

Hier schneiden -



*Speisekarte*  
*Italienisches Restaurant*

01 95 747 95 | @dolcelago\_restaurant  
reservierung@dolcelago.at |  
www.dolcelago.at



*Herzlich Willkommen im Dolce Lago!*

*Der perfekte Ort um mit Ihrem  
Partner, mit Freunden - oder auch  
allein Zeit zu verbringen.*

*Klassisch italienische Gerichte,  
typisch norditalienische Pizzen und  
gute Weine. Reservieren Sie Ihren  
Tisch!*

*Buon Appetito!*



## ANTIPASTI (Vorspeise)

- |  |   |      |
|--|---|------|
| <b>Bastoncini all aglio</b> A  |    | 3,90 |
| <i>Brotstangen frisch aus dem Pizzaofen mit Knoblauchöl.</i>                                 |   |      |
| <b>Bruschetta Classica</b> A   |    | 4,90 |
| <i>Brotscheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum.</i>                           |   |      |
| <b>Bastoncini con prosciutto</b> AG  |   | 5,90 |
| <i>Brotstangen frisch aus dem Pizzaofen mit Rohschinken, Parmesan und Olivenöl.</i>          |   |      |
| <b>Bruschetta alla Melanzane</b> A   |    | 5,90 |
| <i>Brotscheiben mit Melanzani, Tomaten, Oregano und Olivenöl.</i>                            |   |      |
| <b>Bruschetta guacamole</b> AG   |  | 6,70 |
| <i>Brotscheiben mit Avocado, Tomaten und Basilikum Pesto.</i>                                |   |      |
| <b>Verdure grigliate</b> AG  |   | 6,90 |
| <i>Grillgemüse-Teller mit einem Kräuter-Joghurt Dip (Brot dazu).</i>                         |   |      |
| <b>Melanzane alla Parmegiana</b> G   |   | 6,90 |
| <i>Melanzani mit Tomatenscheiben, Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan.</i>                 |   |      |
| <b>Bruschetta con tonno</b> ADM  |   | 6,90 |
| <i>Brotscheiben mit Thunfisch, Mayonnaise, Oliven, roten Zwiebeln und Oregano.</i>           |   |      |
| <b>Antipasto vegetariano</b> AG  |   | 8,90 |
| <i>Grillgemüse, Brie Käse, Oliven, Büffelmozzarella und getrocknete Tomaten (Brot dazu).</i> |   |      |
| <b>Piatto di formaggi</b> AG   |   | 9,90 |
| <i>Käseplatte mit Brie, Schafskäse, Gouda, Büffelmozzarella und Oliven (Brot dazu).</i>      |   |      |

## Antipasto Mediterraneo ABG (2px)

*Grillgemüse, gebrillte Scampi, Oliven, Artischocken,  
Büffelmozzarella und scharfe Salami (Brot dazu).*

15,90

## Antipasto Della casa AG (2px)

*Grillgemüse, Brie Käse, Oliven, getrocknete Tomaten,  
Rohschinken, Büffelmozzarella und Salami (Brot dazu).*

15,90

## ZUPPE (Suppen)

---

### Minestrone L

*Gemüsesuppe mit Saison-Gemüse und  
frischen Kräutern.*



4,50

### Zuppa del giorno

*Tagessuppe (DI-FR)*

4,50

### Crema di pomodoro GL

*Köstliche Tomatensuppe mit Obers und  
hausgemachtem Basilikum Pesto.*

6,80

### Zuppetta di pesce BDLOR

*FrISChe Fischsuppe mit Meeresfrüchten,  
Weißwein, Petersilie und schwarzem Pfeffer.*

10,60

## INSALATE (Salate)

---

### Insalata mista (kl./gr) AM

*Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing.*



4,50/6,50

### Insalata caprese G

6,70

*FrISChe Tomatenscheiben, Olivenöl  
Büffelmozzarella, Basilikumblätter, Pesto und  
schwarzer Pfeffer.*

### Insalata della Toscana AGM

*Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven,  
Dressing, Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln.*

8,50

**Insalata di tonno** ADGM 9,50

*Grüner Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Olivenöl,  
Oregano und schwarzen Oliven.*

