Herzlich Willkommen

Seit 1997 sind wir für Euch am Start!

Und das mit Leib und Seele! Fühlt euch bei uns wohl,
genießt ein frisch gezapftes Diebels aus unserem gläsernen Kühlraum, probiert unsere hausgemachten Limonaden und unsere kultigen Fasskeller Spezialitäten.

Wir bedanken uns bei allen, die uns schon so lange die Treue halten und
freuen uns auf diejenigen, die uns neu entdeckt haben!
Euer „Fasskeller- Team“

Hier gibt´s das letzte „Diebels“ nördlich der Chemnitz!

MONTAGS
18.00- 21.00 UHR

RIPPCHEN & DIEBELS

13,80 € pro Person

NUR SCHÖN SEIN
reicht eben nicht!

Man muss auch
BIER
trinken können!

STICHFASS
ZUM SELBSTZAPFEN

10 LITER DIEBELS ALT

84,84 € pro Fass

Fotonachweis: Hintergrund Holz: Jeanette Dietl – Fotolia.com | weitere Fotos canva.de & Diebels Fasskeller Chemnitz

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

ZUM AUSLÖFFELN

Fruchtige Tomatensuppe - vegan, glutenfrei, laktosefrei - **6,50 €**
mit glutenfreiem Mais-Kürbis-Brot

Chili con Carne Aw - laktosefrei - **6,50 €**
mit gerösteten Mandelblättern, Ingwer und Knoblauch
an glutenfreiem Mais-Kürbis-Bot

Hausgemachter Linseneintopf Aw,G - laktosefrei - **6,50 €**
süß-sauer mit reichlich Knackwurst[2,3], Gewürzgurken, Kartoffeln,
Gemüse und Brot

UNSER TIPP:
½ Liter dampfende Suppe - probier´s im Henkelmann - für nur 2,00 € mehr

UNSERE SALATE

Kleiner Salat Aw,J - vegetarisch, laktosefrei - **6,50 €**
Paprika, Tomate und Gurke an Blattsalat in Senf-Honig-Dressing
mit frischem Baguette

Salat „Caprese“ Aw,G - vegetarisch - **8,80 €**
Kirschtomaten, Mozzarellakugeln, frischer Rucola, Balsamico-Glace
und Olivenöl, an kross gebackenem Ciabatta

Salat mit Schafskäse Aw,G - vegetarisch - **13,00 €**
Tomate, Gurke, Paprika und Blattsalate in Joghurtdressing
mit Krautsalat, Oliven, frisch geriebenem Schafskäse und Knoblauchbaguette

Salat und Hähnchen Aw,G **14,50 €**
gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate und Schafskäse
überbacken, auf frischem Blattsalat, Gurke und Paprika
in Joghurtdressing, dazu Baguette

„Lachs-Salat“ AW,J - laktosefrei - **17,30 €**
gebratenes Lachsfilet an Blattsalat, Paprika, Tomate
und Gurkenspaghetti, in hausgemachtem
Senf-Honig-Dressing mit frischem Baguette

Wir verzichten auf alles, was dick macht
- Waage, Spiegel, Fotos -

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

VORWEG UND ZWISCHENDURCH

XL-Laugenbrezel Aw,G - vegetarisch - **4,50 €**
große Brezel mit Kräuter-Dip

Fasskeller-Knobi Aw,G - vegetarisch - **6,00 €**
frisch aus dem Ofen mit Knoblauchbutter, etwas frischer Peperoni und Parmesan

Country Potatoes Aw,G - vegetarisch - **6,00 €**
gebackene Kartoffelecken mit Kräuterdip, Zaziki oder feuriger Salsa

Feines Würzfleisch Aw,D,G **6,30 €**
mit Käse[1] überbacken, Zitrone und Toast

Bruschetta Aw,Ag,Ar - vegan, laktosefrei - **7,80 €**
herzhaft gewürzte Tomatenwürfel auf knusprigem Ciabatta und frischem Rucola

Gegrillte Peperoni Aw,G - vegetarisch - **7,80 €**
mit Knoblauch, Olivenöl und etwas geriebenem Schafskäse, an frischem Baguette

Makkaroni Aw,C,G - vegetarisch - **8,50 €**
mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Emmentaler[1]

