
RESTAURANT
SPORTIVO
TERRASSE

APERETIVO

Prosecco Frizzante Classico Treviso Vino[13] **I** DOC	0.10 l	**3.0 €**
Hugo´s Prosecco[13] **I** Holundersirup **I** Soda **I** Limette **I** Minze	0.33 l	**6.5 €**
Aperol Spritz Prosecco[13] **I** Aperol [2]**I** Soda **I** Orange	0.33 l	**6.5 €**
Limocello Spritz Prosecco[13] **I** Limoncello [2]**I** Soda **I** Zitrone **I** Minze	0.33 l	**6.5 €**
Vento Spritz Weiswein[13] **I** Aperol [2] **I** Soda **I** Zitrone	0.33 l	**6.5 €**
Lillet Spritz Lillet Blanc[13] **I** Holundersirup **I** Soda **I** Gurke	0.33 l	**6.5 €**
Lillet Berry Lillet Blanc[13] **I** Cherry Blossom [2]**I** Beerenmischung TK	0.33 l	**8.5 €**
Bambus Rotwein Merlot [13]**I** Cola[1,2]	0.30 l	**6.9 €**

FINGERFOOD CORNER

NACHOS the MEXICAN CHIPS **7.5 €**
knusprig & würzig zum Dippen

+ Salsa a‘ 1.5 €
+ Cheddar [G] 1.5 €
+ American **I** Kräuter-Sauerrahm 1.5 €
+ Erdnuss [E] **I** Hausgemacht 3.0 €
+ Guacamole 3.5 €

NACHOS COMBO [G] **10.5 €**
Salsa - American - Cheddar

NACHOS ORIGINAL [G] **12.5 €**
Jalapeños & Käse überbacken
Salsa - Cheddar

NACHOS SPORTIVO [G] **15.5 €**
Chili con Carne & Käse überbacken
Guacamole - American - Cheddar

CHEDDAR POPPERS [G,A1] veggi **12.5 €**
Cheddar-Cheese-Jalapeños auf Salatbeet **I** Guacamole Dip

CALAMARi FRITTi [D,O] veggi **13.5 €**
Calamari Ringe auf Salatbeet mit Zitrone **I** American Dip

FLAUTAS [G,A1] veggi **10.5 €**
4 Tortilla-Röllchen, gefüllt mit Feta & Cheddar Cheese **I** Salatbeet & American Dressing
Hähnchenbrust + 3.5 €
Rinderlende + 5.5 €

CHILI CON CARNE 100% Rind [G,A1,2,4] pikant / scharf **14.5 €**
hausgemacht vom Rind, dazu servieren wir Chips mit Salat & frisches Baguette

BUFFALO WINGS el CLASICO **12.5 €**
Port. knusprige Hühnerflügel auf Salatbeet mit Sweet Chili & BBQ
nach Wunsch mariniert in BBQ + Sesam… **+ 1.5 €**

FINGER FOOD [G,,D,O,A1,C] **14.5 €**
Cheddar Poppers **I** Chicken Wings **I** Calamari Ringe **I** Frühlingsrollen
Mozzarellastick’s **I** Country Patatos **I** American & Sweet Chili Dip

VORSPEISEN / BROTZEIT

KÄSEPLATTE PATROS G,6,A1 **veggi** **11.9 €**
Schafskäse reichlich garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebelringe dazu Oliven-Mix & Baguette

MÜNCHNER WURSTSALAT 2,1,A1 **9.5 €**
von der Lyoner mit Essiggurken, reichlich Garniert & Brot

SCHWEIZER WURSTSALAT G,1,2,A1 **11.5 €**
von der Lyoner mit Essiggurken und Emmentaler, reichlich Garniert & Brot

CURRYWURST 1,2,7 **8.9 €**
Rindsbratwurst Rot auf Hausgemachtem Curry Jus & Pommes

MÜNCHNER LEBERKÄSE 2,1,,C **8.9 €**
Port. Leberkäse vom Rost mit Spiegel Ei, Senf & Brot

