebratener Speck, dazu Pommes Frites, Kartoffelkroketten, knackiges Grillgemüse & Kräuterbutter <sup>2,10,a, g</sup>	<b>28,50 €</b>

Das Simmentaler Rind ist eine ursprüngliche Rinderrasse, die bereits im 18. Jahrhundert auf den Alpenwiesen des Simmental graste. Dank der kräftigen Kräuter, Gräser und Blumen ist das Simmentaler Beef würzig-herb und hat einen intensiven Geschmack. Von der Struktur her ist es etwas grobfaseriger und marmorierter als andere Fleischsorten. Das unterstreicht seinen unverwechselbaren und ursprünglichen Charakter.

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht  
ggf. mit Knochen vor dem Grillen

## VOM GRILL

---

**ZWIEBELROSTBRATEN VON DER RINDERLENDE (200g)- medium gebraten** **21,90 €**  
mit hausgemachten Eierspätzle, Kräuterbutter, frischen Röstzwiebeln a,c,g,i,j  
& kleinem gemischten Salat

**PUTENSCHNITZEL „PIZZAIOLA ART“** **17,90 €**  
Putenschnitzel vom Grill in hausgemachter Tomatensoße, Paprikastreifen  
und Mozzarella überbacken, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat g,i,j

**SCHWABENTELLER** **17,90 €**  
zart gebratene Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße  
mit hausgemachten Eierspätzle & frischem Marktgemüse a,c,g,i,j

**PUTENMEDAILLONS „HAWAII“ VOM GRILL** **17,90 €**  
Putenschnitzel vom Grill mit Ananasscheiben, Putenschinken und Käse überbacken  
dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat g,i,j

## FISCHSPEZIALITÄTEN

---

**REGENBOGENFORELLE „MÜLLERIN ART“ AUS DEM ALTMÜHLTAL** **19,50 €**  
mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter  
und kleinem gemischten Salat a,d,g

**ZANDERFILET AUF DER HAUT KNUSPRIG GEBRATEN** **18,50 €**  
auf Blumenkohlpuree mit glasierten Kirschtomaten  
& Zitronenspalten a,d,g

**SEELACHSFILET GEBACKEN** **16,90 €**  
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat & Sauce Remoulade a,c,d,g,i,j

**ROTBARSCHFILET IN EIHÜLLE** **17,90 €**  
im Butterpfand 1 gebraten mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat  
& Sauce Remoulade a,c,d,g,i,j

**LACHSSTEAK VOM GRILL** **19,80 €**  
mit frischem Marktgemüse, Petersilienkartoffeln  
& Sauce Hollandaise c,d,g,i,j

**TAGLIATELLE MIT GEGRILLTEN LACHSSTREIFEN** **16,50 €**  
in Knoblauch-Kräuterrahmsoße mit frischen Kirschtomaten,  
Lachsstreifen vom Grill und kleinem gemischten Salat c,d,g,i,j

## VOM HEIMISCHEN WILD

---

**ZARTES HIRSCHGULASCH** **18,50 €**  
mit hausgemachten Semmelknödeln,  
Blaukraut & Preiselbeerbirne a,c,g,i,j

**TAGLIATELLE IN REHRAGOUT** **19,50 €**  
mit Kirschtomaten und frischer Petersilie  
dazu ein kleiner gemischter Salat g,i,j

**JÄGERGLÜCK** **24,50 €**  
knackiges Salatsträuserl mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten der Saison  
dazu rosa gebratener Rehrücken  
& Hausdressing g,i,j



