



Die Geschichte des Hexenhäusles

Der Anblick des heute idyllisch anmutenden Hexenhäusle, dem kleinen aus dem 16./17. Jahrhundert stammenden Fachwerkbau des Torwärterhäuschens am Vestnertor, lässt den Betrachter fast in Vergessenheit geraten, welche enormen Anstrengungen im 16. Jahrhundert erforderlich waren, um auf der Nord- und Westseite die Burgbefestigung zu verstärken.

Unter der Leitung des maltesischen Festungsbaumeisters Antoni Fazuni entstanden in den Jahren 1538 bis 1545 drei gewaltige, fünfeckige Wehrbasteien. Gerade beim Vestnertor, dem äußeren Burgaufgang, wo nicht nur die gewölbte, bogenförmig geführte Poterne erhalten ist, sondern auch die geschwungene Holzbrücke, ist der damalige Zustand besonders gut erkennbar. Hier hat man gleichzeitig den Blick nach rechts auf die gewaltige Burgbastion, nach links, vorbei an der steil aus dem Graben aufsteigenden Vestnertorbastei (zu jenen Mauern, wo Ritter Eppelein von Gailingen in sagenhaftem Sprung über den Graben setzte), zum Fünfeckturm, zur Kaiserstallung und zum Luginsland.

In den 60er-Jahren lebte im Hexenhäusle eine schrullige, ältere Dame, die von kleinen Kindern für eine Hexe gehalten wurde. Erst später wurde das kleine Haus an der Vestnertorbrücke zur Gaststätte «Hexenhäusle» umgebaut.

Wir freuen uns, Sie an diesem historischen Ort begrüßen zu dürfen.



Empfehlungen der Hexe

Maronensuppe 5,80 €

HEXEN- Tipp

Wellness-Schäufelerle 14,90 €

Gemischter Salat mit Schäufelerle & Kruste (ohne Knochen ☺)

Weinempfehlungen

Weine, über die fränkischen Grenzen hinaus

weiß

2016 Sauvignon, Nals Malgrad, Südtirol ☺

0.1 | 4,00 € 0.2 | 7,90 € 0.75 | 27,50 €

Feine Säure & fruchtige Aromatik – lecker ☺

2018 Gutsriesling, Egon Schmitt, Pfalz

0.1 | 3,50 € 0.2 | 6,50 € 1.0 | 29,00 €

Im frischen Bouquet Pfirsich und Äpfel, dezente Zitrusnote. Im Geschmack rassig, mineralisch, mit schöner, kristallklarer Fruchtaromatik.

2018 Weißburgunder, Klein, Pfalz

0.1 | 4,00 € 0.2 | 7,90 € 0.75 | 27,50 €

Im eleganten Bouquet Zitrusfrüchte, Kernobst, leicht pflanzlich-würzige Note. Frische, klare Frucht im Geschmack, feinsaftig, auch mineralische Töne, lebendige, harmonische Säure, gewisse Nachhaltigkeit. Fruchtig-frisches Finale.

rot

2017 „Terrana“ Montepulciano d’Abruzzo DOC, Nicodemi

0.1 | 3,20 € | 0.2 | 6,00 € | 0.75 | 21,00 €

Kirschen, rote Beeren, Kräuter und Holzwürze im Bouquet. Frisch und saftig im Geschmack. Der kurze Aufenthalt im gebrauchten Barrique gibt Struktur.

Sulfite; kann Spuren von Eiweiß und Gelatine enthalten

Suppe aus dem Hexentopf

Gulaschsuppe	5,20 €
Leberknödelsuppe mit Pfannkuchenstreifen	4,50 €

Snacks / Salat

Stramme Hex'	5,50 €
<i>Roggen-Sauerteig-Brot, Schinken, Spiegelei, Kräutersalz</i>	
Obazder	6,90 €
<i>Roggen-Sauerteig-Brot & rote Zwiebeln</i>	
Spinatsalat mit gebackenem Ziegenkäse	13,90 €
<i>Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Himbeer-Dressing</i>	
Laugenbreze	1,70 €
Laugenbreze mit Butter	2,20 €

