

## Vorspeisen

### Bruschetta Pomodoro

Hausgemachtes Bruschetta auf Weißbrot

4,90 €

### Ricottaparadeiser mit Basilikumgelee

Mit Ricotta gefüllte, glasierte Tomaten unter einem spektakulären Hut aus Basilikumschaum und Kräutern

7,60 €

### Yakitori Hähnchenspieße

Zur Ouvertüre gebratene Hühnerspieße in Teriyakisauce

7,90 €

### Salmon Ceviche

Lachstatar mit Avocado-Gin-Tonic an Zitronengras-Soja-Marinade, dazu hausgemachte Frühlingsrollen

8,60 €

### Jakobsmuschel im Parma-Mantel

Jakobsmuschel serviert auf Erbsen-Pfannkuchen mit Mangochutney

11,50 €

### Venezianisches Vittore Carpaccio

Feines Rinderfiletcarpaccio an Rucola mit grobem Parmesan, Tomate und Bonsai-Olivenöl

12,80 €

## Suppen

### Misosuppe

Mit Tofuwürfeln und Karotten, Schnittlauch und Wakame-See tang

4,60 €

### Tomatencremesüppchen mit Basilikumnockerl

Aus reifen Strauchtomaten zubereitet, mit Rotwein fein abgestimmt, dazu Sahne und der Essenz von Basilikum in einem Nockerl

5,80 €

### Kürbiscremesuppe

Mit Ingwer und steirischem Honig, verfeinert mit Orangenstücken

6,20 €

## Salate

### Vitamin Garten-Salat

Gebratene Putenbruststreifen auf frischem Marktsalat, mit Paprika, Strauchtomaten, Gurke, Sprossen und Körner-Mix

13,90 €

### Jam Bpuh

Krebssalat mit Avocado und Koriader, in Knoblauch-Limetten-Dressing

12,50 €

### Philli Steak Salat

Zart angebratene Angus Rinderlendenstreifen auf frischem Marktsalat, dazu Mais und Paprika, mit frischem Parmesan nappiert

16,50 €

## Steaks

### **Jesse James Outlaw Steak**

Rinderlendensteak natur mit Kräuterbutter und Butter Café de Paris, dazu Sour-Cream-Folienkartoffel und Salat

22,60 €

### **Chivas Regal Pfeffersteak**

Rinderlendensteak mit einer Kruste aus zerstoßenem Pfeffer in Whiskey Pfefferrahmsauce, Zwiebelringen, Braterdäpfelküchlein und Salatbouquet

23,80 €

### **Retro Steak „Irish Blue“**

Duo von Rinderlende und Blauschimmelkäse an Sellerie-Chutney und in Butter geschwenktem Spinat und Kräuterreis

24,90 €

### **Filetsteak „Nicoise“**

Zartes Black-Angus-Rinderfilet mit Oliven-Bernaise, mariniertem Grillgemüse und Wasabi-Kartoffelpüree

29,80 €

### **The Bostoner Surf `n` Turf**

Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet mit Salzwassergarnelen, Schmorgemüse, feurigen Kartoffeln und einer kräftigen Rotweinsauce

34,90 €

### **Rogers Duck Barbarie Ente**

Rosa gebratene Wild-Barbarie-Entenbrust aus Argentinien in Rosmarinjus mit feinstem Zuckerbohngemüse, Speck-Butterreis und Kräuterbutter

24,40 €

Alle Steaks servieren wir mit einem Bruttogewicht von 180 gr.  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen Steaks mit 300 gr.  
**Der Aufpreis für Lende beträgt 9,50 €, für Filet 14,80 €.**

## Fischgerichte

### **Salomon Steak „Alaska“**

Frisches Seelachsfilet, klassisch gebraten, an Zitronen-Champagner-Schaum, serviert mit Brokkoli-Röschen und Kräuter-Erdäpfel-Ragout

18,90 €

### **Knuspriger Zander**

Zander Royal – kross angebraten, mit raffiniertem Fenchel-Currygemüse und Kartoffel-Chips

17,90 €

### **Ocean Steak**

Seeteufel-Medaillons in der Mandelkruste auf Blattspinat mit Meerrettichsauce, feiner Oliventapenade und Grießstrudel

19,90 €

## Cross Over

### **Grand Café Gemüsepfanne**

Intermezzo von frischem Wokgemüse und exotischen Gewürzen, mit Sherry und Pflaumenwein verfeinert, mit Sesamreis serviert