XL-Würzfleisch Aw,D,G **9,00 €**
die große Portion mit doppelt Toast und Zitrone

Currywurst 2,3,Aw,I,J - laktosefrei - **9,50 €**
mit hausgemachter Currysoße[4], Pommes frites und Röstzwiebeln

Gebackener Schafskäse Aw,C,G - vegetarisch - **9,90 €**
frisch paniert an Krautsalat, Tomate,
hausgemachtem Zaziki und Baguette

„Schnitzelhappen“ Aw,Ar,C,G **12,50 €**
frisch paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern
auf frischem Brot, an hausgemachtem Krautsalat

Für die ganze Runde zum Naschen:

XL-Fingerfood-Mix Aw,C,G **19,00 €**
Chili Cheese Nuggets, Mozzarella Sticks, Chicken Nuggets
Country Potatoes, Zaziki, Kräuterdip, Salsa, gegrillte Peperoni
und frisches Baguette

„Glück ist … keine Termine und immer leicht einen sitzen.“
- Harald Juhnke -

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

BURGER

Country Burger Aw,C,F,J,K **- laktosefrei -** **11,80 €**
Hamburger mit Gurke[12], Röstzwiebeln, Salat, einem Spiegelei
gegrilltem Bacon[2,3] und hausgemachter BBQ-Sauce im **XL-Sesam-Bun**

Chicken-Cheese-Burger Aw,C,G,J,K **13,30 €**
frisch paniertes Hähnchenschnitzel mit Mango-Chili-Topping, Salat
Tomate, BBQ-Soße und Chili Cheese Nuggets im **XL-Sesam-Bun**

Griechischer Burger Aw,C,G,J,K **14,00 €**
gegrilltes Fleischpatty und panierter Schafskäse mit Tomate, Zaziki
Krautsalat und BBQ-Sauce im **XL-Sesam-Bun**

Dein Burger mit einer großen Portion Pommes frites?
- Mach´s als Menü – für nur 2,50 € mehr -

FLAMMKUCHEN

nach hauseigenem Rezept - frisch gebacken

Flammkuchen „Klassisch“ Aw,G **11,80 €**
mit Kräuterrahm, Schinkenwürfeln[2,3], Zwiebeln und Emmentaler[1]

Flammkuchen „Vegetarisch“ Aw,G **-vegetarisch-** **11,80 €**
mit Kräuterrahm, Pilzen, Kirschtomaten, Zwiebeln und Emmentaler[1]

Flammkuchen „Lachs“ Aw,G **13,80 €**
mit Kräuterrahm, mild geräuchertem Lachs, Zwiebelwürfeln und Emmentaler[1]

VEGANE GERICHTE

Vegetarische Gerichte findet ihr in unserer gesamten Speisekarte.

Chili sin Carne Aw **- vegan, laktosefrei -** **9,00 €**
veganes Chili mit Zucchini, Paprika, Kohlrabi, Karotte, Tomate
Kidneybohnen und Mais, serviert im Henkelmann (0,5l) an ofenwarmem Baguette

Linsenburger Aw,F,J,K **- vegan, laktosefrei -** **11,70 €**
veganer Linsen-Patty, gebratene Zwiebel, Tomate, Salat, BBQ-Sauce
und Mango-Chili-Topping im **XL-Sesam-Bun**

Zucchini-Schnitzel Aw,G **- vegan, laktosefrei-** **12,50 €**
frisch panierte Zucchinischeiben mit Chili sin Carne, Pommes frites und Krautsalat

Linsenfrikadelle Aw,F **- vegan, laktosefrei -** **13,90 €**
mit gebratenen Pilzen in Kokosrahm, Pommes frites und Mango-Chili-Dip

Diebels

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

OFENKARTOFFELN

groß, dampfend, lecker mit:

Hähnchen G - glutenfrei - **12,30 €**
gegrillte Hähnchenbruststreifen, Kräuterdip, hausgemachter Krautsalat

Räucherlachs G - glutenfrei - **13,80 €**
mild geräucherter Lachs, Kräuterdip, Gurkenspaghetti und Salat in Senf-Honig-Dressing

Schweinefilet G - glutenfrei - **14,50 €**
gegrillte Schweinemedaillons, Rahmpilze und gebackener Rucola

TEICHWAREN

Geräucherter Lachs und Rösti von der Süßkartoffel Aw,C,G,J **13,80 €**
mit Sahnemeerrettich, an Blattsalaten in Honig-Senf-Dressing

