




# Suppen

alle Suppen werden von uns nach eigener Rezeptur zubereitet

	Allergene	
<i>Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten</i>	A, C, G	4,90
 <i>Käsecremesuppe mit Croutons</i>	A, G	5,60
 <i>mexikanische Chili-Käsesuppe mit Croutons</i>	A, G	5,90

# Vorspeisen

<i>Buffalo Chicken Wings 1/2 Dtzd. scharf</i> <i>feurige Hühnerflügerl mit Knoblauchjoghurt-Dip</i>	A, G	8,90
 <i>Mini-Panini ofenfrisch mit Dip-Saucen</i>	A, C, M	6,00

# Für unsere kleinen Gäste

<i>Dino-Spaghetti kl. Portion Spaghetti Bolognese</i>	A, G, L	8,50
<i>Chicken Nuggets 6 Stück mit Pommes Frites</i>	A, C	9,50
<i>kl. Putenschnitzel in Cornflakespanier mit Pommes Frites</i>	A, C, G	15,50
<i>Fischstäbchen 5 Stück mit Pommes Frites</i>	A, D	9,50

# Burger

 <i><b>Big Beef Burger</b> vom Angus Rind</i> <i>mit Tomate, Salat, karamellisierten Zwiebeln</i> <i>und Chili-Mayo, dazu Steakhouse Frites</i> <i>Auf Wunsch auch mit Speck und/oder Käse</i>	A, F, M, N	16,50
<i><b>Crispy Chicken Burger</b></i> <i>mit Tomate, Rucola, Käse und hausgemachter Sesam-Mayo</i> <i>dazu Steakhouse Frites</i>	A, C, G, M, N, O	13,50
 <i><b>Veganer Beyond Meat Burger</b></i> <i>mit Tomate, Salat, karamellisierten Zwiebeln,</i> <i>veganer Chili-Mayo und Burgersauce, dazu Steakhouse Frites</i>	A, F, M, N	16,50

 = Vegetarisch

 = Empfehlung des Chefs


# **Trenos große Salatteller**

Wir servieren alle Salate mariniert mit Essig und Öl und unserem Hausdressing A, C, M




Auf Wunsch auch mit Joghurtknoblauchdressing G

	Allergene	
 <b>Frischer gemischter Salatteller</b>		9,50
<i>mit Schinken und Ei</i>	C	11,50
<i>mit Tunfisch</i>	D	13,50
 <b>Chefsalat gemischter Salat mit Mais, Käse und Croutons</b>	A, G	12,50
<b>Blattsalat mit gegrillten Putenbruststreifen</b>	G	13,50
<i>mit feinem Joghurtknoblauchdressing</i>		
<b>Steirischer Bauernsalat mit gebackenen Putenbruststreifen</b>	A, C, G	13,50
<i>mit Kernöl und Joghurtknoblauchdressing</i>		
 <b>Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse und Oliven</b>	G	12,50
 <b>Dazu empfehlen wir unsere ofenfrischen Panini:</b>		
2 oder 4 Stück ohne Knoblauch	A	3,00 / 5,30
2 oder 4 Stück mit Knoblauch	A	3,30 / 5,60

## **Pasta**



<b>Spaghetti Bolognese mit faschiertem Fleisch</b>	A, G, L	12,50
<b>Spaghetti Carbonara mit Schinken, Obers, Ei</b>	A, C, G, L	12,50
 <b>Gnocchi Carbonara mit Schinken, Obers, Ei</b>	A, C, G, L	13,50

## **Vegetarisch / Vegan**

 <b>Gebackene Champignons</b>	A, C, G, M	13,00
<i>mit Petersilkkartoffeln und Sauce Tartare</i>		
 <b>Zellerschnitzel gebacken</b>	A, C, G, L	13,00
<i>mit Petersilkkartoffeln und Knoblauch-Joghurt Sauce</i>		
 <b>Veganes Knusperschnitzel auf Weizenbasis</b>	A	15,50
<i>mit Pommes Frites</i>		

