

# Alkoholfreie Getränke

<b>Sodenthaler Mineralwasser</b> mit Kohlensäure	<b>0,25 l</b>	<b>1,60</b>
<b>Stilles Mineralwasser</b> ohne Kohlensäure	<b>0,5 l</b> <b>0,25 l</b>	<b>2,00</b> <b>1,60</b>
<b>Sodenthaler Mineralwasser</b> mit und ohne Kohlensäure	<b>0,75 l</b>	<b>3,90</b>
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2,6,7</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>1,60</b>
<b>Coca-Cola Light</b> <sup>3,4,5,6</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>1,60</b>
<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>3,4,5,6</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>1,60</b>
<b>Fanta</b> <sup>3,4,6</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>1,60</b>
<b>Sprite</b> <sup>3,4,6</sup>	<b>0,2 l</b> <b>0,4 l</b>	<b>1,60</b> <b>2,90</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,60</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,60</b>
<b>Traubensaft rot</b>	<b>0,2 l</b>	<b>1,60</b>
<b>Johannesbeersaft</b>	<b>0,2 l</b> <b>0,4 l</b>	<b>1,60</b> <b>2,90</b>
alle Säfte auch als Schorle		
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>7</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>2,30</b>
<b>Glas Milch</b> <sub>G</sub>	<b>0,2 l</b>	<b>1,00</b>

Zusatzstoffe:

1= Sulphite, 2= Gluten, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Koffeinhaltig, 6 = Farbstoff, 7 = Chininhaltig  
G=Milch

# Biere

## Fassbiere

<b>Karlsberg Urpils</b> <sub>2</sub>	<b>0,3 l</b>	<b>2,20</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>2,60</b>
<b>Bitburger Pils</b> <sub>2</sub>	<b>0,3 l</b>	<b>2,20</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>2,60</b>
<b>Paulaner Hefeweizen</b> <sub>2</sub>	<b>0,3 l</b>	<b>2,00</b>
Hell	<b>0,5 l</b>	<b>3,00</b>
<b>Hausbier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,50</b>

## Flaschenbiere

<b>Becker Pils</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,50</b>
<b>Karlsberg Export</b>	<b>0,5 l</b>	<b>2,50</b>
<b>Karlsberg „Gründel´s“</b> <sub>2</sub>	<b>0,33 l</b>	<b>2,20</b>
Classic, Fresh und Radler		
Alkoholfrei		
<b>Karlsberg „Gründel´s“</b> <sub>2</sub>	<b>0,33 l</b>	<b>2,20</b>
Fitmalz		
alkoholfrei		
<b>Paulaner Hefeweizen</b> <sub>2</sub>	<b>0,5 l</b>	<b>3,00</b>
Alkoholfrei		
Alkoholfrei mit Zitrone		
Kristall		
Dunkel		
Russ (mit Zitrone)		

Zusatzstoffe:

1= Sulphite, 2= Gluten, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Koffeinhaltig, 6 = Farbstoff, 7 = Chininhaltig  
G=Milch

## Aperitifs

<b>Sherry</b> trocken	<b>4 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Martini</b> Bianco Rosso Extra Dry	<b>4 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Campari</b> Soda oder Orange	<b>0,2 l</b>	<b>3,00</b>
<b>Ricard</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,70</b>
<b>Lillet Blanc</b> mit Tonic Water auf Eis		<b>3,50</b>
<b>Lillet Noir</b> mit Wild Berry auf Eis		<b>3,50</b>
<b>Aperol Spritz</b>		<b>3,50</b>
<b>Hugo</b>		<b>3,50</b>
<b>Sekt</b>	<b>0,1 l</b>	<b>2,50</b>
	<b>0,7 l</b>	<b>15,50</b>
<b>Crémant D´Alsace</b>	<b>0,1 l</b>	<b>3,50</b>
	<b>0,7 l</b>	<b>19,50</b>