**Insalata del mare** ABD MOR 11,50

*Gemischter Salat mit gegrillten Meeresfrüchten, Oliven,  
hausgemachtem Dressing, Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln.*

**Insalata di pollo** AM 11,50

*Gemischter Salat mit gegrillter Hühnerbrust, Oliven,  
hausgemachtem Dressing, Zwiebeln und Tomaten.*

**Insalata di Parma** AGM 11,50

*Ruccola-Salat mit Rohschinken, Büffelmozzarella,  
Olivenöl, Oregano und Oliven.*



## PRIMI (Risotto)

---

**Risotto ai formaggi** GO 8,90

*Risotto mit Gorgonzola, Parmesan,  
Brie, frischen Kräutern und Pfeffer.*

**Risotto ai funghi** GO 8,90

*Risotto mit Champignons,  
Obers, Parmesan und frischen  
Kräutern.*

**Risotto al carciofo** GO 9,60

*Risotto mit Artischocken, Obers,  
Parmesan, schwarzen Pfeffer und  
frischen Kräutern.*

**Risotto con verdure** GO 10,60

*Risotto mit Saison-Gemüse, Parmesan,  
schwarzen Pfeffer und frischen  
Kräutern.*

11,60

**Risotto verde e rosso** BGO

*Risotto mit gegrillten Shrimps, Spinat,  
Parmesan, schwarzen Pfeffer und  
frischen Kräutern.*

12,90

**Risotto ai frutti de mare** ACG

*Meeresfrüchte-Risotto mit  
Tomatensauce, schwarzen Pfeffer,  
Knoblauch und frischen Kräutern.*



Risotto

## PRIMI (Spaghetti und Tagliolini)

---

### Spaghetti aglio e olio <sup>A</sup>

*Bio-Spaghetti mit Knoblauch, scharfen  
Pfeffern und Olivenöl.*



8,50

### Spaghetti alla genovese <sup>AG</sup>

*Bio-Spaghetti mit Basilikum pesto, Rucola, Parmesan, und  
Schafkäse.*

9,90

### Spaghetti alla vongole <sup>ALOR</sup>

*Bio-Spaghetti mit Venusmuscheln, Weißwein, frischer Petersilie  
und Knoblauch.*

11,50

### Spaghetti alla Bolognese <sup>AGO</sup>

*Bio-Spaghetti mit Bio-Faschiertem, Tomatensauce und  
Parmesan.*

12,50

### Spaghetti ai frutti di mare <sup>ABDLOR</sup>

*Bio-Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomaten,  
Weißwein, frischer Petersilie und Knoblauch.*

13,50

### Ravioli Funghi <sup>AG</sup>

*Ravioli mit Champignons, Obers, ~~Parmesan~~ und  
Rucola.*

10,90

### Ravioli ai pomodorini <sup>ACG</sup>

*Ravioli mit Tomaten-Rahm Sauce, Petersilie, Parmesan.*

10,90

### Tagliolini alla carbonara <sup>ACG</sup>

*Tagliolini mit gebratenem Speck, Eidotter,  
Parmesan, Obers, und schwarzen Pfeffer.*

11,90

### Tagliolini alle verdure <sup>ACG</sup>

*Tagliolini mit gebratenem Saison-Gemüse, Tomatensauce,  
Parmesan, Olivenöl und Pfeffer.*

10,50

### Tagliolini con scampi <sup>ABCGO</sup>

*Tagliolini mit gebratenen Shrimps, Rucola,  
Obers, Petersilie und Pfeffer.*

11,50

### Tagliolini al salmone <sup>ACDGO</sup>

*Tagliolini mit Lachs, Cherry-Tomaten, Obers,  
Knoblauch und frische Gemüse.*

13,90

### Lasagna alla bolognese <sup>ACGO</sup>

*Lasagne Bolognese mit Schlagobers und  
Mozzarella.*

12,90

## PRIMI (Penne und Gnocchi) ---

### **Penne al Prosciutto** AG

*Bio-Penne mit Rohschinken,  
Parmesan, Tomatensauce und  
Rucola.*

9,90

### **Penne all'arrabbiata** AG

*Bio-Penne mit scharfen Pfefferoni, Parmesan,  
Tomatensauce, Knoblauch und Petersilie.*

