


Liebe Gäste,

Wir freuen uns Euch in der Kegelstube in Staufen begrüßen zu dürfen!

Wir legen viel Wert darauf, dass sich jeder in unserem rustikal modernen Ambiente wohlfühlt und dekorieren deshalb mit viel Liebe zum Detail.

Unsere mediterranen und deutschen Gerichte kochen wir à la minute, mit hochwertigen und frischen Lebensmitteln. Dafür beziehen wir möglichst viele Produkte direkt aus der Region, zum Beispiel Oliven von Kikis Oliven in Staufen.

In unserer Speisekarte findet Ihr Liköre, alkoholfreie „Prickler“, verschiedene Säfte aus dem Obstparadies in Staufen und Spirituosen aus der Brennerei Schladerer.

Für Vegetarier haben wir in unserer gesamten Speisekarte alle vegetarischen Gerichte mit diesem Zeichen  versehen.

Uns ist die Umwelt wichtig, deshalb geben wir unser Essen zum Mitnehmen in biologisch abbaubarer Verpackung mit.

Wir wünschen Euch einen schönen Besuch in der Kegelstube in Staufen und einen guten Appetit!

Euer Kegelstube-Team

Information

Liebe Gäste,

wenn Ihr von Allergien betroffen seid, meldet Euch bei uns. Wir geben Euch gerne eine separate Allergienkarte.

Inhaltsstoffe:

1) Mit Farbstoff 2) Mit Konservierungsstoffen 3) Koffeinhaltig 4) Chininhaltig 5) Mit Süßungsmittel(n) 6) Enthält eine Phenylalaninquelle
7) Nährwert je 100ml 8) Mit Antioxidationsmittel 9) Geschwefelt 10) Mit Phosphat 11) mit Milcheiweiß 12) geschwärzt
13) bei Formfleischerzeugnissen: wie z.B. Formfleischvorderschinken, aus Schulterteilen zusammen gefügt 14) mit Geschmacksverstärker
15) hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch 16) mit Eiklar 17) unter Verwendung von Sahne

Kegelbahnen

Kegelpreise pro Bahn/Stunde

Zweite Bahn ab der 9. Person

Montag bis Donnerstag 14,-

Preis gilt nicht vor und an Feiertagen

Freitag bis Sonntag & an (Vor-) Feiertagen 16,-

Unsere Kegelspecials ab 5 Personen

Kindergeburtstag 6 -11 Jahre

1x 0,25l Getränk

1x Kinder-Pizza, 4 Nuggets mit Pommes oder ein kleiner gemischter Salat

2 Stunden kegeln

12,90,-

Youngstar 12 -17 Jahre

1x 0,4l Getränk

1x Pizza, 6 Nuggets mit Pommes oder ein großer gemischter Salat

2 Stunden kegeln

14,90,-

Auf unserer Internetseite könnt ihr mehr über unsere Kegelspecials erfahren:

www.kegelstube-staufen.de



Aperitif

Leichte, alkoholische & alkoholfreie Getränke, die den Appetit anregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einstimmen.

Erfrischende alkoholfreie „Prickler“

aus dem **Obstparadies Staufen** 0,2l 7,40



Exklusive Aperitifs, leckere Kompositionen

Apfel-Holunder

Apfel-Wildpflaume

Apfel-Rosenblüte

Apfel-Kirsche

Hugo (5.9) 4cl 6,90

-Der Aperitif aus Südtirol: leicht, spritzig, lecker-

Aperol Spritz (1, 4, 9) 4cl 6,90

-Ein fruchtig herber Genuss-

Lillet Berry (1, 9) 4 Cl 6,90

-Fruchtig frischer Klassiker-

Limoncello Spritz (1) 4 Cl 7,40

-Fruchtig, spritziges italienisches Erlebnis-

Genussvielfalt

Glas Sekt 0,1l 4,60

Campari Orange (1) 4cl 5,90

Martini weiß (2) oder rot (1,2,8) 5cl 4,50

Antipasti

✓ Bruschetta Pomodore 4,20

Drei geröstete Bruschetta (16) aus dem Steinofen
mit feinen Tomatenwürfeln

✓ Dreierlei Bruschetta 8,20

Mit Tomaten, gegrillter Paprika, Zucchini,
Mozzarella & Oliven-Mix (11, 12, 16)