KÄSESPÄTZLE G,,A1,C **veggi** **9.5 €**
mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern, in der Pfanne serviert
Champignonsauce **+ 4.50 €**

Suppen HAUSGEMACHT

Pfannenkuchensuppe 4,I G,,A1, **5.9 €**

Tomatensuppe mit Crouton‘s **6.9 €**

Gulaschsuppe mit Brot **7.9 €**

SPORTIVO FINE SALADS

Unsere Salatteller werden aus einem MIX von frischen knackigen Saisonsalat aus der Region angerichtet dazu reichen wir frisches Baguett

Asadero G,A1,C **veggi** **10.5 €**
6 St. Mozzarella-Stick's paniert **I** American Dip

Vegetariana GG **veggi** **13.5 €**
mit knackig Grillgemüse Mix **I** Hirtenkäse **I** Kräuter

Gutfried **15.5 €**
Hähnchenbruststreifen gegrillt mit Champignons **I** Sweet Chilli

Sportivo **16.5 €**
Hähnchenbrustfilets im knusprigem Crispi-Cocos Mantel
Früchte-Mix **I** Avocado **I** Sweet Chili

Sportsfreund G **18.5 €**
Rostbeef gegrillt mit knackigem Mais **I** Parmesan & Brotcrouton's

EXTRAS

- Parmesanraspel G **2.0 €**
- geriebener Käse-Mix G **2.0 €**
- gebratener Bacon **3.0 €**
- angeröstete Champignons **3.0 €**
- geröstetes Marktgemüse **3.5 €**
- frischer Avocado **3.5 €**

Rosarita B **26.5 €**
4 St. Riesengarnelen **U5** gegrillt und mit Knoblauch-Kräuter Öl abgeschmeckt
+ 1 R-Garnele U5 **5.5 €**

BEILAGENSALATE

La Chica / kleiner Beilagen Salat mit Dressing **4.5 €**
Grandioso / große Salatschüssel mit Dressing **7.5 €**
Sopska Salata / Tomaten **I** Gurken **I** Paprika **I** Zwiebeln **I** Oliven **I** Hirtenkäse **6.5 €**

Wahlweise Dressing :

ESSIG-ÖL I BALSAMICO I JOGHURT G I FRENSCH G

Traditionell Grill & Pfanne

Das Orginal 100% Rind 2,4 **13.5 €**
10 St. Cevapcici Traditionell im Fladen Brot serviert
+ Kajmak **3.5 €**

POLA-POLA 2,4,G **16.5 €**
5 St. Cevapcici **I** 1Schweinespieß mit Pommes & Djuvecreis

RAZNJICI G,2,4 **17.5 €**
2 St. Gegrillte Schweinespieße mit Bratkartoffeln

PUNJENA PLJESKAVICA 100% Rind G,2,4 **19.5 €**
Hacksteak vom Rost gefüllt mit Feta dazu Bratkartoffeln

GRILLTELLER CROATIA 2,4 **24.5 €**
Schweinespieß **I** Hacksteak **I** Putensteak **I** Rinderlende **I** Käsewurst **I** Speck
Pommes & Djuvecreis

- **zu allen Gerichten reichen wir Ajvar & Zwiebeln**

Schnitzel Wiener Art ,2,3,4,A1,C,G **13.9 €**
Pute oder Schwein mit Pommes

Champignonschnitzel GG,A1,C **14.9 €**
Pute oder Schwein mit Butterspätzle

Schnitzel SPORTIVO G,A1,C **15.9 €**
Gegrillt von Pute **/** Schwein, mit Chili con Carne & Käse gratinier
dazu Pommes

Cordon Bleu G,2,3,4,A1,C,G **18.9 €**
Pute oder Schwein mit Bratkartoffeln

Kutscher'l Pfandl G,A1,C **23.9 €**
3 versch. Fleisch Medaillons vom Grill + Speck dazu Rahmschwammerl
und Butterspätzle

PEPERONADA CROATIA **Pikant / Scharf** **17.9 €**
Reispfanne mit Filetspitzen vom Schwein oder Hähnchen
dazu frisches Gemüse und Kräuter

RINDERSAFTGULASCH G,A1,C **Pikant** **18.9 €**
aus den Schulterstücken geschnitten und zart geschmort, dazu Butterspätzle

SPORTIVO – XL BURGER 100% Irisch BA

direkt vom Lavastein saftig gegrilltes Rinder Pattie 220 G servieren wir klassisch im Handgemachten Brioche (süßlich) Burger Bun mit Spezial Burger Sauce & BBQ .

