

## Adelholzener Alpenquellen

Die Heimat der Adelholzener Alpenquellen sind die bayerischen Alpen. Hier stellt das Unternehmen Heilwasser, Mineralwasser und Erfrischungsgetränke unter den Marken Adelholzener und Active O2 her.

Die hohe Qualität aller Produkte steht bei Adelholzener im Vordergrund. Durch konsequente Innovationen möchten die Adelholzener Alpenquellen den unterschiedlichen Bedürfnissen unserer Kunden gerecht werden. Das breit gefächerte Sortiment bietet daher für jede Situation die richtige Erfrischung, je nach Anlass und Gelegenheit. Für höchste Ansprüche gibt es z. B. das Mineralwasser in der hochwertigen Adelholzener Glasflasche. Alle Gesundheitsbewussten dürfen sich auf unsere Naturland-zertifizierten Bio Schorlen mit Direktsaft freuen. Die Adelholzener Alpenquellen gehören zu der Kongregation der Barmherzigen Schwestern vom hl. Vinzenz von Paul. Mit den Erlösen des Unternehmens - nach Investitionen zur Erhaltung langfristiger Arbeitsplätze - finanziert die Ordensgemeinschaft Ihre sozialen Projekte. Unter anderem betreiben die Barmherzigen Schwestern auch Krankenhäuser und Altenheime.

### Aus der Tiefe der bayerischen Alpen.

Adelholzener Mineralwasser ist von Natur aus rein. Der Grund dafür liegt in seiner ganz besonderen Herkunft: Es stammt aus einer durch Naturkräfte geschaffenen Geologie, die sich in der Eiszeit vor etwa 25.000 Jahren formierte. Seit dieser Zeit bildet sich dort stetig unser

Mineralwasser. Die Quellen befinden sich am Fuße des Hochfells im Flora-Fauna-Habitat-Naturschutzgebiet Bergener Moos, wo das Adelholzener Mineralwasser in 140 Metern Tiefe durch eine 40 Meter mächtige, natürliche und wasserundurchlässige Tonschicht geschützt wird.

### Nachhaltigkeit und einen Sinn für die Umwelt.

Nachhaltigkeit wird bei Adelholzener schon lange gelebt. Schließlich gehört die Adelholzener Alpenquellen GmbH zur Kongregation der Barmherzigen Schwestern. Die Bewahrung der Schöpfung ist ein großes Anliegen der Ordensgemeinschaft und somit auch bei Adelholzener. Darum setzt das Unternehmen mit einem Anteil von rund 80% überwiegend auf Mehrwegflaschen. PET Mehrwegflaschen können bei Adelholzener bis zu 25-mal wieder befüllt werden. Alle ausgeschleusten Flaschen werden granuliert und fließen zu 100% in die Herstellung neuer Adelholzener PET Flaschen ein. Glas-Mehrwegflaschen werden sogar bis zu 40-mal wieder befüllt und anschließend ebenso recycelt. Insbesondere für den Unterwegsmarkt und im Ausland bieten wir unsere Produkte zusätzlich in Einwegflaschen an.

## Adelholzener Mineralwasser: die ideale Ergänzung zum Wein

Adelholzener Mineralwasser zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit aus. Seine charakteristische Milde unterstützt den Geschmack anspruchsvoller Gerichte und edler Weine. Das ist das Ergebnis des Zusammenspiels der Mineralien, die das Wasser auf seinem Weg durch die Gesteinsschichten in bis zu 140 Meter Tiefe aufnimmt. Dort, unter einem Naturschutzgebiet am Fuß der bayerischen Alpen, ist es durch eine mächtige Tonschicht vor Oberflächeneinflüssen geschützt. Es ist der Geschmack der Natur, den Sie sich mit Adelholzener Mineralwasser

einschenken. Adelholzener Mineralwasser wird von Weinliebhabern und Gastronomen aufgrund seiner ausgewogenen Mineralisierung und seines neutralen Geschmacks geschätzt, denn zu einem guten Glas Wein gehört auch das passende Mineralwasser. Man sagt, je reicher an Kohlensäure das Mineralwasser ist, desto besser eignet es sich als Aperitif: entweder pur oder gespritzt mit halbtrockenem Weißwein. Außerdem wirkt es belebender auf schwere, wuchtige, alkoholstarke Weine und betont ihre Fruchtigkeit. Je ärmer an Kohlensäure das Mineralwasser ist, desto eher passt es zu säure- oder gerbstoffbetonten Weinen. Exklusiv für die Gastronomie bietet Adelholzener ein umfassendes Sortiment in der Gastro Classic Designerflasche. Auch in diesem Gebinde bietet Adelholzener für jeden Geschmack den richtigen Genuss: Adelholzener Gastro Classic Mineralwasser mit besonders ausgewogenem und bekömmlichem Kohlensäuregehalt und ergänzend Adelholzener Gastro Classic

