

Herzlich Willkommen!

Welcome!

Wir freuen uns, Sie heute für ein Weilchen bei uns zu haben und hoffen sehr, dass Sie Ihren Aufenthalt und all das, was wir Ihnen aus Küche und Keller anbieten, genießen werden.

Seit vielen Jahren bemühen wir uns um eine gute, unverfälschte Küche mit hochwertigen Produkten aus der Region und viel Frischem aus unserer eigenen Landwirtschaft. Lassen Sie sich das Gute munden. Nehmen Sie sich Zeit.

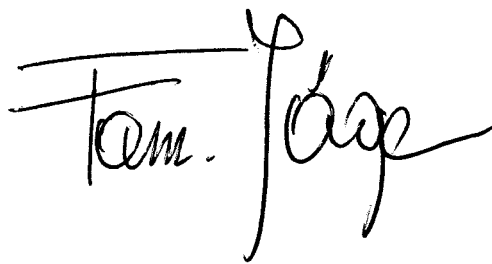
Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt.

Ihre Gastgeberfamilie
Angelika und Klaus Jäger
und Mitarbeiter

For many years, we have been working hard to serve our guests unadulterated, good cuisine using high-quality regional products and plenty of fresh produce from our own farm. Savour the goodness as it melts in your mouth. Take your time.

Enjoy your meal and have a pleasant stay with us.

Your host family
Angelika and Klaus Jäger
and their team



Als Aperitif empfehlen wir:

Recommended Aperitif:

Campari Orange Campari & Orange	4cl	5,50
Sherry Medium / Dry ☉	5cl	4,90
Prosecco ☉	0,1L	3,80
Aperol Veneziano ☉	0,2L	5,50
Lillet Wild Berry ☉	0,2L	5,50
Hendrick's Gin Tonic & Gurke ☉	4cl	10,50
Kir Royal ☉	0,1L	5,50
Picon-Weißwein ☉	1/8 L	4,50
Franciacorta Rosé DOCG Prosecco ☉	0,1L	6,90
Unsere Hausempfehlung / Our house recommendation:		
Jägerhof Cocktail		8,90

Spitzenweine in kleiner Menge:

Selected Top Wines:

Chardonnay ☉	1/8 L	4,30
Riesling Reservé ☉	1/8 L	4,30
Grüner Veltliner Reservé ☉	1/8 L	4,50
Chianti ☉	1/8 L	4,00
St. Laurent ☉	1/8 L	4,00
Blauer Zweigelt Reservé ☉	1/8 L	4,60
Blauer Zweigelt Reservé ☉	1/8 L	4,60
Rosa dei Frati Rosé ☉	1/8 L	4,60
Zweigelt Schwarz-Rot Weingut Schwarz ☉	1/8 L	13,00



Vorspeisen

Starters

- Gebackener Camembert** 10,50
mit Preiselbeeren und marinierten Blattsalaten (A)(C)(G)(L)(M)(O)
Fried Camembert Served with Cranberries and Marinated Green Salad
- Geräuchertes Forellenfilet** 10,50
mit Oberskren, Toast und Butter (A)(C)(D)(G)(L)
Smoked Trout Fillet Served with Creamed Horseradish, Toast and Butter
- Tortelli vom Ötztaler Schafkäse** 10,50
mit Minze und gerösteten Nüssen (A)(C)(G)(H)
Tortelli of Ötztal Sheep's Milk Cheese with Mint and Roasted Nuts

Aus dem Suppentopf

Tasty Soups

- Rinderkraftbrühe** 4,20
mit Nudeln oder Backerbsen (A)(C)(G)(L)
Beef Bouillon with Noodles or Fried Batter Pearls
- Rinderkraftbrühe** 4,40
mit hausgemachten Frittaten (A)(C)(G)(L)
Beef Bouillon with Strips of Homemade Pancakes
- Kleine Käsknödelsuppe** (A)(C)(G)(L) 4,50
Small Cheese Dumpling Soup
- Große Käsknödelsuppe** (A)(C)(G)(L) 5,50
Large Cheese Dumpling Soup
- Große Tomatencremesuppe** 5,50
mit Croûtons und Sahnehaube (A)(C)(G)(L)
Large Cream of Tomato Soup with Croutons and a Dollop of Whipped Cream