Matjesfilet J - glutenfrei, laktosefrei - **14,70 €**
mit deftigen Bratkartoffeln[2,3], Zwiebelringen und frischem Krautsalat

Lachs-Pasta Aw,G,Hk **16,00 €**
Tagliatelle und geräucherter Lachs in Basilikum-Pesto
an gebackenem Rucola und frisch geriebenem Parmesan

Gegrilltes Lachsfilet Aw,C,G - glutenfrei - **18,50 €**
an Zitronen-Buttersauce, Brokkoli und Süßkartoffelrösti

SCHNITZEL

hausgemacht & frisch paniert

„Junggesellenschnitzel“ Aw,C - laktosefrei - **12,50 €**
Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup[12] und frischem Krautsalat

„Hausfrauenschnitzel“ Aw,C - laktosefrei - **14,30 €**
Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern, deftigen Bratkartoffeln[2,3] und Krautsalat

Käseschnitzel Aw,C,G - vegetarisch - **15,00 €**
frisch panierter Schafskäse mit Country Potatoes, hausgemachtem Zaziki und Krautsalat

Hähnchenschnitzel Aw,C,G **15,30 €**
mit frischen Rahmpilzen und Kartoffelkroketten

„Fasskellerschnitzel“ Aw,C,G **16,30 €**
Hähnchenschnitzel mit Tomate und Schafskäse überbacken,
dazu Country Potatoes, Kräuter-Dip und Krautsalat

„Gorgonzola- Schnitzel“ Aw,C,G **16,50 €**
Schweineschnitzel mit Gorgonzola und Emmentaler[1] überbacken
dazu Pommes frites, Mango- Chili- Dip und hausgemachter Krautsalat

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

HAUPTSACHE

Frischer Hackepeter Aw,Ar,C,G — **10,70 €**
mit Eigelb*, reichlich Zwiebel, Gewürzgurke[12], Butter und frischem Brot
* in den Sommermonaten ohne Eigelb

Schweinskopfsülze 2,11,Aw,C,J **- glutenfrei -** — **13,30 €**
mit Remouladensauce[11], deftigen Bratkartoffeln[2,3] und Krautsalat

Altbiergulasch Aw,C,G,J — **13,80 €**
Schweinegulasch in „Diebels Alt“ geschmort
mit Specksauerkraut[2,3] und Semmelknödeln

„Feurige Knödel“ AW,G — **14,30 €**
gebratene Knödelscheiben mit unserem Altbiergulasch, frischer
Peperoni und Emmentaler[1] überbacken, dazu hausgemachter Krautsalat

Rostbrät´l **- glutenfrei, laktosefrei -** — **14,70 €**
Schweinenackensteak ca. 250g vom Grill, mit gebratenen Zwiebeln
deftigen Bratkartoffeln[2,3] und hausgemachtem Krautsalat

Hähnchenbrust „Caprese“ Aw,G — **15,50 €**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
an tomatisierten Bandnudeln und gebackenem Rucola

Zwiebelrostbraten **- glutenfrei -** — **12,50 €**
gegrilltes Rumpsteak ca. 200g vom südamerikanischen Angusrind
mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln[2,3] und Krautsalat

Sächsischer Sauerbraten Aw,Ar — **15,80 €**
in Lebkuchensoße mit Apfelrotkraut[2,3,12] und Semmelknödeln

Gegrilltes Schweinerückensteak Aw,D,G — **16,00 €**
mit Würzfleisch und Käse[1] überbacken
an Pommes frites und hausgemachtem Krautsalat

Senf-Zwiebel-Medaillons G,J **- glutenfrei -** — **16,80 €**
drei gegrillte Schweinemedaillons mit „Senfzwiebeln“
Kräuterbutter, Pommes frites und Krautsalat

„Fasskeller Tapas“ Aw,C,D,G — **19,50 €**
Rostbrät´l mit gebratenen Zwiebeln, Schweineschnitzel mit Spiegelei
und Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse[1] überbacken
auf Kartoffelrösti, dazu unser Krautsalat

Rumpsteak „Gorgonzola“ G **- glutenfrei -** — **23,50 €**
Angusrind ca. 200g vom Grill mit Gorgonzolacreme[1] überbacken
an Pommes frites, Mango-Chili-Dip und gebackenem Rucola

