





HERZLICH 
WILLKOMMEN 

in der

Spießbratenhalle

SCHILLINGEN

Wir wünschen einen
angenehmen Aufenthalt und

GUTEN APPETIT!



Probieren Sie mal Saar-Hunsrück



Liebe Gäste der Spießbratenhalle Schillingen,

Herzlich Willkommen in unserem Waldrestaurant Spießbratenhalle in Schillingen. Wir, Andreas, Florian und Manuel freuen uns sehr Sie hier bei uns begrüßen zu dürfen.

Unser Haus ist Mitglied bei der Regionalinitiative „**Ebbes von Hei!**“

Landwirte, Produzenten, Direktvermarkter, Gastronomen und Dienstleister aus der Region Saar-Hunsrück engagieren sich bei der Saar-Hunsrück-Marke „Ebbes von Hei“. Die Marke steht für vielfältige regionale Produkte und regionale Dienstleistungen, die sich in Herstellung und Verarbeitung durch Sorgfalt, Qualität und Engagement auszeichnen.

Regionale Produzenten leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft. Dies kann nur funktionieren, wenn unsere heimischen Produzenten immer mehr Absatzmöglichkeiten für ihre Produkte finden. Wir sind stolz darauf, Mitglied dieser tollen Regionalinitiative zu sein.

Beste Rohstoffe aus der Region werden von uns vor Ort zu regional typischen Speisen verarbeitet. Das ist teurer als Angebote der Industrie und erfordert einen fairen und damit höheren Preis. Dafür bekommen Sie garantiert regionale Qualität.

Außerdem stärken Sie durch den Verzehr dieser Produkte die regionalen Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe und erhalten so Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region. In der Speisekarte haben wir unsere regionalen Lieferanten aufgelistet. Sie freuen sich sicher auf Ihren Besuch.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit,

Andreas, Manuel, Florian und das ganze Team der Spießbratenhalle





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Unsere regionalen Erzeuger-Betriebe und dessen Angebote bei uns:



- Weine aus dem Hause Klostermühle in Ockfen (WeingutKlostermühle, Otto Minn, Ockfen)



- Weine aus dem Hause Apfel in Nittel (WeingutApel, Familienbetrieb in Nittel)

- Mineralwasser aus dem Hause Schwollener in Schwollen



- Regionaler Apfelsaft vom Hofgut Serrig



- Viez von der Kelterei Gorges aus Thomm
- Regionale Edelbrände vom Hofgut Serrig (Mirabellebrand & Williams Brand)



- Schnaps von der Kelterei Gorges aus Thomm (Haselnussschnaps)
- Regionales Putenfleisch vom Hofgut Serrig

Auch bei anderen Produkten aus unserer Getränke- und Speisekarte legen wir Wert auf Nachhaltigkeit. Wir sehen uns damit als Teil des Ganzen und versuchen soziale, ökonomische und ökologische Interessen wahrzunehmen. Hier entwickeln wir uns auch stetig weiter.

Somit unterstützen wir deutsche Anbieter, deutsche Produktionen und auch regionale Bauern, die nicht Teil der „Ebbes von Hei-Initiative“ sind. Unser Salat und Gemüse stammt beispielsweise größtenteils von einem Bauer aus der Nähe von Trier.





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Unsere Aktionstage

Dienstag ist Flieten-Abend (ab 17Uhr)

(gut gewürzte Hähnchenflügel)

Wahlweise: 6, 9 oder 2 Flieten mit Brot

(6 Flieten für 10,70€, 9 Flieten für 14,90€ und 12 Flieten für 19,50€)

Falls Sie lieber Pommes statt Brot mögen, berechnen wir einen Aufpreis von 2,80€.

