

## *Herzlich Willkommen im Gasthaus Rössle*



*Ein Sprichwort sagt: „Wer nichts wird, wird Wirt“.*

*Ich hingegen sage, es ist eine Herzenssache was man tut und lebt.*

*Aus diesem Grund haben meine Frau Steffi und ich gemeinsam mit meiner Mutter Gabi entschieden, das Gasthaus Rössle in seiner Einzigartigkeit weiterzuführen.*

*Denn unser Gasthaus soll ein Treffpunkt sein für Jung und Alt. Gemeinsam essen, trinken und lachen. Kurz um:*

***Wir freuen uns heute dein Gastgeber zu sein.***

*Das Rössle Team setzt ganz bewusst auf eine hohe Qualität unserer Gerichte. Darum werden unsere Speisen für dich immer frisch zubereitet.*

*Hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln, Suppen, Soßen und Dressings werden hier mit Liebe zubereitet und serviert.*

*Wir bitten daher um Verständnis, dass es in den Hauptbetriebszeiten zu Wartezeiten kommen kann.*

*Ob Vegi, Vegan oder Allergiker für jeden haben wir eine Auswahl. Gerne sprichst du uns bezüglich der Allergiker Karte persönlich an, denn diese liegt immer für dich bereit.*

***En Guten wünscht euch Daniel mit Team***

### Informationen:

Räuberteller:	2,50€
Kaffee-Gedeck ohne Kuchen	2,50€
Kaffee-Gedeck mit Kuchen	0,00€
Verpackung:	0,50€
Weiß eindecken pro/Person:	1,00€

# Zusatzstoffe

## Folgende Lebensmittelzusatzstoffe nach § 5 Abs. 1 LMZDV

<i>zu verwendender Wortlaut</i>	<i>Bedingungen der Kennzeichnungspflicht</i>
<i>1. „mit Farbstoff“</i>	<i>bei Lebensmitteln mit Farbstoffen</i>
<i>2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“</i>	<i>bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden</i>
<i>3. „mit Antioxidationsmittel“</i>	<i>bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden</i>
<i>4. Angaben nach Nr. 2 oder Nr. 3 können ersetzt werden durch: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</i>	<i>für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt</i>
<i>5. „mit Geschmacksverstärker“</i>	<i>bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden</i>
<i>6. „geschwärzt“</i>	<i>bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)</i>
<i>7. „gewachst“</i>	<i>bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden</i>
<i>8. „mit Phosphat“</i>	<i>bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452</i>
<i>9. „mit Süßungsmittel(n)“</i>	<i>bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen</i>
<i>10. „auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel</i>	<i>bei Tafelsüßen</i>
<i>11. „enthält eine Phenylalaninquelle“</i>	<i>bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)</i>
<i>12. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</i>	<i>bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968</i>

# Allergene

## Folgende Zutaten nach Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

<i>zu kennzeichnendes Allergen</i>	<i>beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten</i>
<i>a. Glutenhaltiges Getreide Weizen (auch bei Dinkel ist „Weizen“ anzugeben) Roggen Gerste Hafer</i>	<i>Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Müsli, Feine Backwaren, Brot, Teigwaren, Pizza</i>
<i>b. Krebstiere</i>	<i>Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten</i>
<i>c. Eier</i>	<i>Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Eierteigwaren</i>
<i>d. Fisch</i>	<i>alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar</i>
<i>e. Erdnüsse</i>	<i>Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, Flips</i>
<i>f. Soja</i>	<i>Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten</i>
<i>g. Milch/Laktose</i>	<i>Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milcheis, Milchpulver, Milcheiweiß</i>
<i>h. Schalenfrüchte / Mandeln / Haselnüsse / Walnüsse / Cashew-Kerne / Pecannüsse / Paranüsse / Pistazien / Macadamianüsse</i>	<i>Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Feine Backwaren</i>
<i>i. Sellerie</i>	<i>Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat</i>
<i>j. Senf</i>	<i>Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst</i>
<i>k. Sesam</i>	<i>Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina</i>
<i>l. Schwefeldioxid und Sulfite (&gt; 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>)</i>	<i>Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Schwefeldioxid/E 220, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriumsulfit/E 221, Natriummetabisulfit/E 223, Geschwefelte Früchte/Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein, unverarbeitete und gekochte Krebstiere und Kopffüßer</i>
<i>m. Lupinen</i>	<i>Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino, Feine Backwaren</i>
<i>n. Weichtiere</i>	<i>Kalmare, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern</i>