# KLASSIKER

---

<b>UNSER LIEBLINGSSCHNITZEL!</b> <b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> im Butterpfand'l gebacken, hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, Wildpreiselbeeren & Zitronenspalten a,c,g,i,j	<b>22,90 €</b>
<b>CORDON BLEU VOM SCHWEIN</b> mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat a,c,g,i,j	<b>17,90 €</b>
<b>OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN</b> in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und bayerischem Speckkrautsalat a,i,j	<b>14,90 €</b>
<b>TIROLER BAUERNGRÖST'L (Dienstag bis Freitag)</b> mit Bratenfleisch, Speck, Kartoffeln & einem Spiegelei, dazu ein Speckkrautsalat a,c,i,j	<b>13,90 €</b>
<b>MÜNCHENER SCHNITZEL</b> in würziger Meerrettich-Senf-Panade mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat a,c,g,i,j	<b>17,90 €</b>
<b>CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL VOM SCHWEIN</b> mit hausgemachten Eierspätzle und kleinem gemischten Salat a,c,g,i,j	<b>16,90 €</b>
<b>SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN</b> (auf Wunsch von der Pute für 16,90 €) mit Pommes Frites und kleinem gemischten Salat a,c,g,i,j	<b>15,90 €</b>
<b>XXL SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN</b> (genug für 2 Personen) mit Pommes Frites und kleinem gemischten Salat a,c,g,i,j	<b>23,90 €</b>
<b>HIRTENMACCHERONI</b> mit hausgemachter Bolognese, frischen Champignons, Schinken & Sahnesoße, dazu ein kleiner gemischter Salat a,c,g,j,j	<b>15,90 €</b>
<b>CURRYWURST XL MIT AUWALDSEE – SPEZIALSOSSE</b> mit Pommes Frites 1,a	<b>10,90 €</b>

# VEGETARISCH

---

<b>ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE</b> mit würzigem Berg- und Emmentaler Käse, frischen Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat a,c,g,i,j	<b>14,90 €</b>
<b>KRÄUTER - RAHMSCHWAMMERL</b> mit hausgemachten Semmelknödeln a,c,g,i	<b>13,90 €</b>
<b>VEGANES SÜBKARTOFFEL-CURRY</b> mit roten Linsen	<b>15,90 €</b>
<b>TAGLIATELLE CAPRIS</b> in hausgemachter, pikanter Basilikum-Tomatensoße mit Paprikastreifen, Fetakäsewürfel, Kirschtomaten, schwarzen Oliven & kleinem gemischten Salat a,c,g,i,j	<b>15,90 €</b>
<b>GRATINierter ZIEGENKÄSE</b> 15,a,g,i,j auf karamellisierter Apfelscheibe mit Walnüssen, knackigem Salatsträuserl, Kürbiskernen und Wildpreiselbeeren, dazu frisches Baguette	<b>11,90 €</b>
<b>HAUSGEMACHTE KÄSE- &amp; SPINATKNÖDEL</b> mit frisch geriebenem Parmesan, brauner Butter und knackigem Salatsträuserl a,c,g,i,j	<b>16,90 €</b>



# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

<b>POMMES FRITES</b> mit Ketchup oder Mayonnaise 4,5	<b>4,90 €</b>
<b>KINDER - KRUSTENBRATEN</b> kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel, Bratensoße & Krautsalat a,c,g	<b>9,90 €</b>
<b>KINDERSCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN</b> mit Pommes Frites a,c,g	<b>10,90 €</b>
<b>CHICKEN NUGGETS</b> mit Pommes Frites a,c,g	<b>8,90 €</b>
<b>KNÖDEL ODER SPÄTZLE MIT SOSSE</b> Semmel-, Kartoffelknödel oder Eierspätzle mit Bratensoße a,c,g	<b>4,90 €</b>
<b>KINDER - KÄSESPÄTZLE</b> mit würzigem Berg- und Emmentaler Käse, dazu Röstzwiebeln und ein kleiner gemischter Salat a,g,i,j	<b>9,90 €</b>

## DESSERTS

---

<b>HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL</b> in Zimt-Zucker mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis & Sahnetupferl a,c,g	<b>7,50 €</b>
<b>LAUWARMER APFELSTRUDEL</b> mit Vanillesoße oder einer Kugel Bourbon Vanilleeis mit Sahne a,c,g	<b>6,50 €</b>
<b>SCHOKOLADENSOUFFLÈ – mit halbflüssigem Kern</b> auf frischem Himbeerragout mit einer Kugel Vanilleeis & Sahnetupferl a,c,g	<b>8,50 €</b>
<b>UNSER LIEBLINGSDESSERT! ORIGINAL WIENER KAISERSCHMARRN</b> mit Apfelmus & Zwetschgenröster a,c,g	<b>9,50 €</b>

