

Hier schneiden -



Speisekarte
Italienisches Restaurant

01 95 747 95 | @dolcelago_restaurant
reservierung@dolcelago.at |
www.dolcelago.at



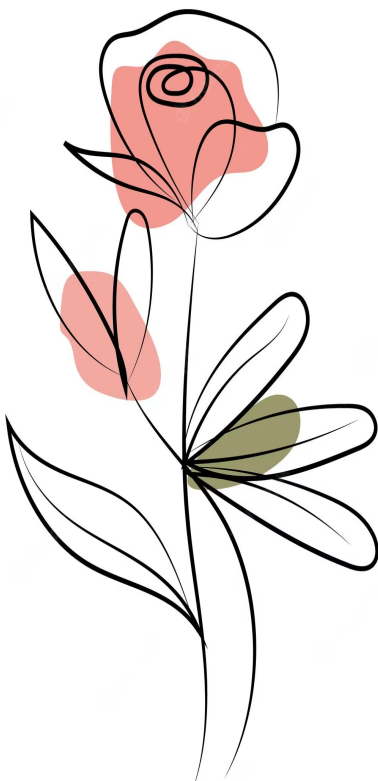
Herzlich Willkommen im Dolce Lago!

*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

- Bastoncini all'aglio** A  3,90
Brotstangen frisch aus dem Pizaofen mit Knoblauchöl.
- Bruschetta Classica** A  5,50
Brotscheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum.
- Bastoncini con prosciutto** AG 6,50
Brotstangen frisch aus dem Pizaofen mit Rohschinken, Parmesan und Olivenöl.
- Bruschetta alle Melanzane** A  6,50
Brotscheiben mit Melanzani, Tomaten, Pesto und Olivenöl.
- Bruschetta alla guacamole** AG  6,90
Brotscheiben mit Avocado, Tomaten und Basilikum Pesto.
- Verdure grigliate** AG 7,90
Grillgemüse-Teller mit einem Kräuter-Joghurt Dip (Brot dazu).
- Melanzane alla Parmigiana** G 7,90
Melanzani mit Tomatenscheiben, Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan.
- Bruschetta al tonno** ADM 7,90
Brotscheiben mit Thunfisch, Mayonnaise, Oliven, roten Zwiebeln und Oregano.
- Antipasto vegetariano** AG 9,90
Grillgemüse, Brie Käse, Oliven, Büffelmozzarella und getrocknete Tomaten (Brot dazu).
- Piatto di formaggi** AG 10,50
Käseplatte mit Brie, Schafskäse, Gouda, Büffelmozzarella und Oliven (Brot dazu).

Antipasto Mediterraneo ABG (2px)

Grillgemüse, gegrillte Scampi, Oliven, Artischocken, Büffelmozzarella und scharfe Salami (Brot dazu) 16,90

Antipasto della Casa AG (2px) 15,90

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

ZUPPE (Suppen)

Minestrone L

Gemüsesuppe mit Saison-Gemüse und frischen Kräutern.



4,50

4,50

Zuppa del giorno

Tagessuppe. (DI - FR)

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/6r) A M

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing.



4,90/6,90

Insalata Caprese G

6,90

Frische Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikumblätter, Pesto und schwarzer Pfeffer.

Insalata della Toscana AGM

8,90

Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Dressing.

Insalata di Tonno <small>ADGM</small>	9,50
<i>Grüner Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Olivenöl, Oregano und schwarzen Oliven.</i>	
Insalata di Pollo <small>AM</small>	12,90
<i>Gemischter Salat mit gegrillter Hühnerbrust, Oliven, Zwiebeln, Parmesan, Tomaten und hausgemachtem Dressing.</i>	
Insalata di Parma <small>AGM</small>	11,90
<i>Rucola-Salat mit Rohschinken, Büffelmozzarella, Olivenöl, Oregano und Oliven.</i>	
Insalata del Mare <small>ABDMOR</small>	12,50
<i>Gemischter Salat mit gegrillten Meeresfrüchten, Oliven, Cherry-Tomaten, roten Zwiebeln und hausgemachtem Dressing.</i>	



