

Soups



Creamy Potato Soup 7,60 €

Creamy potato and vegetable soup, served with homemade bread.

Cremige Kartoffelgemüsesuppe, dazu hausgemachtes Brot.

Add Bacon / Mit Bacon +2,50 €

Seafood Chowder 9,90 €

Creamy fish and vegetable soup, served with homemade bread.

Cremige Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüse, dazu hausgemachtes Brot.

Salads & Bowls



for 2,50 € extra add homemade bread & Irish butter

Für 2,50 € extra bekommen Sie hausgemachtes Brot und Irische Butter

choose your dressing: Mustard, Raspberry or Balsamic Vinaigrette

Wähle dein Dressing: Senfdressing, Himbeer Vinaigrette oder Balsamico

Small Garden Salad 5,90 €

A light seasonal salad with a changing selection of fresh vegetables and greens.

Ein leichter Salat der Saison mit einer wechselnden Variation aus Gemüse und Salatblättern

BBQ Chicken Salad 12,60 €

Grilled chicken strips in BBQ sauce on a bed of salad.

Gemischter Salat mit gebratenen Hühnchenstreifen in BBQ Sauce

Grilled Steak Salad 13,50 €

Tender strips of steak and sour cream on a fresh garden salad.

Zarte Steakstreifen und Sour Cream auf einem frischen Gartensalat.

The Farmers Bowl 14,50 €

Grilled goats cheese with capers and balsamic glaze on a bed of rocket salad, served with crispy roast potatoes, walnuts, fruits and sour cream.

Ziegenkäse mit Balsamico-Glas und Kapern auf einem Bett aus Ruccolasalat, serviert mit gebratenen Kartoffelwürfeln, Walnüssen, Früchten und Sour Cream.

Bits and Bobs



Scotch Egg 8,70 €

Hard-boiled egg, wrapped in sausage meat and golden breadcrumbs, served with mixed salad and house dressing.

Hartgekochtes Ei umhüllt von Wurstbrät und einer gold-braunen Panade, dazu gemischter Salat und Hausdressing.

Potato Cakes 6,90 €

Savoury potato cake made with creamy mashed potato, egg, parsley and seasoning.

Herzhafter Kartoffelkuchen, serviert mit einem gemischten Salat.

Garlic Herb Baguette 5,20 €

Toasted baguette with garlic herb butter, served with salad.

Knusprig geröstetes Baguette mit einer Knoblauch-Kräuter-Butter, dazu Salat.

***add Irish cheddar +2,50 €**

**mit Irischem Cheddar*

Goats Cheese Bruschetta 9,70 €

Crispy baguette slices topped with melted goats cheese, fresh tomatoes, onions and garlic.

Baguettescheiben mit geschmolzenem Ziegenkäse, frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Loaded Potato Skins 8,60 €

Crispy baked potato skins, loaded with bacon, tomato and cheddar, served with sour cream and coleslaw.

Knusprig gebackene ausgehöhlte Kartoffelhälften, gefüllt mit Bacon, Tomate und Cheddar, dazu Sour Cream und Krautsalat.

Pie-Packed Potatoes 12,70 €

Crispy baked potato skins, stuffed with traditional minced meat, carrots, onions and peas, topped with cheddar, served with sour cream and coleslaw.

Knusprig gebackene ausgehöhlte Kartoffelhälften, gefüllt mit traditionellem Hackfleisch-Ragout, mit Cheddar überbacken, serviert mit Sour Cream und Krautsalat.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung!, Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

From the Grill



Our steak & chicken breast are served with your choice of side: mashed potato, wedges, fries, sweet potato fries, coleslaw, vegetables or mixed salad.

Unser Steak & Hühnchenbrust werden serviert, mit wahlweise: Kartoffelpüree, Krautsalat, Kartoffelecken oder Pommes, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse oder gemischtem Salat.

The Big Mixed Grill

Argentinian sirloin steak, BBQ ribs, chicken breast, bacon, fried sausage, fried egg, fried vegetables wedges and coleslaw.

Argentinische Steakhüfte, Rippchen, Hähnchenbrust, Bacon, Bratwurst, Spiegelei, Kartoffelecken und Krautsalat.

31,50 €

Marinated Chicken Breast

Marinated grilled chicken breast, served with fresh vegetables and a choice of either: pepper whiskey sauce, garlic butter or onion gravy.

Gegrillte marinierte Hühnchenbrust, serviert mit frischem Gemüse, dazu wahlweise: Pfeffer-Whiskey-Sauce, Knoblauchbutter oder Zwiebel-Bratensauce.

20,70 €

BBQ Ribs

Slow cooked, marinated pork spare ribs, glazed with our own homemade Guinness BBQ sauce, served with coleslaw.

Marinierte, langsam gegarte Rippchen vom Schwein, glasiert mit unserer Hausgemachten Guinness-BBQ-Sauce, dazu Krautsalat.

21,50 €

Argentinian Sirloin Steak

Prime top sirloin, served with fresh vegetables and a choice of either: pepper whiskey sauce, garlic butter or onion gravy.

Feinste Steakhüfte, serviert mit frischem Gemüse, dazu wahlweise: Pfeffer-Whiskey-Sauce, Knoblauchbutter oder Zwiebel-Bratensauce.

25,90 €

The Philly Steak Baguette

Strips of beef, fried onions, jalapeños and peppers, with tomato, melted cheddar, garlic & Guinness BBQ sauce.

Rinderstreifen, gebratene Zwiebeln und Jalapeños, mit Tomate, geschmolzenem Cheddar, Guinness BBQ & Knoblauch-Sauce.

16,40 €

Chicken Club Baguette

Grilled strips of chicken and bacon, served with lettuce, tomato and mayonnaise in a crispy baguette.