✓ Kikis Antipasti Teller 7,20

Mit Spezialitäten von Kiki: Oliven-Mix mit verschiedenen Füllungen,
Peperoni & getrockneten Tomaten (12)
Kann Nüsse und Knoblauch enthalten

✓ Mediterraner Teller 9,20

Mit gegrillten Zucchini, Paprika & Champignons
Mit Pesto beträufelt

Toskana Teller 8,50

Vorspeisenteller mit luftgetr. Prosciutto Crudo Schinken, pikante Salami,
Mozzarella, Oliven-Mix & Peperoni
dazu hausgemachtes Brot (2, 8, 11, 12)

Salat Thunfisch 8,20

Kleiner gemischter Salat mit Thunfischstückchen

✓ Kleiner gemischter Kegelstubensalat 5,90

Bei Vorspeisen sind keine Umbestellungen möglich

Suppen

✓ Tomatencremesuppe (11)

Vorspeise 5,40
Hauptgericht 7,90

✓ Kartoffel-Kokos-Suppe (11)

Vorspeise 5,40
Hauptgericht 7,90

Steinofenpizza (11, 16)

Den Teig unserer Pizzen stellen wir selbst mit Mehl aus der Region und hochwertigem Olivenöl her. Unsere Pizzen werden mit frischen Zutaten belegt. Oliven, Peperoni und getrocknete Tomaten beziehen wir über „Kiki's Oliven in Staufen“. In unserem Steinofen bekommt sie anschließend Ihre besondere Qualität.

Klassiker

✔ Margherita mit Tomaten & Käse 8,30

Bolognese mit Bolognesesauce aus 100 % Rind & Käse (15) 10,80

Salami mit Tomaten, Käse & Salami (2, 8) 9,60

Italia mit Formfleischvorderschinken 9,60
mit Flüssigwürze nach ital. Spalla Cotta Art (2, 13)

✔ Funghi mit frischen Champignons 9,50

Tonno mit Thunfisch 10,60

Hawaii mit Formfleischvorderschinken & Ananas 10,80
mit Flüssigwürze nach ital. Spalla Cotta Art (2, 13)

✔ Kegelstube mit Mozzarella & frischem Basilikumpesto 10,80

Vier Jahreszeiten mit frischen Champignon, Salami
Artischocken & Formfleischvorderschinken 11,40
mit Flüssigwürze nach ital. Spalla Cotta Art (2, 8, 13)

✔ Vegetarisch mit Paprika, Spargel, Artischocken & frischen Champignon 11,40

✔ Parigina mit Blattspinat & Gorgonzola 11,90

Pescatore mit Meeresfrüchten & Knoblauch 13,90

✔ Bruschetta mit hausgemachten Bruschetta - Tomaten, Rucola & Parmesan (11) 11,90

O Sole Mio mit luftgetr. Prosciutto Crudo Schinken & Ei aufgeschlagen (2) 11,60

✔ Cantarello mit Pfifferlingen & Zwiebeln 11,10

✔ Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten 12,20

Tre Formaggi mit drei verschiedenen Käsesorten & Salami (2, 8) 11,90

Buon Appetito!

Speziale (11, 16)

Calzone mit Formfleischvorderschinken & frische Champignons 10,90
mit Flüssigwürze nach ital. Spalla Cotta Art (2, 13)

Napoli mit Sardellen, Kapern & schwarze Oliven (12) 11,80

Spicy Beef mit an Chili - Honig gebratenen Rinderstreifen 15,90

Pute mit gebratenen Putenstreifen & unserem hausgemachten Dip (1, 5) 13,60

Spicy Chicken mit scharf angebratenen Hähnchenstreifen, Mais, rote Zwiebeln & Pesto Rosso (2) 14,60

Casalinga mit scharfer Salami & Peperoni (2, 8) 10,90

Schwarzwälder mit Schwarzwälder Speck, frische Champignons & Zwiebeln (2) 10,90

Rucola mit Rucola, luftgetr. Prosciutto Crudo Schinken & gehobelten Parmesan (2) 12,40