# Fischspezialitäten

wir servieren nur feinste, fettarme, nahezu grätenfreie Filetstücke

	Allergene	
<b>Karpfen</b>		
<i>auf serbische Art</i> mit Knoblauchbutter und Pommes Frites	A, D, G, M	22,50
<i>gebacken</i> mit Petersilkkartoffeln	A, C, D, G, M	22,50
 <b>"Orther Schloss-Schmankerl"</b> Gustostücke vom serbischen und gebackenen Karpfen, mit Knoblauchbutter und Pommes Frites	A, C, D, G, M	23,50
<b>* Welsfilet</b>		
<i>auf serbische Art</i> mit Knoblauchbutter und Petersilkkartoffeln	A, D, G, M	21,50
<i>gebacken</i> mit Petersilkkartoffeln	A, C, D, G, M	21,50
<b>* Zanderfilet</b>		
 <i>gegrillt</i> mit Kräuterbutter und Petersilkkartoffeln	A,C,D,G,L,M	22,50
<i>auf serbische Art</i> mit Knoblauchbutter und Pommes Frites	A, D, G, M	22,50
<i>gebacken</i> mit Petersilkkartoffeln	A, C, D, G, M	22,50
<b>* - Diese Speisen servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion um € 2,- günstiger</b>		

## Beilagensalate

<i>Grüner Salat</i>		4,00
<i>Gemischter Salatteller mit Hausdressing</i>	A, C, M	5,00
<i>Maissalat nach Art des Hauses</i>	A, C, M	4,80
<i>Kartoffel-Mayonnaise-Salat</i>	A, C, L, M	4,60
<i>Kartoffelsalat</i>	L, M	4,30
<i>Beilagensalat mit Hausdressing statt anderer Beilage</i>	A, C, M	2,30

Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben. Preis- und Speisenänderungen und Irrtümer vorbehalten.

# Fleischspeisen



Wir verwenden ausschließlich Schnitzfleisch und Freiland Eier von österreichischen Bauern

	Allergene	
* <b>Wiener Schnitzel</b> vom Schweinskarree mit Petersilkartoffeln und Reis	A, C, G	15,50
* <b>Wiener Schnitzel</b> aus der Putenbrust mit Petersilkartoffeln und Reis	A, C, G	16,50
<b>Cordon Bleu</b> aus dem Schweinskarree mit Pommes Frites	A, C, G	17,50
<b>Cordon Bleu</b> aus der Putenbrust mit Pommes Frites	A, C, G	18,50
* <b>Putenschnitzel</b> in knuspriger Maisflockenpanier mit Pommes Frites	A, C, G	17,50
* <b>Putenschnitzel natur</b> im geschmackigen Safterl mit Reis	A, G, L	17,50

# Rostbraten



**Zwiebelrostbraten** nach Art des Hauses, sous-vide gegart  
vom Hüftsteak im herzhaften Safterl mit goldbraun  
gebratenen Zwiebelringen und Potato Wedges

A, G, L 23,90

\* - Diese Speisen servieren wir Ihnen gerne auch als kleine Portion um € 2,- günstiger

## Zusätzliche Beilagen pro Portion € 4,-

Pommes Frites	Reis G	Potato Wedges	Petersilkartoffeln G
Salzkartoffeln G	Mischgemüse G	Chilibohnen mit Mais	Speckfisolen G

## zusätzliche Dip-Saucen pro Portion € 2,-



Chilisauce feurig scharf	Knoblauchjoghurtsauce	G Barbecuesauce
gepresster Knoblauch in Öl	Cocktailsauce	A,C,D,M Currysauce G

Alle Preise in EUR inkl. aller Steuern und Abgaben. Preis- und Speisenänderungen und Irrtümer vorbehalten.