Extra Rinder Pattie 220 G ..... 4.9 €

HAMBURGER CLASSIC A1,C **7.9 €**
mit frischen Tomaten I Zwiebeln I Gewürzgurken
Salat-Mix I Senf & Ketchup

N. Y. CHEESE G,A1,C **8.9 €**
mit frischen Tomaten I Zwiebeln I Gewürzgurken
Salat-Mix I Cheddar-Cheese

N.Y. BACON & CHEESE G,A1,C **9.9 €**
mit knusprigem Bacon I frischen Tomaten
Zwiebeln I Gewürzgurken I Salat-Mix I Cheddar-Cheese

BABOO G,A1,C **Scharf** **11.9 €**
mit knusprigem Sucuk I frischen Tomaten
Zwiebeln I Gewürzgurken I Peperoni I Salat-Mix I Salsa I Cheddar-Cheese

TEXAS G,A1,C **13.9 €**
mit knusprigem Bacon o. Sucuk I Röstzwiebeln I Spiegel Ei
frischen Tomaten I Gewürzgurken I Salat-Mix I rauchiger BBQ I Cheddar-Cheese

MEXICAN G,A1,C **Scharf** **13.9 €**
mit knusprigem Bacon o. Sucuk I scharfer Guacamole I Grilltomate
Tortilla Chips I Jalapeños I Zwiebeln I Salat-Mix I rauchiger BBQ I Cheddar-Cheese

ITALIAN STYLE G,A1,C **13.9 €**
mit Büffel Mozzarella I frischen Tomaten I Rucola I Pesto
Salat-Mix I Balsamico creme

TRIPPLE XXX G,A1,C **660 G** **18.9 €**
mit dreifacht Fleisch I dreifach Bacon o. Sucuk I dreifach Cheddar
frischen Tomaten I Zwiebeln I Gewürzgurken I Salat-Mix

Wahlweise als Beilage: + 3.5 €

Pommes I Wedges I Süßkartoffel Stick´s I Beilagen Salat

STEAKS - 100% Black Angus Quality

unsere Steaks kommen von heißen Lavastein Grill
und werden klassisch Medium mit Meersalz und grobem Pfeffer serviert.
Kräuterbutter & American Dip reichen wir mit…

	200 G	300 G
El CLASSICO …zartes Roastbeef aus dem Rinderrücken	€ 22.50	28.50
RIB-EYE …aus dem zarten Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettauge I saftig & zart	€ 24.50	32.50
LUSTIGER KROATE G …zartes Roastbeef aus dem Rinderrücken gefüllt mit knusprigem Schinken o. Sucuk I Feta	€ 24.50	32.50
EL GAUCHO G …zartes Roastbeef aus dem Rinderrücken mariniert gut abgeschmeckt im Tomatensugo I Speck Tomaten I Zwiebelwürfeln & Mozzarella überbacken	€ 26.50	34.50
POLLO BOMBAY G …saftig gegrillte Hähnchenbrust in einer feinen Curry-Kokos-Creme	€ 18.50	23.50

Wähle sie ihre Beilage selber aus:

Country Potatos I Pommes I Bratkartoffeln I Süßkartoffeln Stick´s I Butterreis I Grillgemüse

DessertS

SCHOKOSOUFFLE G.C,2,3,H2,E

- auf Schoko -Vanille Spiegel mit Sahne & frischen Früchten **6.9 €**
- auf einem karamellisiertem Beeren Mix mit Bourbon Vanille I Schoko I Sahne **8.9 €**