9,90

### **Penne al Pollo** AG

*Bio-Penne mit Hühnerfleisch,  
Champignons, Parmesan und  
Obers.*

10,90

### **Gnocchi alla Sorrentina** AG

*Gnocchi mit Tomatensauce, Cherry-  
Tomaten und Knoblauch, Mozzarella und  
Parmesan.*

9,90

### **Gnocchi di spinaci al forno** AG

*Gnocchi mit Spinatblatt, Parmesan,  
Obers und Mozzarella*

9,90

### **Gnocchi alla panna** ACG

*Gnocchi mit Obers, Schinken,  
Parmesan, Pfeffer, Cherry-Tomaten  
und Petersilie.*

9,90

11,50

### **Gnocchi bolognese al forno** ACGO

*Gnocchi-Auflauf mit Bio-  
Faschiertem, Parmesan,  
Tomatensauce und Mozzarella.*

11,50

### **Pasticcio gratinato** AG

*Bio-Penne-Auflauf mit Gemüse,  
Mozzarella, Tomatensauce, Olivenöl  
und Petersilie.*





## Pizza

---

<b>Marinara</b> AFG		6,50
<i>Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl, Oregano.</i>		
<b>Margherita</b> AFG		8,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella.</i>		
<b>Funghi</b> AFG		9,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Pesto.</i>		
<b>Ai parmigiano e melanzani</b> AFG		10,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Melanzani, Pesto, Parmesan, Olivenöl.</i>		
<b>Salami</b> AFG		10,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami.</i>		
<b>Cardinale</b> AFG		10,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken.</i>		
<b>Spinaci</b> AFG		10,50
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafkäse.</i>		
<b>Tonno e cipolle</b> AFG		10,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven.</i>		
<b>Alla tirolese</b> AFG		10,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Brie, Olivenöl, Oregano.</i>		
<b>Verdure</b> AFG		10,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Melanzani, Zucchini, Champignons, Paprika.</i>		
<b>Contadina</b> AFG		10,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, rote Zwiebeln, Champignons.</i>		
<b>Provinciale</b> AFG		11,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Schinken, Pfefferoni, Mais</i>		
<b>Napoli</b> AFGD		11,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven</i>		

# Pizza

---

<b>Diavola</b> AFG	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, scharfe Pfefferoni, Olivenöl.</i>	11,90
<b>Korfu</b> AFG	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Schafskäse.</i>	11,90
<b>Ai Quattro formaggi Bianca</b> AFG	
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmesan, Olivenöl, Oregano.</i>	11,90
<b>Guacamole rossa</b> AFG	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Avocado, Tomaten, Olivenöl, Basilikumpesto.</i>	11,90
<b>Al capone</b> AFG	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, rote Zwiebeln, Champignons.</i>	11,90
<b>Dolce Lago</b> AFG	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, getrocknete Tomaten, Rucola, Oliven.</i>	11,90
<b>Roma</b> AFG	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Oregano.</i>	12,50
<b>Capricciosa</b> AFG	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons.</i>	12,50
<b>Frutti di mare</b> ABDFGOR	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Olivenöl, Meeresfrüchte, Petersilie, Dill.</i>	13,00
<b>Alla parma</b> AFG	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan, Rucola, Olivenöl, Oregano.</i>	13,00
<b>Gamba e zucca</b> ABFG	
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Zucchini, Parmesan, Pesto, Oregano.</i>	13,50

## *Focaccia e altre specialità (Fladenbrot und andere Spezialitäten)*

---

<b>Focaccia all'aglio</b> AF		5,00
<i>Fladenbrot mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl.</i>		
<b>Focaccia al prosciutto</b> AFG		8,00
<i>Fladenbrot mit Rohschinken, Parmesan und Oregano.</i>		
<b>Focaccia alla patate</b> AFG		7,00
<i>Fladenbrot mit Kartoffeln, Basilikumpesto und Büffelmozzarella.</i>		
<b>Focaccia con feta e olive</b> AFG		7,00
<i>Fladenbrot mit Schafskäse, Oliven, Oregano und Olivenöl.</i>		
<b>Focaccia allo speck</b> AFG		8,50
<i>Fladenbrot mit Speck, Mozzarella und Oregano.</i>		
<b>Calzone al prosciutto</b> AFG		10,00
<i>Gefüllte Pizza mit Schinken, Oregano, Champignons und Mozzarella.</i>		