Mittwoch ist Garnelenabend (ab 17Uhr)

(gebratene Knoblauchgarnelen – noch mit der Schale)

Flit mit 6 Garnelen (Vorspeise) 14,50€

(frisches Baguette mit 6 gebratenen Knoblauchgarnelen)

Salat Garnele wahlweise mit Flit 23,50€

(verschiedene saisonale Rohkost- und Blattsalate an Joghurtdressing mit 6 gebratenen Knoblauchgarnelen)

3 Garnelen als Beilage zum Rumpsteak nach Wahl 6,90€

(Sie möchten ihr möchten lieber „Surf & Turf“? Kein Problem. Bestellen Sie einfach diese Garnelen zum Steak dazu)

Garnelen „All you can eat“ 33,50€

(Am Tisch servierte Knoblauch-Garnelen aus der Riesenspfanne mit Baguette, Salat, Pommes und verschiedenen Dips- so viel Sie mögen)

Donnerstag ist XXL Abend

(Jeden Donnerstag bieten wir unsere Steaks, Schnitzel und den Spießbraten zusätzlich zu unseren „normalen“ Größen auch in XXL-Größen an. XXL-Gerichte benötigen in der Regel eine längere Garzeit als „normale Gerichte“.)

XXL-Schillinger Spießbraten (Rohgewicht 1kg) 27,90€

Schweine-Schnitzel mit würziger Panade wahlweise: 600gr 21,90€ / 900gr 26,40€ / 1200gr 30,90€

Rumpsteaks mit Schwarte wahlweise: 750gr 42,90€ / 1200gr 56,50€

Rumpsteaks ohne Schwarte wahlweise: 750gr 46,90€ / 1200gr 60,90€

(Alle XXL- Gerichte werden mit Pommes und Salat serviert)

Räuberteller: 7.50€





Wilde Wochen im Spießbratenland

H E R B S T / W I N T E R



A U S H E I M I S C H E N W Ä L D E R N
(F L E I S C H E R E I S C H M I T T)

deftiges Rotwildgulasch mit
Butterspätzle & Rotkraut

23,40 €



Wildbratwurst mit Schmorzwiebeln
und Bratkartoffeln, dazu Salat

16,90 €



Es dunkelt früh der Abend schon,
der Winter ist im Land.



Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Tagesempfehlung/ Wochenempfehlung

Hausgemachte Tagessuppe (nur im Winter) 5,50€

Außerdem:

Bitte schauen Sie auf unsere Tafel oder fragen Sie bei dem Service nach. DANKE.

Unsere Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

- ✓ Flit (Baguette) mit einem Glas **Kräuterquark** oder **Curryaioli** 5,50€
- ✓ Flit (Baguette) mit **Kräuterbutter** 5,50€

Zum Probieren:

- ✓ **2 Mippelcher** (Krompern Stippcher) mit Pilzrahmsauce 7,40€
- 2 Mippelcher** (Krompern Stippcher) mit Specksauce (nur im Winter) 7,40€
- Original hausmarinierter Schillinger Spießbraten** mit Flit 10,90€
(Ein „Muss“ für jeden Besucher: In unserer Landhausküche frisch gefüllt, gewickelt und gebraten)
- kleine Portion Schillinger Spießbraten** mit Flit 9,40€
(für den kleineren Hunger)

*Viele Gerichte können als kleinere Seniorenportion bestellt werde. Sprechen Sie uns gerne an.





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Unsere marktfrischen Salate

(verschiedene saisonale Rohkost- und Blattsalate an Joghurtdressing)



Bunter gemischter Salat

12,40€

(Großer vegetarischer Salat an Joghurtdressing)



vegetarischer Salat „Marina“

15,40€

(Großer gemischter Salat mit Käseröllchen¹⁾ und pfannengeschwenkten Champignons)

großzügiger Salat Geflügelhof

16,90€

(Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen (Putenfleisch vom Hofgut Serrig))

frischer Radlersalat

22,90€

(Großer gemischter Salat mit kurz im Pfännchen geschwenkten Roastbeefstreifen)

klassischer Fitness-Teller

24,50€

(200g Rumpsteak (ohne Schwarte) mit einem bunten Salat an Joghurtdressing)

Vegetarische Gerichte



Klassische Ofenkartoffel mit Kräuterknoblauchquark an Salatbouquet

12,90€



überbackene Ofenkartoffel mit Champignons an Salatbouquet

14,40€

(Mit Käse überbackene Ofenkartoffel mit Champignons¹⁾ & Salat)



überbackene Ofenkartoffel mit italienischem Pfannengemüse an Salat

14,40€

(Mit Käse überbackene Ofenkartoffel mit Gemüse an Salatbouquet)



Nudelpfännchen mit Beilagensalat

13,40€

(Tagliatelle mit Schmorzwiebeln und Champignons in Sahnesauce dazu Salat)

*Viele Gerichte können als kleinere Seniorenportion bestellt werde. Sprechen Sie uns gerne an.






Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Die Kartoffelspezialität des Hochwalds:
Mippelcher – ein Gericht aus Kloßteig

- ✓ **Mippelcher mit Pilzrahmsoße** dazu Salat 14,40€
- ✓ **Mippelcher mit mediterranem Gemüse** dazu Salat 14,40€
- Mippelcher mit Specksauce** dazu Salat (nur im Winter) 14,40€

Viele unserer vegetarischen Gerichte können Sie etwas abgewandelt auch vegan bekommen, bitte sprechen Sie hierzu die Bedienung an. ✓ 

Traditionelle Hochwälder Landhausküche

- Original hausmarinierter Schillinger Spießbraten mit Flit** 10,90€
(Ein „Muss“ für jeden Besucher: In unserer Landhausküche frisch gefüllt, gewickelt und gebraten)
- kleine Portion Schillinger Spießbraten mit Flit** 9,40€
(für den kleineren Hunger: ein kleines Stück Spießbraten mit Baguette)
- Original Schillinger Spießbraten mit Bratkartoffeln und Salat** 15,90€
(Traditioneller Spießbraten mit Bratkartoffeln und Salat)
- Gebratenes Putensteak** mit Pommes und Beilagensalat 17,90€
- Mageres Schweinerückensteak** mit Pommes und Salat 15,40€

*Viele Gerichte können als kleinere Seniorenportion bestellt werde. Sprechen Sie uns gerne an.





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Unsere Steaks- das Herz unserer Küche

Mit Rumpsteaks haben wir uns einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Neben sorgfältiger Auswahl des Fleisches (bestes Roastbeef vom Angus aus Südamerika) sorgen der Zuschnitt und die einmalige Bratweise für erstklassiges Aroma. Wir bieten unser Rumpsteak sowohl naturbelassen auf der Schwarte an wie auch ohne. Durch unsere Bratweise auf der kross gebratenen Schwarte wird erreicht, dass noch mehr zarte Röst- und herzhaftes Fleischaromen hervortreten und so zu einem einmaligen Geschmackserlebnis führen. Viele unserer Stammkunden bestärken uns in dieser Empfehlung.

Für das maximale Geschmackserlebnis empfehlen wir deshalb von Haus aus: „Mut zur Schwarte!“

Alle Rumpsteaks werden mit Pommes und Salat serviert!

(Bitte wählen Sie ihr Steak mit oder ohne Schwarte und die Grammzahl, sowie die Garstufe aus.)

Rumpsteak <u>mit</u> Schwarte		300gr	350gr- der Klassiker	400gr	500gr	750gr (Anfrage)
		26,40€	28,40€	30,90€	34,90€	42,90€
Rumpsteak <u>ohne</u> Schwarte	200gr	300gr	350gr- der Klassiker	400gr	500gr	750gr (Anfrage)
	24,90€	28,50€	31,40€	33,40€	37,90€	46,90€

Bestellen Sie sich Ihr Topping einfach dazu!

Umbestellungen und Toppings zu unseren Steaks und Schnitzeln

Zu allen Gerichten können die Beilagen wie folgt umbestellt werden:

Bratkartoffeln statt Pommes 2€
Ofenkartoffel mit Kräuterquark statt Pommes 3€.