Ein Paar Gustostückerln

A Few Delicacies

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren, Pommes Frites und frischen Salaten der Saison A C G L M O Viennese Pork Schnitzel Served with Cranberries, French Fried Potatoes and Fresh Seasonal Salads	13,90
Steaktoast fein garniert, mit Kräuterbutter und buntem Salatteller C G L M O Steak Toast with a Delicious Garnish, Served with Herb Butter and a Mixed Salad	16,50
Cordon Bleu mit Preiselbeeren, Pommes Frites und gemischtem Salat A C G L M O Cordon Bleu Served with Cranberries, French Fried Potatoes and a Mixed Salad	15,90
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Pommes Frites G L M O Saddle of Pork Steak Served with Herb Butter, Mixed Salad and French Fried Potatoes	16,80
Grillteller mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und gemischter Salat C G L M O Mixed Grill with Herb Butter, Served with French Fried Potatoes and a Mixed Salad	17,50
Jägerpfandl mit hausgemachten Eierspätzle und Salat A C G L M O "Jägerpfandl" Rustic Skillet Served with Homemade Spaetzle Egg Noodles and a Salad	19,90
Schweinelendchen mit Gorgonzolarahmsauce, Butterreis und gem. Salat A C G L M O Small Pork Loin in a Gorgonzola Cream Sauce Served with Buttered Rice and a Mixed Salad	19,90
Zwiebelrostbraten mit Gemüse und Kartoffel-Kroketten A G L O Fried Roast Beef in Onion Gravy Served with Vegetables and Potato Croquettes	19,20
Hirschragout »Waidmann« mit Preiselbeeren, Rotkraut und Eierspätzle A C G L O "Hunter's Style" Venison Ragout Served with Cranberries, Red Cabbage and Spaetzle Egg Noodles	20,50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites G L M O Grilled Rump Steak Served with Herb Butter, String Beans with Bacon and French Fried Potatoes	22,50



Haus-Spezialitäten

Our House Specialities

Blattln	9,90
wahlweise mit Sauerkraut oder Grantn (A)(C)(G)(O)	
"Blattln" Tyrolean Fried Dough Speciality Served with either Sauerkraut or Cranberries	
2 Stück Kaspressknödel	9,90
mit Sauerkraut (A)(C)(G)(O)	
2 Traditional Cheese Dumplings Served with Sauerkraut	
Ötztaler Kasspatzln	12,30
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat (A)(C)(G)(L)(M)(O)	
Ötztal Cheese Spaetzle Noodles Topped with Fried Onions and Served with a Mixed Salad	
Hacksteak	13,50
mit Pilzrahmsauce, Pommes Frites und gemischtem Salat (A)(C)(G)(L)(M)(O)	
Hamburger Steak in Mushroom Cream Sauce, Served with French Fried Potatoes and a Mixed Salad	
Tiroler Gröstl	13,50
mit Spiegelei und gemischtem Salat (C)(L)(M)(O)	
Tyrolean-Style Potato-and-Meat Skillet Served with a Fried Egg and a Mixed Salad	
Spaghetti Bolognese	12,50
mit Salat und Parmesan (A)(C)(G)(L)(M)(O)	
Spaghetti Bolognese Served with a Salad and with Parmesan	
Kaiserschmarren	10,50
mit Kompott (A)(C)(G)(O)	
"Kaiserschmarren" Austrian-Style Shredded Pancake Served with Stewed Fruit	
Eispalatschinken	7,90
2 Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce (A)(C)(F)(G)(H)	
2 Austrian-Style Pancakes Filled with Vanilla Ice Cream and Topped with Chocolate Sauce	



Fische – frisch aus dem Kottler

Fish – Fresh from the Freshwater Tank

Knusprig gebratene Forelle »Müllerin-Art«	19,50
mit oder ohne Mandeln A C G H L	
Crispy Pan-Fried Trout Meunière with or without Almonds	
Zanderfilet vom Grill	19,90
mit Knoblauchbutter D G L	
Grilled Pikeperch Fillet Served with Garlic Butter	
Forelle blau	21,00
mit zerlassener Butter (Dauer ca. 20 Minuten!) D G L	
Trout au bleu with Melted Butter (waiting time approx. 20 minutes)	

Zu allen Fischgerichten servieren wie Kartoffel und gemischten Salat !
Unsere frischen Forellen können wir Ihnen nur im Sommer anbieten.

All fish dishes are served with potatoes and a mixed salad.
Our fresh trout can only be ordered in summer.