## *Burger (Hauptspeise)*

---

<b>Veggie-Burger</b> ACFG		10,50
<i>Hausgemachter Veggie-Burger mit Grillgemüse, Mozzarella, Eisbergsalat, Tomaten und einem Spiegelei. Als Beilage gegrillte Kartoffeln.</i>		
<b>Burger con patate</b> AFG		12,90
<i>Hausgemachter Burger mit Bio-Faschiertem, Speck, Cheddar Käse, Rucola, Tomaten und Zwiebeln. Als Beilage gegrillte Kartoffeln.</i>		
<b>Lachs-Burger</b> ADFGM		14,50
<i>Lachs Burger mit roter Zwiebel, Champignon, Rucola und Tartar Sauce. Als Beilage Kartoffeln vom Grill.</i>		

## *Secondi di carne (Hauptspeise mit Fleisch) —*

**Medaglioni di maiale** 13,50

GO

*Schweinemedallion in  
Weißweinsauce mit  
Rosmarinkartoffeln vom Grill.*

**Lonza di maiale** GO 14,50

*Schweinskarree mit Champignonrahmsauce, Pesto  
und Butterkartoffeln dazu.*

**Pollo con mozzarella** GO 15,50

*Gegrillte Bio-Hühnerbrust gefüllt mit  
Mozzarella und getrockneten Tomaten. Als  
Beilage gebratenes Gemüse.*

## *Secondi di pesce (Hauptspeise mit Fleisch) —*

**Cozze al vino bianco** LOR 10,90

*Miesmuscheln in Weißweinsauce mit  
Knoblauch, Pfeffer und Petersilie.*

**Filetto di nasello** ADGO 13,90

*Seehechtfilet mit Butterkartoffeln,  
Spinat und frischem Dill.*

**Calamari alla griglia** OR 13,90

*Gegrillte Tintenfische mit Gemüse, Knoblauch und  
frischer Petersilie.*

**Gamba alla mediterranea** BGO 15,90

*Garnelen vom Grill mit Saison-Gemüse, frischen Kräutern und  
Zitronenscheiben.*

**Salmone al rosmarino** DO 16,90

*Lachsfilet vom Grill mit Rosmarin, Zitronenscheiben, Olivenöl  
und Grillgemüse.*

**Grigliata di pesce** BDOR 21,00

*Lachs, Tintenfisch, und Garnelen vom Grill mit  
Grillgemüse als Beilage.*



## *Dolci (Nachspeise)*

---

### **Affogato** FG

*Vanilleeis-Kugel mit  
einem Espresso.*

4,00

### **Torta del giorno**

*Frischer Kuchen des Tages.*

3,90

### **Panna cotta** FG

*Italienischer Pudding aus  
Obers, Zucker und  
Gelatine mit hausgemachter  
Waldbeeren-Marmelade.*

4,90

### **Tiramisù** AFGH

*Hausgemachtes Tiramisù (ohne  
Eier).*

4,90

### **Profiteroles al cioccolato** ACFG

*Brandteigkrapfen mit  
Vanillecreme und  
Schokosauce.*

5,50

### **Brownie con gelato** ACFGH

*Hausgemachter Brownie, heiß  
vom Ofen mit einer Kugel  
Vanilleeis.*

5,50

### **Dessertvariation** ACFGH

*Unsere Desserts auf  
einem Teller vereint.*

12,90

## *DIGESTIFS*

---

*Grappa 2cl*

3,00

*Averna Sauer 4cl*

3,50

*Ramazotti 4cl*

3,00

*Fernet Branca 4cl*

3,00

*Schnaps des Tages 2cl*

3,00

*Vodka 2cl*

3,50

*Rum 2cl*

3,50

*Baileys 2cl*

3,50

*Cognac 2cl*

3,50

*Tequila 2cl*

3,50

# Vino bianco (Weißwein 1/8 / Flasche) ———

## Pinot Grigio 2021 ◯

3,50/18,90

delle Venezie DOC

Fratelli Bolla, Verona/Venetien

- Strahlendes Hellgelb, in der Nase wunderbar fruchtige Aromen von Birne, Pfirsich, Melone und Feigen, am Gaumen geschmeidiger trockener Wein mit fruchtigem Körper.