## CARTE D'OR EISSPEZIALITÄTEN

---

<b>GEMISCHTES EIS</b> mit jeweils einer Kugel Vanille-, Erdbeer-, Schokoladeneis & Sahne c,g	<b>5,80 €</b>
<b>COUPE DÄNEMARK</b> Drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Sahne und reichlich Schokoladensauce a,c,g	<b>7,50 €</b>
<b>EIERLIKÖR BECHER</b> Drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Sahne und reichlich Eierlikör a,c,g	<b>7,90 €</b>
<b>EIS &amp; HEISS MIT HIMBEEREN</b> Drei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Sahne und warmen Himbeeren a,c,g	<b>7,90 €</b>
<b>AFFOGATO</b> Eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit heißem Espresso a,c,g	<b>7,90 €</b>

### Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Mit Antioxidationsmittel, 3 = enthält eine Phenylalaninquelle, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = koffeinhaltig, 7 = Säuerungsmittel, 8 = Stabilisatoren, 10 = mit Phosphat, 11 = chininhaltig, 15 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

### Allergene:

A1 (Glutenhaltiges Getreide (WEIZEN und daraus hergestellte Erzeugnisse), A3 (Glutenhaltiges Getreide (GERSTE und daraus hergestellte Erzeugnisse), C (Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse), D (Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse), F (Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse), G (Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse), H2 (Schalenfrüchte (HASELNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse), I (Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse), J (Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse), K (Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse), L (Schwefeldioxid und Sulfit)

# HERRNBÄU BIER SPEZIALITÄTEN

---

<b>HELLES VOM FASS</b> <sup>A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>HELLES VOM FASS</b> <sup>A3</sup>	<b>0,25 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>ALTBAIRISCH HELL, Bürgerliches Brauhaus</b> <sup>A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>

In Anlehnung an ein überliefertes Rezept auf moderne Art von erfahrenen Braumeistern gebraut. 100 % helles heimisches Sommergerstenmalz verleihen dem Hellen die weißen Schaumkrone, die goldgelbe Farbe sowie den süffigen, milden, leicht malzigen Geschmack der mit feinen, nuancierten Hopfen ausbalanciert wird.

<b>JUBILÄUMS SUD, naturtrübes, dunkles Bier</b> <sup>A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>
---	---------------	---------------

Herzog Wilhelm IV. verkündete in Ingolstadt am 23. April (Georgitag) 1516 das älteste, heute noch gültige „Lebensmittelgesetz“ der Welt, „Das Bayerische Reinheitsgebot“. Speziell hierfür wird der „Herrnbräu Jubiläums-Sud“ mit einem Stammwürzegehalt von 12,8 % im klassischen Ein-Maischverfahren gebraut.

<b>WEISSBIER VOM FASS</b> <sup>A1, A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>DUNKLES WEISSBIER</b> <sup>A1, A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>LEICHTES WEISSBIER</b> <sup>A1, A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>ALKOHOLFREIES WEISSBIER</b> <sup>A1, A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>ALKOHOLFREIES HELLES</b> <sup>A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>COLA WEIZEN</b> <sup>A1, A3, 4, 6, 7</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>RADLER</b> <sup>A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30 €</b>
<b>RUSS</b> <sup>A1, A3</sup>	<b>0,50 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>PILS</b> <sup>A3</sup>	<b>0,33 l</b>	<b>3,70 €</b>