Für unsere kleinen Gäste

Children's Menu

Pumuckl	7,90
Kleines Naturschnitzel vom Huhn mit Pommes Frites L	
"Pumuckl" – Small Sautéed Chicken Schnitzel Served with French Fried Potatoes	
Räuberteller	7,90
Grillwürstel mit Pommes Frites L O	
"Robber's Plate" – Grilled Sausage Served with French Fried Potatoes	
Schinken-Käse-Toast	7,80
2 Klapptoast mit Salatgarnitur A C G L M O	
Ham and Cheese Toast – 2 Toasted Sandwiches Served with a Salad Garnish	
Schneewittchen	8,50
Wienerschnitzel mit Pommes Frites A C G	
"Snow White" – Viennese Schnitzel Served with French Fried Potatoes	



Für Salatschlemmer

For Salad Lovers

Gemischter Salat (L)(M)(O)	4,30
Mixed Salad	
Großer Salatteller	9,90
mit Schinkenstreifen (L)(M)(O)	
Large Mixed Salad with Strips of Ham	
Salat »Nizza«	11,50
mit Thunfisch und Zwiebelringen, fein garniert (D)(L)(M)(O)	
Salad Niçoise with Tuna and Onion Rings, Deliciously Garnished	
Fitnesssteller	14,50
Großer Salatteller mit gebackenen Hühnerfiletspitzen (A)(C)(G)(H)(L)(M)(O)	
Fitness Plate – Large Salad with Pan-Fried Chicken Fillet Tips	
Gemischter Salatteller mit gegrillten Garnelen (B)(C)(L)(M)(O)	17,50
Mixed Salad with Grilled Prawns	

Kalte Spezialitäten

Cold Specialities

Schweizer Wurstsalat	9,50
fein garniert mit Brot (A)(C)(G)(L)(O)	
Swiss Sausage Salad with a Delicious Garnish and Served with Bread	
Aufschnittplatte	11,00
mit Butter und Brot (A)(C)(G)(L)(M)(O)	
Assorted Cold Cuts Served with Bread and Butter	
Tiroler Speckteller	11,00
fein garniert mit Butter und Brot (A)(C)(G)(L)(M)(O)	
Tyrolean Bacon Plate with a Delicious Garnish and Served with Bread and Butter	



Aperitifs

Aperitifs

Glas Prosecco ①	0,1L	3,80
Glass of Prosecco		
Franciacorta Rosé DOCG ①	0,1L	6,90
Lillet Wild Berry ①	0,2L	5,50
Tante Lilly Lillet Sprizz ①	0,2L	5,50
Aunt Lilly (Lillet spritzer)		
Aperol Veneziano ①	0,2L	5,50
Hugo ①	0,2L	5,50
Prosecco Aperitif with Elderflower and Mint		
Erdbeer-Cocktail	5cl	3,80
Strawberry Cocktail		
Picon-Weißwein ①	1/8 L	4,50
Picon and White Wine		
Campari Soda	4cl	4,80
Campari Orange	4cl	5,50
Pastis en Provence	5cl	5,50
Martini Bianco / Rosso ①	5cl	4,90
Portwein Rot oder Weiß ①	5cl	4,90
Red or White Port		
Sherry Medium / Dry ①	5cl	4,90
Kir Royal	0,1L	5,50
Cynar Orange	4cl	5,50

Fassbier ①②

Draft Beer

Starkenberger Pils	0,2L	2,70
Starkenberger Pils	0,3L	3,40
	0,5L	4,50
Starkenberger Radler	0,3L	3,40
Starkenberger Shandy	0,5L	4,50
Starkenberger Hefeweizen	0,3L	3,40
Starkenberger Wheat Beer	0,5L	4,50

Trappistenbiere ①②

Trappist Beers

Die Trappisten sind ein römisch-katholischer Mönchsorden, entstanden im 17. Jahrhundert als Reformzweig innerhalb des Zisterzienserordens. Heute zählt dieser Orden weltweit ca. 170 Klöster in denen fast 4.000 Mönche und Nonnen nach der Regel „Ora et labora“ des hl. Benedikt leben. Zur Deckung ihrer eigenen materiellen Bedürfnisse und um Menschen in Not helfen zu können, stellen sie unter anderem das wohl weltberühmte Trappistenbier ist. Für das Brauen dieser außergewöhnlichen Spezialitäten gelten strengste Qualitätsrichtlinien sodass von allen Bieren auf der Welt nur 9 die Bezeichnung „Trappist“ tragen dürfen: Achel, Chimay, La Trappe, Mont des Cats, Orval, Rochefort, Westvleteren, Westmalle und Engelszell.