Aufpreis Toppings:

Kräuterbutter oder Kräuterquark je 2€
Bratensoße, Pfeffersoße, Pilzrahmsoße oder Zigeunersoße je 2,50€
pfannengeschwenkte Champignons 3€
geschmorte Zwiebeln 2,50€





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Panierte Schweine- Schnitzel

(unsere 280g-Schnitzel werden für Sie frisch in der Küche zubereitet, wenn sie „hammergeräusche“ aus der Küche hören, könnte das ihr Schnitzel sein)

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat	15,90€
Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes und Salat (mit Pilzrahmsauce)	16,90€
Schnitzel „Zigeuner-Art“ mit Pommes und Salat (mit Paprikasauce)	16,90€
Pfefferschnitzel mit Pommes und Salat (mit Pfeffersauce)	16,90€
Kräuterschnitzel mit Pommes und Salat (mit Kräuterbutter)	16,90€
Schnitzel „Prima Vera¹⁾“ mit Pommes und Salat <i>(Paniertes Schnitzel mit Champignons belegt und Käse überbacken)</i>	18,90€
Schnitzel „Provencial¹⁾“ mit Pommes und Salat <i>(Schnitzel mit Gemüse „Provencial“ und Käse überbacken)</i>	17,90€
die Portion für den großen Hunger: Riesenschnitzel „Rübezahl“	21,90€
<i>(großes Schweineschnitzel (450gr Rohgewicht) mit Schmorzwiebeln, im Pfännchen geschwenkten Champignons und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes, Salat)</i>	

*Viele Gerichte können als kleinere Seniorenportion bestellt werde. Sprechen Sie uns gerne an.





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Rindfleischgerichte

(kurz in der Pfanne geschwenkte Roastbeefstreifen in der Garstufe ihrer Wahl)

Roastbeefstreifen mit Ofenkartoffel und Salat	22,40€
Tagliatelle mit Roastbeefstreifen und Pilzrahmsoße dazu einen Salat	22,40€
Tagliatelle mit Roastbeefstreifen und Pfeffersoße dazu einen Salat	22,40€

Unsere Kindergerichte

Dalmatiner (Portion Pommes)	4€
Tabaluga (kleines Schnitzel mit Pommes)	7,90€*
Wickie (Hähnchen-Nuggets mit Pommes)	7,90€*
Fish and Chips (Fischstäbchen mit Pommes)	7,90€*
Tarzan (ganz kleines Rumpsteak (100g Rohgewicht) mit Pommes)	9,90€*

*Wir bemühen uns um eine familienfreundliche Kalkulation. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Erwachsenen (ab 16J.) für Gerichte der Kinderkarte einen Aufpreis von 3€ berechnen.

*Viele Gerichte können als kleinere Seniorenportion bestellt werden. Sprechen Sie uns gerne an.





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Desserts und Eis

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis¹⁾²⁾³⁾ 7,90€

Apfelstrudel mit Vanilleeis¹⁾²⁾³⁾ und Sahne 7,90€

Schokotarte mit Vanilleeis¹⁾²⁾³⁾ und Sahne 7,90€

3-erlei Dessertvariation aus Kaiserschmarrn, Schokotarte und Vanilleeis¹⁾²⁾³⁾ 10,90€

Eis & Heiß: 3 Kugeln Vanilleeis¹⁾²⁾³⁾ mit heißen Himbeeren 8,40€

Krokantbecher: 3 Kugeln Vanilleeis¹⁾²⁾³⁾ mit Sahne, Karamellsoße und Krokant 7,90€

Bunter Zwergenbecher¹⁾²⁾³⁾ 2 Kugeln Eis nach Wahl mit bunten Streuseln 4€

Hinweis für Allergiker: Aufgrund unserer Zubereitungsweise und Räumlichkeiten, können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen aufweisen.

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.

Gerne gibt unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Wir bemühen uns möglichst frische und zusatzfreie Lebensmittel zu verwenden. Dennoch sind wir auf Lebensmittel von anderen Unternehmen angewiesen, die Zusatzstoffe verwenden. Falls Sie Fragen haben sollten, fragen Sie gerne nach.

1) Farbstoff 2) Konserviert 3) mit Nitrat 4) Antioxidationsmittel 5) Geschmacksverstärker 6) Geschwefelt
7) Geschwärzt 8) Gewachst 9) mit Phosphat 10) Milcheiweiß 11) Süßungsmittel 12) Mit einer Zuckerart
13) Tafelsüße auf Grundlage von Sorbit 14) Koffeinhaltig

*Viele Gerichte können als kleinere Seniorenportion bestellt werde. Sprechen Sie uns gerne an.





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Unsere Getränkekarte

Heiße Kaffeespezialitäten



Tasse Cafe Creme	2,60 €
Große Tasse Cafe Creme	4,40 €
Cappuccino mit cremigen Milchschaum	3,10 €
Großer Milchkaffee mit cremigen Milchschaum	3,30 €
Latte Macchiato	3,30 €
Espresso	2,40 €
Kakao	3,30 €
Kakao mit Sahnehaube	3,60 €

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit frischer Milch vom Engelshof aus Hetzerath zubereitet.

Tee aus dem Hause



„Im Jahre 1873 eröffnete Joseph Eilles das erste Spezialitätenhaus für feinsten Tee und Kaffee in der Münchner Residenzstrasse, gleich vis-a-vis der Staatsoper. Mit seinem umfangreichen Sortiment an (...) Teewaren etablierte er sich schnell als Feinkosthändler der besonderen Art. Rasch avancierte Eilles zum Hoflieferanten König Ludwigs II., der wohl besonderen Gefallen an den EILLES Produkten fand. Joseph Eilles gilt heute als einer der Mitbegründer der hiesigen Teekultur und steht mit seinem Namen heute mehr denn je für edelste Genusswaren.“

Earl Grey – schwarzer Tee	2,50 €
Jasmin - grüner Tee	2,50 €
Rooibos Vanille - Kräutertee	2,50 €
Kräutergarten - Kräutertee	2,50 €
Kamille - Kräutertee	2,50 €
Pfefferminz - Kräutertee	2,50 €
Relax Ayurvital - Kräutertee	2,50 €
Früchte Natur- Früchte-Teemischung	2,50 €





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle



Schillingen

Unsere alkoholfreien Getränke

Schwollener Gourmet Still	0,2l	2,40€	0,4l	4,40€	0,75l	6,30€
<i>(Regionales Mineralwasser ohne Kohlensäure)</i>						
Schwollener Gourmet Sprudel	0,2l	2,40€	0,4l	4,40€	0,75l	6,30€
<i>(Regionales Mineralwasser mit Kohlensäure)</i>						
Coca Cola oder Coca Cola Zero	0,2l	2,30€	0,4l	4,40€		
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	0,2l	2,30€	0,4l	4,40€		
Fuze Tea- Eistee				0,3l	3,40€	
<i>(wahlweise Zitrone- oder Pfirsichgeschmack)</i>						
Schweppes Tonic Water				0,2l	2,60€	
Schweppes Bitter Lemon				0,2l	2,60€	
Isenbeck Malzbier, alkoholfrei				0,33l	3,30€	

Säfte und Saftschorlen

ViO Schorle- die „natürliche Schorle aus deutschen Früchten“	0,3l	3,40€				
<i>(wahlweise: Apfelschorle, Rhabarberschorle oder Rote Johannisbeer-Schorle)</i>						
Klarer Apfelsaft	0,2l	2,40€	0,4l	4,80€		
<i>(Hofgut Serrig)</i>						





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Unsere Biere



König Ludwig hell vom Fass

0,3l 3,00 €

0,5l 4,80 €

wahlweise auch als:

Radler, Cola-Bier oder Schuss (Bier mit einem Schuss Malzbier)

König Ludwig Weizenbier vom Fass

0,5l

4,80 €

wahlweise auch als:

Cola-Weizen oder Russ (Weizen mit einem Schuss weißer Limo)

König Ludwig Weizen alkoholfrei

0,5l

4,80 €

König Ludwig Weizen dunkel

0,5l

4,80 €

Warsteiner Pils alkoholfrei

0,33l

3,30 €

Warsteiner Radler alkoholfrei

0,33l

3,30 €

Isenbeck Malzbier alkoholfrei

0,33l

3,30 €

Viez „vom Gorges“

„Seit mehr als sechs Jahrzehnten stellt die Kelterei Gorges aus Berufung Viez (Apfelwein) und edle Brände her. Der vielfach prämierte Thommer Viez ist weit über die Grenzen der Region Trier bekannt und äußerst beliebt.“