PRIMI (Risotto) -----

Risotto ai formaggi GO 10,50
*Risotto mit Gorgonzola, Parmesan,
Brie, frischen Kräutern und
Pfeffer.*

Risotto ai funghi GO 10,90
*Risotto mit Champignons,
Obers, Parmesan und frischen
Kräutern.*

Risotto ai carciofo GO 10,90
*Risotto mit Artischocken, Obers,
Parmesan, schwarzem Pfeffer und
frischen Kräutern.*

Risotto con verdure GO 11,50
*Risotto mit Saison-Gemüse,
Parmesan, schwarzem Pfeffer und
frischen Kräutern.*

Risotto verde e rosso BGO 12,90
*Risotto mit gegrillten Shrimps,
Spinat, Parmesan, schwarzem
Pfeffer und frischen Kräutern.*

Risotto Polo BGO 13,50
*Risotto mit gegrillten
Hähnchenstücken, frischen
Champignons, Obers und
Parmesan.*

Risotto ai frutti di mare CG 13,90
*Meeresfrüchte-Risotto mit
Tomatensauce, schwarzem Pfeffer,
Knoblauch und frischen Kräutern.*



Risotto

PRIMI (Spaghetti und Tagliolini)

Spaghetti aglio e olio ^A

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



9,50

Spaghetti alla Genovese ^{AG}

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

11,50

Spaghetti alla vongole ^{A OR}

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

12,90

Spaghetti alla Bolognese ^{AGO}

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

13,50

Spaghetti ai frutti di mare ^{ABDLOR Bio-}

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

13,90

Ravioli ai Funghi ^{AG}

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

11,90

Ravioli ai pomodorini ^{ACG}

*Ravioli mit Tomaten-Rahmsauce, Petersilie, und
Parmesan.*

11,90

Tagliolini alle verdure ^{ACG}

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

11,50

Tagliolini alla Carbonara ^{AC G}

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

11,90

Tagliolini con scampi ^{ABCGO}

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

12,90

Tagliolini al salmone ^{ACDGO}

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

14,90

Lasagna alla Bolognese ^{ACGO}

*Lasagne Bolognese mit Schlagobers und
Mozzarella.*

13,90

PRIMI (Penne und Gnocchi)-----

- Penne all'arrabbiata** AG 10,90
*Bio-Penne mit scharfen
Pfefferoni, Parmesan,
Tomatensauce, Knoblauch und
Petersilie.*
- Penne al Prosciutto** AG 11,90
*Bio-Penne mit Rohschinken,
Parmesan, Tomatensauce und
Rucola.*
- Penne al Pollo** AG 12,90
*Bio-Penne mit Hühnerfleisch,
Champignons, Parmesan und
Obers.*
- Gnocchi alla Sorrentina** AG 10,90
*Gnocchi mit Tomatensauce, Cherry-
Tomaten und Knoblauch, Mozzarella
und Parmesan.*
- Gnocchi agli spinaci al forno** AG 10,90
*Gnocchi mit Spinatblatt, Parmesan,
Obers und Mozzarella*
- Gnocchi alla panna** ACG 10,90
*Gnocchi mit Obers, Schinken,
Parmesan, Pfeffer, Cherry-Tomaten
und Petersilie.*
- Gnocchi alla Bolognese al forno** 13,90
ACGO
*Gnocchi-Auflauf mit Bio-
Faschiertem, Parmesan,
Tomatensauce und Mozzarella.*
- Pasticcio gratinato** AG 12,50
*Bio-Penne-Auflauf mit Gemüse,
Mozzarella, Tomatensauce, Olivenöl
und Petersilie.*



Pizza

Marinara AFG		7,00
<i>Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl, Oregano.</i>		
Margherita AFG		9,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella.</i>		
Funghi AFG		10,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Pesto.</i>		
Ai parmigiano e melanzani AFG		11,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Melanzani, Pesto, Parmesan, Olivenöl.</i>		
Salami AFG		11,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami.</i>		
Cardinale AFG		11,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken.</i>		
Spinaci AFG		11,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafkäse.</i>		
Alla Tirolese AFG		11,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Brie, Olivenöl, Oregano.</i>		
Verdure AFG		11,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Melanzani, Zucchini, Champignons, Paprika.</i>		
Contadina AFG		11,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, rote Zwiebeln, Champignons.</i>		
Tonno e cipolle AFG		12,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven.</i>		
Napoli AFGD		12,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven.</i>		
Diavola AFG		12,90
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, scharfe Pfefferoni, Olivenöl.</i>		

