

## SALATE

---

- 1. Salat-e-Afghani** <sub>k</sub> 8,- €  
*Tomaten, Zwiebeln, Paprika, frischer Koriander und Minze*
- 2. Salat** <sub>k</sub> 8,- €  
*klassische Salatvariation mit Tomate, Zwiebel, Koriander und frischer Minze, mit hausgemachter Vinaigrette*
- 3. Salat-e-Chopan** <sub>g,k</sub> 10,- €  
*Ziegenkäse und Datteln auf marktfrischer Salatvariation mit frischem Koriander und Minze, mit hausgemachter Vinaigrette*

## SUPPEN

---

- 5. Maschaua** <sub>a,g</sub> 7,- €  
*traditionell afghanischer Eintopf mit Hackfleisch, Linsen, Kichererbsen, Weizen, Ingwer und Drei-Kräuterquark*
- 6. Schorba-e-Morgh** <sub>a,g</sub> 7,- €  
*Gemüsesuppe mit Nudeln, „Morgh“ – Hähnchenfleisch, Kardamom und Drei-Kräuterquark*
- 7. Schorba-e-Daal** <sub>a,g</sub> 6,50 €  
*Afghanische Linsensuppe, mit Ingwer, Dill und Koriander verfeinert*

## WARMES VORSPEISEN

---

- 8. Bolani** <sub>a,g,l</sub> 6,50 €  
*gebratener Teigtasche mit würziger Füllung aus Kartoffeln und Frühlingszwiebeln und dazu unser Kräuterquark*
- 9. Borani Kadoo** <sub>a,g,l,k</sub> 8,50 €  
*gekocht nach Familienrezept  
sanft geschmorter Kürbis in süßlich würziger Tomaten-Safran Sauce auf cremigem Quarkbett mit speziell für uns gebackenem Fladenbrot*
- 10. Borani Badenjan** <sub>a,g,l,k</sub> 8,50 €  
*gebratene Aubergine in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett mit speziell für uns gebackenem Fladenbrot*

***Zu den Vorspeisen empfehlen wir Ihnen unser Nationalgetränk Dooch,  
ein Joghurtgetränk mit Dill, Minze, Koriander und Gurke  
0.30 l | 4,50 €***

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

---

- 20. Safran Tschalau Morgh** - süß/pikant **17,50 €**  
unsere Spezialität - nach altem Originalrezept  
*langsam gegartes Hähnchenfleisch in pikanter Linsen-Safran-Sauce mit getrockneten Pflaumen (mit Kern!!) und Rhabarber, zu gebackenem Basmatireis*
- 21. Narendj Palau ba Morgh\*** <sub>h</sub> **17,50 €**  
*Hähnchenfleisch im gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen*
- 22. Korme Schirin** - süß/scharf **17,50 €**  
*sanft geschmortes Lammfleisch in Tomaten-Safran Sauce, mit Ingwer und Kardamom auf gebackenem Basmatireis*
- 23. Do Piasa** <sub>a</sub> **20,- €**  
Empfehlung des Koches  
*sanft geschmortes Kalbfleisch in delikater Linsen-Kurkuma Sauce, marinierten Zwiebeln und Minze auf einem Teigfladen*
- 24. Quabeli Palau ba Morgh\*** <sub>g,h</sub> **17,- €**  
*sanft geschmortes Hähnchenfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 25. Aschak** <sub>a,g</sub> (Zwischengericht) **16,50 €**  
*kleine Teigtaschen gefüllt mit Porree, überzogen mit pikanter Hackfleischsauce auf einem Drei-Kräuter-Quarkbett*
- 26. Mantu** <sub>a,g</sub> (Zwischengericht) **16,50 €**  
*kleine Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln, überzogen mit einer pikanten Linsensauce auf einem Drei-Kräuter-Quarkbett*
- 27. Kofta Tschalau** **15,50 €**  
Nach einem Familienrezept  
*Würziges Rinderhackfleisch in eine pikante Linsensauce und frischer Koriander auf Basmatireis*
- 29. Morgh Palau\*** **16,- €**  
*sanft geschmortes Hähnchenfleisch, mit braun gebackenem Gewürzreis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*

**\*Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
**Spinat** nach afghanischer Art, **Kartoffeln** in kräftig gewürzter Sauce  
**oder Auberginen** in Tomaten-Zwiebel Sauce

## GESCHMORTE KALBSPEZIALITÄTEN

---

- 70. Sabsi Tschalau ba Goschte Gosala** 16,- €  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom zu gebackenem Basmatireis*
- 71. Katschalu Tschalau ba Goschte Gosala** 16,- €  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis*
- 72. Badenjan Tschalau ba Goschte Gosala** 16,50 €  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit würzigen Auberginen in pikanter Sauce nach traditionell afghanischem Rezept und gebackenem Basmatireis*
- 73. Safran Tschalau ba Goschte Gosala - süß/pikant** 17,50 €  
unsere Spezialität - nach altem Originalrezept  
*sanft geschmortes Kalbfleisch in süß-pikanter Linsen-Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen (mit Kern!!) und Rhabarber, zu gebackenem Basmatireis*
- 75. Narendj Palau ba Goschte Gosala\*<sub>h</sub>** 17,50 €  
*sanft geschmortes Kalbfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 77. Quabeli Palau ba Goschte Gosala\*<sub>h</sub>** 17,50 €  
afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 78. Samarod Palau ba Goschte Gosala\*** 17,50 €  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit gebackenem Spinat-Basmatireis, verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 79. Quabeli Palau ba Goschte Gosala wa Borani Badenjan<sub>g,h</sub>** 18,- €  
afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept  
*sanft geschmortes Kalbfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, dazu Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett*

**\*Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
**Spinat** nach afghanischer Art, **Kartoffeln** in kräftig gewürzter Sauce  
oder **Auberginen** in Tomaten-Zwiebel Sauce

## GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

---

- 30. Kababe Morgh** <sup>a,g,k</sup>  
*gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf gebackenem Teigfladen und einer traditionellen Salatvariation* 17,- €
- 31. Kababe Morgh ba Tshalau\*** <sup>a,g,k</sup>  
*gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit gebackenem Basmatireis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl* 16,50 €
- 32. Kababe Morgh ba Palau\*** <sup>g</sup>  
*gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, mit braun gebackenem Gewürzreis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl* 18,- €
- 33. Kababe Morgh ba Qabeli Palau\*** <sup>g,h</sup>  
*afghanisches Nationalgericht, gekocht nach Großmutter's Rezept  
gegrilltes Hähnchenfleisch auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen und Karottenstreifen & einer unserer traditionellen Beilagen* 18,50 €
- 34. Kababe Morgh ba Quabeli wa Badenjan Borani** <sup>g,h</sup>  
*gegrillte Hähnchenbrust auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen und Karottenstreifen mit Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett* 18,50 €
- 35. Kababe Morgh ba Samarod Palau\*** <sup>g</sup>  
*gegrillte Hähnchenbrust mit gebackenem Spinat-Basmatireis, verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl* 18,- €
- 36. Kababe Morgh ba Narendj Palau wa Badenjan Borani** <sup>g,h</sup>  
*gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis mit Mandeln und Schale der Bitterorange zu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett* 19,- €
- 37. Kababe Morgh ba Narendj Palau\*** <sup>g,h</sup>  
*gegrillte Hähnchenbrust, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis (süß-pikant) mit Mandeln und Schale der Bitterorange & einer unserer traditionellen Beilagen* 18,50 €

**\*Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen  
Spinat nach afghanischer Art, Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce  
oder Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce**

**Unsere Empfehlung zu Grillspezialitäten Drei-Kräuterquark  
3,50 €**

## GESCHMORTE LAMMSPEZIALITÄTEN

---

- 40. Sabsi Tschalau ba Goscht** 17,50 €  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom zu gebackenem Basmatireis*
- 41. Katschalu Tschalau ba Goscht** 17,50 €  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln in pikanter Sauce mit Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis*
- 42. Badenjan Tschalau ba Goscht** 18,- €  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit Auberginen in pikanter Sauce nach traditionell afghanischem Rezept und gebackenem Basmatireis*
- 43. Safran Tschalau ba Goscht - süß/pikant** 19,- €  
unsere Spezialität - nach altem Originalrezept  
*sanft geschmortes Lammfleisch in süß-pikanter Linsen-Safran Sauce mit getrockneten Pflaumen (mit Kern!!) und Rhabarber, zu gebackenem Basmatireis*
- 45. Narendj Palau ba Goscht\*** <sub>h</sub> 19,- €  
*sanft geschmortes Lammfleisch auf gebackenem Safran Gewürzreis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 47. Quabeli Palau ba Goscht\*** <sub>h</sub> 19,- €  
afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 48. Samarod Palau ba Goscht\*** 19,- €  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit gebackenem Spinat-Basmatireis, verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 49. Quabeli Palau wa Borani Badenjan** <sub>g,h</sub> 19,50 €  
afghanisches Nationalgericht, nach Großmutter's Rezept  
*sanft geschmortes Lammfleisch mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen, dazu Auberginen in Tomaten-Zwiebel Sauce auf cremigem Quarkbett*

**\*Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
**Spinat** nach afghanischer Art, **Kartoffeln** in kräftig gewürzter Sauce  
oder **Auberginen** in Tomaten-Zwiebel Sauce

## LAMMSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

---

- 50. Kababe Tekka** <sup>a,g</sup> 22,- €  
*Grillspieß von der Lammhüfte, pikant mariniert und einer traditionellen Salatvariation auf gebackenem Teigfladen*
- 51. Gemischter Grillteller** <sup>a,g</sup> 21,- €  
*Grillspieß von der Lammhüfte und der Hähnchenbrust, pikant mariniert, und einer traditionellen Salat Variation auf gebackenem Teigfladen*
- 52. Tschalau ba Kababe Tekka\*** <sup>g</sup> 20,50 €  
*Grillspieß von der Lammhüfte, pikant mariniert, auf gebackenem Basmatireis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 53. Palau ba Kababe Tekka\*** <sup>g</sup> 21,- €  
*Grillspieß von der Lammhüfte, pikant mariniert, auf braun gebackenem Gewürzreis & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 54. Quabeli Palau ba Kababe Tekka\*** <sup>g</sup> 21,50 €  
*Grillspieß von der Lammhüfte, pikant mariniert, auf braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen, Rosinen & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 55. Quabeli Palau ba Kababe Tekka wa Badenjan Borani** <sup>g,h</sup> 22,- €  
*Grillspieß von der Lammhüfte, pikant mariniert, auf braun gebackenem Basmatireis mit Mandeln, Rosinen und Karottenstreifen dazu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce auf einem cremigen Quarkbett*
- 56. Samarod Palau ba Kababe Tekka\*** <sup>g</sup> 21,50 €  
*Grillspieß von der Lammhüfte, pikant mariniert, mit gebackenem Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 57. Narenj Palau ba Kabab wa Badenjan Borani** <sup>g,h</sup> 22,- €  
*Grillspieß von der Lammhüfte, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis mit Mandeln und Schale der Bitterorange zu Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce und einem cremigen Quarkbett*
- 58. Narenj Palau ba Kababe Tekka\*** <sup>g,h</sup> 21,50 €  
*Grillspieß von der Lammhüfte, pikant mariniert, auf Safran-Basmatireis (süß-pikant) mit Mandeln und Schale der Bitterorange & einer unserer traditionellen Beilagen*

**\*Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
**Spinat** nach afghanischer Art, **Kartoffeln** in kräftig gewürzter Sauce  
oder **Auberginen** in Tomaten-Zwiebel Sauce

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

- 60. Katschalu Tschalau e bagari** 14,50 €  
*Kartoffeln in pikanter Sauce mit Erbsen, Koriander und Ingwer zu gebackenem Basmatireis*
- 61. Sabsi Tschalau e bagari** 14,50 €  
*Spinat nach afghanischer Art, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom, zu gebackenem Basmatireis*
- 62. Badenjan Tschalau e bagari** 15,- €  
*Auberginen in pikanter Sauce mit Knoblauch und Ingwer, nach traditionellem afghanischem Rezept, zu gebackenem Basmatireis*
- 63. Narendj Palau e bagari\*** 15,- €  
*gebackener Safran Gewürzreis mit Mandeln und süß-pikanter Bitterorangenschale & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 64. Quabeli Palau bagari\*<sub>h</sub>** 15,- €  
*braun gebackener Gewürzreis mit Karottenstreifen, Rosinen und Mandeln dazu einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 65. Quabeli Palau bagari ba Badenjan Borani<sub>g,h</sub>** 15,50 €  
*braun gebackener Gewürzreis mit Karottenstreifen, Rosinen und Mandeln mit Auberginen in einer Tomaten-Zwiebel Sauce auf einem cremigen Quarkbett*
- 66. Samarod Palau bagari\*** 15,- €  
*gebackener Spinat-Basmatireis verfeinert mit einer hauseigenen Gewürzmischung & einer unserer traditionellen Beilagen Ihrer Wahl*
- 67. Safran Tschalau bagari** 14,50 €  
*unsere Spezialität - nach altem Originalrezept - süß und pikant pikante Linsen-Safran-Sauce mit getrockneten Pflaumen **(mit Kern!!)** und Rhabarber zu gebackenem Basmatireis*
- 68. Daal** 14,- €  
*Gelbe Linsen mit frischem Koriander, Knoblauch, Ingwer und Kurkuma verfeinert, wahlweise mit gebackener Basmatireis oder afghanisches Fladenbrot*

**\*Wählen Sie dazu einer unserer traditionellen Beilagen**  
**Spinat** nach afghanischer Art, **Kartoffeln** in kräftig gewürzter Sauce  
oder **Auberginen** in Tomaten-Zwiebel Sauce

## BEILAGEN

---

<b>Afghanisches Brot<sub>a</sub></b> <i>speziell für uns gebackenes Fladenbrot</i>	<b>2,50 €</b>
<b>Kräuterquark<sub>g</sub></b> (Empfehlung zu den Grillspezialitäten) <i>Kühlend, Drei Kräuterquark mit Dill, Minze &amp; Koriander</i>	<b>3,50 €</b>
<b>Tschalau</b> <i>gebackener Basmatireis</i>	<b>7,- €</b>
<b>Palau</b> <i>braun gebackener Gewürzreis</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Quabeli Palau<sub>h</sub></b> <i>braun gebackener Gewürzreis mit Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen</i>	<b>8,- €</b>
<b>Samarod Palau</b> <i>gebackener Spinat-Basmatireis</i>	<b>8,- €</b>
<b>Kartoffeln</b> <i>Kartoffeln mit Erbsen in kräftig gewürzter Sauce</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Spinat nach Art des Hauses</b> <i>Spinat nach Art des Hauses, verfeinert mit Bockshornklee, Lauch und Kardamom</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Auberginen</b> <i>Auberginen in einer pikanten Tomaten-Zwiebel Koriandersamen Sauce</i>	<b>8,50 €</b>

**Alle Beilagen können nur in Verbindung mit einer Hauptspeise bestellt werden.**

## DESSERT

---

<b>80. Feni<sub>g,h</sub></b> <i>Empfehlung des Hauses Safran-Kardamom-Creme mit Mandeln, Rosenwasser und Schale der Bitterorange</i>	<b>6,- €</b>
<b>81. Gulab Jaman<sub>a,g,h</sub></b> <i>frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup und Kardamom</i>	<b>6,- €</b>
<b>82. Baghlava<sub>a,h</sub></b> <i>Filoteig im Zuckersirup mit gehackter Pistazienfüllung</i>	<b>6,50 €</b>



## AFGHANISCHE GETRÄNKE

---

<b>Dooch</b> <sub>g</sub> <i>ein traditionell afghanisches Joghurtgetränk mit frischen Kräutern, Gurken und Zitronensaft</i>	<b>0.30 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Dooch-e-Am</b> (Mango Lassi) <sub>g,1</sub> <i>Joghurtgetränk mit Mango (süß)</i>	<b>0.30 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tschai-e-Chopan</b> <i>Kännchen gesüßter schwarz Tee mit Kardamom, Zimt und Rosenwasser</i>		<b>5,50 €</b>
<b>Tschai-e-Chorma</b> (Datteltee) <i>Kännchen leicht gesüßter grüner Tee mit Datteln und Kardamom</i>		<b>5,50 €</b>
<b>Tschai-e-Sia</b> (schwarz) <i>Kännchen schwarzer afghanischer Tee mit Kardamom</i>		<b>5,- €</b>
<b>Tschai-e-Sabz</b> (grün) <i>Kännchen grüner afghanischer Tee mit Kardamom</i>		<b>5,- €</b>
<b>Tschai-e-Nanaa</b> (Pfefferminze) <i>Kännchen frischer Pfefferminztee mit Kardamom</i>		<b>5,- €</b>
<b>Tschai-e-Nanaa ba Zandjabil</b> (Pfefferminze mit Ingwer) <i>Kännchen frischer Pfefferminztee mit Ingwer</i>		<b>5,50 €</b>
<b>Tschai-e-Zandjabil</b> (Ingwer) <i>Kännchen frischer Ingwertee mit Kardamom</i>		<b>5,- €</b>

## DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

---

Espresso	<b>2,50 €</b>
Espresso mit Kardamom	<b>3,- €</b>
Kaffee	<b>3,- €</b>
Kaffee mit Kardamom	<b>3,50 €</b>
Doppelter Espresso	<b>3,50 €</b>
Espresso Corretto, mit Grappa	<b>4,50 €</b>
Cappuccino <sub>s</sub>	<b>3,50 €</b>

## BIER

Tegernseer v. Fass <small>a2,a3</small>	0.30 l	3,- €
Tegernseer v. Fass <small>a2,a3</small>	0.50 l	4,20 €
Radler <small>a2,a3</small>	0.50 l	4,20 €
Pilsener Urquell <small>a2</small>	0.33 l	4,20 €
Lammsbräu, alkoholfrei <small>a2,a3</small>	0.33 l	4,20 €
Schneider Weisse original <small>a1,a2,a3</small>	0.50 l	4,50 €
Schneider Weisse alkoholfrei <small>a1,a2,a3</small>	0.50 l	4,50 €
Schneider Weisse hell <small>a1,a2,a3</small>	0.50 l	4,50 €

## ALKOHOLFREI

Coke <small>1,9</small> , Coke Zero <small>1,9,11</small>	0.33 l	3,90 €
Spezi <small>1</small>	0.40 l	3,90 €
Sprite	0.40 l	3,- €
<b>Fever Tree</b> Ginger Beer, Tonic Water	0.20 l	3,- €
<b>Thomas Henry</b> Bitter Lemon, Ginger Ale <small>10</small>	0.20 l	3,- €
<b>Red Bull Organics</b> Black Orange, Easy Lemon, Ginger Beer, Tonic Water	0.20 l	3,- €
<b>Red Bull</b> Red Bull, Red Bull Sugar Free, Red Bull Red Edition	0.25 l	4,- €

## SÄFTE / NEKTARE

Apfelsaft naturtrüb <small>3</small> , Rhabarbernektar, Orangensaft, Lycheennektar Johannisbeerennektar, Maracujanektar, Mangosaft	0.30 l	3,80 €
als Schorle	0.40 l	4,- €

## WASSER

Chopan Wasser, mit Holunder, Minze, Gurke und Zitrus	0.40 l	4,- €
Adelholzener, Classic oder Naturelle	0.25 l	2,70 €
Adelholzener, Classic oder Naturelle	0.75 l	7,- €
Münchener Wasser, mit oder ohne Kohlensäure	0.40 l	3,50 €

## APERITIF

Chopan Sprizz, Prosecco, Soda, Rhabarber, Inge Syrup	7,- €
Veneto Sprizz, Weißwein, Soda, Aperol	7,- €
Hugo, Prosecco, Soda, Holunder Sirup, Minze	7,- €
Aperol Prosecco <small>1</small>	6,- €
Campari Orange <small>1</small>	5 cl 6,- €
Martini Bianco, <small>m,5</small>	5 cl 6,- €

## DIGISTIF

Chopan Absacker	4 cl	5,- €
William's Birne	4 cl	5,- €
Ramazotti	4 cl	5,- €
Grappa	4 cl	5,- €
Averna	4 cl	5,- €

## WHISK(E)Y

### BOURBON

Wild Turkey	4 cl	5,- €
J. Daniels	4 cl	5,- €
Four Roses	4 cl	5,- €
Maker's Mark	4 cl	5,- €
Dickel No.8	4 cl	7,- €
Jim Beam Rye	4 cl	5,- €

### SCOTCH

Chivas 12 J.	4 cl	7,- €
Chivas 18 J.	4 cl	9,- €
J. Walker black	4 cl	7,- €

### IRISH

Tullamore Dew	4 cl	5,- €
Jameson	4 cl	5,- €

### MALT

Ardbeg 10	4 cl	9,- €
Lagavulin 16	4 cl	10,- €
Laphroaig 10	4 cl	6,- €
Oban 14	4 cl	9,- €
Glenmorangie Origin	4 cl	7,- €
Dalwhinnie 15	4 cl	8,- €
Talisker	4 cl	7,- €
Glenlivet	4 cl	7,- €
Nikka 21 Taketsuru	4 cl	21,- €
Nikka Super	4 cl	11,- €
Nikka f.t. Barrel	4 cl	12,- €
Hibiki12	4 cl	16,- €

### VODKA

Bavarka Bavarian	4 cl	7,- €
Ciroc	4 cl	7,- €
Beluga	4 cl	7,- €
Belvedere	4 cl	7,- €
Grey Goose	4 cl	7,- €
Absolut	4 cl	5,- €
Stolichnaya	4 cl	5,- €

### RUM

Botucal Reserva Exclusiva	4 cl	7,- €
Ron Zacapa 23	4 cl	9,- €
Bacardi 8	4 cl	5,- €
Havanna Seleccion	4 cl	7,- €
Havanna 7	4 cl	7,- €
Havanna 3	4 cl	5,- €

### GIN

The Duke	4 cl	6,- €
Hendrick's	4 cl	7,- €
Monkey47	4 cl	10,- €
Tanqueray	4 cl	5,- €
Tanqueray Ten	4 cl	6,- €
Saffron	4 cl	6,- €
Black Gin	4 cl	7,- €
Mare	4 cl	8,- €
Ferdinand's	4 cl	9,- €
Bavarka Bavarian	4 cl	7,- €

### PATRON TEQUILA

Patron Silver15	4 cl	9,- €
Patron Anejo	4 cl	7,- €
Patron Café	4 cl	8,- €

## COCKTAILS

---

<b>Chopan Mule</b>	Gin, Lime Juice, Zucker Sirup, Ginger Beer, Minze	8,50 €
<b>Moscow Mule</b>	Vodka, Lime Juice, Ginger Beer	8,50 €
<b>Arno</b>	Holundersirup, Wodka, Bitter Lemon, Soda	8,50 €
<b>London Fever</b>	Gin, Weisser Rum, Limettensirup, Grenadine, Soda	8,50 €
<b>Big Ben</b>	Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Bitter Lemon	8,50 €
<b>Gin Maracuja</b>	Gin, Maracujasaft, Bitter Lemon	8,50 €
<b>Seventy Seven</b>	Wodka, Gin, Lime Juice, Sprite	8,50 €
<b>Mojito</b>	Rum, brauner Zucker, Limetten, Minze, Soda	8,50 €
<b>Himbeer Mojito</b>	Rum, Himbeersirup, brauner Zucker, Limetten, Minze, Soda	8,50 €
<b>Negroni</b>	Gin, Campari 1, Vermouth	8,50 €

## Longdrinks, Fizz oder Sour

---

Mit Whiskey, Gin oder Vodka	<i>a b</i>	8,- €
-----------------------------	------------	-------

## PROSECCO <sub>m</sub>

---

I   Prosecco Spumante DOC „Bertoldi“ , Veneto	0.10 l	4,50 €
	0.75 l	29,- €

## CHAMPAGNE <sub>m</sub>

---

F   Beaumont des Crayères Brut Grande Réserve	0.75 l	69,- €
F   Bollinger Brut Special Cuvée	0.75 l	119,- €
F   Ruinart Brut Rosé	0.75 l	139,- €

## ROSÉWEIN <sub>m</sub>

---

D   Rosé trocken, Weingut Thörle, Rheinhessen	0.20 l	7,50 €
	0.75 l	25,- €

Weisweinschorle <sub>m</sub>	0.30 l	5,50 €
------------------------------	--------	--------

## ROTWEINE<sub>m</sub>

---

<b>I   Malvasia Nera „Luce del Sole“ Apulien</b>	0.20 l	7,50 €
<i>Dunkle, vollreife Früchte nach Herzkirschen und Pflaumen, saftig und weich mit fruchtbetontem Nachhall</i>	0.75 l	25,- €
<b>I   Primitivo di Manduria „Luce del Sole“ Apulien</b>	0.20 l	7,50 €
<i>Ausgeprägtes Bukett von dunklen Früchten, voller Körper, samtig und druckvoll mit langem Finale</i>	0.75 l	25,- €
<b>F   Merlot Classique Domaine Marrenon Luberon</b>	0.20 l	7,50 €
<i>Dezente Aromen von Kirschen und Waldbeeren, weich und mit schöner Nachhall</i>	0.75 l	25,- €
<b>A   Zweigelt „Selection“, Weingut Münzenrieder, Burgenland</b>	0.20 l	7,50 €
<i>Sauerkirsch- und Pflaumenaromen, weißer Pfeffer. Am Gaumen feine, samtige Tannine, eleganter Nachhall</i>	0.75 l	25,- €
<b>F   Cabernet Sauvignon „Original“, Anne de Joyeuse, Pays d’Oc</b>	0.20 l	7,50 €
<i>Duft von dunklen Beeren, etwas grüne Paprika, leichte Vanille tone; satte druckvolle Frucht mit guter Balance</i>	0.75 l	25,- €
<b>F   Grand Marrenon Domaine Marrenon Luberon</b>	0.75 l	36,- €
<i>Druckvoller, stoffiger Wein mit Fruchtnuancen von roten Beeren, samtig und elegant mit langem Finale</i>		
<b>E   Manga del Brujo, San Gregorio, Calatayud</b>	0.75 l	34,- €
<i>Ausgeprägte, vielschichtige Frucht und Würze, wie Vanille, Kakao, Zedernholz und Röstaromen. Mächtiger Körper</i>		
<b>D   Spätburgunder „Aufwind“, Weingut Hensel, Pfalz</b>	0.75 l	34,- €
<i>Duft nach dunklen Beeren etwas Schoko und feine Röstaromen; am Gaumen rund und saftig mit langem Abgang</i>		
<b>D   Ursprung, Weingut Markus Schneider, Pfalz</b>	0.75 l	34,- €
<i>Duft nach Kirschen und Pflaumen, würzige Noten von Kaffee, Schoko und grünem Pfeffer; weiche Noten, ausgeprägte Fruchtigkeit mit toller Länge.</i>		
<b>I   Barolo DOCG, Casali Del Barone, Piemont</b>	0.75 l	69,- €
<i>Duft nach Kirschen und Brombeeren, am Gaumen dunkle reife Kirschen mit leichten Rostaromen, feine Tannine und langer Nachhall</i>		
<b>D   Spätburgunder „Kirschgarten“ Großes Gewächs, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz</b>	0.75 l	95,- €
<i>Elegante Pinot-Frucht, mineralische Noten, am Gaumen Kirsche, Johannisbeere, etwas Schoko. Feine Röstaromen und tolle Länge</i>		

<b>D   Weißburgunder trocken „Faß 31“</b>	<b>0.20 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Weingut Seehof Rheinhessen</b>	<b>0.75 l</b>	<b>25,- €</b>
<i>Betörender Duft von Blüten und frischen exotischen Früchten, herrlich saftig am Gaumen mit spürbarer Mineralität</i>		
<b>D   Grauburgunder trocken „Faß 17“</b>	<b>0.20 l</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Weingut Thörle Rheinhessen</b>	<b>0.75 l</b>	<b>25,- €</b>
<i>Eleganter Duft nach Apfel und Birne, am Gaumen druckvoll und frisch mit viel Spiel und guter Länge</i>		
<b>I   Lugana Sartori Venetien</b>	<b>0.20 l</b>	<b>8,- €</b>
	<b>0.75 l</b>	<b>28,- €</b>
<i>Ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und Pfirsich, am Gaumen frische Früchte, harmonischer Stil mit langem Finale</i>		
<b>F   Sauvignon Blanc Domaine Tariquet</b>	<b>0.20 l</b>	<b>8,- €</b>
	<b>0.75 l</b>	<b>28,- €</b>
<i>Deutliche Aromen von Citrus und Pfirsich, gut strukturiert, viel Spiel mit guter Länge</i>		
<b>A   Grüner Veltliner „Göttweiger Berg“ Weingut Müller, Kremstal</b>	<b>0.20 l</b>	<b>7,50 €</b>
	<b>0.75 l</b>	<b>25,- €</b>
<i>Frische Zitrusduft, Kernobst und leichtes „Pfefferl“. Frucht betont mit mineralischer Note. Langes Finish</i>		
<b>F   Chardonnay „Original“, Anne de Joyeuse, Pays d’Oc</b>	<b>0.75 l</b>	<b>32,- €</b>
<i>Exotische Aromen, leicht nussig mit einem Hauch tropischer Früchte, wie Mango und Honigmelone. Angenehm cremig mit gutem Abgang</i>		
<b>F   Chablis „Per Aspera“ Domaine Charly Nicolle Burgund</b>	<b>0.75 l</b>	<b>46,- €</b>
<i>Klassischer Chardonnay mit ausgeprägten Aromen von weißem Pfirsich und Citrus, feine Mineralität mit langem Abgang</i>		
<b>I   Gavi di Gavi Villa Broglia Piemont</b>	<b>0.75 l</b>	<b>36,- €</b>
<i>Angenehme Fruchtaromen von Äpfeln, Birnen und einem Hauch Aprikose, leicht floral, vielschichtig mit harmonischem Finish</i>		
<b>A   Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Federspiel</b>	<b>0.75 l</b>	<b>69,- €</b>
<b>Weingut Hirtzberger, Wachau</b>		
<i>Duft nach würzigem Apfel und Wiesenkräutern. Am Gaumen pfeffrige Würze, zartes Aroma von Marille, langer und mineralischer Abgang</i>		
<b>D   Riesling „Jesuitengarten“ Großes Gewächs</b>	<b>0.75 l</b>	<b>95,- €</b>
<b>Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz</b>		
<i>Helle Aromen wie Pampelmuse und Ingwer. Am Gaumen viel Tiefe und Spannung. Saftiger-langer Nachhall mit eleganter Frucht.</i>		

## **ALLERGENKENNZEICHNUNGEN**

### **Allergene**

- a 1: Weizen a 2: Gerste a 3: Hopfen*
- b: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- c: Eier und Eierzeugnisse*
- f: Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse*
- g: Milch und Milcherzeugnisse*
- h: Mandeln und Walnüsse*
- k: Senf und Senferzeugnisse*
- l: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse*
- m: Schwefeldioxid und Sulfite*
- n: Lupinen und Lupinenerzeugnisse*
- o: Weichtiere und Weichtiererzeugnisse*

### **Zusatzstoffe**

- 1 = mit Farbstoffen*
- 2 = mit Konservierungsstoffen*
- 3 = mit Antioxidationsmittel*
- 4 = mit Geschmacksverstärkern*
- 5 = geschwefelt*
- 6 = geschwärzt*
- 7 = mit Phosphat*
- 8 = mit Milcheiweiß*
- 9 = koffeinhaltig*
- 10 = chininhaltig*
- 11 = mit Süßungsmitteln*
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle*
- 13 = gewachst*
- 14 = mit Nitritpökelsalz*
- 15 = Taurin*
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)*

***Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.***

€ - Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.