10,90 €

### **Reisnudeln mit Eierschwammerln**

Fusion Cuisine: Österreich meets Asien – mit Jungzwiebeln, Mirin-Reiswein, Sojasauce und Balsamicoreduktion

12,50 €

### **Frische Ravioli Quattro Formaggi mit Pinienbutter**

Die Vielfalt der Käse als Fülle raffinierter Ravioli. mit Pinienbutter überzogen und hausgemachtem Ratatouille-Gemüse

12,90 €

### **Spanferkelbraten**

Bratl nach Münchner Art. Mit frischem Krautsalat und Knödel in einer delikaten Kümmel-Dunkelbier-Sauce

16,80 €

### **Phi Phi Island Thai Curry**

In Zitronengras mariniertes Hähnchenbrustfleisch mit Kokosmilch, Chardonnay, Ingwer und Reis

14,20 €

### **Chicken Nell Gwyn**

Hähnchenbrustfilet auf frisch gebratenem Gemüse, in einer Süß-Sauer-Mango-Sauce, dazu Reis

16,90 €

### **Dan Dan Yakisoba**

Wahlweise Rindfleischstreifen oder Hähnchenbrust mit gebratenen japanischen Buchweizennudeln und Gemüsevariation aus dem Wok

15,80 €

13,80 €

### **South Haven Goreng**

Feine Rinderlendenstreifen mit angebratenem Marktgemüse aus dem Wok, mit Zitronengras, Koriander und Chardonnay verfeinert, dazu Reis

17,20 €

### **Dschungel Seafood Curry mit Whiskey Sauce**

Curry von Edelfischen und Krustentieren, dazu Gemüse-Julienne und Bambussprossen, in Whiskey-Curry-Sauce serviert mit Reis

18,60 €

**Moccar Pompidou  
Gourmet Fondue  
Ab 2 Personen**

Preis pro Person

**Gemüse Fondue**

Zum Garen in Brühe oder in Öl im Ausbackteig, dazu bunte Gemüseauswahl: Mais, Champignons, Avocado und Tofu. Dazu reichen wir Wurzelbrot.

17,80 €

**Klassisches Fondue Chinoise à Discretion**

200 g Fleischfilets von Rind, Schwein, Lamm und Poularde. Auf Wunsch mariniert in einer Ingwer-Limettensauce. Als Beilage reichen wir gebackene Zwiebelringe, gebratenen Reis, Mixed Pickles, Ananas und Mango, Perlzwiebeln und saure Gurken.

23,90 €

**Edles Nori Fischfondue**

200 g Tilapiafilet, Lachsfilet, Garnelen und Fisch des Tages, dazu Spinatbällchen, kleine Kartoffeln und frisches Wurzelgemüse.

24,50 €

**Texanian Fondue (auf Wunsch mariniert)**

200 g Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet in filetierten Würfeln. Ofenkartoffel, Mais und Champignons sowie marinierte Bohnen werden als Beilage serviert.

26,50 €

**Franz Ferdinands Wilderer Fondue (auf Wunsch mariniert)**

200 g Wildschwein und Reh, Entenbrust und Ochsenfilet, Gemüseauswahl, Boullionkartoffel, Champignons, Mais, Kastanien.

29,00 €

**Fondue Extras**

|                      |        |                           |        |
|----------------------|--------|---------------------------|--------|
| Rinderfilet (50 g)   | 4,80 € | Rinderlendensteak (50 g)  | 3,80 € |
| Schweinefilet (50 g) | 2,50 € | Hähnchenbrustfilet (50 g) | 2,20 € |
| Fisch (50 g)         | 2,80 € | Riesengarnelen (50 g)     | 4,20 € |

Extra Dip 2,00 €

**Saucen zur Auswahl**

**Pro Gast 3 Saucen:**

Sour Cream, Chili-Sojasauce, Sauce hollandaise, Mangochutney, BBQ-Sauce, Ajoli, Sauce Tartare, Wildpreiselbeere, Apfelmeerrettich-, Avocado-, Cumberland-, Curry-, Cocktail- und Senfsauce.

## Sushi

### Sushi Inside Out (jeweils 8 Stück pro Sorte)

|  |        |
|--|--------|
| <b>Californiarolle</b> Avocado, Surimi und Sesam                     | 6,00 € |
| <b>Alaskarolle</b> Lachs, Avocado und Sesam                          | 6,50 € |
| <b>Bostonrolle</b> Thunfisch, Avocado und Sesam                      | 7,60 € |
| <b>Tempurarolle</b> Gebratene Garnelen im Tempurateig                | 7,60 € |
| <b>Tororolle</b> gebratene Entenbrust, Sesam, Gurke, Mayonnaise      | 7,60 € |
| <b>Rainbow</b> Surimi, Avocado, Lachs, Thunfisch                     | 7,60 € |
| <b>Hot Spicy Tuna</b> gehackter Thunfisch, Peperoni, Chili, Dressing | 7,60 € |
| <b>Mangorolle</b> Philadelphia, Rucola, Mango und Sesam              | 6,50 € |
| <b>Philadelphiarolle</b> Lachs, Philadelphia, Avocado, Sesam         | 6,80 € |
| <b>Horenso</b> Spinat und Sesam                                      | 4,80 € |
| <b>Futorolle</b> Gurke, Rettich, Avocado und Surimi                  | 6,50 € |
| <b>Torirolle</b> gebratenes Hähnchen, Gurke und Mayonnaise           | 6,50 € |

### Maki Sushi (jeweils 6 Stück pro Sorte)

|                        |        |
|------------------------|--------|
| <b>Kappa</b> Gurke     | 3,80 € |
| <b>Shinko</b> Rettich  | 4,20 € |
| <b>Avocado</b> Avocado | 4,50 € |
| <b>Kürbis</b> Kürbis   | 4,20 € |
| <b>Sake</b> Lachs      | 5,50 € |
| <b>Tekka</b> Thunfisch | 6,20 € |

### Nigiri Sushi (jeweils 2 Stück pro Sorte)

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>Sake</b> Lachs                 | 6,00 € |
| <b>Shiromi</b> Weißfisch          | 6,00 € |
| <b>Tekka</b> Thunfisch            | 7,00 € |
| <b>Hotate</b> Jakobsmuschel       | 7,20 € |
| <b>Ebi</b> Garnele                | 6,00 € |
| <b>Unagi</b> gegrillter Flusssaal | 7,20 € |

## Dessert

### Nougatino

Walnusseis mit Espresso überzogen

4,50 €

### Nougatino Royal

Walnusseis mit Baileys und Espresso überzogen

5,50 €

### Schwarze Witwe

Hausgemachtes lauwarmes Schokoladen-Nusstörtchen mit Vanilleeis und Eierlikör-Sahne

6,40 €

### Mango-Cannelloni

mit Schokocreame-Füllung und Fruchtspiegel

6,20 €

### Mousse au Chocolate

Schokoladencreme mit frischer Minze und Früchten der Saison

6,90 €

### Aurelias Kaiserschmarrn

Luftig und locker geschlagener Kaiserschmarrn mit Puderzucker serviert, dazu Apfelmus und Mandeln

7,80 €

### Tante Rates Aprikosen-Rahmstrudel

Lauwarm mit Vanillesauce oder Vanilleeis

7,20 €

## Käse

### Exotisch raffinierte Käse-Platte

Unsere Käse-Platte belegen wir mit verschiedenem Käse, sortiert nach Geschmack, Länderherkunft und Reife. Selbstverständlich reichen wir Ihnen ausreichend Brot und Butter dazu.

- klein 9,90 €  
- mittel 19,90 €  
- groß 39,90 €

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <b>Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Spezi</b>   | 0,2l  | 2,70 € |
| <b>Tafelwasser</b>  | 0,4l  | 2,60 € |
| <b>Mineralwasser Apolinaris oder Adelholzener</b>   | 0,25l | 2,70 € |
| Mit Kohlensäure versetzt oder stilles Wasser  | 0,75l | 6,80 € |
| <b>Saftschorle</b>  |       |        |
| Apfel, Orange, Kirsche, Rhabarber, Traube, etc.   | 0,4l  | 3,20 € |
| <b>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</b>  | 0,2l  | 3,00 € |
| <b>Red Bull, Red Bull Sugar Free</b>  | 0,25l | 3,80 € |
| <b>Kombucha</b> von „Carpe Diem“  | 0,2l  | 3,60 € |
| <b>Fruchtsäfte von Wolfra</b>   |       |        |
| Orange, Grapefruit, Multivitamin, Apfel, Kirsche, Tomate, Mango, Cranberry, roter Traubensaft, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja | 0,2l  | 3,00 € |
| <b>Orangensaft</b> frisch gepresst  | 0,2l  | 5,20 € |

### Heißgetränke

|   |  |        |
|---|--|--------|
| <b>Tasse Kaffee</b>   |  | 2,50 € |
| <b>Espresso</b> mit Moccar Premium Espressobohnen                     |  | 1,90 € |
| <b>Espresso Doppio</b> mit Moccar Premium Espressobohnen              |  | 3,40 € |
| <b>Espresso Macchiato</b> mit Moccar Premium Espressobohnen           |  | 2,30 € |
| <b>Capuccino</b> mit Moccar Premium Espressobohnen                    |  | 2,80 € |
| <b>Milchkaffee, Latte Macchiato</b> mit Moccar Premium Espressobohnen |  | 3,60 € |
| <b>Heiße Schokolade, Xocao Trinkschokolade</b>                        |  | 3,20 € |
| <b>Glas kalte oder warme Milch</b>                                    |  | 1,90 € |
| <b>Frisch aufgebrühter Tee</b>  |  |        |
| Earl Grey, Darjeeling, Früchtetee, Pfefferminz, grüner Tee, Jasmintee |  | 3,90 € |

## Biere vom Fass

|   |      |        |
|---|------|--------|
| <b>Jahrhundert-Bier</b> von Ayinger       | 0,3l | 2,80 € |
| Helles mit 12.8% Stammwürze, alc. 5,5%    | 0,5l | 3,70 € |
| <b>Weißbier</b> von Ayinger               | 0,3l | 2,90 € |
| Bräu-Weiße mit 11,8% Stammwürze, alc 4.8% | 0,5l | 3,80 € |

## Flaschenbiere

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| <b>Weißbier</b> leicht, Stammwürze 12.8%, alc. 3.2%   | 0,3l  | 3,80 € |
| <b>Kellerbier</b> von Ayinger                         | 0,3l  | 2,90 € |
| Liebhard´s Kellerbier mit 11.8% Stammwürze, alc. 3.2% | 0,5l  | 3,80 € |
| <b>Erdinger Weißbier</b> alkoholfrei                  | 0,5l  | 3,80 € |
| <b>König Pilsener</b> von „Warsteiner“                | 0,5l  | 2,90 € |
| <b>Altbayrisches Dunkel</b> dunkles Exportbier        | 0,5l  | 3,80 € |
| <b>Corona Maisbier</b> aus Mexico                     | 0,33l | 3,80 € |
| <b>Asahi Pilsner</b> aus dem fernen Osten, mild       | 0,33l | 3,80 € |
| <b>Becks Gold</b> Pils                                | 0,33l | 3,40 € |

## Prosecco und Champagner

|  |       |          |
|--|-------|----------|
| <b>Glas Prosecco</b> „MASCHIO“                       | 0,1l  | 3,90 €   |
| <b>Kir Pompidou</b> Prosecco mit einer Hibiskusblüte | 0,1l  | 7,50 €   |
| <b>Prosecco</b> „MASCHIO“                            | 0,75l | 22,00 €  |
| <b>Champagner Pommery Brut Royal</b>                 | 0,75l | 75,00 €  |
| <b>Champagner Pommery Brut Rose</b>                  | 0,75l | 89,00 €  |
| <b>Champagner Pommery Cuvee Louise</b>               | 0,75l | 190,00 € |

## Cocktails

### Rum

|  |        |
|--|--------|
| <b>Daiquiri</b> Cuba Rum, Zitrone, Zucker                      | 7,60 € |
| <b>Pineapple Daiquiri</b> Cuba Rum, Zitrone, Ananas, Zucker    | 7,60 € |
| <b>Planter`s Punch</b> Jamaica Rum, Zitrone, Orange, Grenadine | 7,60 € |
| <b>Rum Cosmos</b> Jamaica Rum, Lime Juice, Zitrone, Bitter     | 7,60 € |
| <b>Pina Colada</b> Cuba Rum, Jamaica Rum, Cocos, Ananas, Sahne | 7,60 € |
| <b>El Presidente</b> Cuba Rum, Vermouth, Zitrone, Grenadine    | 7,60 € |
| <b>Mojito</b> Cuba Rum, Limette, Zucker, Minze                 | 8,60 € |
| <b>Caipriniha</b> Cachaca, Limette, brauner Zucker             | 7,60 € |
| <b>Batida do Brazil</b> Cachaca, Ananas, Mango, Sahne          | 7,60 € |

### Tequila

|  |        |
|--|--------|
| <b>Margarita</b> Tequila, Triple Sec, Zitrone                    | 7,60 € |
| <b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orange, Grenadine, Zitrone       | 7,60 € |
| <b>El Diabolo</b> Tequila, Creme de Cassis, Limette, Ginger Ale  | 7,60 € |
| <b>Latin Lover</b> Tequila, Cachaca, Lime Juice, Ananas, Zitrone | 7,60 € |
| <b>Yellow Boxer</b> Tequila, Galliano, Zitrone, Orange           | 7,60 € |

### Tropical Asian

|   |        |
|---|--------|
| <b>Mai Tai</b> Cuba Rum, Jamaica Rum, Apricot, Zitrone, Ananas                | 8,60 € |
| <b>Singapore Sling</b> Gin, Cherry Brandy, Zitrone, Ananas, Grenadine, Bitter | 7,60 € |
| <b>Manila Sling</b> Gin, Cherry Brandy, Zitrone, Maracuja, Ingwer             | 7,60 € |
| <b>Suzi Wong</b> Southern Comfort, Cuba Rum, Banane, Kirsch                   | 7,60 € |
| <b>Blushing Geisha</b> Sake, Zitrone, Wodka, Ananas                           | 7,60 € |
| <b>Honolulu Juicer</b> Jamaica Rum, Southern Comfort, Zitrone, Ananas         | 7,60 € |

## Cocktails

### Aperitifs

|  |        |
|--|--------|
| <b>Pompidou</b> Aperol, Rhabarber, Ananas              | 7,90 € |
| <b>Prosecco Aperol</b> Aperol, Prosecco                | 4,90 € |
| <b>Bellini</b> Peach, Prosecco                         | 4,90 € |
| <b>Veneto Spritz</b> Aperol, Weißwein, Soda            | 5,30 € |
| <b>Negroni</b> Gin, Campari, Vermouth                  | 7,60 € |
| <b>Martini Cocktail</b> Gin, Vermouth                  | 7,60 € |
| <b>Manhattan</b> Canadian Whiskey, Vermouth, Angostura | 7,60 € |

### Sours

|   |        |
|---|--------|
| <b>Whiskey Sour</b> Bourbon, Zitrone, Zucker        | 7,60 € |
| <b>London Sour</b> Chivas, Zitrone, Zucker          | 9,60 € |
| <b>Aperol Sour</b> Aperol, Zitrone, Zucker          | 7,60 € |
| <b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Zitrone, Zucker      | 7,60 € |
| <b>S. C. Sour</b> Southern Comfort, Zitrone, Zucker | 7,60 € |

### Gin

|  |        |
|--|--------|
| <b>Gin Fizz</b> Gin, Zitrone, Zucker, Soda | 7,60 € |
| <b>Gimlet</b> Gin, Lime Juice, Zitrone     | 7,60 € |
| <b>White Lady</b> Gin, Triple Sec, Zitrone | 7,60 € |

### Wodka

|   |        |
|---|--------|
| <b>Cosmopolitan</b> Wodka, Triple Sec, Limette, Cranberry             | 7,60 € |
| <b>Wodka Gimlet</b> Wodka, Lime Juice, Zitrone                        | 7,60 € |
| <b>Sex on the Beach</b> Wodka, Peach Tree, Zitrone, Ananas, Cranberry | 7,60 € |
| <b>Touch Down</b> Wodka, Apricot Brandy, Zitrone, Maracuja, Grenadine | 7,60 € |
| <b>Caipiroschka</b> Wodka, Limette, Brauner Zucker                    | 7,60 € |
| <b>Black Russian</b> Wodka, Kahlua                                    | 7,60 € |

**Digestif (je 4 cl)****Kräuterbitter**

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| <b>Averna / Ramazzotti</b>   | 5,60 € |
| <b>Fernet Branca / Menta</b> | 5,60 € |
| <b>Jägermeister</b>          | 5,60 € |
| <b>Underberg (2 cl)</b>      | 3,60 € |

**Obstler**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Marillenschnaps / Williams Birne</b> | 5,60 € |
| <b>Pflaumen-, Kirsch-, Himbeerbrand</b> | 5,60 € |
| <b>Obstler „Lanttenhammer“</b>          | 5,60 € |
| <b>Calvados</b>                         | 6,80 € |

**Tresterbrand**

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>Grappa Cellini d´Oro</b> | 5,60 € |
|-----------------------------|--------|

**Likör**

|  |        |
|--|--------|
| <b>Baileys / Sambuca</b>               | 5,60 € |
| <b>Grand Marnier / Malibu</b>          | 7,60 € |
| <b>Amaretto Disaronno / Limoncello</b> | 5,60 € |

**Klare Spirituosen**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| <b>Jubileums Aquavit / Ouzo</b> | 5,60 € |
| <b>Wodka Absolut</b>            | 5,60 € |
| <b>Wodka Russian Standart</b>   | 7,60 € |
| <b>Wodka Smirnoff Black</b>     | 7,60 € |
| <b>Wodka Ketel One</b>          | 7,60 € |
| <b>Tequila gold / silber</b>    | 5,60 € |

**Cognac****Weinbrände**

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| <b>Remy Martin</b>           | 12,80 € |
| <b>Armagnac</b>              | 7,60 €  |
| <b>Asbach Uralt / Metaxa</b> | 6,80 €  |

**Brandy**

|                 |        |
|-----------------|--------|
| <b>Carlos I</b> | 7,60 € |
|-----------------|--------|

**Sherry**

|                     |        |
|---------------------|--------|
| <b>Dry / Medium</b> | 5,60 € |
|---------------------|--------|

**Gin**

|                     |        |
|---------------------|--------|
| <b>Tanqueray 10</b> | 7,60 € |
| <b>Bombay</b>       | 7,60 € |

**Rum**

|  |         |
|--|---------|
| <b>Zacapa Solera Gran Reserva 23 J. alt</b>                  | 22,80 € |
| <b>Diplomatico Reserva Exclusive ( Venezuela ) 25 J. alt</b> | 22,80 € |

## Bourbon Whisky

|  |     |        |
|--|-----|--------|
| <b>Four Roses</b> Kentucky Straight mit Vanille und zartem Karamell      | 4cl | 6,80 € |
| <b>Jim Beam Black</b> mit subtilen Holznoten                             | 4cl | 6,80 € |
| <b>Johnny Walker Black Lable</b> weich und eher süß, malzig              | 4cl | 9,80 € |
| <b>Knob Creek</b> Holznote, vollmundig, leicht fruchtig                  | 4cl | 7,80 € |
| <b>Wild Turkey</b> Tabak und Orangennote, leichter Abgang                | 4cl | 7,80 € |
| <b>Jack Daniel´s</b> leicht rußig und scharf                             | 4cl | 7,80 € |
| <b>Elija Craig</b> eine vorzügliche Nase mit Vanille und zarten Früchten | 4cl | 7,80 € |

## Irish Whisky

|  |     |        |
|--|-----|--------|
| <b>Canadian Club</b> fruchtig mit Karamellnoten, ein Hauch von Eiche | 4cl | 9,80 € |
| <b>Jameson</b> weich und mild, leicht süßlich                        | 4cl | 9,80 € |
| <b>Paddy</b> einer der weichsten irischen Whiskys                    | 4cl | 9,80 € |
| <b>Tullamore</b> sehr reif, komplex, ausgewogen, leichte Honignote   | 4cl | 9,80 € |

## Scotch Whisky

|  |     |         |
|--|-----|---------|
| <b>Ballantines</b> komplex, mit einer Kombination aus Honig und Malz | 4cl | 9,80 €  |
| <b>J &amp; B</b> sehr weich, sanft fruchtig                          | 4cl | 9,80 €  |
| <b>Dimple</b> weich im Geschmack, mit rauchiger Note                 | 4cl | 11,80 € |
| <b>Famous Goose</b> Aroma mit Holznote und Zitrusfrüchte             | 4cl | 7,80 €  |
| <b>Chivas Regal</b> mild und voll, mit einem Hauch von Kräutern      | 4cl | 7,80 €  |
| <b>Cragganmore</b> kräftig und gehaltvoll, malzig-rauchig            | 4cl | 10,20 € |
| <b>Talisker</b> pfeffrig und kraftvoller Geschmack, malzig-süß, herb | 4cl | 10,20 € |
| <b>Highland Park</b> ausgereifte abgerundete rauchige Note           | 4cl | 10,20 € |
| <b>Macallan</b> im Sherryfass gereift, vollmundig und geschmeidig    | 4cl | 10,20 € |
| <b>Oban</b> zartes Torfaroma mit leichter Frische                    | 4cl | 11,20 € |
| <b>Glen Grant</b> fruchtig und malzig, Mandeln, Gewürz und Nüsse     | 4cl | 9,80 €  |
| <b>Glenfiddich</b> schmeckt fein und weich, leicht fruchtig          | 4cl | 10,20 € |
| <b>Glenlivet</b> blumiges Aroma, frisch und zart                     | 4cl | 9,80 €  |
| <b>Glenmorangie</b> cremig und ausgewogen, fruchtig-blumig           | 4cl | 12,20 € |