Sirmione mit luftgetr. Prosciutto Crudo Schinken, Rucola,
Cocktail - Tomaten, Büffel - Mozzarella & Parmesan (2) 14,60

✓ Sirmione Vegetarisch mit Rucola, Cocktail - Tomaten,
Büffel - Mozzarella & Parmesan 13,40

Salmone mit Lachs auf Mozzarella, Kapern & Limettenscheiben 15,10

Garnelen mit Garnelen, Kapern & Limetten 16,90

✓ Primavera mit gegrillten Zucchini, Artischocken, getrockneten Tomaten,
schwarzen Oliven & aromatischem Pesto Rosso (2, 12) 12,60

✓ Passione mit Zucchini, schwarzen Oliven, Hirtenkäse,
milde rote Zwiebeln & Chili (12) 11,60

✓ Dip unsere hausgemachte Sauce (1,5) 1,00

✓ Käserand bei jeder Pizza wahlweise dazu 2,50

Pizza – Menü 19,90

Beilagensalat (1, 5) - Pizza nach Wahl (11, 16) - Menü Dessert

Aufpreis bei: Pizza Pute, Veg. Sirmione, Quattro Formaggi, Primavera und Rucola 1,20

Pizza Sirmione, Pescatore, Spicy Chicken und Salmone 2,70

Pizza Spicy Beef und Garnelen 5,30

Zu allen Gerichten wahlweise dazu:

Aufpreis 0,80	Zwiebel
Aufpreis 1,30	Champignon, Zucchini, Mais, Ananas, Paprika, Spargel, Ei (16), Dip, Basilikumpesto, Pesto Rosso (2)
Aufpreis 1,70	Formfleischvorderschinken (Flüssigwürze nach ital. Spalla Cotta Art (2,13), Salami (2,8), Brokkoli, Blattspinat, Rucola, Artischocken, frische Tomaten, Schwarzwälder Speck (2)
Aufpreis 2,00	Cocktail-Tomaten, Parmesan (11), scharfe Salami (2,8), Sardellen, Kapern, Mozzarella (11)
Aufpreis 2,30	Thunfisch, Hirtenkäse (11), Pfifferlinge, Oliven (12), Pizzakäse (11)
Aufpreis 3,20	Büffel-Mozzarella (11), luftgetr. Prosciutto Crudo Schinken (2), Gorgonzola (11), getrocknete Tomaten, Peperoni, frische Pfifferlinge (nur in der Saison)
Aufpreis 4,50	Portion Gemüse, Portion Pommes (9), Portion Spätzle (16), Portion Rosmarinkartoffeln, Portion Nudeln (16)
Aufpreis 5,20	Pute, Hähnchen
Aufpreis 6,70	Rind, Garnelen, Lachs, Meeresfrüchte

Pizza mit Käserand 2,50

Sauce extra:

Salatsauce/Dip (1, 5) 1,00

Bratensauce, Kräuterbutter (11,17) 2,10

Rahmsauce (11, 17), Bolognesesauce (11, 15, 17) 2,60

Café de Paris- (11, 17), Pfeffer- (11, 17), Champignonrahmsauce (11, 17) 3,10

Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.

Pasta (16)

Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce aus 100% Rind (15) 10,40

Spaghetti Carbonara mit Ei, Sahne, Formfleischvorderschinken 11,20
mit Flüssigwürze nach ital. Spalla Cotta Art (2, 11, 13, 17)

Spaghetti Frutti Di Mare mit Meeresfrüchten an leichter Tomatensauce 15,50

Spaghetti Garnelen mit an Knoblauch gebratenen Garnelen & Cocktail-Tomaten 17,90

Tortellini Alla Crema mit Formfleischvorderschinken an Sahnesauce 11,40
mit Flüssigwürze nach ital. Spalla Cotta Art (2, 11, 13, 17)

✔ Tortellone Porcino frische mit Steinpilz gefüllte Tortellone 14,40
mit Steinpilzen an leichter Sauce (11, 17)

✔ Tortellone Caprese frische mit Tomaten und Mozzarella gefüllte Tortellone 14,20
an Tomaten-Basilikumsauce mit Mozzarella (11, 17)