Hauptgerichte

Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln (VEGGIE)	8,90 €
Sellerieschnitzel mit gemischtem Salat und Kräuter-Quark-Dip (VEGGIE)	9,50 €
Paniertes Pfannenschnitzel mit Bratkartoffeln	11,90 €
Gefüllter Spießbraten (Zwiebeln, Mett, Kräuter) mit Kräutersauce, Kloß & Sauerkraut ₍₆₎	12,90 €
Putengeschnetzeltes mit Gemüsespätzle	12,90 €
HEXEN- Tipp Knuspriges Schäufelrle in Dunkelbier-Sauce mit Kloß und Sauerkraut ₍₆₎	13,90 €
Nürnberger Biergulasch (Rind) mit Butterspätzle	13,90 €

Für die Kleinen

HEXEN- Tipp „Räuberteller“ (ein Teller zum „räubern“)	0,00 €
Kloß mit Soß'	3,50 €
Spätzle mit Soß'	3,80 €
Kinder-Schnitzel mit Bratkartoffeln	6,60 €

Beilagen

Hausgemachtes Sauerkraut ₍₆₎	3,50 €
Hausgemachter Kartoffelsalat	3,50 €
Butterspätzle	3,50 €
Beilagensalat	3,50 €
Portion Butter	0,50 €
Portion Brot	0,90 €

Original Nürnberger Rostbratwürste

„Das Wahrzeichen unserer Stadt“

NÜRNBERGER BRATWURST-TRILOGIE, ab 2 Personen pro Person 8,90 €

Auswahl von Nürnberger Bratwürstchen₍₂₎, blauen Zipfeln₍₂₎ und geräucherte Bratwürstchen_(1,2,8,13), mit Sauerkraut₍₆₎, Kartoffelsalat, Meerrettich, Senf & Brot

VOM GRILL

6 Nürnberger ₍₂₎ mit Sauerkraut ₍₆₎ & Brot ODER Kartoffelsalat	7,90 €
9 Nürnberger ₍₂₎ mit Sauerkraut ₍₆₎ & Brot ODER Kartoffelsalat	9,90 €
12 Nürnberger ₍₂₎ mit Sauerkraut ₍₆₎ & Brot ODER Kartoffelsalat	12,90 €

-Serviert mit Meerrettich, Senf-

ALS BLAUE ZIPFEL - WÜRZIG GEGART -

6 BLAUE ZIPFEL ₍₂₎ im Essig-Weißwein-Zwiebelsud	7,90 €
9 BLAUE ZIPFEL ₍₂₎ im Essig-Weißwein-Zwiebelsud	9,90 €
12 BLAUE ZIPFEL ₍₂₎ im Essig-Weißwein-Zwiebelsud	12,90 €

-mit knusprigem Bauernbrot serviert-

GERÄUCHERT

6 Geräucherte Nürnberger_(1,2,8,13) mit Sauerkraut₍₆₎ & Brot 8,50 €

Extra Würstchen gegrillt 0,90€

Extra Würstchen geräuchert 1,20 €

HEXEN- Tipp: Bitte zählen Sie die Würstchen bei Übergabe – spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden ☺

Süßes zum Abschluss

Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,90 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Himbeeren & Sahne	6,90 €
Kugel Vanilleeis mit Sahne	2,00 €
Verschiedene Kuchen	3,40 €
Portion Sahne	0,60 €

