Aperitif & Weinempfehlung

TIPP

KOWALD'S HUGO **6,80**

Uhudler, Soda, Beeren, Holundersirup, Minze, Limette

APERITIFS

APEROL LEMON SPRIZZ **6,80**
Aperol, Fever Tree Bitter Lemon, Limette, Beeren

LILLET BERRY **6,80**
Lillet Rosé, Schweppes Original Wild Berry, Soda, frische Beeren

APEROLSPRITZER **6,40**
Weißwein, Soda, Aperol, Orangenscheibe

HUGO **6,80**
Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze, Limette

VENEZIANO **6,80**
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe

STRAWBERRY LIMONCELLO SPRIZZ **6,80**
Limoncello, Prosecco, Monin Erdbeerpüree, Soda, Beeren

FIESTA - WERMUT MUSKATELLER **4,80**

FIESTA TONIC **6,80**

PROSECCO, SEKT & FRIZZANTE

je Glas

PROSECCO | VILLA SANDI **4,90**

SEKT | JULUS MEINL | GRAND RESERVE **4,90**

MUSKAT OTTONEL FRIZZANTE **4,90**

UHUDLER FRIZZANTE **4,90**

Alkoholfreie Alternativen

VIRGIN APEROL SPRIZZ **5,90**
Schweppes Tonic Water, Monin Orange Spritz-Sirup, Soda, Beeren

UHUDLER TRAUBEN FRIZZANTE **4,60**

OFFENE WEINE- WEINHOF KOWALD

		je 1/8 l
WELSCHRIESLING	trocken	**4,70**
WEISSBURGUNDER	trocken	**5,00**
SYLVANER	trocken	**4,90**
SAUVIGNON BLANC	trocken	**5,10**
CHARDONNAY	trocken	**5,00**
MUSKATELLER	trocken	**4,90**
CUVÉE WEISS	halbtrocken	**5,10**
ZWEIGELT	trocken	**4,90**
MERLOT	trocken	**5,10**
K3 CUVÉE	trocken	**5,90**
UHUDLER ROSÉ	trocken	**4,90**

WEITERER OFFENER WEIN

je 1/16 l

BEERENAUSLESE - GEWÜZRTRAMINER Weingut Müller **6,20**

Zum Wohl

VEGANE Speisen

AM BUFFET

SALAT VOM BUFFET **6,-**

knackige Salate | frisches Gemüse | Dressings |
feinste Essige & Öle

VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-MANDEL TARTELETTE **10,-**

Avocado-Tomatenchutney | Uhudlertrauben |
Pflücksalat mit Meerettichvinaigrette

HERZHAFTER KAROTTEN-ERDNUSS-MUFFIN **11,-**

gegrilltes Gemüse Anti-Pasti | Kräuter-Pesto-Mousse

SUPPEN

KLARE GEMÜSESUPPE **6,-**

Frittaten

KARFIOLCREMESÜPPCHEN **8,-**

Bulgur-Kräuter Praline

HAUPTGERICHTE

RAVIOLI MIT TOMATEN-BASILIKUM-FÜLLE **17,-**

gelbe Paprika-Creme | veganer Mozzarella | gebratener
Tofu | Lauchstreifen

COUSCOUS-GEMÜSE-KICHERERSEN PFANNE **16,-**

Knoblauchsauce | rote Bohnen-Kartoffel Roulade | Rucola

DESSERTS

TRAUBENTARTE **9,-**

Früchteragout | Marillensorbet

SORBET NACH WAHL **7,-**

frische Früchte

Alle Speisen sind in der Genusspension inklusive

Digestifs

TIPP

MARILLENBRAND 2 cl **5,10**

Brennerei Zotter, Kukmirn

LIKÖRE 4 cl

FRANCELICO	**5,90**
AMARETTO	**5,90**
BAILEYS IRISH CREAM	**5,90**

BITTER 4 cl

FERNET BRANCA	**5,90**
RAMAZOTTI	**5,90**
AVERNA	**5,90**

RUM 4 cl

RON ZACAPA SOLERA	**7,90**
DON PAPA	**7,90**
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva	**7,90**

GRAPPA 2 cl

GRAPPA NONINO	**5,30**

GIN TONIC 4 cl

GIN TONIC **9,90**

Gin-Sorten zur Wahl:

Henrick's | Monkey 47 | Gin Mare | Roku

Tonics zur Wahl:

Schweppes, Fever Tree

EDELBRÄNDE 2 cl

Weinhof Kowald

UHUDLER TRESTERBRAND	**4,60**
UHUDLERLIKÖR	**4,60**
APFELBRAND	**4,80**

Brennerei Zotter, Kukmirn

WILLIAMSBRAND	**4,80**
ZWETSCHKENBRAND	**4,90**
WEICHSELBRAND	**5,10**
HIMBEERBRAND	**6,60**
VOGELBEERBRAND	**6,80**
KRIECHERLBRAND	**4,90**
PFIRSICHBRAND	**4,60**
MARILLENLIKÖR	**4,60**
WEICHSELLIKÖR	**4,60**
NUSSLIKÖR	**4,60**

Renbichl, Kaltenleutgeben

QUITTENBRAND	**5,30**
STEINOBST CUVÉE	**4,80**
KERNOBST CUVÉE	**4,80**
WILDKIRSCHGEIST	**5,10**
ALTE ZWETSCHKENBRAND	**5,20**

zum Wohl

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Mitarbeitern!

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können Spuren anderer Stoffe enthalten sein.