## SUPPEN

**Px Peiya** <sup>1, 2, 5, a, f, k</sup>

*Vegi Frühlingsrollen an asiatischer Süß-Sauer Soße*  
€5,50

**Mum Phak** <sup>5, a, f</sup>

*Vegi Ecken an asiatischer Soße*  
€5,50

**Flädle Suppe** <sup>a, c, g, i</sup>

*mit hausgemachter Rinderkraftbrühe*  
€6,50

**Leberspätzle Suppe** <sup>a, c, f, i</sup>

*mit hausgemachter Rinderkraftbrühe*  
€6,50

**Mama Suppe** <sup>4, 5, a, b, c, d, f, g, i, k</sup>

*thailändische Nudelsuppe mit Hähnchenbrustfiletstreifen*  
€7,90

*Die Mama-Suppe ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!*

## SALATE

**Beilagen Salat** <sup>1, 3, 5, i, j</sup>

*kleiner gemischter Salatteller der Saison*  
€6,20

**Salatplatte** <sup>1, 3, 5, i, j</sup>

*große gemischte Salatplatte der Saison*  
€14,90

**Fitnesssteller** <sup>1,3, 5, i, j</sup>

*große gemischte Salatplatte mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen*  
€17,90

**Salatteller „Neptun“** <sup>1, 3, 5, b, d, i, j, n</sup>

*große gemischte Salatplatte mit Fischknusperle und Remouladen Soße*  
€18,90



# Schnitzel vom Schweinerücken

**Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** 1, 3, 5, a, c, g, i, j

*Wahlweise mit:*

*Hausgemachten Spätzle und Bratensoße, oder Pommes  
dazu gemischter Salat*

€19,90

*Oder mit Hausgemachtem Kartoffelsalat*

€17,90

**Rahmschnitzel** 1, 3, 5, a, c, g, i, j

*„natur“ gebraten mit hausgemachten Spätzlen  
und Rahmsoße, dazu gemischter Salat*

€19,90

**Jägerschnitzel** 1, 2, 3, 5, a, c, g, i, j

*„natur“ gebraten mit hausgemachten Spätzlen und  
Champignonrahmsoße, dazu gemischter Salat*

€21,90

**Allgäuer Rahmschnitzel** 1, 3, 5, a, c, g, i, j

*„natur“ gebraten auf Käsespätzlen und Rahmsoße  
mit Röstzwiebel, dazu gemischter Salat*

€23,90

**Cordon Bleu** 1, 2, 3, 5, 8, a, c, g, i, j

*paniert mit Schinken und Käse gefüllt,  
dazu Pommes Frites und gemischter Salat*

€23,90

*Sie erhalten alle Gerichte gegen einen Aufpreis von 3€ auch von der Hähnchenbrust.*



## Steaks vom Schwein

**Schweinerückensteak** <sup>1, 3, 5, a, c, g, i, j</sup>  
*mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes,  
dazu gemischter Salat*  
€22,90

**Schweinerückensteak** <sup>2, 3, a, c, g, i, j</sup>  
*mit Champignonrahmsoße und Kroketten, dazu gemischter Salat*  
€24,90

## Steaks vom Rind

**Zwiebelrostbraten** <sup>1, 3, 5, a, c, g, i, j</sup>  
*mit hausgemachten Spätzlen und Bratensoße,  
dazu Röstzwiebeln dazu gemischter Salat*  
€33,90

**Rumpsteak `ala Chef**  
*mit frisch geröstetem Knoblauch, dazu hausgemachte  
Bratkartoffeln*  
€32,90

**Rumpsteak** <sup>1, 2, 3, a, c, g, i, j</sup>  
*mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes,  
dazu gemischter Salat*  
€34,90

**Salat ala Chef** <sup>1, 3, 5, i, j</sup>  
*große gemischte Salatplatte mit Rumpsteak & Kräuterbutter*  
€29,90

*Wir verwenden ausschließlich argentinisches Roastbeef!*



## Ofenfrische, knusprige

### **½ Bauernente** <sup>2, 3, 9, a, c, g</sup>

*Mit 2 Kartoffelknödeln und Entensoße nach Art des Hauses,  
dazu Blaukraut*

€31,90

*Unsere Ente servieren wir dir vom 01.10. bis zum 15.03.*

## Knuspriges Hähnchen

**½ Hähnchen in der Variation:**

**Natur, Pfeffer, Knoblauch, Chili oder Asia** <sup>1, 3, 5, a, c, g, i, j</sup>

*Als Beilage servieren wir wahlweise*

*mit selbstgemachtem Brot*

€11,90

*oder einen kleinen gemischten Salat,  
oder hausgemachten Kartoffelsalat,  
oder hausgemachten Kartoffel – Gurkensalat*