✔ Tagliatelle Parigina mit Blattspinat an Gorgonzolasauce (11, 17) 13,40

Tagliatelle Salmone mit Lachswürfel an leichter Sahnesauce (11, 17) 16,90

✔ Tagliatelle Pesto mit hausgemachtem Basilikumpesto 11,40

Tagliatelle Pollo mit Hähnchen an leichter Limetten-Ingwer-Sahnesauce (11, 17) 14,20

✔ Rigatoni Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten (11) 12,90

✔ Rigatoni Mediterrane mit Cocktail - Tomaten, Rucola, 12,70
Mozzarella & Pinienkerne (11)

Rigatoni Al Forno mit frischen Champignon & Hackfleischsauce aus 100 % Rind (11, 15, 17) 11,90

Lasagne Al Forno mit Hackfleischsauce aus 100 % Rind & Formfleischvorderschinken 12,20
mit Flüssigwürze nach ital. Spalla Cotta Art (2, 11, 13, 15, 17)

Pasta la vista, Baby!

Salate

Unsere gemischten Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Dressing (1, 5).
Saucenänderungen sind auf Wunsch möglich.
Wir reichen zu jedem Salat hausgemachtes Brot (16).

✓ Großer gemischter Salat 8,50

Pute mit knusprig gebratenen Putenstreifen 13,40

Pute Hirte mit knusprig gebratenen Putenstreifen & gebratenem Hirtenkäse (11) 15,40

Pute Parmesan mit knusprig gebratenen Putenstreifen
in feiner Parmesanhülle (11) 14,90

Pollo mit knusprig gebratenen Hähnchenstreifen 13,40

Rinderstreifen mit knusprig gebratenen Rinderstreifen 15,20

Frutti Di Mare mit Meeresfrüchten 16,50

Gamberetto mit an Knoblauch gebratenen Garnelen 16,90

Tonno mit Thunfischstückchen, schwarze Oliven & Zwiebeln (12) 11,80

✓ Hirte mit gebratenem Hirtenkäse, schwarzen Oliven & Peperoni (11, 12) 12,50

Winzerin mit frischen Champignons & Speck mit Kräutervinaigrette (2) 11,20

Bella Italia mit luftgetr. Prosciutto Crudo Schinken, Büffel-Mozzarella, 15,90
Cocktail-Tomaten & Pinienkerne mit Kräutervinaigrette (2, 11)

Dazu empfehlen wir

✓ Pizzabrot mit Tomaten und Oregano (11, 16) 6,00

✓ Pizzabrot mit Oregano und Knoblauchöl (11, 16) 6,00

Aus unserer Küche

Panierte Schnitzel mit Pommes, Bratensauce & Beilagensalat (1, 5, 9) 16,40
wahlweise Pute oder Schwein

Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle (16) 16,40
wahlweise Pute oder Schwein

Grillsteak Mediterrane mit Cocktailtomaten, Mozzarella, Rucola & Pinienkernen
dazu Rosmarinkartoffeln & Sauce Café de Paris (11, 17) 18,40
von der Pute

Grillsteak Toskana mit getrockneten Tomaten, Oliven-Mix & Rucola
dazu Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikumpesto 19,40
vom Schwein

Pollo Rosso Hähnchenbrustfilet auf Pesto Rosso mit Tagliatelle Crema (1, 2, 11, 14, 17) 19,10

Pollo Rosso Pikant mit Chilli gebratenem Hähnchenbrustfilet auf Pesto Rosso mit Tagliatelle
Crema (1, 2, 11, 14, 17) 19,90

Argentinisches Rinderhüftsteak mit Rosmarinkartoffeln & Gemüse 26,90
Sauce nach Wahl: Pfeffersauce (11, 17), Café de Paris (11, 17), Kräuterbutter (11, 17)

Gegrilltes Lachsfilet mit Tagliatelle an einer leichten Limettencremesauce
& Gemüse (11, 16, 17) 25,90

✔ Fetakäse Toskana mit getrockneten Tomaten, Oliven-Mix & Rucola
dazu Tagliatelle mit hausgemachtem Basilikum Pesto (11, 16, 17) 16,90

✔ Fetakäse Antipasti mit Mandeln & Rosmarin, mit Honig gratiniert
dazu Antipasti-Gemüse (5) 14,80

✔ Gemüseteller mit Käse überbacken (11) 12,40

✔ Hausgemachte Käsespätzle mit Käse überbacken & Zwiebeln (11, 16) 11,90

Enjoy it!