The Trappists are a Roman-Catholic monastic order that originated in the 17th century as a reformed branch of the Cistercian order. Today, the Trappist order consists of approximately 170 monasteries worldwide, where about 4,000 monks and nuns live according to the Rule of Saint Benedict and the motto "ora et labora". They produce, among other things, the truly world famous Trappist beer in order to meet their own material needs and to be able to help people in need as well. The strictest quality standards are applied for brewing these exceptional speciality beers. Consequently, only nine beers from out of all the beers in the world are entitled to be called Trappist beers: Achel, Chimay, La Trappe, Mont des Cats, Orval, Rochefort, Westvleteren, Westmalle and Engelszell.

Westmalle Tripel 9,5 Vol. % Alc. 0,33L 5,80
Dunkles, starkes Trappistenbier aus Belgien!
The World's Best Trappist Beer from Belgium!

Rochefort 8 9,2 Vol. % Alc. 0,33L 5,80
Das „Spéciale“ aus Belgien!
The "Spéciale" from Belgium!

Orval 6,2 Vol. % Alc. 0,33L 5,80
Stark gehopfte, obergärige Spezialität aus der
Brasserie d'Orval, Belgien
Strongly Hopped Beer, Top-Fermented Speciality
from the Orval Brewery, Belgium



Flaschenbier ^{AO}

Bottled Beer

Stella Artois Belgien	0,33L	3,60
Stella Artois Belgium		
Duvel Belgisches Starkbier, 8,5%	0,33L	5,20
Duvel Belgium Strong Beer (8.5%)		
Starkenberger Dunkel	0,5L	4,50
Starkenberger Dark Beer		
Starkenberger Alkoholfrei	0,5L	4,50
Starkenberger non-alcoholic		
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,5L	4,50
Erdinger Wheat Beer non-alcoholic		

Mineralwasser

Mineral Water

Mineralwasser still	0,33L	2,70
Still Mineral Water		
	0,7L	4,90
Mineralwasser prickelnd	0,33L	2,70
Sparkling Mineral Water		
	1L	5,30

Warme Getränke

Hot Drinks

Espresso ^G		2,50
Small Espresso		
Doppelmocca ^G		4,20
Caffè doppio / Großer Espresso		
Large Espresso		
Espresso Macchiato ^{A B F G H}		2,80
Kleiner Mocca mit Milchschaum		
Small Mocha with Frothy Milk		
Latte Macchiato ^{A B F G H}		3,60
Warme Milch mit Espresso		
Warmed Milk with Espresso		
Chociatto ^{A B F G H}		3,60
Othello / Heiße Schokolade mit Espresso		
Hot Chocolate with Espresso		

Café Mélange ^G		2,90
Tasse Kaffee mit Kaffeeobers		
Cup of Coffee with Coffee Cream		

Kännchen Café Mélange ^G		5,20
Small Pot of Traditional Viennese Mélange Coffee		

Cappuccino ^{A B F G H}		3,30
Espresso, heiße Milch und Milchschaum		
Espresso, Hot Milk and Frothy Milk		

Irishcoffee ^{A B F G H}		7,50
Kaffee, Wiskey und angeschlagene Sahne		
Irish Coffee, Gaelic Coffee with Wisky and Cream		

Baileys Coffee ^{A B F G H}		7,50
Angesüßter Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne, Schoko		
Sweetened Coffee, Bailey's Irish Cream, Whipped Cream, Chocolate		

Glas Milch ^G		2,60
Glass of Milk		

Glas Heiße Schokolade ^{A B F G H}		3,50
Glass of Hot Chocolate		

Heiße Schokolade mit Rum		5,50
^{A B F G H} Hot Chocolate with Rum		

Glas Tee		2,50
Glass of Tea		

Glas Heiße Zitrone		2,50
Glass of Hot Lemon		

Grog		4,50
Grog		

Jagatee ^{A O}		4,90
"Hunter's Tea" (with alcohol)		