*oder Pommes*

€14,90



# Thailändische Gerichte

## **Thailändische Nudelpfanne**<sup>2, a, c, d, f</sup>

*gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse und  
Hähnchenbrustfiletstreifen ohne Chili (nicht scharf)*

€20,90

oder mit Garnelen (*Erzeugnis mit Wasser*)

€22,90

*Die thailändische Nudelpfanne ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!*

## **Pad Gra Pau**<sup>2, d, f, n</sup>

*Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischem Thai – Basilikum, Chili und  
Knoblauch in Austernpilz – Sauce,*

*dazu Jasmi -Reis*

€19,90

## **Gäng Gari Gai**<sup>f</sup>

*Hähnchenbrustfiletstreifen, Zwiebeln und Kartoffelstückchen mit  
thailändischen Gewürzen und Thaicurrypaste,*

*dazu Jasmin-Reis*

€19,90

## **Traditionelles Thai - Curry**<sup>f</sup>

*Hähnchenbrustfiletstreifen und thailändisches Gemüse mit roter  
Thaicurrypaste in Kokosmilch, dazu Jasmin-Reis*

€19,90

## **Garnelen in Thai - Curry**<sup>b, f</sup>

*Garnelen (Erzeugnis mit Wasser) mit Thai-Gemüse und roter  
Thaicurrypaste in Kokosmilch, dazu Jasmin-Reis*