Pizza

Provenciale AFG 13,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Speck,
Schinken, scharfe Pfefferoni, Mais.*

Korfu AFG 13,50

*Tomatensauce, Mozzarella, Oliven,
rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten,
Schafskäse.*

Ai Quattro Formaggi Bianca AFG 13,50

*Mozzarella, Gorgonzola, Brie,
Parmesan, Olivenöl, Oregano.*

Guacamole Rossa AFG 13,50

*Tomatensauce, Mozzarella,
Avocado, Tomaten,
Olivenöl, Basilikumpesto.*

Al Capone AFG 13,50

*Tomatensauce, Mozzarella,
Schinken, Salami, rote Zwiebeln,
Champignons.*

Dolce Lago AFG 13,50

*Tomatensauce, Mozzarella,
Gorgonzola, getrocknete Tomaten,
Rucola, Oliven.*

Roma AFG 13,90

*Tomatensauce, Mozzarella,
Rucola, Cherry-Tomaten,
Büffelmozzarella,
Olivenöl, Oregano.*

Capricciosa AFG 13,90

*Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Oliven, Artischocken, Champignons.*

Frutti di mare ABDFGOR 14,50

*Tomatensauce, Mozzarella,
Olivenöl, Meeresfrüchte, Petersilie.*

Alla Parma AFG 14,50

*Tomatensauce, Mozzarella,
Rohschinken, Parmesan, Rucola,
Olivenöl, Oregano.*

Gamba e zucca ABFG 14,90

*Tomatensauce, Mozzarella,
Garnelen, Zucchini, Parmesan, Pesto,
Oregano.*

Focaccia e altre specialità (Fladenbrot und andere Spezialitäten)

Focaccia all'aglio AF		5,50
<i>Fladenbrot mit Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl.</i>		
Focaccia con Feta e Olive AFG		7,50
<i>Fladenbrot mit Schafskäse, Oliven, Oregano und Olivenöl.</i>		
Focaccia alla Patate AFG		7,90
<i>Fladenbrot mit Kartoffeln, Basilikumpesto und Büffelmozzarella.</i>		
Focaccia al prosciutto AFG		8,50
<i>Fladenbrot mit Rohschinken, Parmesan und Oregano.</i>		
Focaccia allo Speck AFG		9,50
<i>Fladenbrot mit Speck, Mozzarella und Oregano.</i>		
Calzone al prosciutto AFG		11,50
<i>Gefüllte Pizza mit Schinken, Oregano, Champignons und Mozzarella.</i>		

Burger (Hauptspeise)

Veggie-Burger ACFG		12,50
<i>Hausgemachter Veggie-Burger mit Grillgemüse, Mozzarella, Eisbergsalat, Tomaten und einem Spiegelei.</i>		
<i>Als Beilage gegrillte Kartoffeln.</i>		
Burger con patate AFG		13,90
<i>Hausgemachter Burger mit Bio-Faschiertem, Speck, Mozzarella, Rucola, Tomaten und Zwiebeln.</i>		
<i>Als Beilage gegrillte Kartoffeln.</i>		
Lachsburger ADFGM		14,90
<i>Lachs Burger mit roter Zwiebel, Champignons, Rucola und Tartarsauce.</i>		
<i>Als Beilage gegrillte Kartoffeln.</i>		