## Campogrande Cuvèe 2021 ◯

3,50/18,90

Orvieto Classico DOC

Cantina Santa Cristina, Marchesi Antinori,

Firenze/Toskana

- Strahlendes Strohgelb, in der Nase elegante Stachelbeere und Ribisel unterlegt mit zartem Brennessel-Melissenduft, am Gaumen wunderbar fruchtig nach süßer Grapefruit und Stachelbeeren mit einem Hauch Zitronengras, saftiger Schmelz mittlerer Harmonie, langer aromatischer Abgang, mineralisch dicht, feine Feuersteinnote, ungemeine Trinkfreude und fantastische Eleganz.

## Grillo Sicilia DOC 2021 ◯

3,50/18,90

Feudo Arancio, Sambuca di Sicilia/Italien

- Starkes Strohgelb, in der Nase deutlich tropisches Aroma mit Noten von Mango und Papaya, die mit dem Hauch von Jasmin und Weißblumen verschmelzen, am Gaumen ausgewogen und harmonisch mit leichter Säure.

## Chardonnay 2021 ◯

3,50/18,90

Tormaresca Puglia

Bocca di Lupo von Minervino Murge und Masseria

Maime von San Pietro Vernotico. Die

Chardonnay-Trauben werden nach der Ernte und

einem sanften Pressen bei niedriger Temperatur

gekeltert, um die Frische und den Duft der

Aromen zu erhaltenden Säure, anhaltend fruchtig

im Abgang.

## Gelber Muskateller 2018 ◯

3,90/22,00

Österreich, Weingut Buchegger, Dross

- Helles Gelbgrün, fruchtige Nase nach Limette, Holunderblüten und etwas Grapefruit, sehr leicht und trocken am Gaumen, fruchtbetont, frische Säurestruktur, trinkanimierender Aperitif.

## Savignon blanc 2021 ◯

4,30/25,00

Österreich, Hannes Sabathi, Gamlitz Süsteiermark, DAC

- Dieser Wein spiegelt mit seinem fröhlichen Charakter die einzigartige Süsteiermark wieder. Im Edeltahl ausgebaut und leicht im Alkohol, ist fruchtig, animierend und jung zu trinken.

## *Vino rosato (Rosewein 1/8 / Flasche)* —————

### **Fritsch 2021**○

3,20/18,00

Österreich, Weingut Karl, Wagram  
(BIO)Rose vom Zweigelt, zartes  
Lachsrosa, in der Nase frische Pflaumen  
und Sauerkirschen, am  
Gaumen dezente Tanninstruktur und  
erfrischender Abgang – ein toller Aperitif!

## *Vino Rosso (Rotwein 1/8 / Flasche)* —————

### **Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020**○

3,30/18,00

Camillo Montori, Contogruerra, Abruzzen Italien  
Rubinrot, in der Nase fruchtiges Bukett, Brombeeren,  
Cassis, florale Nuancen, mineralische Anklänge,  
dezente Würze, am Gaumen saftig, komplex, feine  
Kirschfrucht, harmonische Tanninstruktur, gute Länge.

### **Merlot Veneto IGT 2020**○

3,30/18,00

Azienda Agricola Allegrini, Fumane di  
Valpolicella/Venetien/Italien Intensives Rubinrot  
mit violetter Schimmer, in der Nase leichte, feine  
Brombeernuancen mit etwas Kräutern und Vanille  
hinterlegt, am Gaumen sehr saftige Kirschen und  
Schwarze Johannisbeeren, zartwürzige Noten, weiche  
Textur, animierende Säure, anhaltend fruchtig im  
Abgang.