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

SÜSSWAREN

Cheesecake Aw,C,G,Hm — **6,80 €**
mit einer Kugel Schokoladeneis, frischer Schlagsahne und Mandelsplittern

Warmer Apfelstrudel Aw,C,G,Hm — **7,60 €**
mit Vanilleeis, Schlagsahne, Zimtzucker und gerösteten Mandelsplittern

Kaiserschmarrn Aw,C,G — **9,00 €**
mit Apfelmus, Vanillesauce und Puderzucker

EISBECHER

1 große Kugel Eis deiner Wahl — **3,50 €**

Kleiner Eisbecher — **5,00 €**
eine Kugel deiner Wahl mit frischer Schlagsahne und Schokoladensauce[13]

Kindereisbecher im lustigen Motivbecher zum Mitnehmen — **6,00 €**
eine Kugel Eis, frische Schlagsahne und Smarties[1]

Fruchtiger Eisbecher — **8,50 €**
Sorbet von schwarzer Johannisbeere, Erdbeereiscreme und Kirschsorbet mit frischer Schlagsahne und fruchtigem Topping[1,2,13,14]

Joghurteisbecher — **8,50 €**
Zitronensorbet, Joghurt- und Erdbeereis mit Schlagsahne & Schokoladentopping[13]

Eis mit Schuss — **8,80 €**
Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis und Schlagsahne mit einem Eierlikörchen

Der Klassiker - Eis & Heiß — **8,80 €**
3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit frischer Schlagsahne und heißen Himbeeren

Eis & Heiß - vegan - — **8,80 €**
3 Kugeln vegane Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren & Schokoladentopping[13]

EISIGE GETRÄNKE

Eiskaffee	Vanilleeis und Schlagsahne	0,3 l	**5,50 €**
Eisschokolade	Schokoladeneis und Schlagsahne	0,3 l	**5,50 €**
Frucht-Shake mit Kokosmilch in den Sorten - vegan & laktosefrei -	Zitrone | Kirsch | Cassis | Vanille - vegan -	0,5 l	**6,80 €**
Milchshake	mit Eis nach Wahl	0,5 l	**6,80 €**

UNSERE EISSORTEN

Klassiker
Bourbon-Vanille[F]
Schokolade
Erdbeere
Joghurt

Vegan
Vanille
Kirschsorbet
Zitronensorbet
Cassis

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

Trinkbar

Das eigene Fass? - macht immer Spaß!
Sei Dein eigener Wirt und zapfe für Dich und Deine Gäste!

Wir haben immer ein paar gut gekühlte 10-Liter-Fässer Diebels auf Vorrat –
einfach eins bestellen und wir bringen es an den Tisch,
zapfen es für Euch an & der Spaß kann beginnen…

Jedes Fass erhältst Du für 84,84 €.

**"DER KLUGE MENSCH, SO GLAUBT ES MIR,
DER REDET NICHT UND TRINKT SEIN BIER."**

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

KAFFEE & Co.

Tea-Champs	Schwarzer & Grüner Tee, Kamillen-, Kräuter-, Früchte- & Pfefferminztee Polarnacht Lemongras-Pfefferminz, Insel der Sinne Ingwer-Kräutertee	3,50 €

Heiße Zitrone	3,00 €	**Pott Milchkaffee**	4,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €	**Pott Kaffee**	4,00 €
Tasse Cappuccino[G]	3,50 €	**Pott Cappuccino**[G]	4,50 €
Espresso einfach	2,50 €	**Espresso** doppelt	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €		
Azuco Typ weiße Schokolade	4,00 €	**mit Sahne**	4,80 €
Azuco Kakaogetränk Vollmilch	4,00 €	**mit Sahne**	4,80 €

KÜHLES NASS

Tafelwasser medium	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,90 €
Lichtenauer Mineralwasser still | spritzig	0,25 l	2,90 €
Lichtenauer Mineralwasser still | medium | spritzig	0,75 l	6,50 €
Lichtenauer Tonic[1,3,13,16], **Lichtenauer Ginger Ale**[1,3,13]	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
Orangen[3]- | Apfel- | Erdbeer[14]- | Ananassaft[3,14]	0,2 l	3,30 €
Bananen[3,13]- | Kirsch- | Rhabarber- | Maracujanektar[3,14]	0,4 l	5,30 €
Saftschorle	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
Eistee-Pfirsich	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €
Cola[1,8,17] | **Fanta**[1,3,13,14] | **Sprite**[2,13] | **Spezi**[1,3,8,13,14,17] | **Cola light**[1,8,17]	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,90 €
Einsiedler Fassbrause Himbeer[1,11,13]	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,50 €