## Weißweine aus der Pfalz

**2015er „Die Weinmacher“<sup>1</sup>  
Pfälzer Riesling trocken** **0,2 l 3,30**

**2015er „Meßmer“<sup>1</sup>  
Pfälzer Scheurebe lieblich** **0,2 l 3,50**

**2015er „Keth“  
Rheinhessen Grauerburgunder<sup>1</sup>  
trocken** **0,2 l 3,50**

**2015er „Keth“  
Rheinhessen Weißerburgunder<sup>1</sup>  
trocken** **0,2 l 3,50**

**2015er „Winzergenossenschaft Wachenheim“<sup>1</sup>  
Pfälzer Gewürztraminer  
trocken oder lieblich** **0,2 l 3,30**

**2015er Rheinhessen Erboldinger<sup>1</sup>  
Silvaner trocken** **0,2 l 3,50**

**Weinschorle** **0,2 l 1,90**

**Weinschorle** **0,5 l 3,90**

Zusatzstoffe:

1= Sulphite, 2= Gluten, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Koffeinhaltig, 6 = Farbstoff, 7 = Chininhaltig  
G=Milch

**2015er „Die Weinmacher“**

**Weißherbst Rose <sub>1</sub>**

**trocken oder lieblich**

**0,2 l 3,30**

## **Rotweine**

**2015er Die Weinmacher**

**Niederkirchen <sub>1</sub>**

**Dornfelder**

**trocken, halbtrocken oder lieblich**

**0,2 l 3,30**

**2015er Winzergenossenschaft**

**Wachenheim <sub>1</sub>**

**Spätburgunder**

**lieblich**

**0,2 l 3,30**

## **Weine aus Frankreich**

**2015er La Ferme**

**du Rouret Ardèche <sub>1</sub>**

**0,2 l 3,50**

**Rotwein trocken**

**Rosewein trocken**

**Weißwein trocken**

**2015er Rotwein Les Versants <sub>1</sub>**

**Côtes du Rhône trocken**

**0,2 l 3,50**

**2015er Cotè de Provence**

**Rose trocken <sub>1</sub>**

**0,2 l 3,50**

**2014er Jean Degaves**

**Bordeaux trocken<sub>1</sub>**

**0,2 l 3,80**

Zusatzstoffe:

1= Sulphite, 2= Gluten, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Koffeinhaltig, 6 = Farbstoff, 7 = Chininhaltig  
G=Milch

# Spirituosen

<b>Alpenschnaps</b> Marille, Haselnuss, Obstler und Himbeer	<b>2 cl</b>	<b>2,00</b>
<b>Pfälzer Mirabelle</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,00</b>
<b>Pfälzer Williams Christ Birne</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,00</b>
<b>Edelobstbrand</b> Mirabelle Holzfass gereift	<b>2 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Edelobstbrand</b> Williams Christ Birne Holzfass gereift	<b>2 cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,20</b>
<b>Doktor</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,20</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,20</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,20</b>
<b>Malteser (Aquavit)</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Bailey's</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Asbach</b>	<b>2 cl</b>	<b>2,50</b>
<b>Cognac Hennessy</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Grappa Nonino</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50</b>
<b>Dalwhinnie 15 Year's</b> Malt Scotch Whisky	<b>2 cl</b>	<b>4,50</b>
<b>Jack Daniels Old Nr. 7</b> Bourbon Whisky	<b>2 cl</b>	<b>3,00</b>

# Kaffee

<b>Espresso</b> <sub>5</sub>	<b>1,70</b>
<b>Doppelter Espresso</b> <sub>5</sub>	<b>2,70</b>
<b>Kaffee</b> <sub>5</sub>	<b>1,70</b>
<b>Milchkaffee</b> <sub>5, 8</sub> Kaffee mit aufgeschäumter Milch	<b>2,40</b>
<b>Cappuccino</b> <sub>5, 8</sub> Kaffee mit aufgeschäumter Milch	<b>2,40</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sub>5, 8</sub> Espresso mit Milch und aufgeschäumter Milch	<b>2,70</b>
<b>Tee</b>	
Früchte-, Fenchel-, Grüner-, Kamille-, Schwarzer-, Pfefferminz-, Kräuter- und Hagebuttentee	<b>1,70</b>
<b>Glühwein</b>	<b>2,20</b>
<b>Grog</b>	<b>2,50</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sub>5</sub> mit aufgeschäumter Milch	<b>2,40</b>

Zusatzstoffe:

1= Sulphite, 2= Gluten, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Koffeinhaltig, 6 = Farbstoff, 7 = Chininhaltig  
8=Milch