€22,90

*Schärfegrad:*

*Leicht scharf – mittel scharf – sehr scharf*



## **Vegi und Co.**

**Käsespätzle** <sup>1, 3, 5, a, c, g, i, j</sup>

*mit gerösteten Zwiebeln, dazu gemischter Salat*

€16,90

**„Herdäpfelteller“** <sup>1, 3, 5, a, c, g, i, j</sup>

*Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuter-Quark Sößle,*

*serviert an Salat der Saison*

€16,90

**Thailändische Nudelpfanne** <sup>2, a, c, d, f</sup>

*gebratene Asia – Nudeln mit thailändischem Gemüse ohne Chili*

*(nicht scharf)*

€20,90

*Die thailändische Nudelpfanne ist am Sonn -und Feiertag nicht verfügbar!*

**Gäng Gari Gai** <sup>f</sup>

*gelbes Thaicurry mit Blumenkohl, Zwiebeln und*

*Kartoffelstückchen, dazu Jasmin-Reis*

€19,90

**Traditionelles Thai - Curry** <sup>f</sup>

*thailändisches Gemüse, rote Thaicurrypaste in Kokosmilch,*

*dazu Jasmin-Reis*

€19,90

*Schärfegrad:*

*Leicht scharf – mittel scharf – sehr scharf*



## Beilagen

**Portion Pommes** <sup>1, a, g</sup>

*mit Ketchup oder Mayonnaise*

€6,20

**Portion Spätzle** <sup>a, c, g</sup>

*mit Braten- oder Rahmsauce*

€6,70

**Portion Reis**

*original thailändischer Jasmin – Reis*

€5,00

**Portion hausgemachte Bratkartoffeln**

€7,30

**Portion hausgemachter Kartoffelsalat** <sup>1, 5, i, j</sup>

€6,20

**Portion hausgemachter Kartoffel – Gurkensalat** <sup>1, 5, i, j</sup>

€6,20

## Würste

**1 Paar geschlagene Bratwürste** <sup>1, 5, i, j</sup>

*mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße*

€16,90

**„Rössle Curry“** <sup>1, a, g</sup>

*Riesencurrywurst mit Pommes Frites*

€15,90



## Vespergerichte

**Wurstsalat (Lyoner)** <sup>1, 2, 3, 5, a, f, i, j</sup>

*mit selbstgemachtem Brot*

€11,90

*oder mit hausgemachten Bratkartoffeln*

€15,90

**Schweizer Wurstsalat (Lyoner)** <sup>1, 2, 3, 5, a, f, i, j</sup>

*mit selbstgemachtem Brot*

€12,90

*oder mit hausgemachten Bratkartoffeln*

€16,90

**Saurer Käs** <sup>1, 5, a, i, j</sup>

***Limburger, würzig und sauer mit Zwiebeln angemacht***

*mit selbstgemachtem Brot*

€11,90

*oder mit hausgemachten Bratkartoffeln*

€15,90



## **Eis und Dessert**

### **Gemischtes Eis** <sup>a, f, g, e, h</sup>

*3 Kugeln, Vanille-, Schoko- und Erdbeereis*

€5,50

*oder mit Sahne €6,60*

### **Schokosplitter** <sup>2, a, f, g, e, h</sup>

*3 Kugeln Schoko mit Sahne und Schokoladensoße*

€9,90

### **Eierlikörbecher** <sup>a, c, f, g, e, h</sup>

*3 Kugeln, Vanille-, Schoko - und Haselnusseis mit Sahne und  
Eierlikör*

€9,90

### **Heiße Liebe** <sup>a, f, g</sup>

*3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne*

€9,90

### **Eisbecher Rössle** <sup>a, f, g, e, h</sup>

*1 Kugel Haselnusseis auf Espresso und Baileys mit Sahne*

€8,90



**Affogato** <sup>a, f, g</sup>

*1 Kugel Vanilleeis auf Espresso*

€5,50

**Eisschokolade** <sup>2, a, f, g, e, h</sup>

*mit 2 Kugeln Schokoeis und Sahne*

€7,90

**Warmer Apfelstrudel** <sup>a, c, f, g, j</sup>

*mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne*

€8,90

**Apfel-Schäufele** <sup>a, c, f, g, j</sup>

*Apfelküchle im Bierteig, überzogen mit Zimt&Zucker,*

*garniert mit Vanilleeis und Sahne*

€9,90

**Steffi's Träumchen** <sup>1, 5, a, c, f, g, h, j</sup>

*Warmes Schokoladen-Souffle auf Mango Püree und Vanillesoße,*

*dazu Bananeneis auf Sahne*

€11,90



## HEIßE GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	€ 3,20
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 6,20
<b>Tasse Kaffee <sup>g</sup></b>	€ 3,50
<b>Cappuccino <sup>g</sup></b>	€ 4,50
<b>Latte Macchiato <sup>g</sup></b>	€ 4,50
<b>Milchkaffee <sup>g</sup></b>	€ 4,50
<b>Heiße Schokolade <sup>a, c, e, f, g, h</sup></b>	€ 4,50
<b>Tee</b>	€ 3,50
<i>Meißner Tee</i>	
<i>Früchte, Minze, Schwarz, Kräuter, Kamille, Grün</i>	



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Tafelwasser</b>	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,40
	Karaffe 0,5l	€ 3,90
	Flasche 0,75l	€ 4,90
<b>Stilles Wasser</b>	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,40
<b>Fanta, Cola, Spezi, Zitronenlimonade</b> <sup>1,3,9</sup>	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20
<b>Cola Zero</b> <sup>1, 8, 9, 11</sup>	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20
<b>SCHWEPPE'S Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20
<b>Frucade Apfel naturtrüb</b>	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 4,90
<b>Frucade Johannisbeere</b>	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 4,90
<b>Albi Orangensaft</b>	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 4,90
<b>Dietz Maracuja – Nektar</b>	0,2l	€ 3,90
	0,4l	€ 4,90
<b>Saftschorle</b>	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20
<b>Eis Tee</b> <sup>3,9</sup>	0,2l	€ 2,90
	0,4l	€ 4,20



## APERITIF & SEKT

<b>Vescovino Frizzante Prosecco</b>	0,11	€ 3,60
	Flasche 0,75l	€21,00
<b>Aperol Spritz Prosecco <sup>1,1</sup></b>	0,25l	€ 7,90
<b>Limoncello Spritz Prosecco</b>	0,25l	€ 7,90
<b>Hugo Prosecco <sup>1</sup></b>	0,25l	€ 7,90
<b>Lillet Wild Berry <sup>1</sup></b>	0,25l	€ 7,90
<b>Campari Orange</b>	0,25l	€ 6,90
<b>Campari Soda</b>	0,25l	€ 6,90

## APFEL – KIRSCH – MOST

*von der Seemosterei Kellerei Weishaupt  
Meckenbeuren – Hohenreute  
vollmundig & süffig 7,5 % vol.*

<b>Most vom Fass <sup>1</sup></b>	0,3l	€ 4,90
	0,5l	€ 5,90
<b>Mostschorle vom Fass <sup>1</sup></b>	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90



## LEIBINGER BIER VOM FASS

<b>Export <sup>a</sup></b>	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
<b>Radler <sup>a</sup></b>	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
<b>Hefeweizen hell <sup>a</sup></b>	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
<b>Cola – Hefeweizen <sup>a</sup></b>	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
<b>Russen – Hefeweizen <sup>a</sup></b>	0,31	€ 3,90
	0,51	€ 4,80
<b>Pils <sup>a</sup></b>	0,31	€ 4,20
	0,51	€ 5,20

## LEIBINGER FLASCHENBIERE

<b>Hefeweizen dunkel <sup>a</sup></b>	0,51	€ 4,80
<b>Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup></b>	0,51	€ 4,80
<b>Kellerbier alkoholfrei <sup>a</sup></b>	0,331	€ 4,80