Unsere hausgemachten Limonaden 0,4 l 5,00 €

Himbeer-Minze	Himbeeren | Himbeersirup[1,2,12] | Sprite[2,13] | Minze
Granatapfel-Tonic	Grenadinesirup[1,2,12] | Tonic[1,3,13,16] | Sprite[2,13] | Minze
Maracuja-Holunder	Holundersirup | Maracujanektar | Wasser
Gurke-Minze	Gurkensirup | Gurke | Wasser | Sprite | Minze

Schon probiert?

„Pimp your Limo“ - Unsere Limonade mit Sekt - lecker 0,4 l **6,30 €**

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

FRISCHES VOM FASS

Diebels Alt		0,25 l	**3,30 €**
		0,5 l	**4,90 €**
Fasskeller Pils		0,25 l	**3,30 €**
		0,5 l	**4,90 €**
Kellerbier		0,25 l	**3,30 €**
		0,5 l	**4,90 €**
Fassbier als Maß		1 l	**9,00 €**
Fassbier als Pitcher		1,5 l	**13,30 €**
Diebels-Radler	mit Zitronenlimonade	0,25 l | 0,5 l	**3,30 € | 4,90 €**
Diebels Kirsch	mit Kirschnektar	0,25 l | 0,5 l	**3,30 € | 4,90 €**
Diebels Brause	mit Fassbrause	0,25 l | 0,5 l	**3,30 € | 4,90 €**
Diebels Limes	mit einem Schuss Limes	0,25 l | 0,5 l	**3,30 € | 4,90 €**
Krefelder	Diebels mit Cola	0,25 l | 0,5 l	**3,30 € | 4,90 €**

- Wasser schmeckt erst, wenn es in der Brauerei gewesen ist! -

Bierhobel	Diebels Alt, Fasskeller Pils oder Kellerbier	8 x 0,25 l	**24,50 €**
Biermeter	Diebels Alt, Fasskeller Pils oder Kellerbier	12 x 0,25 l	**35,00 €**
Bowlehobel	unsere Diebels Altbierbowle	8x 0,25 l	**30,00 €**

DIE DIEBELS BOWLE - einfach nur lecker!

Erdbeeren, Rum, XUXU und frisch gezapftes „Diebels Alt“

Kleiner Durst	0,25 l	**4,30 €**
Großer Durst	0,5 l	**6,30 €**
Normaler Durst	1 l	**11,30 €**

SELBER ZAPFEN -

10 l Fass „Diebels Alt“ - direkt am Tisch **84,84 €**

FLASCHENBIERE

Franziskaner Hefe Weizen hell	0,5 l	**4,90 €**
Franziskaner Hefe Weizen alkoholfrei	0,5 l	**4,90 €**
Cola-Weizen | Banane-Weizen | Russe	0,5 l	**4,90 €**
Becks Blue alkoholfrei	0,33 l	**4,00 €**

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

APPERITIV

Aperol Spritz	Aperol | Prosecco | Orange	0,2 l	**6,70 €**
Limoncello Spritz	Limoncello | Prosecco | Zitrone | Minze	0,2 l	**6,70 €**
Wildberry Lillet	Lillet | Himbeeren | Russian Wildberry	0,2 l	**6,70 €**
Campari Orange	Campari | Orangensaft | Orange	0,2 l	**6,70 €**
Gin Spritz	Gin | Orangensaft | Prosecco	0,2 l	**6,70 €**

HAUSGEMACHTE SHOTS

DER Stimmungsmacher - eisgekühlt und mit ordentlich „Wumms“

„Mexican Samurai“	Tequila, Limoncello, Lime Juice	6 cl	**6,50 €**
„Erdbeer-Limes“	Wodka, Xuxu, Lime Juice	6 cl	**6,50 €**
„Gisela“	Wodka, Lime Juice	6 cl	**6,50 €**

SEKT

Secco Frizzante	Glas 0,1 l	**3,00 €**
	Flasche 0,75 l	**17,00 €**
Schloss Lichtenstein	Glas 0,1 l	**3,50 €**
trocken oder halbtrocken	Flasche 0,75 l	**19,00 €**