### **Nero d'Avola Sicilia DOC 2021**○

3,80/19,90

Feudo Arancio, Sambuca di Sicilia/Italien  
- Intensives Rubinrot mit Violettreflexen, in der Nase  
intensiv und ausdrucksstark, mit deutlichen Noten von  
Johannisbeere, Walderdbeere und Granatapfel, am  
Gaumen geschmeidig und samtig, mit ausgeprägt  
fruchtigem Charakter.

### **Sangiovese 2021**○

3,80/19,90

Toscana IGT  
Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Alicante Bouschet  
Caparzo, Montalcino/Toscana  
- Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, im Bukett  
intensiv, fruchtig und würzig mit Noten von reifen  
Brombeeren, Himbeeren und Vanille, am Gaumen pikant,  
rund, mit langanhaltendem Abgang.

## Vino rosso (Rotwein 1/8 / Flasche) —————

### Da Vinci Chianti DOCG 2021o 3,50/19,90

Cantine Leonardo da Vinci,  
Vinci/Florenz,Toskana/Italien  
- Rubingranat, in der Nase Schwarzkirsch, rote Beeren  
und florale Veilchennoten, fein-würzig, am Gaumen  
reife Frucht, exzellente Balance, geschmeidige  
Tanninstruktur, elegante Stilistik,gute Längen,  
Himbeeren und Vanille, am Gaumen pikant, rund, mit  
langanhaltendem Abgang.

### Heideboden Zweigelt 2020o 3,90/23,00

Österreich, Weingut Robert Goldenits, Tadt  
- Strahlendes Rubingranat, reife Kirschen in der Nase,  
würzig unterlegt, am Gaumen  
seidige Textur, saftig, gute Länge.

### Genesis 2020o 3,90/23,00

Österreich, Weingut Glatzer,  
Göttlesbrunn 70% Zweigelt 30% Merlot  
- Dieser Wein wurde aus den Sorten Zweigelt und  
Merlot cuvee tiert. Zweigelt bringt sich mit seiner  
eleganten Frucht ein und der Merlot sorgt für die kräftige,  
intensive Würze. Feine fruchtige Nase nach Kirsche  
und Beeren kräftig, gehaltvoll am Gaumen und sehr  
langer Nachhall am Gaumen mit feinem Tannin.

## Vino della casa (Hauswein) —————

Vino rosso della 2,90  
casa o  
(Hauswein rot)

Vino bianco della 2,80  
casa o  
(Hauswein weiß)

## PROSECCO —————

Glas 1/8 3,80  
Flasche 21,00





## *BIRRA ALLA SPINA (Bier vom Fass 0,3/0,5)*

Starobrno A	3,10/4,10
Schladminger Märzen A	3,00/4,00
Schladminger Zwickl A	3,20/4,20
Bier des Tages A	3,10/4,10

## *BIRRA IN BOTTIGLIA (Flaschenbier) —*

Edelweiss Hefetrüb A	4,00
Edelweiss (alkoholfrei) A	3,80

## *SPRITZER —*

<b>Aperol Spritz</b> O	4,30/4,90
mit Weißwein oder Prosecco.	
<b>Weißer Spritzer</b> O	3,20
Weißwein, Sodawasser.	
<b>Kaiser Spritzer mit Holunder</b> O	3,60
Weißwein, Sodawasser, Holundersirup.	
<b>Hugo</b> O	4,30/4,90
Weißwein oder Prosecco, Sodawasser, Limette, frische Minzblätter, Eiswürfel.	
<b>Rose Lillet</b> O	4,60
Lillet, Fentiman's Roselimonade, Rosenblüten, Eiswürfel.	
<b>Gurke Spritz</b> O	4,80
Lillet, Sodawasser, Gurke, Holundersirup, Eiswürfel.	
<b>Waldbeeren Spritz</b> O	4,80
Ramazzotti Rosato, Sodawasser, Waldbeeren, Zitronensaft, Eiswürfel.	
<b>Martini Spritz</b> O	4,80
Martini Dry, Prosecco, Zitronensaft, Sodawasser, frische Minzblätter, Limette, Eiswürfel.	