Gegrillte Hähnchenstreifen, Bacon, Salat, Tomaten und Mayonnaise in einem knusprigen Baguette.

13,90 €

Unlucky Huntsman

Roast potatoes with broccoli, green beans, carrots and onions in homemade teriyaki sauce, served with a fresh mixed salad.

Röstkartoffeln mit gebratenem Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Zwiebeln in einer veganen Teriyaki Sauce, serviert mit einem gemischten Salat

Vegan

15,70 €

Rippwoch

Every Wednesday is Ribs Day!

Get our BBQ spare ribs for only

17,50 €

Only available till 16:00.

Irish Breakfast

Grilled tomatoes, grilled mushrooms, black pudding, baked beans, fried eggs, fried sausage, homemade hash browns, baguette slices & butter.

Gegrillte Tomaten und Pilze, Blutwurst, gebackene Bohnen, Spiegeleier, Bratwurst, Röstis, dazu Baguettescheiben und Butter.

14,90 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Irish Fare



Bangers and Mash

15,90 €

Fried sausages served with mashed potato and red onion gravy.

Frittierte Würstchen mit cremigem Kartoffelpüree und Rote-Zwiebel-Bratensauce.

Guinness Goulash Pie

15,70 €

Beef goulash in a rich Guinness sauce topped with a creamy, cheesy mashed potato crust.

Gulasch vom Rind in Guinness-Sauce mit einer käsigen Kartoffelpüree-Kruste.

Guinness Goulash

18,90 €

Tender beef goulash in a rich Guinness sauce with mushrooms, served with herb potatoes.

Zartes Gulasch vom Rind in einer herzhaften Guinness-Sauce mit Champignons und Kräuterdrillingen.

Cottage Pie

14,70 €

Traditional minced meat pie with carrots, onions and peas, with a cheesy mashed potato crust.

Traditionelles Hackfleisch-Ragout mit Möhren, Zwiebeln und Erbsen, überbacken mit einer käsigen Kartoffelpüree-Kruste.

Lamb Shank

19,90 €

Slow roasted lamb shank on a bed of creamy mash, with red onion gravy.

Lammkeule auf cremigem Kartoffelpüree, mit Zwiebel-Bratensauce.

Seafood Pie

15,70 €

A selection of tasty seafood in a creamy white wine sauce, with a golden potato crust.

Eine Variation an ausgewählten Meeresfrüchten in einer cremigen Weißweinsauce, mit einer goldenen Kartoffelpüree-Kruste überbacken.

Fish and Chips

18,90 €

Fillet of North Atlantic cod in a crispy beer batter, served with fries and tartar sauce.

Atlantik-Kabeljau Filet in einem knusprigen Bierteig, dazu Pommes und Remoulade.

Goat's Cheese Pie

14,90 €

Chunks of goat's cheese in a creamy white wine sauce, topped with golden buttery potato crust.

Ziegenkäsestreifen in Weißweinsauce mit einer goldenen Kartoffelpüree-Kruste überbacken.

Irish Lamb Stew

12,90 €

Hearty lamb stew with carrots, onion, celery and potato, served with homemade soda bread.

Herzhafter Lammeintopf mit Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Kartoffeln, dazu hausgemachtes Sodabrot.

Chicken Teriyaki

16,90 €

Marinated grilled chicken breast, with broccoli, zucchini, green beans, teriyaki sauce & basmati rice

Gegrillte marinierte Hühnchenbrust, serviert mit Brokoli, Zucchini, grünen Bohnen, Basmatireis & Teriyaki Sauce.

Lamb Pie

16,90 €

Hearty minced lamb slow-cooked with carrots, celery, peppers, onions and garlic, wrapped in a golden flaky puff pastry, served with green beans.

Herzhaftes Lammhackfleisch mit Möhren, Sellerie, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch gekocht, in einer goldenen Blätterteigkruste gebacken, serviert mit grünen Bohnen.

Vegan Schnitzel

17,40 €

Crispy vegan "Schnitzel" served with sweet chili coconut sauce, fries, mixed salad and green beans.

Knuspriges veganes "Schnitzel" mit "Sweet-Chili-Kokos-Sauce, serviert mit Pommes, gemischtem Salat und grünen Bohnen.

Taste of Ireland

Vegan

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Gourmet Burgers



Sides: +4,20 € for each extra

Beilagen: +4,20 € für jedes Extra

**potato wedges, fresh salad, fries, coleslaw,
sweet potato fries or goats cheese**

*Kartoffelecken, frischem Salat, Pommes,
Krautsalat, Süßkartoffelpommes oder Ziegenkäse*

+2,50 with extra bacon or extra Irish cheddar

+2,50 € mit extra Bacon oder extra Irischer Cheddar

The Dhillon

13,40 €

**200g 100% minced beef patty with
lettuce, tomato and relish.**

*200g 100% Rinderhackfleisch, Salat, Tomaten
und Relish.*

The Pulled Pork

13,90 €

**Marinated, slow roasted pulled pork in
our homemade Guinness BBQ sauce,
served with lettuce, tomatoes and relish.**

*Mariniertes, zart gegartes Pulled Pork in unserer
hausgemachten Guinness BBQ-Sauce,
serviert mit Salat, Tomaten und Relish.*

The Big Cheese

14,40 €

**200g 100% minced beef patty, double
cheddar, lettuce, tomato and relish.**

*200g 100% Rinderhackfleisch, doppelt Cheddar,
Salat, Tomate und Relish.*

The Crispy Chicken BLT

14,40 €

**Crispy chicken, bacon, lettuce, tomato,
mayonnaise and relish.**

*Hähnchen im Knuspermantel, Bacon, Salat,
Tomate, Mayonnaise und Relish.*

The Italian

14,40 €

**200g 100% minced beef patty, mozzarella,
sundried tomato, basil pesto, lettuce
and relish.**

*200g 100% Rinderhackfleisch, Mozzarella,
getrocknete Tomate, Basilikumpesto, Salat
und Relish.*