Secondi di carne (Hauptspeise mit Fleisch) —

Medaglioni di maiale GO 14,90

*Schweinemedallions in
Weißweinsauce mit
Rosmarinkartoffeln vom Grill.*

Lonza di maiale GO 14,90

*Schweinskarree mit Champignonrahmsauce,
Pesto und Butterkartoffeln.*

Pollo con mozzarella GO 16,90

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

Secondi di pesce (Hauptspeise mit Fisch) —

Cozze al vino bianco LOR 11,50

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

Filetto di nasello ADGO 13,90

*Seehechtfilet mit
Butterkartoffeln und Spinat.*

Calamari alla griglia OR 13,90

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

Gamba alla mediterranea BGO 16,50

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

Salmone al rosmarino DO 18,50

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

Grigliata di pesce BDOR 24,00

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



Dolci (Nachspeise)

Affogato ^{FG} <i>Vanille-Eiskugel</i> <i>Mit einem Espresso.</i>	5,10
Torta del giorno <i>Frischer Kuchen des</i> <i>Tages.</i>	4,00
Panna cotta ^{FG} <i>italienischer Pudding aus</i> <i>Obers, Zucker und</i> <i>Gelatine mit</i> <i>hausgemachter</i> <i>Waldbeeren-</i> <i>Marmelade.</i>	4,90
Tiramisù ^{AFGH} <i>Hausgemachtes Tiramisu</i> <i>(ohne Eier).</i>	5,20
Profiteroles al cioccolato ^{ACFG} <i>Brandteigkrapfen</i> <i>mit Vanillecreme</i> <i>und Schokosauce.</i>	5,50
Brownie con gelato ^{ACFGH} <i>Hausgemachter Brownie,</i> <i>heiß vom Ofen mit einer</i> <i>Kugel Vanilleeis.</i>	6,50
Dessertvariation ^{ACFGH} <i>Unsere Desserts auf</i> <i>einem Teller vereint.</i>	13,50

DIGESTIFS

<i>Grappa 2cl</i>	3,00
<i>Ramazotti 2cl</i>	3,00
<i>Fernet Branca 2cl</i>	3,00
<i>Schnaps des Tages 2cl</i>	3,00
<i>Vodka 2cl</i>	3,50
<i>Rum 2cl</i>	3,50
<i>Baileys 2cl</i>	3,50
<i>Cognac 2cl</i>	3,50
<i>Tequila 2cl</i>	3,50
<i>Averna Sauer 4cl.</i>	4,50

Vino bianco (Weißwein 1/8 / Flasche) -----

Pinot Grigio 2023 o

4,00/22,00

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 2023 o

4,10/23,00

Orvieto Classico DOC

Cantina Santa Cristina, Marchesi Antinori,

Firenze/Toscana

- Strahlendes Strohgelb, in der Nase elegante Stachelbeere und Ribisel unterlegt mit zartem Brennnessel-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 2023 o

4,10/23,00

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 2023 o

4,10/23,00

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 2023 o

4,50/25,00

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 2023 o

4,50/25,00

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 2023 o

4,10/23,00

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 2022 o

4,00/22,00

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 2021 o

4,00/22,00

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.

Da Vinci Chianti DOCG 2022 o

4,50/25,00

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

Nero d'Avola Sicilia DOC 2022 o

4,50/25,00

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 ausgeprägtem
fruchtigem Charakter.

Vino rosso (Rotwein 1/8 / Flasche) -----

Sangiovese 2023 ○ 4,50/25,00

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.

Heideboden Zweigelt 2021 ○ 4,80/26,00

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

Genesis 2021 ○ 4,90/27,00

Österreich, Weingut Glatzer,
Göttlesbrunn 70% Zweigelt 30% Merlot
- Dieser Wein wurde aus den Sorten Zweigelt und
Merlot cuveeiert. 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 3,20
della casa ○
(Hauswein rot)

Vino bianco 3,20
della casa ○
(Hauswein weiß)

PROSECCO -----

Glas 1/8 4,10
Flasche 22,00



BIRRA ALLA SPINA

(Bier vom Fass 0,3/0,5)

Starobrno A	3,90/4,90
Schladminger Märzen A	3,90/4,90
Schladminger Zwickl A	4,20/5,20