**Mango Spritz O** 4,80

*Monin Mango Püree, Weißwein, Sodawasser, roter Pfeffer, Eiswürfel.*

**Anna-Spritz O** 4,80

*Ananassaft, Maracujasirup, Weißwein, Sodawasser, Ananas, Eiswürfel.*

**LONG DRINKS** \_\_\_\_\_

**Gin Tonic** 6,90

*Gin, Tonic Wasser, Eiswürfel, Gurke/Zitrone/Pfeffer/Rosmarin (nach Wunsch).*

**Waldbeeren-Gin Tonic** 6,90

*Waldbeeren, Gin, Tonic, Eiswürfel, Rosmarin.*

**Cuba Libre** 6,90

*Rum, Coca-Cola®, Limette, Eiswürfel.*

**Whiskey Cola** 6,90

*Whiskey, Coca-Cola®, Eiswürfel.*

**Campari Orange/Soda** 5,90

*Campari, Orangensaft/Sodawasser, Eiswürfel.*

**Moscow Mule** 6,90

*Vodka, Fentiman's Ginger Beer, Limette, Gurke, Eiswürfel.*

**Tom Collins** 6,90

*Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura, Sodawasser, Eiswürfel, Limette.*

**SHOTS** \_\_\_\_\_

**B52** 3,90

*Kaffeelikör, Baileys, Coruba Rum 74%.*



## COCTTAILS

---

<b>Mojito</b>	7,50
<i>Weißer Rum, frische Minzblätter, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice.</i>	
<b>Maracuja -Mojito</b>	7,50
<i>Weißer Rum, Maracujasirup, frische Minzblätter, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice.</i>	
<b>Caipirinha / Caipiroska</b>	7,50
<i>Cachaça / Vodka, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice.</i>	
<b>Martini Classic</b>	7,50
<i>Gin, Martini Dry, Oliven</i>	
<b>Gimlet</b>	7,50
<i>Gin, frisch gepresster Limettensaft, Eiswürfel.</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	8,00
<i>Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft.</i>	
<b>Margarita</b>	8,00
<i>Tequila, Cointreau, Limettensaft, Salzrand.</i>	
<b>Frozen Daiquiri</b>	8,00
<i>Mango/Erdbeer/Himbeere Weißer Rum, Limettensaft, Monin Fruchtpüree.</i>	
<b>Pina Colada G</b>	8,00
<i>Weißer Rum, Malibu, Kokossirup, Ananassaft, Obers, Eiswürfel.</i>	
<b>White Russian G</b>	8,00
<i>Kaffeelikör, Vodka, Obers, Kaffeebohnen.</i>	
<b>Caribbean Tiki</b>	8,00
<i>Weißer und brauner Rum, Papayasaft, Mangosaft, Limettensaft, Angostura, Zimtsirup, Crushed Ice.</i>	
<b>Scotland Tiki</b>	8,00
<i>Gin, Mandelsirup, Limettensirup, Kokoswasser, Crushed Ice.</i>	
<b>Espresso Martini</b>	8,00
<i>Vodka, Kaffeelikör, Espresso</i>	
<b>Swimming pool G</b>	8,00
<i>Vodka, Obers, Kokoswasser, Ananassaft, Blue Curaçao, Eiswürfel.</i>	

## COCKTAILS

---

<b>Sex on the Beach</b>	8,00
<i>Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Eiswürfel.</i>	
<b>Zombie</b>	8,00
<i>Cointreau, Weißer Rum, Grenadine, Maracujasirup, Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Eiswürfel.</i>	
<b>Negroni</b>	8,00
<i>Gin, Campari, Martini Rosso, Sodawasser, Eiswürfel.</i>	
<b>Mai Tai</b>	9,00
<i>Weißer und brauner Rum, Triple Sec, Apricot Brandy, Mandelsirup, Ananassaft, Eiswürfel.</i>	
<b>Long Island Iced Tea</b>	9,00
<i>Vodka, Tequila, Weißer Rum, Gin, Triple Sec, Coca-Cola<sup>®</sup>, Zitronensaft, Eiswürfel.</i>	