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>TAFELWASSER</b>	<b>0,40 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>APOLLINARIS SELECTION</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>VIO, stilles Mineralwasser</b> <span style="float: right;">Glasflasche</span>	<b>0,25 l</b>	<b>2,90 €</b>
<b>APOLLINARIS SELECTION</b>	<b>0,75 l</b>	<b>6,80 €</b>
<b>VIO, stilles Mineralwasser</b> <span style="float: right;">Glasflasche</span>	<b>0,75 l</b>	<b>6,80 €</b>
<b>COCA COLA</b> <sup>4, 6, 7</sup> <span style="float: right;">Glasflasche</span>	<b>0,20 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>COKE ZERO</b> <sup>3, 4, 5, 6, 7</sup> <span style="float: right;">Glasflasche</span>	<b>0,20 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>COCA COLA LIGHT</b> <sup>3, 4, 5, 6, 7</sup> <span style="float: right;">Glasflasche</span>	<b>0,20 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>FANTA</b> <sup>2, 4, 7, 8</sup> <span style="float: right;">Glasflasche</span>	<b>0,20 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>ZITRONENLIMONADE</b> <sup>7</sup>	<b>0,40 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>COLA-MIX</b> <sup>4, 6, 7</sup>	<b>0,25 l</b> <b>0,40 l</b>	<b>3,00 €</b> <b>4,00 €</b>
<b>SAN BITTER (Orangensaft oder Soda)</b>	<b>0,20 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>RED BULL</b> <sup>1, 4, 6</sup>	<b>0,25 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>SCHWEPES TONIC WATER</b> <sup>3</sup>	<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>SCHWEPES BITTER LEMON</b> <sup>3</sup>	<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>SCHWEPES GINGER ALE</b> <sup>4</sup>	<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>SCHWEPES WILD BERRY</b> <sup>4</sup>	<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>

# FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

---

<b>HOLUNDERBLÜTE - SPRITZER</b>	Glasflasche	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>RHABARBER – ALB SPRITZER</b>	Glasflasche Bio-Qualität	<b>0,33l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>FRUCHTSAFTSCHORLE</b>		<b>0,25 l</b>	<b>3,00 €</b>
(Johannisbeere, Maracuja, Orange oder Sauerkirsche)		<b>0,40 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>APFELSCHORLE</b>		<b>0,25 l</b>	<b>3,00 €</b>
		<b>0,40 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>APFELSAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>SAUERKIRSCHSAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>MARACUJASAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>JOHANNISBEERSAFT</b>		<b>0,20 l</b>	<b>3,20 €</b>

## FUZE TEA EISTEE'S

---

<b>FUZE TEA</b> ® 7 Schwarzer Tee <b>Pfirsich</b>	Glasflasche	<b>0,30l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>FUZE TEA</b> ® 7 Schwarzer Tee <b>Zitrone</b>	Glasflasche	<b>0,30l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>FUZE TEA</b> ® 7 Grüner Tee <b>Blaubeere Lavendel</b>	Glasflasche	<b>0,30l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>FUZE TEA</b> ® 7 Grüner Tee <b>Wassermelone Minze</b>	Glasflasche	<b>0,30l</b>	<b>3,90 €</b>

## HEISSE GETRÄNKE

---



<b>TASSE KAFFEE</b>	<b>2,60 €</b>
<b>HAFERL KAFFEE</b>	<b>3,30 €</b>
<b>HAFERL KAFFEE, KOFFEINFREI</b>	<b>3,30 €</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,30 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>3,60 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2,90 €</b>
<b>ESPRESSO CORRETTO</b>	<b>3,90 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,60 €</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>3,70 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>3,70 €</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	<b>3,60 €</b>



samoova **TEESPEZIALITÄTEN**

---

	<b>Glas</b>
<b>ENGLISCH BREAKFAST</b> (Schwarzer Tee)	<b>3,20 €</b>
<b>FRÜCHTE</b> – Maybe Baby	<b>3,20 €</b>
<b>PFEFFERMINZE</b> – Master Mint	<b>3,20 €</b>
<b>GRÜNER TEE</b> – Team Spirit	<b>3,20 €</b>
<b>KAMILLE</b> – Smooth Operator	<b>3,20 €</b>
<b>EARL GREY</b> – Lazy Daze	<b>3,20 €</b>

## WEISSWEINE

---

<b>GRÜNER VELTLINER</b>	<b>0,50 l</b>	<b>12,50 €</b>
Hugl-Wimmer Österreich	<b>0,25 l</b>	<b>6,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>LUGANA LIMNE DOC</b>	<b>0,75 l</b>	<b>20,50 €</b>
Tenuta Roveglia Italien, Gardasee	<b>0,50 l</b>	<b>14,00 €</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>0,50 l</b>	<b>12,50 €</b>
Villa San Martino IGT, Italien - Friaul	<b>0,25 l</b>	<b>6,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>RIESLING</b> <i>No Sex, Drugs &amp; Rock'n Roll, just Riesling</i>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Emil Bauer Deutschland, Pfalz, trocken	<b>0,50 l</b>	<b>14,00 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>