PALATSCHINKEN G.,A1C,2,3,H2,E

- hausgem. Crêpe mit einer Auswahl von verschiedenen Konfitüren möglich **5.9 €**
- hausgem. Crêpe mit Nutella und Bourbon Vanille Eis **7.9 €**
- hausgem. Crêpe mit Schokolade, Nüsse und Sahne **7.9 €**
- hausgem. Crêpe mit Schokolade, Nüsse, Sahne und Bourbon Vanille Eis **8.9 €**

APFELKÜCHERL A1,G.C,2,3,H2,E

Zimtzucker mit Bourbon Vanille G & Karamell creme **6.9 €**

Vanille Bourbon Eis G

- heißer Beeren Mix & Sahne **6.9 €**
- 1 Kugel nach Wahl **1.9 €**

BEILAGEN & Extras

JALAPENO'S G, A1		**1.5 €**
MOZZARELLASTICK´S G, A1	**6 St.**	**5.5 €**
FÜHLINGSROLLEN A1	**8 St.**	**5.5 €**

DIPS

M-Salsa I BBQ **1.5 €**
Sweet-Chili I Cheddar Käse G
American I Kräuter Sauerrahm G
Guacamole I Avocado **2.5 €**

Ajvar **1.5 €**
Kajmak G **2.5 €**
Zwiebeln **1.5 €**
BUTTERREIS G **4.5 €**
GRILLGEMÜSE I BRATKARTOFFELN I DJUVECREIS **5.5 €**
POMMES FRITTES A I SÜßKARTOFFELN STICK'S A I WEDGES A **4.5 €**

WEINE_VINA

ROT

Pinot Noir Soskic [13] HR 0,2 l **5.9 €**

Trocken hat leichte Himbeere, Erdbeere & Rosen Noten
Sechs Monate in einem Eichenfass gereift, mittelkräftig.

Primitivo Dopio Passo [13] IT 0,2 l **6.9 €**
Puglia 0,75 l **25.5 €**

Merlot Korlat Badel 1862 [13] HR 0,2 l **7.9 €**
Kräftige Struktur, mit harmonisch & würzigen Noten 0,75 l **29.5 €**

Cabernet Svignon Korlat Badel 1862 [13] HR 0,2 l **7.9 €**
0,75 l **29.5 €**

Trocken dunkle Farbe mit Pflaumen, Blaubeeren
& schwarzen Johannisbeeren.
Vollmundig und harmonisch, Eichenfassausbau.

Syrah Korlat Badel 1862 [13] HR 0,2 l **7.9 €**
0,75 l **29.5 €**

Trocken mit Aromen von Brombeeren,

schwarzen Rosinen sowie Noten von Kaffee & Schokolade.

Black Plavac Mali Winery Saint Hills [13] HR 0,2 l **7.9 €**
0,75 l **29.5 €**

Trocken mit dominierender Plavac Mali-Traube & Barriqueausbau
von 12 bis 18 Mon. Robust und Charaktervoll.

BABIC The Dalmatian Dog [13] HR 0,75 l **29.5 €**
Trocken

Ca dei Fratti Ronchedone [13] IT 0,75 l **44.5 €**
Gardersee Lombardei **I** DOC

Sv. Roko Plavac Winery Saint Hill [13] HR 0,75 l **39.5 €**
Trocken mit Aromen von Pflaume, Kirsche,
dalmatinischen Kräutern & Vanille.

14 Monate Barrique & Betontanks gereift.

Dingac Winery Saints Hill [13] HR 0,75 l **115.0 €**
Trocken, mit Aromen von getrockneter Pflaume,
Kirsche sowie Noten von Tabak & Schokolade.

Sehr aromatisch & 24 Monate in neuen Barriques gereift.

Rotweinschorle 0,3 l 5.9 **€**
Merlot [13] IT
+ SODA

Weiss

Grasevina Ilok / Welschriesling[13] HR 0,2 l **5.5 €**
Trocken mit frischen Zitrus- und Apfelnoten.
.

Malvazija Cosetto [13] HR 0,2 l **5.9 €**
Trocken mit der Frische von mediterranen Aromen

Pinot Grigio [13] IT 0,2 l **6.5 €**
DOC 0,75 l **23.5 €**

Grasevina Josic / Welschriesling[13] HR 0,75 l **27.5 €**
Trocken begeistert mit blumigen Aromen von Kamille,
Holunder, Zitrus & grünem Apfel.