BIRRA IN BOTTIGLIA (Flaschenbier) -----

Edelweiss Hefetrüb A	4,60
Edelweiss (alkoholfrei) A	4,20

SPRITZER -----

Aperol Spritz o.	6,20
Campari Spritz o.	6,50
Weißer Spritzer o. Weißwein, Sodawasser.	3,80
Kaiserspritzer mit Holunder o. Weißwein, Sodawasser, Holundersirup.	3,90
Hugo o. Weißwein oder Prosecco, Sodawasser, Limette, frische Minzblätter, Eiswürfel.	4,80/5,40
Rose Lillet o. Lillet, Fentiman's Roselimonade, Rosenblüten, Eiswürfel.	5,90
Gurke Spritz o. Lillet, Sodawasser, Gurke, Holundersirup, Eiswürfel.	5,90
Waldbeeren Spritz o. Ramazzotti Rosato, Sodawasser, Waldbeeren, Zitronensaft, Eiswürfel.	5,90
Martini Spritz o. Martini Dry, Prosecco, Zitronensaft, Sodawasser, frische Minzblätter, Limette, Eiswürfel.	5,90

Mango Spritz ◦ 5,90

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

Anna-Spritz ◦ 5,90

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

LONG DRINKS

Campari Orange/Soda 6,50

Campari, Orangensaft/Sodawasser, Eiswürfel.

Gin Tonic 7,50

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

Waldbeeren-Gin Tonic 7,50

Waldbeeren, 4 cl Gin, Tonic, Eiswürfel, Rosmarin.

Cuba Libre 7,50

4 cl Rum, Coca-Cola[®], Limette, Eiswürfel.

Whiskey Cola 7,50

4 cl Whiskey, Coca-Cola[®], Eiswürfel.

Moscow Mule 7,50

4 cl Vodka, Fentiman's Ginger Beer, Limette, Gurke, Eiswürfel.

Tom Collins 7,50

4 cl Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura, Sodawasser, Eiswürfel, Limette.

SHOTS

B52 3,90

Kaffeelikör, Baileys, Coruba Rum 74%.



Cocktails

Mojito	8,50
<i>Weißer Rum, frische Minzblätter, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice.</i>	
Maracuja -Mojito	8,50
<i>Weißer Rum, Maracujasirup, frische Minzblätter, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice.</i>	
Caipirinha / Caipiroska	8,50
<i>Cachaça / Vodka, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice.</i>	
Martini Classic	8,50
<i>Gin, Martini Dry, Oliven</i>	
Gimlet	8,50
<i>Gin, frisch gepresster Limettensaft, Eiswürfel.</i>	
Cosmopolitan	9,00
<i>Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft.</i>	
Margarita	9,00
<i>Tequila, Cointreau, Limettensaft, Salzrand.</i>	
Frozen Daiquiri <i>Mango/Erdbeer/Himbeere</i>	9,00
<i>Weißer Rum, Limettensaft, Monin Fruchtpüree.</i>	
Pina Colada ^G	9,00
<i>Weißer Rum, Malibu, Kokossirup, Ananassaft, Obers, Eiswürfel.</i>	
White Russian ^G	9,00
<i>Kaffeelikör, Vodka, Obers, Kaffeebohnen.</i>	
Caribbean Tiki	9,00
<i>Weißer und brauner Rum, Papayasaft, Mangosaft, Limettensaft, Angostura, Zimtsirup, Crushed Ice.</i>	
Scotland Tiki	9,00
<i>Gin, Mandelsirup, Limettensirup, Kokoswasser, Crushed Ice.</i>	
Espresso Martini	9,00
<i>Vodka, Kaffeelikör, Espresso</i>	
Swimming pool ^G	9,00
<i>Vodka, Obers, Kokoswasser, Ananassaft, Blue Curaçao, Eiswürfel.</i>	

COCKTAILS

Sex on the Beach	9,00
<i>Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Eiswürfel.</i>	
Zombie	9,00
<i>Cointreau, Weißer Rum, Grenadine, Maracujasirup, Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Eiswürfel.</i>	
Negroni	9,00
<i>Gin, Campari, Martini Rosso, Sodawasser, Eiswürfel.</i>	
Mai Tai	10,90
<i>Weißer und brauner Rum, Triple Sec, Apricot Brandy, Mandelsirup, Ananassaft, Eiswürfel.</i>	
Long Island Iced Tea	12,00
<i>Vodka, Tequila, Weißer Rum, Gin, Triple Sec, Coca-Cola®, Zitronensaft, Eiswürfel.</i>	