The Goat

14,40 €

**Crispy fried goat's cheese topped with
capers and balsamic glaze, rocket salad,
onion, tomato and apricot jam.**

*Panierter Ziegenkäse mit Kapern und
Balsamico-Glas, Ruccola, Zwiebeln, Tomate
und Aprikosenmarmelade.*

The Tex Mex

15,40 €

**200g 100% minced beef patty, nachos,
bacon, guacamole, jalapeños, lettuce,
tomato and relish.**

*200g 100% Rinderhackfleisch, Nachos, Bacon,
Guacamole, Jalapeños, Salat, Tomate
und Relish.*

The Lucky Schnitzel Vegan

14,40 €

**200g vegan "schnitzel"
with sweet chili coconut sauce, lettuce,
tomato and red onions**

*200g veganes Schnitzel mit Salat, Tomaten,
Sweet-Chili-Kokos-Sauce und roten Zwiebeln.*

The Sloppy Joe

14,90 €

**200g 100% minced beef patty with
coleslaw, rocket, Guinness BBQ sauce,
pickles and sour cream.**

*200g 100% Rinderhackfleisch, Coleslaw,
Ruccola, Guinness BBQ-Sauce,
sauren Gurken und Sour Cream.*

The Shamrock Vegan

13,40 €

**Homemade chickpea & carrot patty
with rocket, lettuce, tomato, red onions,
cucumber and burger sauce,**

*Hausgemachter Kichererbsen-Möhren-Patty.
mit Ruccola, Salat, Tomate, roten Zwiebeln,
Gurke und Burgersauce.*

Tuesday is Burger Day Choose any Gourmet Burger for only **9,90 €**

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Special Burgers



The Western 15,90 €

200g 100% minced beef patty, Irish cheddar, bacon, lettuce, tomato, roasted onions, pickles and homemade Guinness BBQ sauce.

200g 100% Rinderhackfleisch, Irischer Cheddar, Bacon Salat, Tomate, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und hausgemachter Guinness BBQ-Sauce.

The Philly 16,40 €

Strips of beef, fried onions, jalapeños and peppers, with tomato, melted cheddar, garlic & Guinness BBQ sauce.

Rinderstreifen, gebratene Zwiebeln und Jalapeños, mit Tomate, geschmolzenem Cheddar, Guinness BBQ & Knoblauch-Sauce.

The Paddy 17,40 €

200g 100% minced beef patty, Irish cheddar, bacon, fried egg, potato cake, lettuce, tomato and relish.

200g 100% Rinderhackfleisch, irischer Cheddar, Bacon, Spiegelei, Kartoffeltaler, Salat, Tomate und Relish.

The Dirty Dhillon 17,40 €

100% minced beef patty, stuffed with Irish cheddar, dipped in homemade Guinness BBQ sauce and wrapped in bacon, served with tomato, lettuce & relish.

100% Rinderhackfleisch, gefüllt mit Irischem Cheddar, glasiert mit hausgemachter Guinness BBQ-Sauce und mit Bacon umwickelt. Salat, Tomate & Relish.

The Irish 17,90 €

200g 100% minced beef patty, Irish cheddar, grilled sausages, bacon, fried egg, baked beans, lettuce, tomato, fresh red onions and homemade Guinness BBQ sauce.

200g 100% Rinderhackfleisch, Irischer Cheddar, gegrillte Würstchen, Bacon, Spiegelei, gebackene Bohnen, Salat, Tomate, frischen roten Zwiebeln und hausgemachter Guinness-BBQ-Sauce.

The Fish 15,90 €

Crispy beer-battered North Atlantic cod, served with lettuce, tomato & tartar Sauce.

Atlantik-Kabeljau Filet in einem knusprigen Bierteig, mit Salat, Tomate & Remoulade

Pub Grubs



Choose one dip / wähle einen Dip

Wedges 7,90 €

Kartoffelecken

Chicken Wings 7,90 €

Hähnchenflügel

Nachos 7,90 €

mit Cheddar-Sauce

Onion Rings 7,90 €

Zwiebelnringe

Sweet Potato Fries 7,90 €

Süßkartoffel-Pommes

Fries 7,90 €

Pommes

Mozzarella Sticks 7,90 €

Mozzarellastangen

Breaded Chicken Goujons 7,90 €

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets

Jalapeño Cheese Poppers 7,90 €

Panierte Jalapenos mit Käse ausgefüllt

Mixed Finger Food Platter

*Gemischter Fingerfood-Teller
(mix of all pub grubs)*

Only 22,50 €

Three dips included

Dips

Garlic, Sour Cream, Chili Cheese, 2,00 €

Guacamole 2,70 €

Vegan:

Burger Sauce, BBQ Sauce, Sweet Chili 2,00 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Desserts



Baileys, Espresso & Chocolate Mousse € 6.60
Schokoladencreme mit Baileys, Espresso & Sahne

Caramel Toffee Pie & Fresh Fruits € 7.20
Keksteigboden mit Caramel, Früchten & Sahne

Hot Beverages

Heiße Getränke



Coffee 2,90 €

Espresso 2,70 €

Double Espresso 3,90 €

Cafe Au Lait 4,40 €
Milchkaffee

Latte Macchiato 4,20 €

Cappuccino 3,90 €

Hot Chocolate 4,40 €
With Whipped Cream
Heiße Schokolade & Sprühsahne

Irish Coffee 7,60 €
Jameson, Coffee, Whipped Cream & Brown Sugar
Jameson, Kaffee, Sprühsahne & Rohrzucker