Posip The Dalmatian Dog [13] HR 0,75 l **28.5 €**

Trocken, mit Zitrus-, Aprikosen- und Kräuternoten.

Malvazija Kozlovic[13] HR 0,75 l **34.5 €**

Trocken aber Mediterran im Geschmack

Mala Nevina Winery Saint Hills[13]	HR	0,75 l	**34.5 €**
Trockener Cuvée aus istrischem Malvazija & Chardonnay			
Ca dei Fratti Lugana [13]	IT	0,75 l	**34.5 €**
Gardersee Lombardei **I** DOC			

Weißweinschorle	0,3 l	**5.9 €**
Grasevina Ilok [13] HR		
+ SODA 0,1l		

Rose

Vina Laguna [13]	HR	0,2 l	**5.9 €**
Trocken, leicht, frisch & erfrischend			
St.Heels / Stikla Saint Hills Winery [13]	HR	0,75 l	**35.5 €**
Trocken und intensiv im geschmack / komplex			
Ca dei Fratti Rose [13]	IT	0,75 l	**34.5 €**
Gardersee Lombardei **I** DOC			

SOFTDRINK´S

SÄFTE 100% Direktsaft	**0.20 l**	**3.0 €**
SAFTSCHORLEN	**0.50 l**	**4.0 €**

Orange **I** Maracuja **I** Apfel Trüb **I** Ananas
Kirsch **I** Erdbeere **I** Pfirsich **I** Grapefruit Pink
Rhabarber **I** Granatapfel **I** Cranberry **I** Johannes beer

CLASSIC´S

Coca Cola [1,3]	**0.33 l**	**3.5 €**
Coca Cola **I** Zero[1,3,7]	**0.20 l**	**3.5 €**
Cola Cola [1,3]	**0.50 l**	**4.0 €**
Fanta [1,3]	**0.50 l**	**4.0 €**
PAULANER Spezi [1,3]	**0.50 l**	**4.0 €**
FRUCADE Zitronenlimonade [2,6]	**0.50 l**	**3.5 €**
Red Bull / Edition / Free Energydrink [1,,8]	**0.20 l**	**4.0 €**
THOMAS HENRY [3]	**0.20 l**	**3.5 €**

Tonic Water **I** Bitter Lemon **I** Spicy Ginger
Ginger Ale **I** Mango **I** Cherry Blossom Tonic **I** Pink Grape

TRADE ISLANDS ICE TEA	**0.33 l**	**4.0 €**

100% Pure Ceylon Tea [3,8]
Sunny Peach **I** Lemon Lime **I** Pomegranate
Blueberry **I** Mango Passion

TAUNUSQUELLE - Premium	**0.25 l**	**3.0 €**	**0.75 l**	**7.5 €**

Classic **I** Natural

SODA CLASIC - Tafelwasser	**0.50 l**	**3.0 €**	**1.00 l**	**6.0 €**

Karaffe

BIERE-PIVO

FASS

TEGERNSEER Helles [a3]	**0.50 l**	**4.3 €**
TEGERNSEER Radler [a1,a3]	**0.50 l**	**4.2 €**
PAULANER Helles [a3]	**0.50 l**	**4.3 €**
Alkoholfrei		
PAULANER Weißbier Hell [a1,a3]	**0.50 l**	**4.5 €**
PAULANER Ruß **l** Cola Weizen [a1,a3,8]	**0.50 l**	**4.4 €**

FLASCHE

HEINIKEN [a1]	**0.33 l**	**4.5 €**
CORONA [a1]	**0.33 l**	**5.5 €**
DESPERADOS [a1]	**0.33 l**	**5.5 €**
TEGERNSEER Pils [a1]	**0.33 l**	**4.0 €**
TEGERNSEER Dunkel **l** Leicht [a1]	**0.50 l**	**4.2 €**
TEGERNSEER Spezial [a1]	**0.33 l**	**4.5 €**
PAULANER Weißbier [a1,a3]	**0.50 l**	**4.5 €**
Dunkel **l** Leicht **l** Alkoholfrei		
HACKER PSCHORR Kellerbier [a1]	**0.50 l**	**4.5 €**
Naturtrüb in der Bügelflasche		