Weine aus der Region ⁽²⁾

Das Weingut Ulmann besitzt Reben am Schlossberg in Staufen. Ihren Weinbau betreibt die Familie bereits seit 1719. Der alte Holzfasskeller, in dem die Weine unter optimalen Bedingungen heranreifen können, stammt aus der Zeit um 16000

Weißwein

	0,1l	0,25l
Gutedel, vom Fass, trocken Weingut Ulmann	2,60	4,30
Gutedel, trocken Weingut Ulmann	2,80	4,60
Gutedel, mild Auggener Schäf	3,40	5,60
Weißer Burgunder, trocken Weingut Ulmann Ein leichter Wein	3,20	5,30
Weißweinschorle vom Gutedel trocken		3,30

Rotwein

Staufener Spätburgunder, trocken Weingut Ulmann Ein rubin- bis dunkelroter Wein	3,80	6,30
Kaiserstühler Spätburgunder, mild	3,90	6,40
Oberbergener Baßgeige, trocken Ein reichhaltiger Wein vom Kaiserstuhl Fruchtiges Aroma	4,00	6,60
Rotweinschorle vom Spätburgunder trocken		3,50

Rosé

Spätburgunder rosé, trocken Achkarren Ein dezenter Duft nach Erdbeeren Knackig frischer Abgang	4,30	7,20
Roséschorle vom Rosé trocken		3,50

Weine aus dem Süden ⁽²⁾

Lasst Euch entführen in die Düfte des Südens.

Frischer leichter Wein, vollmundig & harmonisch oder fruchtig

Weißwein

	0,1l	0,25l
Frascati, trocken	3,40	5,70
Aus der Gemeinde Frascati Südlich von Rom Ein frischer, leichter Wein		
Pino Grigio, trocken	3,40	5,70
Ein harmonisch fruchtiger Wein Rund im Abgang		

Rotwein

Lambrusco, lieblich	3,10	5,10
Ein leichter Wein aus der Lombardei Rund im Geschmack Wird gekühlt getrunken		
Babera, trocken	3,70	6,20
Aus dem Piemont Vollmundig, sehr harmonisch		
Chianti, trocken	3,40	5,70
Aus der Toskana Ein fruchtiger Wein		
Landwein, Vin de Pays, trocken	3,20	5,40
Mit dem typischen Gebietscharakter des Südens Frankreichs Wird gekühlt getrunken		

Rosé

Landwein, Vin de Pays, trocken	3,20	5,40
Mit dem typischen Gebietscharakter des Südens Frankreichs		

Oh look! It's Wine O'clock!

Biere



Die Hirsch Brauerei verwendet für ihre Bierspezialitäten ausschließlich heimische Rohstoffe. Dabei wird insbesondere auf eine umweltschonende und umweltverträgliche Herkunft und Produktion geachtet.

Honer Pils vom Fass	0,3l	3,50
Honer Pils vom Fass	0,4l	4,30
Radler (2)	0,3l	3,50
Radler (2)	0,5l	4,60
Hirsch Hefe Weisse vom Fass	0,3l	3,60
Hirsch Hefe Weisse vom Fass	0,5l	4,60
Hirsch Kristall Weisse Flasche	0,5l	4,60
Hirsch Dunkle Hefe Weisse Flasche	0,5l	4,60
Cola Weizen (1, 3)	0,5l	4,60
Bananen Weizen	0,5l	4,60
Kirsch Weizen	0,5l	4,60
Zitronen Weizen	0,5l	4,60
Desperados Flasche	0,33l	4,40

Alkoholfreie Biere aus der Flasche

Waldhaus Pils	0,33l	3,70
Waldhaus Hefeweizen	0,5l	4,60

Alkoholfreie Getränke

Erfrischungen

	0,2l	0,4l
Libella Fanta (1, 8)	2,90	4,10
Libella Spezi (1, 9)	2,90	4,10
Libella Citro	2,90	4,10
Libella Apfelschorle	2,90	4,10
Coca Cola (1, 3, 5)	2,90	4,10
Coca Cola light/zero (1, 3, 5) Flasche	0,33l	3,60
Schweppes Bitter Lemon (1, 4, 5)/ Wild Berry (1)/Ginger-Ale (1)	3,30	4,70

Das solltet Ihr nicht verpassen...