**7 € jeder
Cocktail
16:00 – 18:00
22:00 – 23:00**

ALKOHOLFREI

Virgin Mojito	6,90
<i>Minze, Limette, Rohrzucker, Almdudler, Soda Wasser und crushed Ice.</i>	
Coconut Kiss G	6,90
<i>Ananassaft, Kokossirup, Orangensaft, Grenadine, Obers, Eiswürfel.</i>	
Frischekick	6,90
<i>Fentiman's Ginger Beer, Erdbeersirup, Limettensaft, Eiswürfel, Limettenscheiben.</i>	

Kinder trinken gerne

Himbeer- oder Holunder Sirup	1,00
<i>gemischt mit Leitungswasser. (0.25L)</i>	

ALKOHOLFREI

Hausgemachte Zitronenlimonade (kalt) 0,5L	4,40
Mit frischer Minze, Zuckersirup, Zitronensaft und Sodawasser	
Hausgemachte Zitronenlimonade (heiß) 0,5L	4,90
Mit frischer Minze, Ingwer, Zitronensaft & Honig	
Hausgemachter Eistee 0,5L	4,40
Frisch aufgebrühter Bio-Grüntee mit Zitronensaft & Erdbeere / Apfel / Mango / Maracuja	
Fentiman's 0,275L	4,80
Rose Limonade / Ginger Beer	
Pago Säfte 0,2L	3,40
Marille / Birne / Mango / Pfirsich / Johannisbeere / Erdbeeren	
aufgespritzt mit Leitungswasser 0,5L	3,60
aufgespritzt mit Soda 0,5L	4,20
Apfelsaft naturtrüb 0,3/0,5	3,30/4,90
mit Leitungswasser 0,3L/0,5L	2,90/3,90
mit Soda 0,3L/0,5L	3,30/4,30
Coca-Cola / Light / Zero / Sprite	3,80
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	3,20
Tonic Water Thomas Henry / Fever Tree	3,40
Frucade / Almdudler	3,80
Red Bull	4,20
San Pellegrino 0,25L/0,75L	2,70/5,00
(prickelnd oder still)	
Soda 0,3L/0,5L	2,10/3,80
Soda 0,3L/0,5L	2,40/4,40
Zitrone / Himbeere / Holunder	
Infused Soda 0,3L/0,5L	2,20/4,00
mit Früchten & Kräutern	

KAFFEE (Lavazza)

Espresso	2,70
Kleiner Brauner ^{FG}	2,90
Macchiato ^{FG}	2,90
Verlängerter ^{FG}	3,40
Verlängerter Braun ^{FG}	3,50
Melange ^{FG}	3,90
Cappuccino ^{FG}	3,90
Cappuccino mit Schlagobers ^{FG}	4,10
Kakao ^{FG}	4,10
Café Latte ^{FG}	4,20
Chai Latte ^{FG}	4,20
Kalter Latte Macchiato ^{FG}	
Latte Macchiato mit Eiswürfel.	4,20
Espresso Doppio	4,60
Kakao mit Schlagobers ^{FG}	4,40
Großer Brauner ^{FG} .	4,80
Kurkuma Latte ^{FG}	4,80
Flat White ^{FG}	4,80
Latte Doppio ^{FG}	5,10

- Kaffees sind auch möglich mit: Hafermilch, Sojamilch und Koffeinfrei.



TEE

Schwarztee English Breakfast Mischung aus kräftigem Assam.	3,50
Räusperchen Salbei, Thymian, Spitzwegerich und Kräuter	3,50
Rotbuschtee Koffeinfrei.	3,50
Früchtetee	3,50
Pfefferminztee Pfefferminze.	3,50
Kräutertee	3,50
Wunderbare Zeit Fenchel, Anis, Kümmel, Koriander.	3,50
Glückstee Apfelminze, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Blaue Malve, Kornblumen, Ringelblumen.	3,50
Grüntee Chinesischer Grüntee.	3,50
Schwarztee Earl Grey 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