## Happy Hour

€ 6,- pro Cocktail

16:00 – 18:00 /

22:00 – 23:00



## ALKOHOLFREI

---

<b>Virgin Mojito</b>	5,50
<i>Minze, Limette, Rohrzucker, Almdudler, Soda, Crushed Ice.</i>	
<b>Coconut Kiss G</b>	5,50
<i>Ananassaft, Kokossirup, Orangensaft, Grenadine, Obers, Eiswürfel.</i>	
<b>Frischekick</b>	5,50
<i>Fentiman's Ginger Beer, Erdbeersirup, Limettensaft, Eiswürfel, Limettenscheiben.</i>	

## Kinder trinken gerne

---

<b>Himbeer- oder Holunder Sirup</b>	1.00
<i>gemischt mit Leitungswasser</i>	

## ALKOHOLFREI

---

<b>Hausgemachte Zitronenlimonade (kalt) 0,5L</b> Mit frischer Minze, Zuckersirup, Zitronensaft und Sodawasser	3,70
<b>Hausgemachte Zitronenlimonade (heiß) 0,5L</b> Mit frischer Minze, Ingwer, Zitronensaft & Honig	4,00
<b>Hausgemachter Eistee 0,5L</b> Frisch aufgebrühter Bio-Grüntee mit Zitronensaft & Erdbeere / Apfel / Mango / Maracuja	3,90
<b>Fentiman's 0,275L</b> Rose Limonade / Ginger Beer	4,30
<b>Pago Säfte 0,2L</b> Marille / Birne / Mango / Pfirsich / Johannisbeere / Erdbeeren	3,00
aufgespritzt mit Leitungswasser 0,5L	3,20
aufgespritzt mit Soda 0,5L	3,70
<b>Apfelsaft naturtrüb 0,25/0,5</b> mit Leitungswasser 0,25L / 0,5L mit Soda 0,25L / 0,5L	2,70 / 4,90 1,70 / 3,30 2,00 / 4,00
<b>Coca-Cola / Light / Zero / Sprite</b>	3,20
<b>Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water</b>	3,00
<b>Tonic Water Thomas Henry / Fever Tree</b>	3,30
<b>Frucade / Almdudler</b>	3,00
<b>Red Bull</b>	3,80
<b>San Pellegrino 0,25L / 0,75L</b> (Prickelnd oder Still)	2,50 / 5,00
<b>Soda 0,25L / 0,5L</b>	1,70 / 3,10
<b>Soda 0,25L / 0,5L</b> Zitrone / Himbeere / Holunder	1,90 / 3,50
<b>Infused Soda 0,25L / 0,5L</b> mit Früchten & Kräutern	2,20 / 4,00

# KAFFEE (Lavazza)

---

Espresso	2,20
Kleiner Brauner FG	2,40
Macchiato FG	2,40
Kakao FG	3,00
Kakao mit Schlagobers FG	3,20
Verlängerter	3,00
Verlängerter Braun FG	3,20
Melange FG	3,20
Cappuccino FG	3,30
Cappuccino mit Schlagobers FG	3,50
Espresso Doppio	3,70
Café Latte FG	3,70
Latte Macchiato FG	3,70
Chai Latte FG	3,70
Kalter Latte Macchiato FG	3,70
Latte Macchiato mit Eiswürfel	
Grosser Brauner FG	3,90
Latte Doppio FG	4,50
Kurkuma Latte FG	4,50

- Kaffees sind auch möglich mit: Hafer Milch, Soja Milch und Koffeinfrei.



## TEE

---

<b>Schwarztee English Breakfast</b> Mischung aus kräftigem Assam.	3,50
<b>Räusperchen</b>	3,50
<b>Rotbuschtee</b> Koffeinfrei.	3,50
<b>Früchtetee</b>	3,50
<b>Pfefferminztee</b> Pfefferminze.	3,50
<b>Kräutertee</b>	3,50
<b>Wunderbare Zeit</b> Fengel, Anis, Kümmel, Koriander.	3,50
<b>Glückstee</b>	3,50
<b>Grüntee</b> Chinesischer Grüntee.	3,50
<b>Schwarztee Earl Grey</b> Schwarzer Tee, Bergamottaroma.	3,50



## Die Allergene

---

**A-** glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

**B-** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C-** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**D-** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)

**E-** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**F-** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**G-** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

**H-** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

**L-** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**M-** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**N-** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**O-** Schwefeldioxid und Sulfite

**P-** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**R-** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse