



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | ALCOLICI


## Aperitif und Spritz <sup>A12</sup> | Aperitivi e spritz

**Prosecco?** Muss es nicht immer sein: Die typische Emilia-Alternative


 **Pignoletto Frizzante Bio** 0,1 l | **4,90** 0,75 l | **27,50**  
Colli Bolognesi DOC, Corte d'Aibo, Emilia-Romagna  
*Feinperlig, fruchtig, frisch: Allrounder von Aperitif bis Dessert*


**Lieber Sekt?** Unser prickelnder Spumante aus Apulien

 **Spumante Rose Pizzolato Bio** 0,1 l | **5,20** 0,75 l | **30,00**  
Ca. Pizzolato Venetien  
*11,0 % vol, fruchtig, elegant, langanhaltend,*

 **Rò e Buni Spritz Bio** 0,2 l | **6,90**  
*Spritz ohne Zusätze: Mondino, Prosecco, Orangenscheibe, Soda*

**Aperol Spritz \* <sup>4</sup> / Veneto Spritz \* <sup>4</sup>** 0,2 l | **6,70**  
*Aperol \* <sup>4</sup>, Prosecco / Chardonnay, Orangenscheibe, Soda*

 **Hugo** 0,2 l | **6,90**  
*Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda*

 **Amalfi** 0,2 l | **7,40**  
*Prosecco, Limoncello, Limette, Minze, Soda*

**Lillet Vive \*** 0,2 l | **7,40**  
*Lillet Blanc \*, Schweppes Tonic \*, Gurke, Erdbeere / Saisonfrucht*

**Americano \* / Campari \* Soda** 0,2 l | **7,00**  
*Campari \* <sup>4</sup>, Vermouth Rosso \*, gespritzt mit Soda*

**Negroni \*** **8,50**  
*Tanqueray Gin \*, Vermouth Rosso \*, Campari \* <sup>4</sup>, pur oder mit Soda*

**Campari \* Orange Premium** 0,2 l | **8,50**  
*Der Echte für Genießer: Campari \* <sup>4</sup>, frisch gepresster Orangensaft*

**Gin And Tonic**  
*Diverse Auswahl siehe letzte Seite* 0,25 l | **ab 8,50**

**Martini \* Dry / Bianco / Rosso** 5 cl | **5,50**

## Bier \* | Birre \*

**Helles vom Fass** Hacker-Pschorr 0,3 l | **3,3** 0,5 l | **4,50**

**Kellerbier** naturtrüb, Hacker-Pschorr 0,5 l | **4,80**

**Weißbier** Hacker-Pschorr 0,5 l | **4,80**

**Pils** Fürstenberg 0,3 l | **3,50**

**Radler** 0,5 l | **4,30**

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | ANALCOLICI

## Alkoholfreies Aperitif | Aperitivi analcolici

 <b>Senza Hugo</b>	0,2 l	<b>5,20</b>
Holunderblütensirup, Limettensaft, Minze, Limette, Soda		
 <b>Spremuta</b> Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	<b>5,80</b>
<b>Crodino</b> * 4 / <b>Sanbitter</b> * 4 <b>Spritz</b>	0,2 l	<b>5,10</b>
Crodino * oder Sanbitter *, Orangenscheibe, Soda		
<b>Crodino</b> * 4 / <b>Sanbitter</b> * 4 <b>Orange</b>	0,2 l	<b>5,10</b>
Crodino * oder Sanbitter *, Orangenscheibe, Orangensaft		
 <b>Fever Tree</b> *	0,2 l	<b>4,60</b>
Tonic Water <sup>6</sup> / Ginger Beer <sup>7</sup> / Mediterranean Tonic Water <sup>6</sup>		
 <b>Green Monaco Herbal Tonic Water</b>	0,23 l	<b>4,20</b>