Haus Limo Himbeere mit Himbeeren und Minze	0,3l	4,40
Haus Limo Holunder mit Limette und Minze	0,3l	4,40
Haus Limo Mango Maracuja mit Mango und Minze	0,3l	4,60
Elephant Bay Eistee Pfirsich/Zitrone Flasche	0,3l	4,40
Red Bull Classic (1)	0,25	4,30

Säfte & Nektar

Ananas-, Apfel-, Banane-, Johannisbeere-, Kirsch-, Maracuja- und Orangensaft (1, 2, 5) Apfelsaft naturtrüb vom Obstparadies Staufen Säfte als Schorle	3,20	4,60
	3,00	4,30

Wasser

Tafelwasser	2,50	3,50
Karaffe Tafelwasser	0,5l	4,10
Bad Dürrheimer Exklusiv Wasser Flasche		
Still/Medium/Classic	0,5l	4,30
San Pellegrino Acqua Minerale Flasche	0,75l	5,20

Tea Time

Bereits seit 1882 stellt Teekanne qualitativ hochwertigen Tee her. Sie achten dabei besonders auf Nachhaltigkeit und wollen einen positiven Beitrag zu einem gesunden Lebensstil beitragen.

Tee

3,90

Cool Pepper Mint

Pfefferminze

Vitalizing Herbs

Honigbusch, Pfefferminze, Zimt, Süßholz

Zitronengras & Ringelblüte

Wild Berry Wonder

Hibiskus, Hagebutte, Brombeere, Heidelbeere,

Holunderbeere

Hey Earl Grey ⁽³⁾

Schwarztee

Fruit Melody

Erdbeer & Orangenaroma

Rooibos Vanilla ⁽³⁾

Rotbusch, Vanillearoma

Green Tea

Grüner Tee

Kamillen Tee



Man trinkt Tee,

damit man den Lärm der Welt vergisst.

- Chinesisches Sprichwort

Kaffee & Schokolade

Ein Kaffeegenuss mit italienischer Lebensfreude.
Segafredo ist nicht nur ein Kaffee, sondern schmeckt wie Italien.

Diese Getränke sind auch entkoffeiniert und laktosefrei erhältlich.

Kaffee



Espresso (3)	2,70
Doppelter Espresso (3)	3,90
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis (1, 3, 11)	4,10
Espresso Macchiato (3, 11)	3,10
Cappuccino (1, 3, 11)	3,60
Latte Macchiato (3, 11)	3,90
Tasse Milchkaffee (3, 11)	3,60
Schale Milchkaffee (3, 11)	5,20
Tasse Kolben Kaffee (3)	3,20
Kaffee Coretto (3) mit 2 cl Grappa	4,70

Heiße Schokolade

Tasse heiße Schokolade (11)	3,60
Tasse heiße Schokolade mit Sahne (11, 17)	3,90

Spirituosen

Sambucca Molinari	2cl	3,70
Grappa	2cl	4,10

Hochwertige Obstbrände und Spirituosen aus der Brennerei Schladerer

Obstler	2cl	3,50
Kirschwasser	2cl	4,10
Williams-Birne	2cl	4,10
Himbeergeist	2cl	4,10
Mirabelle	2cl	4,10

Magenbitter

Ramazotti auf Eis und Zitrone (1)	4cl	4,10
Jägermeister (1)	2cl	3,70

Liköre

Baileys (8, 15)	4cl	4,10
Limoncello (1, 5)	2cl	2,90
Marsala (8, 15)	2cl	2,30

Eine paradiesische Versuchung aus dem Obstparadies in Staufen

Sauerkirsche	2cl	3,70
Himbeere	2cl	3,70
Haselnuss	2cl	3,90

Sekt

Glas Sekt	0,1l	4,60
Flasche Sekt halbtrocken	0,75l	27,30
Winzersekt Pinot Blanc Brut Weingut Ulmann	0,75l	28,10

Alkoholfreie "Prickler" aus dem Obstparadies in Staufen

Apfel-Holunder	0,2l	7,40
Apfel-Kirsch		
Apfel-Rosenblüte		
Apfel-Wildpflaume		



Finish your day sparkling!

Cocktail

Caipirinha Cachaca, Rohrzucker & Limette (5)	8,40
Mojito Rum, Limette, Zuckersirup & Soda (5)	8,40
Himbeer-Mojito Rum, Himbeer- & Zuckersirup, Rohrzucker & Himbeeren (5)	8,40
Wodka Sunrise Wodka, Orangensaft & Grenadine (5)	8,40
Pina Colada Rum, Ananassaft, Cocossirup & Sahne (5, 11, 17)	8,40

Cocktail alkoholfrei

Caipirinha Ginger-Ale, Rohrzucker, Limetten & Minze (5)	7,40
Bambula Maracuja-, Orangen- & Ananassaft, Rohrzucker & Limette (5)	7,40
Fruit Punch Orangen-, Ananas- & Maracujasaft & Grenadine (5)	7,40
Virgin Colada Ananas-, Maracuja- & Orangensaft, Sahne & Cocossirup (5, 11, 17)	7,40
Hugo alkoholfrei Ginger-Ale, Holunderblütensirup, Soda, Minze & Limette (1, 5)	6,40

Mix-Cocktail

Hugo 4 Cl -Der Aperitif aus Südtirol: leicht, spritzig, lecker- (5)	6,90
Aperol 4 Cl -Ein fruchtig herber Genuss - (1,4)	6,90
Ramazotti Bella 5 Cl Ramazotti Rosato, Schweppes Wild Berry & Zitrone (1)	6,90
Lillet Berry 5 Cl Lillet, Schweppes Wild Berry & Himbeeren (1)	6,90
Lillet Buck 5 Cl Lillet, Ginger-Ale & Limettensaft (1)	6,90
Limoncello Spritz 4 Cl -Fruchig, spritziges italienisches Erlebnis- (1)	7,40

Longdrink 4cl

Jack Daniels Cola (1, 3)	6,50
Bacardi Cola (1, 3)	6,50
Wodka Orange oder Lemon (1)	6,50

There's always time for a cocktail!

Dessert

1 Kugel Eis nach Wahl ⁽¹¹⁾ 1,40

Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis nach Wahl ⁽¹¹⁾ 3,90

Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne ^(11, 17) 4,80

Eissorten ⁽¹¹⁾: Schokolade, Erdbeer, Vanille ⁽¹⁾, Stracciatella

Baileys Becher Vanille- ⁽¹⁾, Schokolade- & Stracciatella-Eis 6,80
mit feinem Baileys Likör & Sahne ^(11, 17)

Schoko Traum 2 Kugeln Schokolade- & 1 Kugel Stracciatella-Eis 5,70
mit Schokosauce ⁽¹¹⁾ & Sahne ^(11, 17)

Heiß auf Kalt 3 Kugeln Vanilleeis ⁽¹⁾ mit heißen Himbeeren & Sahne ^(11, 17) 7,10

Kalter Tropfen 2 Kugeln Vanilleeis ⁽¹⁾ mit Schokosauce ⁽¹¹⁾ & Sahne ⁽¹¹⁾ 4,40

Eiskaffee 3 Kugeln Vanilleeis ⁽¹⁾ mit kaltem Kaffee ⁽³⁾ & Sahne ^(3, 11, 17) 6,50

Eiskaffee 3 Kugeln Vanilleeis ⁽¹⁾ mit kalter Schokolade ⁽¹¹⁾ & Sahne ^(3, 11, 17) 6,50

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis ^(1, 3) 4,10

Tartufo italienische Eisspezialität ^(2, 11, 14, 16, 17) 5,70

Hausgemachtes Tiramisu ^(3, 5, 11, 17) 6,20

Crème Brûlée mit karamellisierter Kruste ^(1, 5, 11, 17) 5,60

Panna Cotta mit Himbeeren ^(1, 5, 11, 17) 6,10

Satt heißt nicht, dass kein
Dessert mehr Platz hat!