## ROTWEINE

---

<b>PRIMITIVO CENTOARE IGP</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Cantina Sampietrana Italien - Apulien	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>MERLOT</b> <i>My Merlot is not the answer, it just makes you forget the question</i>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Emil Bauer Deutschland, Pfalz, trocken	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON GRAVE DEL FRIULI DOC</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Cabert, Italien - Friaul	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CHIANTI RISERVA DOCG</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Poggio Capponi, Italien - Toskana	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>

## ROSÈWEINE

---

<b>ROSÈ ALIE IGT</b>	<b>0,75 l</b>	<b>21,50 €</b>
Frescobaldi, Toscana, trocken	<b>0,50 l</b>	<b>14,50 €</b>
	<b>0,25 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>BARDOLINO CHIARETTO ROSÉ</b>	<b>0,75 l</b>	<b>15,50 €</b>
Lenotti, Italien, Venetien	<b>0,50 l</b>	<b>11,50 €</b>
	<b>0,10 l</b>	<b>3,50 €</b>

## WEINMISCHGETRÄNKE

---

<b>WEINSCHORLE</b> süß oder sauer - rot oder weiß	<b>0,25 l</b>	<b>4,20 €</b>
	<b>0,50 l</b>	<b>6,50 €</b>
<b>SAN BITTER</b> mit Prosecco oder Weißwein <sup>4</sup>	<b>0,25 l</b>	<b>6,90 €</b>

## SEKT / PROSECCO

---





<b>GELDERMANN SEKT, Carte Blanche</b>	<b>0,10 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>GELDERMANN SEKT, Carte Blanche</b>	<b>0,75 l</b>	<b>29,50 €</b>
<b>GELDERMANN SEKT, Rosé Brut</b>	<b>0,75 l</b>	<b>32,50 €</b>

## AUWALDSEE SPECIALS

---

<b>LILLET BERRY, Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Eiswürfel, Waldbeeren</b>	<b>7,50 €</b>
<b>LILLET LEMON, Lillet Blanc, Schweppes Bitter Lemon, Eiswürfel, frische Minze</b>	<b>7,50 €</b>
<b>APEROL SPRITZ, Aperol, Geldermann Sekt, Soda, Eiswürfel, Orange</b>	<b>7,50 €</b>
<b>APEROL LEMON SPRITZ, Aperol, Schweppes Bitter Lemon, Eiswürfel, Ingwer</b>	<b>7,50 €</b>
<b>AUWALDSEE SPRITZ, Aperol, Limettensaft, Rohrzucker, Tonic Water, Eiswürfel, Minze</b>	<b>7,50 €</b>
<b>HUGO, Geldermann Sekt, Holunderblütensirup, frische Minze, Limettenviertel</b>	<b>7,50 €</b>
<b>PIMM'S CUP NO. 1 Pimm's, frische Früchte &amp; Schweppes Ginger Ale</b>	<b>7,50 €</b>

## TYPISCH BAYRISCH

---

<b>ALTE MARILLE</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ALTE WILLIAMSBRINE</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ALTE KIRSCH</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ALTE HASELNUSS</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ALTE TRAUBE</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ALTE FEIGE</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ALTE WALDHIMBEERE</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ALTE PFLÜMLI</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ALTE SCHWARZE JOHANNISBEERE</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>
<b>ALTE MIRABELLE</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90 €</b>

## LIKÖRE & BITTER

---

<b>AVERNA AMARO</b>	<b>29%</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>BAILEYS IRISH CREAM</b>	<b>17%</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>35%</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>30%</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>OUZO 12</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,20 €</b>
<b>OUZO PLOMARI</b>	<b>40%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,20 €</b>
<b>SAMBUCA MOLINARI</b>	<b>42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,20 €</b>