Aus Keller, Fass und Brunnen

VOM FASS

ZIRNDORFER KELLERBIER	0.5L	3,50 €
<i>Eingebraut mit besten Rohstoffen wird dieses Bier unfiltriert abgefüllt und ist leicht hefig und vollmundig im Geschmack.</i>		
<i>Naturtrüb. Unverfälscht. Süffig!</i>		
<i>Stammwürze: 11,6 % gew.,</i>		
<i>Alkoholgehalt: 5,0 % vol.</i>		
KLOSTER SCHEYERN	0.5L	3,80 €
<i>Ein Bier mit Tradition: dunkel, süffig und mit herzhaftem Röstaroma.</i>		
<i>Gebraut nach überlieferter Kloster-Rezeptur.</i>		
GRÜNER BIER	0.5L	3,50 €
<i>Hell, süffig-mild, zugleich prickelnd frisch und mit einer feinen Hopfennote veredelt.</i>		
<i>Stammwürze: 11,6 %</i>		
TUCHER HELLES HEFEWEIZEN vom Fass	0.5L	3,80 €
<i>Ein hefetrübes Weizenbier, wie die Franken es gern trinken.</i>		
<i>Die hauseigene „Sapienza Meisterhefe“ sowie Weizenmalze aus der Weizensorte „Bagou“ und helle Gerstenmalze geben diesem Bier seinen hefearomatischen Charakter.</i>		
RADLER ₈ / HEFEWEIZEN-RADLER ₈	0.5L	3,50 €
<i>Gibt es einen besseren Durstlöscher?</i>		
ALLE FASSBIERE	0.3L	2,50 €

AUS DER FLASCHE

ROTBIER	0.5L	4,40 €
<i>Naturtrüb. Untergärig gebraut.</i>		
<i>Stammwürze: 13,4 %, Alkoholgehalt 5,5 % vol.</i>		
TUCHER PILS	0.5L	3,80 €
<i>Mit intensiver Hopfenblume-in aller Ruhe gereift</i>		
TUCHER DUNKLES HEFEWEIZEN	0.5L	3,80 €
<i>Ein dunkles Weizen für Kenner: röst aromatisch und tiefdunkel.</i>		
<i>Die "Sapienza Meisterhefe" und die Kraft dunkel gerösteter Malze sorgen dabei für den aromatischen Charakter mit zugleich fruchtiger Note.</i>		
TUCHER HEFEWEIZEN -LEICHT-	0.5L	3,80 €
<i>Mit einer sanft-weichen Hefetrübung der ideale Durstlöscher für alle, die auf Kalorien achten.</i>		
<i>Alkoholgehalt: 2,9% vol.</i>		
TUCHER HEFEWEIZEN -ALKOHOLFREI-	0.5 L	3,80 €
<i>Die beste Wahl, für alle, die fit und mobil bleiben wollen, ohne auf Genuss zu verzichten.</i>		
TUCHER „REIFBRÄU“ -ALKOHOLFREI-	0.5L	3,30 €

WEINE

Weinschorle mit unserem Hauswein	0.2l 0.5l	3,00 € 6,00 €
Weinschorle mit unserem fränkischen Silvaner	0.2l 0.5l	3,20 € 6,40 €

Unser Hauswein (weiß)

2018 Domaine de Grachies, Gascogne	0.2l 0.75l	5,00 € 17,50 €
------------------------------------	--------------	------------------

FRANKENWEIN

weiß

2018 Silvaner Kabinett, trocken, Glaser-Himmelstoss	0.2l 1.0l	5,20 € 25,50 €
---	-------------	------------------

Wolfgang Glasers Weine bestechen durch eine wunderbare Balance zwischen Mineralität und Frucht, sind mit viel Frische ausgestattet, sehr elegant und dabei doch sehr geschmacksintensiv. Gerade die Frische ist beeindruckend. Dabei sind die Weine keineswegs säurelastig - im Gegenteil, sie sind sehr harmonisch. Beste Silvaner-Kabinett-Qualität: Frische Frucht, animierend süffig - ein Zechwein im besten Sinne des Wortes.

2017 Rivaner, trocken, Ebracher Hof	0.2l 0,75l	5,00 € 17,00 €
-------------------------------------	--------------	------------------

Der Wein ist hervorragend: "Schöne, animierende Fruchtigkeit und Frische, guter Lustfaktor - beschwingt und heiter. Ideal als Aperitif oder Terrassenwein!

rot

2016 Domina, Volkacher Kirchberg, Kabinett	0.2l 1.0l	6,00 € 29,00 €
--	-------------	------------------

Tiefrot, ein aromatischer und edler Wein. Bronzemedaille - Fränkische Weinprämierung 2012

Domina ist eine rote Rebsorte, eine Neuzüchtung von Peter Morio aus dem Jahr 1927 aus einer Kreuzung von Blauer Portugieser und Spätburgunder

-JAHRGANGSÄNDERUNGEN VORBEHALTEN-

Prosecco	0.1l 0.75l	3,30 € 20,00 €
Aperol-Sprizz (Aperol ^(1,4) , Prosecco, Soda)	0.2l	5,50 €
Hexxen-Sprizz (Maracujanektar, Prosecco, Soda, Grenadine)	0.2l	5,50 €
Lillet Wild Berry (Lillet Vermouth, Wild Berry ⁽¹¹⁾)	0.2l	6,00 €

GEBRANNTES AUS OBST UND GETREIDE

„Hexentrunk“ ⁽¹⁾	2cl	3,00 €
-----------------------------	-----	--------

Der Hausschnaps der Hexe ☺

FLÜSSIGES OBST AUS FRANKEN

Williamsbirne	2cl	3,30 €
Himbeere	2cl	3,30 €
Zwetschge	2cl	3,30 €
Haselnuss	2cl	4,20 €
Johannisbeere	2cl	4,20 €
Marille	2cl	4,20 €
Schlehengeist	2cl	4,20 €

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

Baileys Irish Cream	2cl	3,00 €
Becherovka ₁	2cl	3,00 €
Ramazotti ₁	2cl	2,50 €
Moskovskaya Vodka	2cl	3,00 €
Grappa „Nonino“ friulana	2cl	3,00 €
Jägermeister ⁽¹⁾	2cl	2,50 €
Underberg ⁽¹⁾	2cl	2,50 €

WASSER, LIMO, SAFT

Schorle (APFEL, ORANGE, MARACUJA, JOHANNISBEERE, RHABARBER)	0.3l	2,80 €
Säfte I Nektar (APFEL, ORANGE, MARACUJA, JOHANNISBEERE, RHABARBER)	0.3l	3,50 €
Tafelwasser	0.3l	2,20 €
Selters Mineralwasser -still-	0.3l 0.75 l	2,40 € 5,40€
Cola _{1,3} / Coke zero _{1,3,4,6,10}	0.3l	2,80 €
Cola-Mix _{1,2,3,8} / Orangenlimonade _{1,2,8} / Zitronenlimonade _{1,2,3,8}	0.3l	2,80 €
Alle Getränke auch in 0.5 l	Aufpreis	1,30 €

WARME GETRÄNKE

Espresso	1,70 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Café Creme	2,30 €
Cappuccino	2,80 €
Latte macchiato I Milchkaffee	3,70 €
Kakao	3,50 €
Kakao & Sahne	3,90 €
BIO- Tee (GRÜNER, EARL GREY, DARJEELING, KAMILLE, WIESENKRÄUTER, FRÜCHTE, PASSIONSFRUCHT-APFEL)	3,30 €
Frischer Minztee I Ingwertee	4,00 €
HEXEN- Tipp Heiße Früchte (Orange, Zitrone, Limette, Grenadine & brauner Zucker)	4,00 €

SPECIALS

Kakao mit Baileys	4,90 €
HEXEN- Tipp Kakao mit Baileys & Sahne	5,50 €
Glühwein (rot) I Kinderpunsch	3,50 €
HEXEN- Tipp Bratapfelglühwein	4,00 €

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. MEHRWERTSTEUER.

ZUSATZSTOFFE:

1 FARBSTOFF, 2 KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 KOFFEINHALTIG, 4 CHININHALTIG, 6 MIT SÜßUNGSMITTEL(N), 8 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 11 ASCORBINSÄURE, 12 NITRITPÖKELSALZ, 13 PHOSPHAT

HEXENHÄUSLE GASTRONOMIEBETRIEBS GMBH
VESTNERTORGRABEN 4 | 90408 NÜRNBERG

Unsere Öffnungszeiten

Montag ist Ruhetag

Dienstag – Donnerstag
17:00 Uhr – 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Freitag & Samstag
11:00 Uhr – 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Sonn- & Feiertag
11:00 Uhr – 21:00 Uhr
Küche bis 20:00 Uhr

E-Mail: info@hexenhaeusle-nuernberg.com | Tel: 0911-49029095

*Eine Übersicht der enthaltenen Allergene halten wir für Sie natürlich bereit.
Sprechen Sie uns einfach an.*

Hexen-Tipp 😊

*Füße unter den Tisch
Tischwechsel nach Bestellung nicht mehr möglich
Wir rutschen zusammen – wenn es einmal voll wird
Bitte Aschenbecher benutzen, oder am nächsten Morgen zum Reinigen kommen 😊
(ist ja kein Hexenwerk 😊)*

ENGLISH

The witch recommends ☺

Cestnut cream soup 5,80 €

Witches- Tip

Wellness-Schäufelerle 14,90 €
(Mixed salad with crispy pork (without bone) ☺)

Wine-Recommendations

2016 Sauvignon, Nals Malgrad, Südtirol ☺

0.1 | 4,00 € 0.2 | 7,90 € 0.75 | 27,50 €

2018 Gutsriesling, Egon Schmitt, Pfalz

0.1 | 3,50 € 0.2 | 6,50 € 1.0 | 29,00 €

2018 Weißburgunder, Klein, Pfalz

0.1 | 4,00 € 0.2 | 7,90 € 0.75 | 27,50 €

rot

2017 „Terrana“ Montepulciano d’Abruzzo DOC, Nicodemi

0.1 | 3,20 € | 0.2 | 6,00 € | 0.75 | 21,00 €

Sulfit; can contains treats of protein and gelatin

Soups from the Witch's Pot

Liver dumpling soup with slices of pan cakes	4,50 €
Goulash soup	5,20 €

All soups served with a slice of bread

Cold Snacks / Salads

Stramme Hex'	
Bread, ham, fried egg, seasoned salt	
Homemade Obazder (Franconian cheese cream) with bread	6,90 €
Spinach salad with baked goats cheese	13,90 €
Cherrytomatoes, roasted pine nuts, raspberry-dressing	
Pretzel	1,70 €
Pretzel with butter	2,20 €

Main Dishes

„Delicious from pan and oven“

Cheese spätzle with homemade roasted onions	8,90 €
Cellery schnitzel with salad and curd with herbs	9,50 €
Pan schnitzel with roasted potatoes	11,90 €
Spit roast with dumpling and sauerkraut	12,90 €
Turkey-Goulash with vegetable spätzle (egg-dumplings)	12,90 €
Witches- Tip Crispy pork shoulder (Schäuferle) with dumpling and sauerkraut	13,90 €
Traditional Nuremberg beef-goulash with butter spätzle (egg-dumplings)	13,90 €

For the juniors

Dumpling with sauce	3,50 €
Spätzle with sauce	3,80 €
Junior Schnitzel with roasted potatoes	6,60 €

On the side

Homemade sauerkraut (6) or potato salad	3,50 €
Butter spätzle (egg dumplings)	3,50 €
Side salad	3,50 €
Serving butter	0,50 €
Serving bread	0,90 €

Original Nuremberg Sausages (Bratwurst)

„the emblem of our city“

NUERMBERG BRATWURST-TRILOGY (START UP TO 2 PERSONS) each person 8,90 €

Mix from grilled Nuremberg sausages, cooked sausages and smoked sausages with sauerkraut, potatoe salad, mixed salad, horse radish, mustard and bread

- also a good starter -

FROM THE GRILL

6 Nuremberger₍₁₁₎ with kraut₍₆₎ and bread OR potato salad 7,90 €

9 Nuremberger₍₁₁₎ with kraut₍₆₎ and bread OR potato salad 9,90 €

12 Nuremberger₍₁₁₎ with kraut₍₆₎ and bread OR potato salad 12,90 €

- Served with horse-radish and mustard -

AS "BLAUE ZIPFEL", COOKED IN WHITE WINE- VINEGAR- ONION BREW

6 BLAUE ZIPFEL₍₁₁₎ 7,90 €

9 BLAUE ZIPFEL₍₁₁₎ 9,90 €

12 BLAUE ZIPFEL₍₁₁₎ 12,90 €

- Served with a slice of bread –

It will be our pleasure to grill or cook:

Extra sausages for 0,90 € / piece

Smoked sausages for 1,20 € / piece

For our sweeties

Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream 5,90 €

Chocolate cake with fluid bottom, raspberries & whipped cream 6,90 €

Ball of vanilla ice cream & whipped cream 2,00 €

Assorted Cakes 3,40 €

Serving whipped 0,60 €

From the Cellar, Keg, and Font

DRAFT BEER

ZIRNDORFER KELLERBIER	0.5L	3,50 €
Brewed with the best raw materials, this beer is filled up Unfiltered and has a light yeasty, full-bodied taste. Unfiltered. Pristine. Quaffable! Wort: 11,6 %, Alcohol: 5,0 % vol.		
KLOSTER SCHEYERN	0.5L	3,80 €
The traditional old Bavarian Kloster-dark consists of 100 % dark malt. A little bitter taste. Wort: 12,6 %, Alcohol: 5,5 % vol.		
Grüner Bier	0.5L	3,50 €
Franconian blond beer. LAGER Wort: 11,8 %, Alcohol: 4,9 % vol.		
TUCHER HELLES HEFEWEIZEN -golden coloured-	0.5L	3,80 €
Wheat-Beer light hazed, crowned with yeast aromas. Wort: 11,8 %, Alcohol: 5,2 % vol.		
RADLER ₈ / HEFEWEIZEN-RADLER ₈	0.5L	3,50 €
Is there a better thirst quencher		
ALL DRAFT BEERS	0.3L	2,50 €

BOTTELED BEER

RED BEER (ROTBIER)	0.5L	4,40 €
Unfiltered. Wort: 13,4 %, Alcohol: 5,5 % vol.		
TUCHER PILS	0.5L	3,80 €
With intensive hop-flower taste; aged with patience. Wort: 11,8 %, Alcohol: 5,0 % vol.		
TUCHER DUNKLES HEFEWEIZEN -DARK-	0.5L	3,80 €
Dark Wheat-Beer with a fine malt taste. Wort: 11,8 %, Alcohol: 5,0 % vol.		
TUCHER HEFEWEIZEN -LIGHT-	0.5L	3,80 €
With a mild soft yeast haze, this is the ideal thirst quencher for those who keep an eye on the calories. Alcohol: 2,9% vol.		
TUCHER HEFEWEIZEN -ALCOHOL FREE-	0.5L	3,80 €
The best choice, for those who want to stay fit and mobile, without sacrificing tastiness.		
TUCHER „REIFBRÄU“ -ALCOHOL FREE-	0.5L	3,30 €

WINES

Wine spritzer	0.2L 0.5L	3,00 € 6,00 €
Wine spritzer with Silvaner	0.2L 0.5L	3,20 € 6,40 €
Our housewine (white)		
2017 DOMAINE DE GRACHIES, GASCOGNE	0.2l 0.75l	5,00 € 17,50 €

FRANCONIAN WINES

white

2017 Silvaner cabinet dry, Glaser-Himmelstoss	0.2l 1.0l	5,20 € 25,50 €
---	-------------	------------------

Wolfgang Glaser's wines captivate through a wonderful balance between minerality and fruit. They are arranged with freshness and elegance, but they are intensively tasty even so. Especially the freshness is impressive. However the wines are not acidic; in contrary, they are very harmonic in taste. Wolfgang Glaser cools them after ca. 80% of the fermentation at 2-5 °C and lets them ferment at this temperature until the end of fermentation. This is how this unmatched freshness emerges in his wines. Best Silvaner Cabinet Quality: Fresh fruits, stimulating pleasure of taste; a simple but flawless wine in the best sense of the word!