## Alkoholfreies Bier \* | birra analcolica

<b>Weißbier Alkoholfrei</b> Paulaner	0,5 l	<b>4,80</b>
<b>Helles Alkoholfrei</b> naturtrüb, Paulaner	0,5 l	<b>4,50</b>

## Wasser Limo Soft | acqua bibite succhi

 <b>Acqua Minerale PLOSE</b> Südtiroler Hochgebirgs-Mineralwasser		
<b>Naturale Still / Frizzante</b> mit Kohlensäure	0,25 l	<b>3,00</b>
<b>Naturale Still / Frizzante</b> mit Kohlensäure	0,75 l	<b>6,90</b>
 <b>Fritz Kola</b> * 2, 4, 5 / <b>Fritz Zuckerfrei</b> * 2, 3, 4, 5, 10	0,2 l	<b>3,30</b>
<i>Erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere / stillende Frauen nicht empfohlen.</i>		
 <b>Now Black Cola</b> <sup>2</sup> / <b>Orange Cola</b> <sup>2</sup>	0,33 l	<b>3,70</b>
 <b>Now Limonaden</b>	0,33 l	<b>3,70</b>
Sunny Orange / Fresh Lemon / Grapefruit		
 <b>Schweppes Tonic</b> * 6, A12	0,2 l	<b>3,20</b>
 <b>Kokoswasser</b>	0,25 l	<b>4,00</b>
 <b>Chiemseer Apfelsaftschorle</b>	0,4 l	<b>4,10</b>
 <b>Chiemseer Saftschorlen</b>	0,4 l	<b>4,20</b>
Schwarze Johannisbeere / Orange / Rhabarber / Apfel-Mango		
 <b>Chiemseer Saft pur</b> Sorten s.o.	0,2 l	<b>3,30</b>
 <b>Beutelsbacher Saftschorlen Premium</b>	0,4 l	<b>4,40</b>
Ananas / Weiße Traube Chardonnay / Rote Traube Barbera / Exotik Pur (= <i>Mango-Maracuja-Ananas-Mix</i> ) / Pink Grapefruit		
 <b>Beutelsbacher Saft pur</b> Sorten s.o.	0,2 l	<b>3,50</b>