Irish Dream 7,40 €
Baileys, Hot Chocolate & Whipped Cream
Heiße Schokolade, Baileys & Sprühsahne

Hot Teddy 6,80 €
Jameson, Lemon Juice, Orange
Jameson, Zitronensaft, Orange

Hot Lemon 3,40 €
Heiße Zitrone & Honig

Eilles Tea 3,80 €
Flavours:
Apple Fruits,
Asian Sun Leaf,
Organic Darjeeling Imperial Second
Flush Leaf,
Herbal Garden,
Organic Natural Fruits

Fresh Mint Tea 4,40 €
Mint, Lemon & Honey
Minze, Zitrone & Honig

Fresh Ginger Tea 4,40 €
Ginger, Lemon & Honey
Ingwer, Zitrone & Honig

Syrup: Coconut, Almond, Vanilla, Hazelnut, Caramel +0,80 €
Aroma: Kokos, Mandel, Vanille, Haselnuß, Karamel

Oat milk instead of cow's milk +1,00 €
Hafermilch anstatt Kuhmilch

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Soft Drinks

Bad Brambacher still Water	0,25 l	2,90 €	Sprite	0,3 l	3,80 €
<i>Wasser Naturell</i>	0,75 l	6,70 €	Spezi	0,3 l	3,80 €
			<i>Cola & Fanta</i>		
Bad Brambacher sparkling Water	0,25 l	2,90 €	Goldberg Ginger Ale	0,3 l	3,80 €
<i>Wasser Spritzig</i>	0,75 l	6,70 €	Fever Tree Tonic	0,2 l	4,40 €
Coca Cola	0,3 l	3,80 €	Goldberg Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €
Coca Cola Light	0,3 l	3,80 €	Bundaberg Ginger Brew	0,33 l	4,90 €
Fanta	0,3 l	3,80 €	Club Mate	0,33 l	3,80 €
Bad Brambacher Grapefruit Lemonade	0,5 l	4,80 €	Red Bull	0,25 l	4,50 €

Juice

Saft

Orange, Apple, Banana, Cherry, Strawberry,	0, 2l	3,30 €
Passion Fruit, Pineapple, Mango or Tomato	0, 4l	5,40 €
Kiba	0, 2l	3,40 €
Banana & Cherry Juice	0, 4l	5,60 €
<i>Bananen- und Kirschsaft</i>		
Spritzer	0, 2l	3,10 €
Juice & Sparkling Water	0, 4l	5,10 €
<i>Schorle</i>		



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung, Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Beer from the Tap

Bier vom Fass



Guinness	0,3 l	4,60 €	0,5 l	6,70 €	Pitcher 1,5 l	19,60 €
----------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Irish Stout, mild, creamy, well balanced with bittersweet coffee & malt aroma

Murphy's Stout	0,3 l	4,60 €	0,5 l	6,70 €	Pitcher 1,5 l	19,60 €
----------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Irish Dry Stout, medium bodied, silky smooth, coffee & toffee undertones

Kilkenny	0,3 l	4,60 €	0,5 l	6,70 €	Pitcher 1,5 l	19,60 €
----------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Irish Red Ale, fruity, fresh, touch of caramel & roast aroma

Murphy's Red	0,3 l	4,60 €	0,5 l	6,70 €	Pitcher 1,5 l	19,60 €
--------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Irish Red Ale, smooth, hints of caramel malt sweetness, subtle hoppy bitterness

Newcastle Brown Ale	0,3 l	4,60 €	0,5 l	6,70 €	Pitcher 1,5 l	19,60 €
---------------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

English Brown Ale, unique blend of pale and darker caramel malt

Hop House 13	0,3 l	4,60 €	0,5 l	6,70 €	Pitcher 1,5 l	19,60 €
--------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Irish Lager, light, hoppy, fresh citric note

Krombacher Pils	0,3 l	3,80 €	0,5 l	5,50 €	Pitcher 1,5 l	16,00 €
-----------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

German Pilsner, fine dry hoppy note

Brewdog Punk IPA	0,3 l	5,30 €	0,5 l	7,40 €	Pitcher 1,5 l	21,70 €
------------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Scottish IPA, golden colour, fruity notes of pineapple, grapefruit & lychee

Erdinger Urweisse	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,70 €	Pitcher 1,5 l	16,60 €
-------------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Typical Bavarian yeast notes, delicately spicy, fine fruity sweetness

Budweiser Budwar	0,3 l	3,90 €	0,5 l	5,70 €	Pitcher 1,5 l	16,60 €
------------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Czech Lager, full-bodied, strong refreshing taste

Strongbow Cider	0,3 l	4,60 €	0,5 l	6,70 €	Pitcher 1,5 l	19,60 €
-----------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

English Cider, crisp dryness, bittersweet, sharp & tangy

Störtebeker Atlantik Ale	0,3 l	4,10 €	0,5 l	6,20 €	Pitcher 1,5 l	18,10 €
--------------------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

German Light Ale, natural, fruity note

Carlsberg 0,0	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,90 €	Pitcher 1,5 l	17,20 €
---------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Danish Lager, crisp hoppy bite, alcohol free

Dhillons Irish Bar & Grill Brew	0,3 l	4,60 €	0,5 l	6,70 €	Pitcher 1,5 l	19,60 €
---------------------------------	-------	--------	-------	--------	---------------	---------