2017 Rivaner, dry, Ebracher Hof	0.2l 0,75l	5,00 € 17,00 €
---------------------------------	--------------	------------------

This wine is excellent! Beautiful animating fruitness and freshness, good joy factor; exhilarated and jovial. Ideal as an aperitif or for enjoying on the summer terrace!

red

2016 Domina, Volkacher Kirchberg, cabinet	0.2l 1.0l	6,00 € 29,00 €
---	-------------	------------------

Deep red, an aromatic and noble wine. Bronze medal winner at the Franconian Wine Awards 2012

Domina is a red grape variety, a new breed by Peter Morio in 1927, cross-breeding Portugais Bleu and Pinot Noir

-VINTAGE CHANGES RESERVED-

Prosecco (sparkling wine)	0.1l 0.75l	3,30€ 20,00 €
Aperol sprizz (aperol ^(1,4) , prosecco, soda)	0.2l	5,50 €
Witches sprizz (passion fruit, prosecco, soda, grenadine)	0.2l	5,50 €
LILLET WILD BERRY ⁽¹¹⁾	0.2l	6,00 €

DESTILLED WITH FRUITS AND GRAINS

„THE WITCHES-SCHNAPS“ ⁽¹⁾ <i>BURNING AND STRONG</i>	2cl	3,00 €
---	-----	--------

LIQUID FRUITS AND SPIRITS

Williams pear	2cl	3,30 €
Raspberry	2cl	3,30 €
Plum	2cl	3,30 €
Hazelnut	2cl	4,20 €
Black current	2cl	4,20 €
Apricot	2cl	4,20 €
Sloe	2cl	4,20 €

INTERNATIONAL SPIRITS

Baileys Irish Cream	2cl	3,00 €
Becherovka ⁽¹⁾	2cl	3,00 €
Ramazotti ⁽¹⁾	2cl	2,50 €
Moskowskaya Vodka	2cl	3,00 €
Grappa „nonino“ friulana	2cl	3,00 €
Jägermeister ⁽¹⁾	2cl	2,50 €
Underberg ⁽¹⁾	2cl	2,50 €

WATER, SODAS AND JUICES

Spritzer (APPLE, ORANGE, PASSION FRUIT, RHUBARB, BLACK CURRENT)	0.3L	2,80 €
JUICE (APPLE, ORANGE, PASSION FRUIT, RHUBARB, BLACK CURRENT)	0.3L	3,50 €
Table Water (sparkling)	0.3L	2,20 €
Selters mineral water -still-	0.3L 0.75L	2,40€ 5,40€
Cola ^[1,3] / Coke zero ^(1,3,4,6,10)	0.3L	2,80 €
Cola mix/ Orangeade/ Lemonade ^(1,2,3,8)	0.3L	2,80 €

All drinks also available in 0.5L Additional charge 1,30 €

CAFE

Espresso	1,70 €
Double espresso	3,00 €
Café Crème	2,30 €
Cappuccino	2,80 €
Latte macchiato, Milk coffee	3,70 €
Kakao (hot chocolate)	3,50 €
Kakao with whipped cream	3,90 €
BIO- Tea (GREEN, EARL GREY, DARJEELING, CAMOMILE, FRUIT, HERBS, PASSIONFRUIT-APPLE TEA)	3,30 €
FRESH MENT OR FRESH GINGER TEA	4,00 €
Hot Fruits (Orange, lemon, lime, grenadine, brown suger)	4,00 €

Specials

Kakao with Baileys	4,90 €
Kakao with Baileys & whipped cream	5,50 €
Glühwein (Hot red wine)	3,50 €
Bratapfel-Glühwein (Hot baked apple wine)	4,00 €

ALL PRICES INCL. SERVICE AND 19% V.A.T.

ADDITIVES: 1 COLORANT, 2 PRESERVATIVE, 3 CAFFEINE, 4 QUININE, 6 SWEETENER(S), 8 ANTIOXIDANT, 11 ASCORBIC ACID, 12 NITRITE CURING SALT, 13 PHOSPHATE