# OFFENE WEINE | VINI APERTI

<b>Tafelwein</b> <sup>A12</sup>   vino biologico da tavola	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>	
 <b>Rosso Casa Bio</b> Montepulciano d'Abruzzo	<b>6,00</b>	<b>13,00</b>	
 <b>Bianco Casa Bio</b> Chardonnay d'Abruzzo	<b>6,00</b>	<b>13,00</b>	
 <b>Rosato Casa Bio</b> Cerasuolo d'Abruzzo	<b>6,00</b>	<b>13,00</b>	
 <b>Weißweinschorle</b> mit Chardonnay d'Abruzzo	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>	
 <b>Rotweine</b> <sup>A12</sup>   vini rossi	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
 <b>2017 Sangiovese Bio</b>	<b>4,00</b>	<b>7,60</b>	<b>25,00</b>
<b>Marche</b> - Az. Ag. Fiorano - IGT 13 % vol, Ausbau: Edelstahl; der typische Tischwein Zentralitaliens vom Familienbetrieb Ausgewogen, kräftig, jugendliche Frucht, kernige Tannine, wenig Sulfite (55mg/l)			
 <b>2015 Cannonau di Sardegna <i>Mamaioa Bio</i></b>	<b>5,00</b>	<b>9,50</b>	<b>32,00</b>
Az. Ag. Contini, Isola dei Nuraghi IGT, <b>Sardinien</b> (14% vol, Ausbau: Edelstahl) <i>Nase: rote Früchte, sardische Blumenwiese, Nüsse, Mokka. Trocken, kräftig, am Gaumen: konzentriert, weich mit dunklen Beerenaromen</i>			
 <b>2015 Morellino di Scansano DOCG Bio</b>	<b>5,20</b>	<b>9,80</b>	<b>34,00</b>
<b>Dynamischer Anbau</b> . Valdifalco – Tenute Loacker, Grosseto, <b>Toscana</b> (13,5 % vol, <b>Cuvée</b> : 85% Sangiovese – Ausbau im <b>Allier-Eichenfass</b> , 15 % Syrah – Ausbau im <b>Barrique</b> ) <i>Komplex-kräftiges, vollmundiges Fruchterlebnis, feine Holznoten: Kirsche, Him- und Brombeere vereint mit Kaffee-Röstaromen; elegant, lang-anhaltend.</i>			
 <b>Weißweine</b> <sup>A12</sup>   vini bianchi	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>Fl. 0,75 l</u>
 <b>2017 Sauvignon* <i>Alturis</i> - Friaul</b>	<b>4,20</b>	<b>7,60</b>	<b>26,00</b>
12,5 % vol, Ausbau: Edelstahl, 100 % Sauvignon <i>Frisch, leicht, fruchtig, Noten von Salbei und Minze, harmonisch, armonisch, anhaltend</i>			
 <b>2017 Lugana* <i>Bulgarini</i> DOC</b>	<b>4,80</b>	<b>9,20</b>	<b>31,50</b>
Cantina Bulgarini, Lago di Garda, Brescia 13 % vol, Ausbau Edelstahl, und lange auf Hefen, 100 % Turbiana <i>Strohgelb, Aprikose, Pfirsich, erfrischend, würzig. Im Finale leichte Mandelnote</i>			
 <b>2016 Pecorino <i>Donna Orgilla</i> Bio</b>	<b>5,30</b>	<b>9,80</b>	<b>33,00</b>
Az. Ag. Fiorano, Ascoli Piceno, <b>Marken</b> IGT (13,5% vol, autochthone Traube) <i>Trocken, würzig, gelbe Früchte, Jasmin, Dicht, saftig. Lang anhaltend, säurebetont. Naturbelassen, wenig Sulfite.</i> Höchstbewertung Gambero Rosso 2017: 3 Gläser			

## Kaffee und Heißes | caffè e caldi

Kaffemarke / Rösterei: **Caffè Pascucci**, Rimini, Emilia-Romagna

Milch: Berchtesgadener Land, *wahlweise 3,5 % oder 1,5 % laktosefrei*

Sojamilch: Hofgut Storzeln, Bodensee, *Meeresalgen-Calcium, gesüßt*

<b>Espresso / Decaffinato * / Espresso Macchiato</b> <sup>A7, 8</sup>	<b>2,70</b>
<b>Espresso Doppio *</b>	<b>4,30</b>
<b>Espresso Doppio * Macchiato</b> <sup>A7, 8</sup> / Flat White	<b>4,50</b>
<b>Espresso Lungo * / Caffè Americano / Tasse Kaffee</b>	<b>2,80</b>
<b>Espresso Corretto</b> * <sup>A1</sup> mit Sambuca * / Grappa Bianca *	<b>4,50</b>
<b>Cappuccino</b> * <sup>A7, 8</sup>	<b>3,50</b>
<b>Latte Macchiato</b> * <sup>A7, 8</sup>	<b>3,80</b>
<b>Glas Tee Bio   Tè</b>	<b>3,60</b>
Tees von Sonnentor: Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Gute-Laune-Kräutertee, Kamille, Chai / <i>weitere Sorten bitte auf Anfrage</i>	
<b>Frischer Pfefferminztee   Tè alla menta fresca</b>	<b>4,00</b>
<b>Heiße Schokolade Vivani Bio</b> <sup>A7, 8</sup>   Cioccolata bio calda	<b>4,00</b>

## Digestif | digestivo

*Amari, Liquore*

<b>Averna * / Ramazzotti * / Cynar * / Sambuca *</b>	4 cl	<b>5,80</b>
<b>Amaro Montenegro *</b>	4 cl	<b>6,00</b>
<b>Amaro Nonino * / Fernet Asper Bio</b>	2 cl	<b>4,20</b>
<b>Limoncello Bio / Amaretto Bio</b>	2 cl	<b>4,20</b>
<b>Nocino</b> <i>Nur bei uns: Bio-Walnusslikör, Emilia-Romagna</i>	2 cl	<b>4,20</b>

*Grappe*

<b>Nonino * Vendemmia Bianca *</b> Cuvée-Destillat, klar	2 cl	<b>4,50</b>
<b>Nonino * Vendemmia Riserva *</b> Cuvée-Destillat, fassgereift	2 cl	<b>4,80</b>
<b>Berta Monprà *</b> Barbera-Nebbiolo-Cuvée, Barrique-Riserva	2 cl	<b>5,50</b>
<b>Nonino lo Chardonnay Barriques *</b> sortenrein, Riserva	2 cl	<b>5,50</b>
<b>Nonino ÙE II Prosecco *</b> sortenrein, klar	2 cl	<b>6,00</b>
<b>Rovero Grappa di Nebbiolo Bio</b> sortenrein, klar	2 cl	<b>6,00</b>
<b>Loacker Grappa di Brunello di Montalcino Bio</b> klar	2 cl	<b>6,50</b>

*Brandy, Whisky, Wodka*

<b>Vecchia Romagna *</b> Weinbrand, Emilia-Romagna	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Lion's Munich * Vodka / Ballantine's *</b> Scotch	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Hennessy V.S. *</b> Cognac	4 cl	<b>8,00</b>
<b>Maker's Mark *</b> Kentucky Straight Bourbon Whisky	4 cl	<b>8,00</b>
<b>Lagavulin *</b> 16 Years Islay Single Malt	4 cl	<b>12,50</b>

## Gin | gin *Inzwischen mehr als Wacholder...Let The Evening BeGin*

<b>Tanqueray</b> * London Dry Gin Klassiker. Nosing:	4 cl	<b>7,00</b>
<b>Feel!</b> Munich Dry Gin <i>Wacholder, Zitrus, Leichte pfeffrigkeit</i>	4 cl	<b>7,50</b>
<b>The Duke</b> * Munich Dry Gin <i>Nase: wacholderbetont, Zitrus; Geschmack: rund, weich, samt, Lavendel 41,7%</i>	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Hendrick's</b> * Dry Gin <i>Nase: Kräuter, Rosmarin; Geschmack: sehr mild, floral, leicht süß, 41,7%</i>	4 cl	<b>8,00</b>
<b>Gin Mare</b> * Mediterranean Gin, Barcelona, Spanien <i>Nase: Kräuter, Rosmarin; Gaumen: sehr mild, floral, leicht süß, 41,7%</i>	4 cl	<b>8,00</b>
<b>The Botanist</b> * Islay Dry Gin <b>22 lokale Botanics der Insel Islay</b> <i>Nase: Kräuter, Rosmarin; Gaumen: sehr mild, floral, leicht süß, 41,7%</i>	4 cl	<b>8,00</b>
<b>Momentum</b> * Holy Basil Dry Gin Heiliges Basilikum	4 cl	<b>9,00</b>
<b>Monkey 47</b> * Schwarzwald Dry Gin 47 Botanicals, Deutschlands beliebtester Gin, Nadel- und Zitrosaromeen, 47% vol.	4 cl	<b>10,00</b>
<b>Ferdinand's</b> * Saar Dry Gin	4 cl	<b>11,50</b>

## Gin and Tonic, Mules \* | gin e tonica, mules

*Wir mischen im angemessenen **Verhältnis 1:4** – 5 cl Gin und 20 cl Mixer*

<b>Tanqueray &amp; Schweppes Tonic</b>	<b>8,50</b>
<b>Tanqueray &amp; Fever-Tree Indian Tonic</b>	<b>9,50</b>
<b>All Munich Organic:</b> The Duke & Aqua Monaco Herbal Tonic	<b>9,50</b>
<b>The Duke / Feel! + Fever-Tree Indian Tonic</b>	<b>10,50</b>
<b>Hendrick's &amp; Schweppes Tonic</b>	<b>10,50</b>
<b>Hendrick's &amp; Fever-Tree Tonic</b>	<b>12,00</b>
<b>Mare Gin &amp; Fever-Tree Indian Tonic</b>	<b>12,00</b>
<b>Monkey 47 &amp; Fever-Tree Indian Tonic</b>	<b>14,00</b>
<b>Ferdinand's &amp; Fever-Tree Indian Tonic</b>	<b>15,50</b>
<b>Moscow Mule</b> Fever-Tree Ginger*, 5cl Lion's Vodka, Limettensaft	<b>10,50</b>
<b>Munich Mule</b> Fever-Tree Ginger *, 5cl Duke Gin, Gurke, Limette	<b>10,50</b>
<b>Lion's Vodka Tonic</b> Schweppes / Green Monaco <b>9,50</b> FeverTre	<b>10,50</b>

# Wegweiser

Wir sind ein **zertifiziertes Bio-Restaurant** nach EG-Öko-Verordnung.  
Unsere Kontrollstelle ist DE-ÖKO-006.

\* STERNCHEN = “**Nicht Bio**” **Produkt**



BLATT grün = **Vegetarische** Gerichte



BLUME Aubergine = **Vegane** Gerichte und Getränke

*Credit: Icons are designed by Freepik and distributed by Flaticon*

## ZUSATZSTOFFE / kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

- |   |   |
|---|---|
| 1 = <b>gepökelt</b> / mit Nitritpökelsalz   | 7 = mit <b>Antioxidationsmittel</b>                           |
| 2 = <b>koffeinhaltig</b>                    | 8 = mit <b>Milcheiweiß</b>                                    |
| 3 = mit <b>Süßungsmitteln</b>               | 9 = geschwefelt / mit <b>Schwefeldioxid</b>                   |
| 4 = mit <b>Farbstoff</b>                    | 10 = enthält eine Phenylalaninquelle,<br>z.B. <b>Aspartam</b> |
| 5 = enthält <b>Phosphat</b> / Phosphorsäure |   |
| 6 = <b>chininhaltig</b>                     |   |

## ALLERGENE

*Zutaten, die allergische / andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können*

- |  |   |
|--|---|
| <b>A1</b> = <b>glutenhaltiges Getreide</b>         | <b>A8</b> = <b>Schalenfrüchte</b> und Erzeugnisse |
| <b>A2</b> = <b>Krebstiere</b>                      | <b>A9</b> = <b>Sellerie</b> und Erzeugnisse       |
| <b>A3</b> = <b>Eier</b> und Erzeugnisse            | <b>A10</b> = <b>Senf</b> und Erzeugnisse          |
| <b>A4</b> = <b>Fisch</b>                           | <b>A11</b> = <b>Sesam</b> und Erzeugnisse         |
| <b>A5</b> = <b>Erdnüsse</b> und Erzeugnisse        | <b>A12</b> = <b>Sulfite</b> und Schwefeldioxid    |
| <b>A6</b> = <b>Sojabohnen</b> und Erzeugnisse      | <b>A13</b> = <b>Weichtiere</b>                    |
| <b>A7</b> = <b>Milch</b> und Erzeugnisse (Laktose) | <b>A14</b> = <b>Hülsenfrüchte</b>                 |

Alle unsere Preise sind inklusive **MwSt**, Gedeck, Servicepauschale.

Ab dem 1.07.20 beträgt die inkludierte MwSt. für Speisen 5%,  
für alle Getränke 16 %.

**Trinkgeld für das Servicepersonal ist in den Preisen nicht enthalten.**

**Vielen Dank, dass Sie sich für einen unabhängigen, familiengeführten  
Einzelbetrieb entschlossen haben.**

**Ihr Hostaria ro e buni Team, Betreiber Wolfram Dochtermann**