SPEZIAL'S [1,2]

TEX – MEX [a1,8]	**0.30 l**	**4.0 €**	**1.0 l**	**11.5 €**
Fassbier **l** Tequila **l** Limette **l** Ginger Alle				

CAFFEE CREMA

Espresso [1,2,3]	**2.5 €**

Espresso Macchiato [,G]	**2.7 €**
Kaffe Crema	**3.4 €**
Cappuccino [,G]	**3.5 €**
Cappuccino / Hafer groß [,G]	**4.5 €**
Latte Macchiato [G]	**4.0 €**

HEIßE SCHOKOLADE [G] mit Sahne heiß **I** kalt **4.0 €**

LUMUMBA [G] **5.9 €**
Heiße Schokolade **I** Brauner Rum **I** Cream

MONIN SIRUP [8] **+ 0.5 €**
Vanilla **I** Mandel **I** Cocos **I** Caramel

Tee

EILES Tea Diamond Jumbo **3.6 €**

Assam Special Broken **I** Rooibos Vanilla **I** Sommerbeeren **I** Pfefferminz
Asia Superior Grüntee **I** Tea Spa Magica Kräutertee **I** BIO Kamille

Honig	**+ 0.5 €**
Milch / Hafer / Laktosefrei	**+ 0.5 €**

Spirits

B52

Kahlua **I** Baileys **I** Captain Morgan **73%**	4cl	**5.5 €**

Erdbeerlimes

Vodka **I** Lime **I** Zitronensaft **I** Erdbeern	4cl	**4.0 €**

Liquer & Bitter

Martini Bianco **I** DRY [2]	5 cl	**4.5 €**
Campari [2]	5 cl	**4.5 €**
Baileys	4 cl	**5.5 €**
	0.7l	**69.0 €**
Frangelico	2 cl	**3.0 €**
Averna Amaro	4 cl	**5.5 €**
Ramazotti	4 cl	**5.5 €**
Fernet Branca	4 cl	**5.5 €**
Jägermeister	2 cl	**3.0 €**
	0.7l	**89.0 €**
Sambuca Molinari	2 cl	**3.0 €**

Tequila´s

Tequila Cuervo Gold **I** Weiß	2 cl	**3.5 €**
	0.7l	**95.0 €**
TEQUILA Don Julio Reposado **8 M** **100% Agave Blue**	2 cl	**4.0 €**
	0.7l	**105.0 €**

Gin

Bombay Saphir Dry Gin	2cl	**3.5 €**
	0.7l	**95.0 €**
Gin Mare Mediterranean	2 cl	**4.5 €**
	0.7l	**115.0 €**

GRAPPA & OBSTBRÄNDE

Wildsautropfen **Beerenschnaps**	36%	2cl	**3.0 €**
Obstler **I** Himbeere	40%	2cl	**3.5 €**
Williamsbrand **I** Nussbrand	40%	2cl	**4.0 €**
Grappa Staravecchia	41%	2cl	**4.0 €**
Grappa Nonino Chardonay	41%	2cl	**4.5 €**

Typisch KROATIEN

Sljivovitz **BADEL Pflaumenschnaps**	40%	2cl	**3.5 €**
Juliska **BADEL Pflaumen+Birnencocktail**	25%	2cl	**3.5 €**
Medica **BADEL Honiglikör**	24%	2cl	**3.5 €**
Orahovac **BADEL Walnußlikör**	24%	2cl	**3.5 €**
Pelinkovac **BADEL Kräuterlikör**	31%	2cl	**3.5 €**
Sljivovitz **KORLAT** BARRIQUE **4Y**	40%	2cl	**4.5 €**
Vilijamovka **KORLAT Williamsbirne**	40%	2cl	**4.0 €**
Divlja Kruska **AURA Wiildbirne**	29,5%	2cl	**4.5 €**
Teranino **AURA Rotweinlikör**	15,9%	2cl	**4.5 €**
Antik Pelinkovac **BADEL Kräuterlikör**	35%	2cl	**4.5 €**