Glühwein ^{A O}		4,20
Mulled Wine		



Soft Drinks

Coca-Cola	0,2L 2,70 0,4L 4,80
Coca-Cola light	0,2L 2,70 0,4L 4,80
Spezi Spezi (Coke/Orange)	0,2L 2,70 0,4L 4,80
Sprite	0,2L 2,70 0,4L 4,80
Orangenlimo Orange Lemonade	0,2L 2,70 0,4L 4,80
Almdudler	0,2L 2,70 0,4L 4,80
Eistee Zitrone Ice Tea Lemon	0,2L 2,70 0,4L 4,80
Eistee Pfirsich Ice Tea Peach	0,2L 2,70 0,4L 4,80
Limonaden gespritzt	0,4L 3,70
Soda mit Zitrone Soda Water with Lemon	0,4L 2,70
Bitter Lemon	0,2L 3,30
Tonic Water	0,2L 3,30
Ginger Ale	0,2L 3,30
Red Bull	0,25L 3,50

Säfte Juices

Apfelsaft naturtrüb Apple Juice (naturally cloudy)	0,2L 2,70 0,4L 4,80
Orangensaft Orange Juice	0,2L 3,30 0,4L 5,50
Johannisbeersaft Blackcurrant Juice	0,2L 3,30 0,4L 5,50
Johannisbeersaft Soda Blackcurrant Juice with Soda	0,2L 2,90 0,4L 4,50
Tomatensaft Tomato Juice	0,2L 3,30 0,4L 5,50
Multivitaminsaft Multivitamin Juice	0,2L 3,30 0,4L 5,50
Multivitaminsaft Soda Multivitamin Juice with Soda	0,2L 2,90 0,4L 4,50
Ananassaft Pineapple Juice	0,2L 3,30 0,4L 5,50

Glasweine Rot [®] Red Wine by the Glass

Jägers Haus-Cuvee	1/8 L 3,30
Chianti	1/8 L 4,00
Umathum St. Laurent	1/8 L 4,00
Rioja Baigorri Crianza	1/8 L 4,00
Assobio Tinto Douro Doc	1/8 L 4,00
Blauer Zweigelt Reserve	1/8 L 4,60
Big John Cuvée Reserve	1/8 L 5,30
Pinot Noir	1/8 L 6,00
Cabernet Sauvignon	1/8 L 7,00
Jägerhof „Rosé“	1/8 L 3,30
Rosa dei Frati Rosé	1/8 L 4,60

Glasweine Weiss [®] White Wine by the Glass

Jägers Hauswein House Wine	1/8 L 3,30
Weißburgunder	1/8 L 4,30
Riesling Reserve	1/8 L 4,30
Langenloiser Chardonnay	1/8 L 4,30
Sauvignon blanc Klassik	1/8 L 4,30
Pinot Grigio	1/8 L 4,30
Grüner Veltliner Reserve	1/8 L 4,50
Grüner Veltliner Klaus Jäger	1/8 L 4,50
Sweet Süßwein / Sweet Wine	1/8 L 3,60
Eiswein Ice Wine	1/16 L 4,20

Spritzer [®] Spritzer

Rotwein-Spritzer süß Sweet red spritzer	1/4 L 3,30
Rotwein-Spritzer sauer Dry red spritzer	1/4 L 3,30
Weißwein-Spritzer süß Sweet white spritzer	1/4 L 3,30
Weißwein-Spritzer sauer Dry white spritzer	1/4 L 3,30

Unser reichhaltiges Angebot an Weinen entnehmen Sie bitte der Weinkarte.
Please refer to our wine list with our large selection of wines.



Fruchthände

Fruit Schnapps

Bauernobstler	2cl	2,90
Obstler Fruit Schnapps from the Region		
Marillenbrand	2cl	2,90
Apricot Schnapps		
Williamsbrand	2cl	2,90
Williams Schnapps		
Enzian	2cl	2,90
Nusselar	2cl	2,90
Nuss Schnapps Nut Schnapps		
»Zirbaler«	2cl	2,90
Zirbenschnapps Swiss Pine Schnapps		

Schnaps-Spezialitäten

Schnapps Specialities

Jahrgangs-Obstler	2cl	4,90
Obstler Fruit Schnapps of the Year		
Marillenbrand	2cl	4,90
Apricot Brandy		
Williams	2cl	4,90
im Eichenfass gereift William Pear Schnapps, Aged in Oak Casks		
Himbeer	2cl	4,90
Raspberry Schnapps		
Zirbenschnaps	2cl	4,90
Swiss Pine Schnapps		
Alte Zwetschke	2cl	4,90
Old Plum (Plum Brandy)		