## SINGLE MALT WHISKEY

---

<b>GLENKINCHIE – 12 Jahre *one of the six classic malts</b>	<b>43%</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,20 €</b>
<b>DALWHINNIE – 15 Jahre *one of the six classic malts</b>	<b>43%</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>OBAN – 14 Jahre *one of the six classic malts</b>	<b>43%</b>	<b>2 cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>CRAGGANMORE – 12 Jahre *one of the six classic malts</b>	<b>43%</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>TALISKER – 10 Jahre *one of the six classic malts</b>	<b>43%</b>	<b>2 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>LAGAVULIN – 16 Jahre *one of the six classic malts</b>	<b>43%</b>	<b>2 cl</b>	<b>7,50 €</b>

## WHISKEY

---

<b>JOHNNIE WALKER – Red Label – Scotch Whiskey</b>	<b>40%</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>JOHNNIE WALKER – Black Label – Scotch Whiskey</b>	<b>40%</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,60 €</b>
<b>JACK DANIEL'S – Tennessee Whiskey</b>	<b>40%</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>WOODFORD RESERVE – Bourbon Whiskey</b>	<b>43%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,50 €</b>

## GIB DEINEM LEBEN EINEN GIN

---

Als Erfinder des Gins gilt ein holländischer Arzt namens „Franciscus Sylvius de la Boe“, dieser stellte im

16. Jahrhundert einen Wacholderschnaps – mit dem Namen Genever (holländisch: Wacholder) – her. Dieser Wacholderschnaps galt auch noch im Mittelalter als Medizin und fand Einsatz bei der Bekämpfung von Fieberanfällen.

<b>TANQUERAY GIN &amp; TONIC</b>	<b>7,90 €</b>
Tanqueray London Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>TANQUERAY TEN GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Tanqueray Ten Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>TANQUERAY RANGPUR GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Tanqueray Rangpur Gin, Eis & aufgegossen mit Water <sup>3</sup>	
<b>TANQUERAY LOVAGE GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Tanqueray Lovage Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>TANQUERAY FLOR DE SEVILLA GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Tanqueray Flor de Sevilla Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>TANQUERAY ROYALE BLACK CURRANT GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Tanqueray Blackcurrant Royale, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>BOMBAY GIN &amp; TONIC</b>	<b>7,90 €</b>
Bombay Sapphire Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>BOMBAY BRAMBLE GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Bombay Bramble Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>BOMBAY SUNSET GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Bombay Sunset Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>BOMBAY EAST GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Bombay EAST Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>BOMBAY SAPPHIRE CITRON GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Bombay Sapphire Citron Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>STAR OF BOMBAY GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Star of Bombay Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>GORDON`S GIN &amp; TONIC</b>	<b>7,50 €</b>
Gordon`s London Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>PINK GIN &amp; TONIC</b>	<b>7,90 €</b>
Gordon`s Pink Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>LEMON GIN &amp; TONIC</b>	<b>7,90 €</b>
Gordon`s Sicilian Lemon Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>VILLA ASCENTI GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Villa Ascenti Gin & Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>THE ILLUSIONIST GIN &amp; TONIC – Der einzigartig blaue Gin</b>	<b>8,90 €</b>
The Illusionist Dry Gin & Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>HENDRICK`S GIN &amp; TONIC</b>	<b>9,50 €</b>
Hendrick`s Gin & Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>HENDRICK`S MIDSUMMER GIN &amp; TONIC</b>	<b>9,50 €</b>
Hendrick`s Midsummer Solstice Gin & Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>MALFY CON LIMONE GIN &amp; TONIC</b>	<b>7,50 €</b>
Malfy con Limone Gin (Zitrone), Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>MALFY ARANCIA GIN &amp; TONIC</b>	<b>7,50 €</b>
Malfy Arancia Gin (Blutorange), Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>MALFY ROSA GIN &amp; TONIC</b>	<b>7,50 €</b>
Malfy Rosa Gin (Pink Grapefruit), Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>ELEPHANT GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Elephant London Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>BROCKMANS GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Brockmans Premium Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>GIN MARE &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Gin Mare, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>ROKU GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Roku Japanese Craft Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>GIN SUL &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Gin Sul – Hamburg Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>GRANIT GIN &amp; TONIC</b>	<b>7,50 €</b>
Granit Bavarian Gi , Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	
<b>BEEFEATER 24 GIN &amp; TONIC</b>	<b>8,50 €</b>
Beefeater 24 London Dry Gin, Eis & aufgegossen mit Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	