Light, fresh, unfiltered, local

Dhillons Irish Bar & Grill Brew is
manufactured for us by Synde
Braeu in Leipzig



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Beer Mix

Radler Beer & Sprite	0,3 l	3,80 €	Black'n Tan Guinness & Kilkenney	0,5 l	6,90 €
	0,5 l	5,50 €			
Radler & Diesel auch alkoholfrei möglich! Radler & Diesel also available alcohol-free!			Mead Beer Your Choice of Beer & Mead	0,3 l	6,10 €
				0,5 l	8,90 €
Diesel Beer & Cola	0,3 l	3,80 €	Black Velvet Strongbow & Guinness	0,5 l	6,90 €
	0,5 l	5,50 €			
Hefe Beer Mix Banana Juice, Cherry Juice or Cola <i>Bananen-, Kirschsafft oder Cola</i>	0,3 l	3,90 €	Down Under Bundaberg Ginger Brew & Guinness	0,5 l	7,30 €
	0,5 l	5,70 €			
Snake Bite Beer & Cider	0,3 l	4,60 €	Bloody Guinness Guinness & Blackcurrent Syrup	0,3 l	4,80 €
	0,5 l	6,70 €		0,5 l	6,90 €
Snake Bite Red Beer, Cider & Blackcurrent Syrup	0,3 l	4,80 €	Belgian Blacksmith Cherry Beer & Guinness	0,5 l	7,70 €
	0,5 l	6,90 €			

Bottled Beer & Cider

Flaschenbier und Cider

Hobgoblin Ruby Beer	0,5 l	6,50 €	Bulmers Apple Cider	0,5 l	6,50 €
Störtebeker Atlantic Ale (Alcohol Free)	0,5 l	4,90 €	Bulmers Pear Cider	0,5 l	6,50 €
Lindemans Kreek (Cherry Beer)	0,25 l	4,90 €	Bulmers Berry Cider	0,5 l	6,50 €
Dhillons ^{Irish Bar} & Grill Brew	0,5 l	5,50 €	Corona	0,335 l	4,60 €
Erdinger Alcohol Free	0,5 l	4,60 €	Gösser NaturRadler	0,5 l	4,60 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung, Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

White Wine

Weißweine



Dhillons White 0,2 l 6,70 €

Our House Wine, Greek, Dry

Unser Hauswein, Griechenland, trocken

Riesling 0,2 l 7,50 €

Weingut Metzger

German, Dry, Fresh, Lively

Pfalz, trocken, frisch, knackig

Weisser Burgunder 0,2 l 7,70 €

Weingut Nauerth-Gnägy

German, Dry

Pfalz, trocken, wenig Säure, blumig

Frizzantino 0,2 l 6,70 €

Italian, Sweet

Italien, lieblich

Red Wine

Rotweine



Dhillons Red 0,2 l 6,70 €

Our House Wine, Greek, Dry

Unser Hauswein, Griechenland, trocken

Côtes du Rhône 0,2 l 8,70 €

Château de Marjolet

French, Dry, Fruity

Frankreich, trocken, fruchtig

Tempranillo 0,2 l 7,50 €

Spanish, Dry, Soft, Fruity

Spanien, trocken, weich, samtig, fruchtig

Syrah Rebe

Spritzer 0,2 l 5,80 €

Wine & Sparkling Water

Weinschorle

Mead

Honigweine



House Mead 0,2 l 7,20 €

Naturally characterful with a solid sweetness
and semi-dry finish

*Met aus naturbelassenem Honig, runde Süße,
solide Fruchtigkeit und leicht herbe Würze*

Cherry Mead 0,2 l 7,60 €

Kirschmet

Rose Wine

Rosewein



Rosato Villa Santa Flavia 0,2 l 6,70 €

Italian, Semi-Dry

Italien, halbtrocken

Sekt, Prosecco



Bernard-Massard Tradition 0,75 l (Flasche) 18,90 €

Bernard-Massard Extra Dry 0,75 l (Flasche) 23,90 €

Prosecco 0,1 l 3,60 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Long Drinks



Vodka Mixer 7,90 €
9 Mile Vodka & Cola, Orange Juice, Mate
or Bitter Lemon

Vodka Red Bull 8,90 €

Prosecco auf Eis 7,40 €

Havana Cola 7,40 €

Jack Daniels Cola 7,70 €

Southern Comfort
& Ginger Ale 7,40 €

Campari Tonic 8,40 €

Campari Amalfi 7,90 €
Campari, Bitter Lemon, Orange

Belazar & Tonic 9,40 €
Belazar Rosé, Fever Tree Tonic, Orange

Fluère & Tonic (alcohol free) 8,70 €
Fluère Bitter, Mediterranean Tonic, Orange

Bomb Shots



Irish Car Bomb ca. 0,25 l 6,70 €
Jameson Whiskey, Baileys & Guinness

Angry Balls ca. 0,25 l 6,70 €
Strongbow & Fireball

Jägerbomb ca. 0,25 l 8,40 €
Jägermeister & Red Bull

Doc Pepper ca. 0,25 l 6,70 €
Strongbow & Amaretto

Blindgänger (alcohol free) ca. 0,25 l 5,70 €
Carlsberg 0,0 & Coconut Syup, Apple Juice

Gin & Tonics



Our Gins are served with
Fever Tree Tonics.

Brooklyn Gin 12,80 €
& Elderflower Tonic Water

Gunpowder Irish Gin 13,60 €
& Premium Tonic Water

Tanqueray Gin 10,40 €
& Premium Indian Tonic Water

Edinburgh Rhubarb & Ginger Gin 12,40 €
& Elderflower Tonic Water

Monkey 47 14,70 €
& Premium Indian Tonic Water

Gin Gold 11,80 €
& Elderflower Tonic Water

Hendrick's Gin 11,40 €
& Mediterranean Tonic Water

Long Horn Gin 11,30 €
& Mediterranean Tonic Water

Bombay Gin 9,90 €
& Premium Indian Tonic Water

Knut Hansen 12,90 €
& Premium Indian Tonic Water

Tanqueray 0,0 - alcohol free 10,40 €
& Mediterranean Tonic Water

American Whiskey



Jack Daniel's 2 cl 2,90 €

Bulleit Bourbon 2 cl 3,50 €

Buffalo Trace 2 cl 4,40 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung, Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Scotch Whisky



Irish Whiskey



Johnnie Walker Black Label 12	2 cl	3,40 €
Scent of fruits, touch of vanilla & toffee, smokey finish		
Monkey Shoulder	2 cl	4,20 €
Whiff of zesty orange, vanilla, honey, spiced oak		
Glenfiddich 15 years	2 cl	4,70 €
Complex smell, note of cherry cask, marzipan, cinnamon		
Lagavulin 16 years	2 cl	9,20 €
Deep rooty & earthy peat, tarry & smoky, long sooty finish		
Talisker 10 years	2 cl	4,50 €
Warm peat blending, orchard fruit, juicy barley		
Glenkinchie 12 years	2 cl	4,50 €
Almonds, hazelnuts, grassy elements, whiff of cooked fruit		
Aberlour 12 years	2 cl	5,30 €
Soft, fruity, aroma, caramel, chocolate & ginger		
Ardbeg 10 years	2 cl	5,20 €
Maybe the peatiest, smokiest, most complex single malt		
Bowmore 12 years	2 cl	4,60 €
Balanced peat aroma, smokey, touch of bitter chocolate		
Laphroaig 10 years	2 cl	5,40 €
Medicinal, malty, smoky, peaty flavour, tarry spicy finish		
Balvenie DoubleWood 12 years	2 cl	4,90 €
Gentle spice, little vanilla, dried fruit, bourbon notes		
Dalwhinnie 15 years	2 cl	4,50 €
Light, citrusy smell, salt brine, bit of raisin harsh, spicy burn		
The Glenlivet 12 years	2 cl	3,90 €
Fruity smell, strong pineapple notes, creamy smooth finish		
Glenmorangie 10 years	2 cl	4,40 €
Touch of vanilla, flowery fruitiness, orange & peach finish		
Glenfarclas 15 years	2 cl	7,40 €
Light butterscotch aromas, sherried sweetness, malty tones		
Highland Park 12 years	2 cl	4,50 €
Grilled orange, granary toast, green tea, touch of sweetness		
Oban 14 years	2 cl	5,90 €
Dried fig, spice, smoked malt dryness, smooth & oaky finish		
Isle of Jura 10 years	2 cl	3,90 €
Oily & subtly spicy barley, touch of smoke, earthy, vanilla		
Bruichladdich Classic Laddy	2 cl	4,60 €
Wafts of sea air, touch of cinnamon, rich malt & toffee finish		
Benriach 10 years	2 cl	4,80 €
Fruity smell, cinnamon & orchard fruit notes, waft of peat		

Jameson	2 cl	3,20 €
Smooth sweetness, orchard fruit & spice, vanilla cream		
Jameson Black Barrel	2 cl	3,60 €
Unctuous creaminess, walnuts, dates & coconut notes		
Jameson Stout Edition	2 cl	3,90 €
Orchard fruits, floral, touch of bitterness, spice & chocolate		
Slane Triple Casked	2 cl	3,50 €
Sweet oak, toasted barley, caramel, touch of butterscotch		
Tullamore Dew 14 years	2 cl	4,40 €
Notes of sherried peels, spice, granary toast, honey, vanilla		
Bushmills 10 years	2 cl	3,80 €
Whiff of tropical fruit, vanilla, peels, spicy finish		
Bushmills Black Bush	2 cl	3,60 €
Touch of toffee, citrus & peanut, dried peels, tea, cinnamon		
Connemara Original	2 cl	3,80 €
Smoked & peated, floral notes, barley sweetness		
Redbreast 12 years	2 cl	5,20 €
Nutty, rich & oily, spicy, hints of marzipan, dried fruits, Sherry		
Redbreast Lustau Edition	2 cl	7,20 €
Dark fruits, prunes, dates, figs with liquorice, marzipan, spices		
The Dubliner	2 cl	2,90 €
Subtle nods of orchard fruits, malt, white pepper, sweet finish		
Teeling Small Batch	2 cl	4,40 €
Cut grass & orange blossom, spice, vanilla, dried herbs		
Green Spot	2 cl	4,90 €
Papaya, citrus, gentle bourbon oak palate, creamy vanilla		
Yellow Spot	2 cl	7,20 €
Peach, apricot, sherried dried fruit, velvety texture, marzipan		
Writer's Tears Copper Pot	2 cl	3,90 €
Granary toast, citrus peels, vanilla, malt, green apple, oak		
The Irishman The Harvest	2 cl	4,70 €
Zesty spice, dark chocolate and bourbon oak, butterscotch		
The Irishman Caribbean Cask Finish	2 cl	6,90 €
Ripe apricot & peaches, nutmeg & pepper, warm spiciness		
Flaming Pig Black Cask	2 cl	6,90 €
Chocolate & tea, subtle smokiness, rich sweetness		

International



Nikka	2 cl	5,90 €
Japan, Full bodied & punchy, spice, toffe, caramel, vanilla		
Togouchi Sake Cask Finish	2 cl	5,90 €
Japan, Green apple, vanilla & malt, woody & fruity aroma		
Three Ships Sake Cask Finish	2 cl	6,70 €
South Africa, peaty & smoky, thyme, little vanilla		

Amorik Classic Single Malt de Bretagne	2 cl	5,20 €
France, Creamy vanilla, spiced fruit, roasted barley warmth		
Amruth Cask Strength	2 cl	7,60 €
India, Hit of vanilla, little peat & chocolate, malt & honey		

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung, Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Spirits

Cuate 13 Years	2 cl	4,50 €
Botucal 12 Years	2 cl	4,60 €
Hell Or High Water XO	2 cl	4,70 €
Discarded Banana Peel	2 cl	4,50 €

Irish Mist	2 cl	3,20 €
Drambuie	2 cl	3,40 €
Southern Comfort	2 cl	2,90 €

Shots

PFFF (Local & Organic) <i>Peppermint Liqueur / Pfefferminzlikör</i>	4 cl	3,80 €
KRSCH (Local & Organic) <i>Cherry Liqueur / Kirschlikör</i>	4 cl	3,80 €
Jägermeister	4 cl	4,50 €
Berliner Luft	4 cl	3,20 €
Becherovka	4 cl	3,90 €
Olmecca Tequila Silver	4 cl	5,50 €
Olmecca Tequila Gold	4 cl	5,50 €
Baileys	4 cl	4,60 €
Ficken	4 cl	3,90 €
Ramazzotti	4 cl	4,60 €
Fireball	4 cl	3,90 €
Partisan Vodka	4 cl	4,70 €
9 Mile Vodka	4 cl	4,50 €
XuXu <i>Strawberry Liqueur</i>	4 cl	3,90 €

Special Shots

Gisela <i>Vodka & Lime Juice</i>	4 cl	3,70 €
Lioko Mexikaner <i>Corn & Spicy Tomato Juice Korn & scharfer Tomatensaft</i>	4 cl	4,20 €
Baby Guinness <i>Kahlua & Baileys</i>	4 cl	4,60 €
Head Shot <i>Peach Schnapps, Baileys & Grenadine Syrup</i>	4 cl	5,20 €
No One Left Behind (alcohol free) <i>Alcohol free Gin, Bundaberg</i>	4 cl	4,40 €
No Hands <i>Kahlua, Baileys & Whipped Cream Kahlua, Baileys & Sprühsahne</i>	4 cl	4,70 €
Irish Flag <i>Pfeffi, Licor 43 & Baileys</i>	4 cl	5,40 €
Baby Zombie <i>Dhillons Secret Recipe</i>	4 cl	5,20 €
Irish Abortion <i>Finally Legal</i>	4 cl	5,20 €
Milchreis <i>Malibu, Apfelsaft & Zimt</i>	4 cl	3,90 €
Banana Shotgun <i>Discarded Banana Peel, Licor 43 & Baileys</i>	4 cl	5,40 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Cocktails

Signature, Classics & More



Cuba Libre Havana Club 3 Years, Limes & Cola <i>Havana Club 3 Jahre, Limette & Cola</i>	7,90 €	Sex on the Beach 9 Mile Vodka, Peach Liqueur, Lemon Juice, Orange Juice & Cranberry Syrup <i>9 Mile Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysirup, Zitronensaft & Orangensaft</i>	9,90 €
Caipirinha Pitu, Limes, Lime Juice & Brown Sugar <i>Pitu, Limette, Limmetensaft & Rohrzucker</i>	8,40 €		
Mojito Havana Club 3 Years, Mint, Limes, Sugar & Soda <i>Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, Rohrzucker & Soda</i>	9,80 €	Bloody Mary 9 Mile Vodka, Tomato Juice, Worcester Sauce, Pickle Juice, Pepper, Tabasco & Celery Salt <i>9 Mile Vodka, Tomatensaft, Worcester Sauce, Gurkenwasser, Pfeffer, Tabasco & Sellerie Salz</i>	9,90 €
Strawberry Colada Malibu, Coconut Milk, Coconut Syrup, Pineapple Juice & XuXu <i>Malibu, frische Ananas, Kokosmilch, Ananassaft, Kokossirup & XuXu</i>	11,90 €	Pina Colada Malibu, Coconut Milk, Coconut Syrup, Pineapple Juice <i>Malibu, frische Ananas, Kokosmilch, Ananassaft & Kokossirup</i>	9,90 €
Raspberry Mojito Havana Club 3 Years, Raspberries, Mint, Limes, Sugar & Soda <i>Havana Club 3 Jahre, Himbeeren, Minze, Limette, Rohrzucker & Soda</i>	10,80 €	Melon Stones Melon Liqueur, 9 Mile Vodka, Lemon Juice, Passion Fruit Juice <i>Melonlikör, 9 Mile Vodka, Zitronensaft & Maracujasaft</i>	10,90 €
Strawberries & Cream XuXu, 9 Mile Vodka, Licor 43, Milk & Cream <i>XuXu, 9 Mile Vodka, Milch & Sahne</i>	11,40 €	White Russian 9 Mile Vodka, Kahlua, Milk & Cream <i>9 Mile Vodka, Kahlua, Milch & Sahne</i>	9,70 €
Cosmopolitan 9 Mile Vodka, Triple Sec, Cranberry Syrup, Fresh Lime & Lemon Juice <i>9 Mile Vodka, Triple Sec, Cranberrysirup, frischer Limetten & Zitronensaft</i>	9,90 €	Negroni Finsbury Gin, Campari, Belazar Rosé <i>Finsbury Gin, Campari, Belazar Rosé</i>	9,70 €
Espresso Martini 9 Mile Vodka, Kahlua, Espresso, Sugar Syrup <i>9 Mile Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup</i>	9,80 €	Pornstar Martini 9 Mile Vodka, Passoa, Vanilla Syrup, Passion Fruit, Juice Lemon Juice <i>9 Mile Vodka, Passoa, Vannillesirup, Maracujasaft, Zitronensaft,</i>	10,90 €
Moscow Mule 9 Mile Vodka, Cucumber, Lime, Mint & Ginger Brew <i>9 Mile Vodka, Gurke, Limette, Minze & Ginger Brew</i>	9,80 €		

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Whisk(e)y Cocktails



The Smoky Gentleman

Ardbeig Whisky 10 Years, Ice, Kahlua & Fireball
Ardbeig Whisky 10 Jahre, Ice, Kahlua & Fireball

14,90 €

Whiskey Sour

Bulleit Bourbon, Fresh Lemon Juice, Aquafaba,
Sugar Syrup
*Bulleit Bourbon, frischer Zitronensaft, Aquafaba,
Zuckersirup*

9,90 €

Continental Sour

Bulleit Bourbon, Red Wine, Fresh Lemon Juice,
Aquafaba, Sugar Syrup
*Bulleit Bourbon, Rotwein, Frischer Zitronensaft,
Aquafaba & Zuckersirup*

11,50 €

Old Fashioned

Bulleit Bourbon, Brown Sugar, Angostura Bitters
Bulleit Bourbon, Rohrzucker, Angostura Bitter

9,90 €

Lynchburg Lemonade

Jack Daniels, Triple Sec, Lime, Orange,
Lemon & Lemonade
*Jack Daniels, Triple Sec, Orange, Zitronen,
Limette & Limonade*

9,80 €

Irish Maid

Jameson, Elderflower Syrup, Honey, Lemon,
Lime & Fresh Cucumber
*Jameson, Holunderblütensirup, Honig, Zitronen,
Limette & Gurke*

10,90 €

Jameson Ginger

Jameson, Limes & Ginger Ale
Jameson, Limette & Ginger Ale

8,70 €

Rusty Nail

Monkey Shoulder, Drambuie, Lemon
Monkey Shoulder, Drambuie, Zitronen

10,80 €

Strong Cocktails



Long Island Iced Tea

9 Mile Vodka, Havana Club 3 Years, Finsbury Gin,
Olmecca Tequila, Lemon Squash, Triple Sec & Cola

14,30 €

Mai Tai

Havana Club 3 Years, Old Pascas, Apricot Brandy,
Lime Juice, Lemon Juice, Almond Syrup,
Orange & Pineapple Juice
*Havana Club 3 Jahre, Old Pascas, Apricot Brandy, Limejuice,
Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft & Ananassaft*

14,30 €

Zombie

Havana Club 3 Years, Old Pascas, Cherry Liqueur,
Orange & Lemon & Lime Juice & Grenadine Syrup
*Havana Club 3 Jahre, Old Pascas, Kirschlikör, Grenadinesirup &
Orangensaft, Zitronensaft, Limettensaft*

14,30 €

Irish Trash Can

9 Mile Vodka, Havana Club 3 Years, Finsbury Gin,
Triple Sec, Peach Schnapps, Blue Curacao Liqueur &
Red Bull
*9 Mile Vodka, Havana Club 3 Jahre, Finsbury Gin, Triple Sec,
Pfirsichlikör, Blue Curacao Likör, & Red Bull*

14,30 €

Sparkling



Hugo

Prosecco, Elderflower Syrup, Mint,
Limes & Soda
Prosecco, Hollundersirup, Limette, Minze & Soda

7,90 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orange & Soda

7,90 €

Belazar Spritz

Belazar Rosé, Prosecco, Soda,
Raspberries & Lime
Belazar Rosé, Prosecco, Soda, Himbeeren & Limette

8,90 €

Feenblut

Cherry Mead, Prosecco, Soda, Elderflower Syrup &
Mint
Kirschmet, Prosecco, Soda, Holundersirup & Minze

9,40 €

Full Moon

Original Mead, Ginger Brew, Soda, Mint, & Orange
Met "Urtyp", Ingwerbier, Soda, Minze & Orange

8,90 €

Fizzy Peach

Peach Liqueur, Prosecco, Cranberry Syrup,
Lime & Soda

9,40 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Beer Cocktails



Johnny Silverhand

12,90 €

Olmecca Tequila Gold, Agave Syrup, Lime Juice, Angostura bitters, Chili & Corona Beer

Olmecca Tequila Gold, Agavensirup, Limettensaft, Angostura Bitter, Chili & Corona Bier

Irish Engine

11,40 €

Jameson, Espresso, Kahlua, Sugar Syrup & Guinness

Jameson, Espresso, Kahlua, Zuckersirup & Guinness

Alcohol Free Cocktails



Annitime

8,70 €

Mint, Lime, Raspberrys, Apple Juice, Lime Juice, Sugar

Minze, Limette, Himbeeren, Apfelsaft, Limettensaft & Zucker

Sober Sour

9,90 €

Alcohol Free Gin, Strawberry Jam, Fresh Lemon Juice, Aquafaba, Sugar Syrup

Alkoholfreier Gin, Erdbeerkonfitüre, Frischer Zitronensaft, Aquafaba & Zuckersirup

Creamy Virgin

8,20 €

Coconut Milk, Coconut Syrup & Pineapple Juice

Kokosmilch, Kokossirup & Ananassaft

Midsummer Dream

10,20 €

Alcohol Free Gin, Strawberry Jam, Cucumber, Fresh Lemon & Strawberry Juice

Alkoholfreier Gin, Erdbeerkonfitüre, Gurke, Frischer Zitronensaft, Erdbeersaft

Ipanema

7,90 €

Passion Fruit Juice & Syrup, Sugar, Limes & Ginger Ale

Maracujasaft, Maracujasirup, Zucker, Limette & Ginger Ale

The Botanical

9,40 €

Fluère Bitters, Alcohol Free Gin, Raspberrys

Fluère Bitter, Alkoholfreier Gin, Himbeeren



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE:

Wir haben ausführliche Informationen über die Inhalte für Sie in unserem Allergene & Zusatzstoffe-Ordner zusammengestellt, dieser steht Ihnen jederzeit an unserer Verkaufstheke zur Verfügung! Vorsorglich müssen wir darauf hinweisen, dass trotz größter Sorgfalt produktionsbedingte Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.