Spirituosen

Spirits

Vodka ^A	2cl	2,90
Gin	2cl	2,90
Tequila Weiß/Gold ^A	2cl	2,90
Tequila White/Gold		
Akvavit	2cl	2,90
Doornkaat	2cl	2,90
Sambuca ^A	2cl	2,90
Grappa	2cl	4,30
Bonollo	2cl	5,80
Grappa of Amarone Barrique		

Bitter

Bitters

Fernet	2cl	3,10
Averna mit Eis	5cl	4,80
Averna on the rocks		
Jägermeister	2cl	3,10
Ramazotti mit Eis	5cl	4,80
Ramazotti on the rocks		
Bénédictine Dom	2cl	3,50

Liköre

Liqueurs

Cassis	2cl	2,90
Gailliano ^A	2cl	2,90
Apricot Likör	2cl	2,90
Apricot Liqueur		
Pfefferminzlikör	2cl	2,90
Peppermint Liqueur		
Apfelkorn	2cl	2,90
Apple Schnapps		
Eierlikör	2cl	2,90
Eggnog		
Malibu	2cl	2,90
Peachtree	2cl	2,90
Amaretto ^B	5cl	4,90
Baileys	5cl	4,90
Kahlúa ^{A G H}	5cl	4,90
Tia Maria	5cl	4,90
Grand Marnier	5cl	5,90
Cointreau ^A	5cl	5,90



Scotch & Blended [Ⓐ]

Johnny Walker Red Label	4cl	5,80
Tullamore Dew Irish	4cl	5,80

Malt [Ⓐ]

Glenfiddich 12 y	4cl	7,50
Craganmore 12 y	4cl	7,50
Dalwhinnie 15 y	4cl	7,50
Lagavulin 16 y	4cl	7,50
Oban 12 y	4cl	7,50
Talisker 10 y	4cl	7,50
Glenlivet 12 y	4cl	7,50
Bowmore 12 y	4cl	7,50
Glen Garioch 15 y	4cl	7,50
Scapa 15 y	4cl	9,00
Glenmorangie Sherry Wood Finish	4cl	9,00
The Glenlivet French Oak 12 y	4cl	9,00
Isle of Jura 16 y	4cl	9,00
Balvenie Doublewood 12 y	4cl	12,00
Springbank 10 y	4cl	12,00
Balvenie Portwood 21 y	4cl	19,00
Ardbeg Uigeadail	4cl	18,00
Caol Ila 18 y	4cl	18,00
Convalmore Rare Malt 25 y	4cl	18,00
Middleton Very Rare 25 y	4cl	19,00

Bourbon [Ⓐ]

Canadian Club	4cl	5,80
Jim Beam Bourbon	4cl	5,80
Jack Daniels	4cl	5,80

Cognac, Weinbrand, Calvados [Ⓞ]

Cognac, Brandy, Calvados

Asbach Uralt	2cl	3,50
Rémy Martin	2cl	4,90
Vielle Prune	2cl	4,90
Calvados Pierre Huet 8 y	2cl	5,00
Rémy Martin Excellence XO	2cl	11,00

Rum

Myers Rum	2cl	2,90
Coruba Jamaica Rum 74%	2cl	2,90
Bacardi	2cl	2,90
Captain Morgan	2cl	2,90
Ron Zacapa XO	2cl	8,90

Longdrinks | alkoholfrei

Longdrinks / non-alcoholic

Tropical Mystery	5,40
Kiwi, Ananas, Maracuja Kiwi Juice, Pineapple Juice, Maracuja Juice	
Big Apple	5,40
Apfel, Orangen Apple Juice, Orange Juice	
Virgin Colada	5,40
Kokos, Ananassaft Coconut, Pineapple Juice	
Red Berry	5,40
Himbeere, Orangensaft Raspberry Juice, Orange Juice	