Thommer Viez vom Fass

Porz 0,4l

2,60€

Thommer Viez vom Fass

Porz 0,4l

2,60€

wahlweise mit Limo, Cola oder Sprudel

Aperitifs

Lillet-Wildberry (Lillet Blanc mit Wildberry gemixt)

0,2l

6,50€

Aperol Spritz (Aperol mit Sprudel und Sekt gemixt)

0,2l

6,50€

Campari-Orange

0,2l

6,50€

Gin Tonic

0,2l

8,90€





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Unsere Weinauswahl

Sekt, Weißwein und Roséwein

Riesling-Sekt (trocken)	0,1l	3,20€	0,75l	21,90€
<i>Bernhard Massard</i>				
Winzersekt, Riesling (brut)			0,75l	24,90€
<i>Weingut Klostermühle, Otto Minn, Ockfen</i>				
2020er Riesling Qualitätswein (wahlweise: trocken, feinherb oder lieblich)			0,2l	5,90€
<i>Weingut Klostermühle, Otto Minn, Ockfen</i>				
2020er Ockfener Bockstein Riesling Kabinett (feinherb)	0,2l	6,50€	0,75l	22,90€
<i>Weingut Klostermühle, Otto Minn, Ockfen</i>				
2020er Grauer Burgunder Classic (trocken)	0,2l	6,50€	0,75l	22,90€
<i>Weingut Hagenbuch, Pfalz</i>				
2020er Weisser Burgunder Qualitätswein (trocken)	0,2l	6,50€	0,75l	22,90€
<i>Weingut Klostermühle, Otto Minn, Ockfen</i>				
2020er Spätburgunder Rosé Qualitätswein (halbtrocken)	0,2l	6,50€	0,75l	22,90€
<i>Weingut Klostermühle, Otto Minn, Ockfen</i>				

Rotwein

Blauer Portugieser Qualitätswein (lieblich)	0,2l	5,50€		
<i>Weingut Langenbach, Pfalz</i>				
2020er Blauer Spätburgunder (trocken)	0,2l	6,50€	0,75l	22,90€
<i>Weingut Apel, Nittel</i>				
Primitivo (fruchtig, trocken, mild)	0,2l	5,90€	0,75l	21,90€
<i>Italien</i>				
Appassimento (volle Frucht, feinherb)	0,2l	5,90€	0,75l	21,90€
<i>Italien</i>				
El Prestigio Steak (vollmundig, dunkel, delikater Frucht)	0,2l	5,90€	0,75l	21,90€
<i>Argentinien</i>				

Wir behalten uns vor, die angegebenen Jahrgänge durch neue Jahrgänge zu ersetzen.





Da geh ich hin!

Spießbratenhalle

Schillingen

Spirituosen, Liköre, Brände und Leckereien

Obstler	2cl	2,10€		
Williams Brand vom Hofgut Serrig	2cl	3,60€		
Mirabellenbrand vom Hofgut Serrig	2cl	3,60€		
Prinz Marille	2cl	2,90€		
Prinz Alte Marille	2cl	4,00€		
Haselnusschaps vom Gorges	2cl	3,60€		
Prinz Waldbeerenlikör	2cl	4,00€		
Scheibel Moorbirne (mit Birnenbällchen)	2cl	4,60€		
<i>(Die Empfehlung der Chefs)</i>				
Grappa	2cl	3,60€		
Sambuca	2cl	2,90€		
Linie Aquavit (eisgekühlt)	2cl	3,50€		
Malteser (eisgekühlt)	2cl	3,20€		
Pernod	2cl	2,90€		
Fernet Branca	2cl	2,90€		
Trierer Doctor	2cl	3,20€		
Jägermeister (eisgekühlt)	2cl	2,90€		
roter Aufgesetzter	2cl	2,90€		
<i>(Johannisbeer-Likör)</i>				
Baileys			4cl	4,40€
Ramazotti			4cl	4,50€
Jack Daniels Whisky	2cl	3,00€	4cl	5,70€

Classic Malt Collection

Talisker 10y	2cl	5,20€	4cl	9,50€
Lagavulin 16y	2cl	6,50€	4cl	11,90€