WEINE

Weißwein

Bacchus lieblich	Weinhaus Flick	Glas 0,2 l	**5,70 €**	Flasche 1,0 l	**25,50 €**
Kerner halbtrocken	Heilbronner Staufenberg	Glas 0,2 l	**5,50 €**	Flasche 1,0 l	**25,00 €**
„Literweise Glück“ trocken	Grauburgunder	Glas 0,2 l	**5,50 €**	Flasche 1,0 l	**25,00 €**
Riesling trocken	Lehrensteinsfelder Steinacker	Glas 0, 2l	**5,50 €**	Flasche 1,0 l	**25,00 €**

Rotwein

Schwarzriesling halbtrocken	Fleiner Kirchenweinberg	Glas 0,2 l	**5,50 €**	Flasche 1,0 l	**25,00 €**
Trollinger mit Lemberger trocken	Löwensteiner Salzberg	Glas 0,2 l	**5,50 €**	Flasche 1,0 l	**25,00 €**
Tempranillo Barrique trocken	Bodegas Munoz	Glas 0,2 l	**5,70 €**	Flasche 1,0 l	**25,50 €**

Rosé

Schillerwein halbtrocken	Löwensteiner Salzberg	Glas 0,2 l	**5,50 €**	Flasche 1,0 l	**25,00 €**
Tempranillo trocken	Rosato	Glas 0,2 l	**5,50 €**	Flasche 1,0 l	**25,00 €**

Wer die Wahrheit im Wein sucht,
darf nicht gleich nach dem ersten Glas aufgeben.

Diebels Fasskeller
Hier schmeckt das Leben.

COCKTAILS & Co.

Cocktails & Longdrinks

Vodka Cola	Absolut Blue Wodka | Cola	0,3 l	6,90 €
Whisky Cola	Jack Daniels | Cola	0,3 l	6,90 €
Gin Tonic	Beefeater Gin | Tonic Water | Limette	0,3 l	6,90 €
Pink Slut	Gordons Pink Gin | Himbeeren | Schweppes Wild Berry	0,3 l	6,90 €
Screwdriver	Wodka | Orangensaft | Orange	0,3 l	6,90 €
Mojito	Havana Club 3 Jahre | Limette | Minze | Rohrzucker | Soda	0,4 l	7,90 €
Caipirinha	Cachaça | Limette | Rohrzucker | Soda	0,4 l	7,90 €
Cuba Libre	Havana Club 3 Jahre | Limette | Cola	0,4 l	7,90 €
Tequila Sunrise	Tequila | Orangensaft | Grenadine	0,4 l	7,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	Maracujanektar | Ginger Ale | Limette | Rohrzucker	0,4 l	7,00 €
Florida	Orangensaft | Ananassaft | Grenadine | Zitrone	0,4 l	7,00 €
Virgin Sunrise	Orangensaft | Grenadine | Orange	0,4 l	7,00 €

Obstler & Brände

Scheibel	Williams Christ Birne	4 cl	6,50 €
Scheibel	Moor-Birne	4 cl	6,50 €
Scheibel	Mirabellen Brand	4 cl	6,50 €
Grappa	Madruzzo	4 cl	5,50 €

Whisky & Whiskey

Jack Daniels	Tennessee Whiskey	4 cl	5,80 €
Jameson	Irish Whiskey	4 cl	6,80 €
Glen Grant	Single Malt Scotch Whisky	4 cl	7,00 €
Aberlour 12 years	Highland Single Malt	4 cl	7,50 €

Kräuter & Bitterlikör

Kümmerling	2 cl	2,50 €
„Kräuterhexe“	4 cl	3,50 €
Lauterbacher Tropfen	4 cl	4,50 €
Ouzo	4 cl	4,50 €
Ramazotti	4 cl	4,80 €
Jägermeister	4 cl	4,80 €
Becherovka	4 cl	4,80 €
Malteser Aquavit	4 cl	4,80 €

Wodka, Weinbrand & Cognac

Absolut Blue Vodka	4 cl	4,50 €
Gordons Pink Gin	4 cl	5,00 €
Olmeca Tequila Blanco	4 cl	5,00 €
Metaxa*****	4 cl	5,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	6,80 €

Likör

„Pfeffi“	4 cl	4,00 €
Kirschlikör	4 cl	4,00 €
Baileys	4 cl	4,50 €