## FARNY FLASCHENBIERE

<b>Kristallweizen <sup>a</sup></b>	0,51	€ 4,80
------------------------------------	------	--------



# WEISSWEINE

## Baden - Bodensee

<b>Meersburger Müller – Thurgau mild</b> <sup>1</sup> Qualitätswein <i>lebendige Frucht und Würze</i>	0,25 l	€ 6,90
<b>Meersburger Müller – Thurgau trocken</b> <sup>1</sup> Qualitätswein <i>lebendige Frucht und Würze</i>	0,25 l	€ 6,90
<b>Meersburger Weißburgunder trocken</b> <sup>1</sup> Qualitätswein <i>elegant, dezente Fruchtunterlegung</i>	0,25 l	€ 6,90
<b>Meersburger Grauburgunder trocken</b> <sup>1</sup> Qualitätswein <i>klare Frucht, kraftvoll</i>	0,25 l	€ 6,90
<b>Meersburger Weinschorle</b> <sup>1</sup>	0,25 l	€ 4,90
<b>Weinschorle</b> <sup>1</sup> Kiefer Müller-Thurgau trocken	0,25 l	€ 4,60



## WEISSHERBST

### Meersburger Spätburgunder „Rose“

**Weißherbst halbtrocken oder trocken** <sup>1</sup>      0,25 l      € 6,90  
*Qualitätswein*  
*fruchtig und dienende Süße*

**Weinschorle Rose** <sup>1</sup>      0,25 l      € 4,90

## ROTWEINE

**Meersburger Spätburgunder mild** <sup>1</sup>      0,20 l      € 7,40  
*Qualitätswein*  
*warm und fruchtig*

**Meersburger Spätburgunder trocken** <sup>1</sup>      0,20 l      € 7,40  
*Qualitätswein*  
*gehaltvolle Burgunderart*

**Weinschorle** <sup>1</sup>      0,20 l      € 5,40

## International

**Bio Merlot Puglia** <sup>1</sup>      0,20 l      € 6,90  
*trocken und kräftig im Barrique gereift*  
*Italien*  
*bioCertification DE-ÖKO-039*

~ Rössle Empfehlung ~

**Doppio Selone Primitivo** <sup>1</sup>      0,20 l      € 7,90  
*halbtrocken fruchtig würzig vollmundig*  
*Italien / Apulien*



## Meerburger Flaschenweine

<b>Grauburgunder, trocken <sup>1</sup></b> <i>Ein üppiger, voller Burgunder mit einem weichen Schmelz, der den Gaumen ausfüllt.</i>	1L	€ 24,90
<b>Weißburgunder, trocken <sup>1</sup></b> <i>Ein eleganter und zugleich Temperamentvoller Wein. Feinstrukturiert mit Aromen und Zitrus.</i>	1L	€ 24,90
<b>Weißherbst halbtrocken / trocken <sup>1</sup></b> <i>Qualitätswein fruchtig und dienende Süße</i>	1L	€ 24,90
<b>Müller – Thurgau trocken <sup>1</sup></b> <i>Qualitätswein lebendige Frucht und Würze</i>	1L	€ 24,90



## **SPIRITUOSEN & DEGISTIF**

<b>Senft Bodensee-Williams mit Fruchtauszug</b>	2 cl	€ 4,50
<b>Senft Bodensee-Pfirsich mit Fruchtauszug</b>	2 cl	€ 4,50
<b>Senft Bodensee-Cöxchen mit Fruchtauszug</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Senft Bodensee-Sauerkirsch Likör</b>	2 cl	€ 4,50
<b>Senft Bodensee-Zwetschgen Likör</b>	2 cl	€ 4,50
<b>Senft Bodensee-Whisky Likör</b>	2 cl	€ 6,00
<b>Senft Bodensee-Rum</b>	2 cl	€ 5,50
<b>Prinz Hausschnaps Marille</b>	2 cl	€ 4,00
<b>Prinz Haselnuss – Schnaps</b>	2 cl	€ 4,00
<b>Prinz Williams – Birne</b>	2 cl	€ 4,00
<b>Prinz Sauerkirsch – Likör</b>	2 cl	€ 4,00
<b>Jägermeister</b>	2 cl	€ 4,50
<b>Fernet – Branca</b>	2 cl	€ 4,50
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	€ 5,00
<b>Eierlikör <sup>c, g</sup></b>	4 cl	€ 4,00
<b>Ramazotti Amaro</b>	4 cl	€ 6,00
<b>Bailey's <sup>1, g</sup></b>	4 cl	€ 6,00