# Spare Ribs

		Allergene	
	<b>Barbecue Style</b>	A,C,G,M	21,90
	<i>mit Cocktailsauce und Knoblauchjoghurt-Dip, und goldbraun gebratenen Kartoffelecken</i>		
	<b>Mexican Style</b> <i>feurig scharf</i>	G, M	21,90
	<i>mit Knoblauchjoghurt-Dip und rassisiger Chilisauce, und goldbraun gebratenen Kartoffelecken</i>		
	<b>Lady Size Ribs</b> <i>Barbecue oder Mexican Style</i>		17,50
	<b>Mexikanische Grillplatte</b> <i>feurig scharf</i>	A, G, M	22,90
	<i>knusprig gegrillte Spare Ribs und feurige Hühnerflügel, Chilibohnen mit Mais, Bratkartoffeln, Chilisauce und Knoblauchjoghurt-Dip</i>		

## vom Grill

	<b>Grillkotelettes</b> <i>zwei herzhaft Schweinskotelettes</i>	C, G, L, M	17,50
	<i>mit Knoblauch- und Kräuterbutter, dazu Pommes Frites</i>		
	<b>Pfefferkotelettes</b> <i>mit feuriger Pfeffersauce</i>	A, G, L	18,50
	<i>Speckfisolen und Potato Wedges</i>		
	<b>Trenos Grillteller</b> <i>verschiedene Sorten Fleisch mit Pommes Frites,</i>	C, G, L, M	20,90
	<i>Mischgemüse sowie Knoblauch- und Kräuterbutter</i>		
	<b>Trianonteller</b> <i>Medaillons vom Schweinslungenbraten</i>	A,C,G,M	21,90
	<i>mit Speckfisolen, Pommes Frites und drei kalten Saucen</i>		

auf Wunsch auch mit knusprigem Rand

# Pizze

im original italienischen Steinofen gebacken  
auf Wunsch mit veganem Käse +1,- Euro


		Allergene	
	<b>Marinara</b>	Tomaten, Knoblauch	A, O 8,00
	<b>Margherita</b>	Tomaten, Käse	A, G 9,50
	<b>Cipolla</b>	Tomaten, Käse, Zwiebel	A, G 10,40
	<b>Cardinale</b>	Tomaten, Käse, Schinken	A, G 11,00
	<b>Funghi</b>	Tomaten, Käse, Champignons	A, G 11,00
	<b>Salame</b>	Tomaten, Käse, Salami	A, G 11,00
	<b>Rimini</b>	Tomaten, Käse, Pfefferoni-Salami	A, G 11,40
	<b>Tritato di Carne</b>		A, G, L 13,10
		Tomaten, Käse, faschiertes Fleisch	
	<b>Proscutto Affumicato</b>		A, G 11,40
		Tomaten, Käse, Räucherschinken	
	<b>Contadino</b>		A, G 12,40
		Tomaten, Käse, Speck, Zwiebel, Pfefferoni, Oregano	
	<b>"Al Capone"</b>		A, G 11,40
		Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Zwiebel, Oregano	
	<b>Al Tonno</b>		A, D, G 13,40
		Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebel	
	<b>Toscana</b>		A, G 11,40
		Tomaten, Käse, Schinken, Champignons	
	<b>Diavolo</b>		A, G 13,40
		Tomaten, Käse, Räucherschinken, Pfefferoni, Piri-Piri	
	<b>Quattro Stagioni</b>		A, G 11,40
		Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken	
	<b>Capricciosa</b>		A, D, G 14,30
		Tomaten, Käse, Champignons, Schinken Artischocken, Oliven, Sardellen	
	<b>Provinciale</b>		A, G 13,40
		Tomaten, Käse, Räucherschinken, Speck Pfefferoni, Maiskörner	
	<b>Verde à la Treno</b>		A, G, O 13,20
		Tomaten, Käse, Blattspinat, Mozzarella, Speck Tomatenscheibe, Knoblauch	
	<b>Spinaci</b>		A, C, G, O 12,80
		Tomaten, Käse, Blattspinat, Mozzarella Spiegelei, Knoblauch	
	<b>Verdure</b>		A, G 12,00
		Tomaten, Käse, Zwiebel, Paprika, frische Tomaten Champignons, Mais, gemischte Kräuter	

# Pizze

Alle Pizzen gibt es auch klein um 1,- Euro günstiger

	<i>Allergene</i>	
<b>Hawaii</b>	A, G	12,00
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Ananas</i>		
<b>Mexicana</b>	A, G	12,40
<i>Tomaten, Käse, Pfefferoni-Salami, Speck, Chili-Bohnen, Mais</i>		
<b>Rusticana</b>	A, C, G	15,30
<i>Tomaten, Käse, Räucherschinken, Champignons Oliven, Artischocken und Spiegelei</i>		
<b>Paolo</b>	A, C, G	15,30
<i>Tomaten, Käse, Räucherschinken, frische Tomaten Speck, Spiegelei, Mozzarella</i>		
<b>Napoletana</b>	A, D, G	12,40
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Zwiebel, Sardellen, Oliven</i>		
<b>Boscaiola</b>	A, G, O	13,40
<i>Tomaten, Käse, geräucherter Speck u. Salami Thunfisch, Paprika, Champignons, Knoblauch</i>		
<b>Frutti di Mare</b>	A, B, D, G, R	16,40
<i>Tomaten, Käse, Thunfisch, Shrimps, Sardellen, Oliven, Muscheln, Oktopus</i>		
 <b>Quattro Formaggi</b>	A, G	14,40
<i>Tomaten, Mozzarella, Schafkäse, Gorgonzola, Gouda</i>		

## Spezialität des Hauses

 <b>Pizzettina Verdure</b>	A, G	13,00
<i>Riesenteigtasche gefüllt mit Käse, Zwiebel, Paprika, Tomaten Champignons, Mais, gemischte Kräuter</i>		
<b>Pizzettina di Affumicato</b>	A, G	12,40
<i>Riesenteigtasche gefüllt mit Käse und Räucherschinken</i>		
<b>Pizzettina Boscaiola</b>	A, G, O	13,40
<i>Riesenteigtasche gefüllt mit Käse, geräuchertem Speck Salami, Paprika, Champignons, Knoblauch</i>		

Für zusätzliche Beilagen auf Ihrer Pizza verrechnen wir:

<i>Knoblauch</i> 0	<i>0,80</i>	<i>Shrimps</i> B	<i>3,50</i>	<i>Thunfisch</i> D	<i>3,50</i>
<i>Knoblauchrand</i> 0	<i>0,60</i>	<i>Sonstige</i>	<i>2,10</i>	<i>Meeresfrüchte</i>	<i>3,50</i>
<i>B, D, R</i>					

**Räucherschinken und Salami stammen ausschließlich von österreichischen Qualitätsbetrieben**

**Als Schinken verwenden wir original italienischen Prosciutto Cotto**

*Räucherschinken = Rauchschulter \*\*\* Unser Pizzakäse ist von Natur aus Laktosefrei*

# Desserts



	<i>Allergene</i>	
<i>frisch gemachte Marmeladepalatschinken 2 Stück</i>	<i>A, C, G</i>	<i>6,50</i>
<i>frisch gemachte Marmeladepalatschinken 2 Stück mit Schlagobers und Schokosauce</i>	<i>A, C, G</i>	<i>7,50</i>
<i>frisch gemachte Eispalatschinken 2 Stück mit Schlag</i>	<i>A, C, G</i>	<i>8,50</i>
<i>Marillen Eisknödel 2 Stück mit Schlagobers</i>	<i>C, E, G, H</i>	<i>7,50</i>
<i>Schwarzwälder-Kirsch Eisknödel 2 Stück mit Schlag</i>	<i>C, E, G, H</i>	<i>7,50</i>
<i>Mohr im Hemd</i>	<i>A,C,F,G,H</i>	<i>5,90</i>
<i>Eismohr im Hemd</i>	<i>A,C,F,G,H</i>	<i>7,00</i>
<i>Heisse Liebe Vanilleeis auf heißen Himbeeren mit Schlag</i>	<i>G *</i>	<i>8,90</i>
<i>Coup Danmark Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers</i>	<i>G *</i>	<i>8,40</i>
<i>gemischtes Eis - 3 Kugeln nach Wahl (Vanille, Erdbeer, Schoko)</i>	<i>G *</i>	<i>4,50</i>
<i>gemischtes Eis mit Schlagobers</i>	<i>G *</i>	<i>6,10</i>
<i>Portion Schlagobers</i>	<i>G</i>	<i>1,60</i>

*\* wird serviert mit Hohlhippen die die Allergene A, C, G enthalten*

## Kaffee und warme Getränke

*Wir servieren original italienischen Kaffee*

<i>Melange</i>	<i>G</i>	<i>3,90</i>	<i>Schwarztee</i>	<i>3,50</i>
<i>Cappuccino mit Schlag</i>	<i>G</i>	<i>4,50</i>	<i>Tee mit Zitrone</i>	<i>3,80</i>
<i>Kleiner Brauner</i>	<i>G</i>	<i>3,00</i>	<i>Tee mit Milch</i>	<i>G 3,80</i>
<i>Großer Brauner</i>	<i>G</i>	<i>5,00</i>	<i>Pfefferminztee</i>	<i>3,80</i>
<i>Mocca klein</i>		<i>2,90</i>	<i>Früchtetee</i>	<i>3,80</i>
<i>Mocca groß</i>		<i>4,90</i>	<i>Tee mit Rum</i>	<i>5,00</i>
<i>Café Latte</i>	<i>G</i>	<i>4,90</i>	<i>Glühwein weiß</i>	<i>0 5,00</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>F, G</i>	<i>4,90</i>	<i>Glühwein rot</i>	<i>0 5,00</i>

# Bouteillenweine

vom Weingut



Schiefer &  
Domaines Kilger  
Burgenland

Allergene

**Cuvée Johann Lafer Selection 2018**

0

Flasche 0,375 8,60

**Spitzenwein bei uns zum Ab Hof Preis**

Flasche 0,75 17,00

**1/8 Cuvée**

**3,30**

*Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerandaufhellung. Zarte Nuancen von Nougat und dunklem Waldbeerenkonfit, etwas verhalten, reife Kirschen, kandierte Orangenzesten. Elegant, fruchtsüße Textur, eingelegte rote Kirschen, feine Tannine, mineralisch-zitroniger Nachhall, ein Hauch von Schokolade im Rückgeschmack.*

*Perfekt zu Steak und würzigem Fleisch sowie zu Pasta*

**93/100 Punkten**

**Falstaff 2021**

vom Weingut



Gaunersdorfer  
Großengersdorf  
Weinviertel

**Weinviertel DAC Hasentanz**

0, G

Flasche 0,75 22,00

**1/8 Weinviertel DAC**

**3,70**

*Grüner Veltliner Weinviertel DAC, strahlend klares Gelb mit grünen Reflexen, charmanter Pfeffer, Zitrus und Wiesenkräuter in der Nase. Saftig und knackig dann am Gaumen  
Ideal als Speisebegleiter, passt gut zu Fisch, Fleisch und Salat*

**Welschriesling Selection**

0, G

Flasche 0,75 22,00

**1/8 Welschriesling**

**3,70**

*Sattes Gelb-Grün, saftige Aromen nach reifem, knackigem Golden Delicious Apfel, lebendig und fruchtig am Gaumen - herrlicher Trinkfluss.  
Perfekte Begleitung zu leichten Vorspeisen, Salaten und Geflügel*

**Gelber Muskateller**

0, G

Flasche 0,75 22,00

**1/8 Gelber Muskateller**

**3,70**

*Die Farbe zeigt ein grünlich-gelb, köstliche Fruchtstilistik, der Duft ein sehr ausgeprägtes Muskatbukett. Auch am Gaumen ist dieses Muskataroma spürbar. Ein eher leichter frischer Wein, trocken ausgebaut, mit feinem Säurespiel und mittleren Abgang.  
Gute Begleitung für leichte Fisch- und Fleischspeisen sowie zum Dessert*

## Aperitifs/Sekt

	Allergene		
<i>Martini Bianco</i>	0	1/16 l	4,50
<i>Campari pur</i>		4cl	4,50
<i>Campari Soda</i>			5,50
<i>Campari Orange</i>			6,50
<i>Hochriegl Babysekt</i>	0	0,2 l	8,50
<i>Hochriegl</i>	0	0,7 l	32,00

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola, Fanta, Almdudler</i>		0,25 l	3,20
<i>Coca Cola Zero</i> enthält eine Phenylalaninquelle		0,25 l	3,20
<i>Cola Zitron</i>		0,25 l	3,60
<i>Eistee Pfirsich</i>		0,25 l	3,20
<i>Pago Apfelsaft</i>		0,25 l	3,20
<i>Pago Apfelsaft gespritzt</i>		0,25 l	2,60
<i>Orangensaft</i>		0,25 l	3,60
<i>Orangensaft gespritzt</i>		0,25 l	2,80
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>		0,25 l	3,60
<i>Apfelsaft naturtrüb gespritzt</i>		0,25 l	2,80
<i>Pago Fruchtnektar</i> (Pfirsich, Marille, Johannisbeer)		0,20 l	3,40
<i>Schweppes Tonic Dry</i>		0,20 l	3,90
<i>Römerquelle Fl. "mit" oder "ohne"</i>		0,33 l	3,20
<i>Römerquelle Fl. "mit" oder "ohne"</i>		0,75 l	5,50
<i>Sodawasser</i>		0,25 l	2,00
<i>Leitungswasser (Service)</i>		0,25 l	0,60
<i>Soda Zitron oder Himbeer</i> (Jugendgetränk)		0,25 l	2,40
<i>Soda Hollunder</i>		0,25 l	2,60
<i>Wasser Zitron oder Himbeer</i> (Jugendgetränk)		0,25 l	1,00
<i>Red Bull *</i>		0,25 l	4,20

\* erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen

## Bier vom Fass

<i>Gösser Bier</i>	A	0,2 l	3,20
<i>Gösser Bier</i>	A	0,3 l	4,30
<i>Gösser Bier</i>	A	0,5 l	5,30
<i>Gösser Zwickl</i>	A	0,3 l	4,80
<i>Gösser Zwickl</i>	A	0,5 l	5,80
<i>Radler</i>	A	0,5 l	5,30

# Flaschenbier

	Allergene		
<i>Weihenstephaner hefetrüb</i>	A	0,5 l	5,80
<i>Zipfer Limettenradler</i>	A	0,5 l	5,30
<i>Gösser Naturgold alkoholfrei</i>	A	0,5 l	5,30

## Offene Weine & Spritz

<i>Grüner Veltliner</i>	0	1/8 l	2,50
<i>Weingut Gaunersdorfer / Weinviertel</i>			
<i>Zweigelt</i>	0	1/8 l	2,50
<i>Weingut Gaunersdorfer / Weinviertel</i>			
<i>G'spritzter weiß</i>	0	1/4 l	3,50
<i>G'spritzter rot</i>	0	1/4 l	3,50
<i>Aperol Spritz</i>	0	1/4 l	5,40
<i>Sarti Spritz</i>	0	1/4 l	5,90
<i>Limoncello Spritz</i>	0	1/4 l	4,90
<i>Fruchtspritzer</i>	0	1/4 l	5,40
<i>Kaiserspritzer</i>	0	1/4 l	3,90

*Bitte beachten Sie auch unsere Weinkarte!*

## Schnäpse, Liköre, Digestifs

(2 cl.)

<i>Marille</i>	3,00	<i>Williamsbirne</i>	3,00
<i>Wodka</i>	3,00	<i>Gin</i>	3,00
<i>Bacardí</i>	3,00	<i>Bacardí Cola</i>	4,50
<i>Rum</i>	1,60	<i>Cola Rot</i>	4,00
<i>Remy Martin</i>	4,00	<i>Almdudler Weiß</i>	4,00
<i>Four Roses</i>	3,00	<i>Almdudler Rot</i>	4,00
<i>Wodka Orange</i>	4,70	<i>Jägermeister</i>	2,50

# Edelbrände und Spirituosenspezialitäten

**Grappa Marzadro Espressioni 2014 Bianca** 2cl € 4,90 4cl € 8,90  
*Aus Marzemino und Moscato-Trauben, nach dem Brennen 1 Jahr im Stahlfass gereift. Frischer, traditioneller Duft und sehr reiche und intensive Textur. Enthält Sulfite.*

**Grappa Marzadro La Giare Chardonnay** 2cl € 4,90 4cl € 8,90  
*Reiner Chardonnay-Grappa, im diskontinuierlichen Brennkolben destilliert. 3 Jahre in den Kellern von Marzadra Faßgereift. Intensiv-würziger Duft, am Gaumen eine feine Textur mit leicht trockener Note, Würze und saftiger Fruchtfülle. Enthält Sulfite.*

**Bruichladdich - The Classic Laddie 50%** 2cl € 5,60 4cl € 9,90  
*Ungetorfter Single Malt Islay-Whisky aus ausschließlich schottischer Gerste. Überraschend mild aber vollmundig mit pfeffriger Schärfe am Rand, würzigem Eichenholz, Mandeln, Honig und Toffee. Langer, seidig-süßer und frischer Abgang.*

*Classic Highball (4cl & 1/8 Soda) € 10,50*

**Ardbeg Wee Beastie 47,4%** 2cl € 4,90 4cl € 8,90  
*Getorfter Islay Single Malt Whisky. Das „kleine Biest“ durfte vor der Abfüllung 5 Jahre in ehemaligen Bourbon und Oloroso-Sherry Fässern reifen und entwickelte dabei kräftige Raucharomen, die jeden Freund von peated Whiskys erfreuen werden.*

*Classic Highball (4cl & 1/8 Soda) € 9,50*

**Roku Japanese Craft Gin 43%** 2cl € 3,50 4cl € 6,00  
*Craft Gin von der japanischen Suntory Destillerie, der die klassischen Zutaten Wacholder, Zimt, Angelika, Bitterorangen und Koriander mit den für Japan typischen Botanicals Yuzu-Schale, Sakura-Blüten und Blätter, Sencha-Tee, Gyokuro-Tee und Sansho-Pfeffer vereint. Aromatisch und gleichzeitig mild bietet er sich sowohl zum Pur genießen als auch für Gin Tonic an.*

*in Tonic (4cl & Fl. 0,2l Schweppes Dry Tonic) € 8,50*

**Diplomatico Reserva Exclusiva 40%** 2cl € 4,20 4cl € 7,40  
*Venezuelanischer Rum, 12 Jahre Fassgereift. Im alten Stil gehalten, hat er durch die lange Reifung einen intensiven Körper mit außergewöhnlicher Balance, intensiver Süße und Fruchtigkeit. Ideal zum Pur genießen.*

**Gölles Williamsbirnen Edelbrand** 2cl € 5,90 4cl € 10,90  
*Ein weicher und im Geschmack besonders ausgewogener Birnenbrand, aber doch voller Intensität sowie dichter und fruchtbeladener Textur mit saftiger Süße. Fruchterfüllter Duft mit dichter Birnennote und subtilen Würznoten. 2 Jahre im Glasballon gelagert.*

**Gölles Marille Edelbrand** 2cl € 5,90 4cl € 10,90  
*Dieser Marillenbrand ist von einem fein schwebenden Duft nach vollreifen Marillen und ausgeprägter, fruchttypischer Aromatik am Gaumen geprägt. Dezentere Mandelton vom Kern im Hintergrund. 2 Jahre im Glasballon gelagert.*

## ***Allergeninformation***

*In dieser Speisekarte finden Sie Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt gemäß Codex-Empfehlung*

<b><i>Kurzbezeichnung</i></b>	<b><i>Buchstabencode</i></b>
<i>glutenhaltiges Getreide</i>	<i>A</i>
<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>
<i>Ei</i>	<i>C</i>
<i>Fisch</i>	<i>D</i>
<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>
<i>Soja</i>	<i>F</i>
<i>Milch oder Laktose</i>	<i>G</i>
<i>Schalenfrüchte</i>	<i>H</i>
<i>Sellerie</i>	<i>L</i>
<i>Senf</i>	<i>M</i>
<i>Sesam</i>	<i>N</i>
<i>Sulfite</i>	<i>O</i>
<i>Lupinen</i>	<i>P</i>
<i>Weichtiere</i>	<i>R</i>

*Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.*

*Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittlinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Allergene enthalten sein, die in unserer Küche verwendet werden.*