Vodka

Absolut	2 cl	**3.0 €**
	0.5l	**65.0 €**
Belvedere **Premium**	2 cl	**5.5 €**
	0.7l	**115.0 €**

Rum

Bacardi **Superior**	2 cl	**3.0 €**
Havana **Club 3 Y**	2 cl	**3.0 €**
Havana **Club 7 Y**	2 cl	**4.0 €**
	0.7l	**85.0 €**

Cognac



Hennessy V.S.O.P Cognac	2 cl	**6.0 €**
	0.7l	**145.0 €**

Whisky´s

Jameson	2cl	**3.0 €**
Jameson **Black Barell**	2cl	**4.0 €**
	0.7l	**105.0 €**
Johnnie Walker **Black** Label	2cl	**3.5 €**
Johnnie Walker **Double Black** Label **12 Year**	2cl	**4.0 €**
	0.7l	**105.0 €**
Jack Daniel‘s	2cl	**3.5 €**
Jack Daniel‘s **Sing´l Barrel**	2cl	**5.5 €**
	0.7l	**115.0 €**
CHIVAS REGAL **12Year**	2cl	**4.0 €**
CHIVAS REGAL **18Year**	2cl	**6.0 €**
	0.7l	**145.0 €**

Longdrinks

alle Longdrink´s 4 cl wahlweise kombinierbar

PROSECCO

CHNDON Garden Spritz	0,75 l	**54.5 €**
SCAVI & RAY Prosecco Spumante Brut **I** DOC	0,75 l	**34.5 €**
SCAVI & RAY Prosecco Rose Spumante Brut **I** DOC	0,75 l	**34.5 €**
SCAVI & RAY Prosecco Ice Prestige Medium Dry	0,75 l	**37.5 €**

CHAMPAGNE

Moet ICE	0,75 l	**120.0 €**
Moet ICE ROSE	0,75 l	**135.0 €**

VODKA Cocktail

Moscow Mule — 7.5 €
Vodka I Lime Juice I Zitronensaft I Zucker I Minze I Limette
Gurken I Spicy Ginger
Ananassaft I Sahne

Caipiroska — 7.5 €
Vodka I Brauner Zucker I Lime Juice I Zitronensaft I Limette

RUM cocktail

Caipirinha — 7.5 €
Cachaca I Brauner Zucker I Lime Juice I Zitronensaft I Limetten

Caipi Berry — 7.5 €
Cachaca I Brauner Zucker I Lime Juice I Zitronensaft I Limetten
Erdbeer Püree

Mojito — 7.5 €
Weißer Rum I Zucker-Mix I Zitronensaft I Minzsirup
Limetten I Soda I Frische Minze

Mojito Mango — 7.5 €
Weißer Rum I Zucker-Mix I Soda I Zitronensaft I Minzsirup
Limetten I Mango Püree I Soda I Frische Minze

Mojito Berry **7.5 €**
Weißer Rum I Zucker-Mix I Soda I Zitronensaft I Minzsirup
Limetten I Beeren Püree I Soda I Frische Minze

Pina Colada **7.5 €**
Weißer Rum I Brauner Rum I Over Proof 73% I Kokos
Ananassaft I Sahne

Mango Lada **7.5 €**
Weißer Rum I Brauner Rum I Over Proof 73% I Kokos
Ananassaft I Sahne I Mango Püree

Berry Lada **7.5 €**
Weißer Rum I Brauner Rum I Over Proof 73% I Kokos
Ananassaft I Sahne I Beeren Püree