Longdrinks

Jägerhof ^H	8,90
Gin, Amaretto, Grenadine, Orangensaft Gin, Amaretto, Grenadine Juice, Orange Juice	
Caipirinha	8,90
Pitu, Limette, Rohrzucker Pitu, Lime, Sugar	
Batida de Banana	8,90
Pitu, Bananensirup, Sahne, Ananassaft Pitu, Banana Syrup, Sweet Cream, Pineapple Juice	
Americano ^O	8,90
Campari, Martini Rosso, Soda Campari, Martini Rosso, Soda Water	
Peach Sour	8,90
Peachtree, Zitronensaft, Orangensaft Peachtree, Lemon Juice, Orange Juice	
Bloody Mary	8,90
Wodka, Tomatensaft, Gewürze Vodka, Tomato Juice, Spices	
Planters Punch	8,90
Brauner Rum, Zitronensaft, Orangensaft Dark Rum, Lemon Juice, Orange Juice	
Pina Colada	8,90
Brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft Dark Rum, Coconut Syrup, Pineapple Juice	
Mai Tai	8,90
Brauner und Weißer Rum, Triple sec, Amaretto, Limetten Light And Dark Rum, Triple Sec, Amaretto, Lime	
Tequila Sunrise ^A	8,90
Tequila, Orangensaft, Grenadine Tequila, Orange Juice, Grenadine Juice	
Fliegendes Känguru ^A	8,90
Wodka, Bacardi, Galliano, Säfte Vodka, Bacardi, Galliano, Juices	

Cocktails

Fußfehler	8,90
Sambuca, Baileys ^{A G H} Foot Fault - Sambuca & Baileys	
Großvater	8,90
Scotch Whisky, Amaretto ^H Grandfather - Scotch Whisky & Amaretto	
Großmutter	8,90
Wodka, Amaretto ^{A H} Grandmother - Wodka & Amaretto	
B 52 ^{A G H}	8,90
Kahlúa, Baileys, Jamaikarum 74% Kahlúa, Baileys, Jamaica Rum 74%	
Doctor	8,90
Ricard Pastis, Fernet Branca Ricard Pastis, Fernet Branca	
Black Russian ^{A G}	8,90
Wodka, Kahlúa Vodka, Kahlúa	

Mixgetränke

Mixed Drinks

Whisky Cola ^A	2cl	3,70
Bacardi Cola	2cl	3,70
Gin Tonic ^A	2cl	3,70
Vodka Orange	2cl	3,70
Malibu Orange	2cl	3,70
Vodka Lemon ^A	2cl	3,70
Captain Morgan Cola	2cl	3,70
Flügerl	4cl	4,10
Jägermeister Red Bull Jägermeister Red Bull		



Sekt & Champagner [®]

Sparkling Wine & Champagne

Jugendgetränke

Youth Drinks

Glas Prosecco Glass of Prosecco	0,1L 3,80	Himbeersaft mit Soda Raspberry Juice with Soda Water	0,4L 3,50
Flasche Prosecco Bottle of Prosecco	0,7L 26,00	Himbeersaft mit Wasser Raspberry Juice with Water	0,4L 2,60
Franciacorta Rosé DOCG Prosecco	0,7L 48,00	Apfelsaft mit Soda Apple Juice with Soda Water	0,2L 2,70
Flasche Schlumberger Bottle of Schlumberger	0,7L 32,00	Apfelsaft mit Soda Apple Juice with Soda Water	0,4L 3,70
Flasche Möet & Chandon Bottle of Möet & Chandon	0,7L 65,00	Apfelsaft mit Wasser Apple Juice with water	0,4L 2,90
Flasche Möet & Chandon Rosé Bottle of Möet & Chandon	0,7L 75,00	Holundersirup mit Soda Elderberry Syrup with Soda Water	0,4L 3,50
		Holundersirup mit Wasser Elderberry Syrup with Water	0,4L 2,60
		Glas Leitungswasser Glass of water	0,4L 0,50
		Glas Leitungswasser mit flüssiger Zitrone Glass of water with liquid lemon	0,4L 0,70
		Karaffe Leitungswasser Carafe of water	1 L 1,00

Allergeninformation

Allergy Information

Gluten	(A)	Gluten
Krebstiere	(B)	Crustaceans
Ei	(C)	Egg
Fisch	(D)	Fish
Erdnuss	(E)	Peanut
Soja	(F)	Soy
Milch	(G)	Milk
Nüsse	(H)	Nuts
Sellerie	(L)	Celery
Senf	(M)	Mustard
Sesam	(N)	Sesame
Sulphite	(O)	Sulfites
Lupinen	(P)	Lupin
Weichtiere	(R)	Molluscs