GIN cocktail

Munich Mule **7.5 €**
Gin I Lime Juice I Zucker I Gurke I Limetten
Spicy Ginger

Gin Gimlet
Gin I Lime Juice I Limette **7.5 €**

Gin Fizz **7.5 €**
Gin I Zitronensaft I Zucker I Soda

Negroni **7.5 €**
Gin I Campari I Martini Rosso I Soda

WHISKEY cocktail

Whiskey Sour **7.5 €**
Bourbon I Zuckersirup I Zitronensaft I Orangensaft

TEQUILA cocktail

Caipiraja **7.5 €**
Tequila I Brauner Zucker I Lime Juice I Zitronensaft I Limette

MARGERITAS

Margarita **7.5 €**
Tequila I Triple Sec I Lime Juice I Zucker I Zitronensaft I Limette

Mango Frozen Margarita **7.5 €**
Tequila I Triple Sec I Zitronensaft I Lime Juice I Zucker
Mango Püree **1 Liter** **34.5 €**

Strawberry Frozen Margarita **7.5 €**
Tequila I Triple Sec I Zitronensaft I Lime Juice I Zucker
Erdbereen Püree **1 Liter** **34.5 €**

SOUR

Aperol Sour **7.5 €**
Aperol I Lime Juice I Zitronensaft I Orangensaft I Zucker

Amaretto Sour **7.5 €**
Amaretto I Zitronensaft I Orangensaft I Zucker

Tequila Sour **7.5 €**
Tequilla I Zitronensaft I Zucker I Lime Juice I Limetten

NON ALCOHOLIC

Virgin Caipi **6.0 €**
Brauner Zucker I Lime Juice I Limette I Ginger Ale [3]

Virgin Pina **6.0 €**
Koko's I Ananassaft I Sahne [G]

VERZEICHNISS DER HAUPTALLERGENE

Nachfolgende Allergene sind in unserer
Lebensmittelallergiker-Speisekarte gekennzeichnet.

A - Getreide

Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge

A1 Weizen A2 Roggen
A3 Gerste A4 Hafer
A5 Dinkel A6 Kamut oder Hybridstämme. sowie Erzeugnisse daraus

B - Krustentiere

Crevetten, Fluss- und Taschenkrebse, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne

C - Eier

Hühnereier, auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß

D - Fische & Fischerzeugnisse

Alle Sorten von Fisch: roh, zubereitet, Konserve, Kaviar, Rogen

E - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse

Erdnussöl (auch Frittierfett), Erdnussbutter

G - Milch

Milchweiß, Milchweißhydrolysate, Casein, Molkenproteine, Laktalbumin, Laktoglobulin, Milchzucker (Laktose), Milch, Milchpulver, Molke, Sahne, Rahm, Obers, Schmand, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Topfen, Butter, Butterschmalz, Ghee, Ziegen-, Schaf-, Büffel- und Pferdemilch werden meist ebenfalls nicht vertragen.

I - Sellerie

Sellerieknolle, Selleriesaat, Stangen- oder Bleichsellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz

K - Senf

Senfsaat, Mostrich/Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter u. -blüten

F - Soja

Sojabohnen, -mehl, -grieß, -milch, -desserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin, Sojaeiweiß, Tofu, Miso Tempel, Sojasprossen

L – Schalenfrüchte & Schalenerzeugnisse

Nüsse jeder Art, Walnussöl, Haselnussöl, Mandelöl, Nuss Mus, Nusspaste, Nussbutter
H1 Mandeln H2 Haselnuss H3 Walnuss
H4 Cashewnuss H5 Pecannüsse H6 Paranüsse
H7 Pistazien H8 Macadamia
H9 Queensland Nüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

M - Schwefeldioxid und Sulfit

E 220-228: Schwefeldioxid und Salze der schwefeligen Säure

N - Lupinen

Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß in Backwaren und vegetarischen
Fleischersatz, Lupinensprossen

O - Weichtiere

Muscheln jeder Art, Schnecken, Abalone, Tintenfische, Kalmare, Kraken

Zusatzstoffe Zeichenerklärung

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker
5) Geschwefelt
6) Geschwärzt
7) mit Phosphat
8) mit Süßungsmittel
9) enthält eine Phenylalaninquelle
10) gewachst
11) mit Nitritpökelsalz Geschmacksverstärker
12) mit Tartrazin (mit Farbstoff kann die Aktivität & Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
13