St. Primus Mineralwasser ohne Kohlensäure. Für eine fruchtige Erfrischung gibt es die Naturland zertifizierte Bio Apfelschorle mit Direktsaft und die Bio Erfrischungsgetränke Bio Johannisbeere und Bio Rhabarber, die die Gastro Classic Linie abrunden.



### Weißweine Faßl

**Grüner Veltliner Bio**  
trocken, junger Wein  
als unkomplizierter Speisenbegleiter  
Weingut Urbanihof, Fels am Wagram,  
Österreich 12%vol. .... 0,20 l. 4,90

**Chardonnay**  
Trocken, fruchtig, zu weißem Fleisch,  
Fisch, Frischkäse  
Solander, Trentino, Italien 13%vol. .... 0,20 l. 6,50  
..... 0,75 l. .... 25

**Moscato Dolce**  
Lieblicher, duftiger Wein,  
feinherb und angenehm  
Pisoni, Trentino Italien 12%vol. .... 0,20 l. 5,90

**Garganega**  
Trocken, geringe Säure, blumig, angenehme  
Frucht zu Antipasti, Pasta mit Fisch  
Domini Veneti, Veneto, Italien 12%vol .... 0,75 l. .... 21

### Rotweine

**Teroldego**  
Trocken, vollmundig, erinnert an Beeren  
zu rotem Fleisch, Schimmelkäse  
Pisoni, Trentino, Italien 13,5%vol. .... 0,20 l. .... 6,50

**Appassimento**  
Trocken, rund, fruchtig vollmundig,  
beerig, zu rotem Fleisch,  
Wild, Käse oder pur  
Domini Veneti, Veneto, Italien 14%vol ... 0,20 l. .... 6,90  
..... 0,75 l. .... 27

**Essenza Nero Di Troia**  
Trocken, kraftvoll, harmonisch weich,  
fruchtig zu Lamm, Steak, gereiftem Käse  
Feudo Badala, Puglia, Italien 15%vo. .... 0,20 l. .... 9,90  
..... 0,75 l. .... 39

#### Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 geschwärtzt
- 6 mit Phosphat
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 gewachst
- 12 mit Taurin
- 13 geschwefelt
- 14 mit Aroma

#### Haupt-Allergene:

- A Eier
- B Milch
- C Glutenhaltig
- D Nüsse
- E Schwefeldioxid
- F Lupine
- G Sesam
- H Soja
- I Sellerie
- J Senf
- K Fisch
- L Krebstiere
- M Weichtiere

Alle Preise in Euro, inclusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

### Alkoholfreie Erfrischungen Faßl

Adelholzener Mineralwasser, prickelnd... 0,50 l. 4,50  
Adelholzener Mineralwasser, medium... 0,50 l. 4,50  
Adelholzener mit Kohlensäure... 0,25 l. 3,50  
Adelholzener ohne Kohlensäure... 0,50 l. 4,50  
Wasser naturell ..... 0,25 l. 3,50  
Afri Cola <sup>(1)</sup>, Seven Up, Spezi <sup>(1)</sup>,  
Mirinda <sup>(1,3)</sup>, Cola light <sup>(1,7,9,10)</sup> ..... 0,20 l. 3,90  
..... 0,40 l. 4,90  
Apfelsaft, Orangensaft 100% Frucht ..... 0,20 l. 3,80  
..... 0,40 l. 5,50  
Bitter Lemon <sup>(1,8,9,14)</sup>, Tonic Water <sup>(1,8,9,14)</sup>  
Ginger Ale <sup>(1,9,14)</sup>, Wild Berry <sup>(1,29,14)</sup> ..... 0,20 l. 4,90  
KiBa <sup>(9)</sup> ..... 0,30 l. 5,50  
Granini Fruchtsäfte  
Schwarze Johannisbeere, Pfirsich,  
Roter Traubensaft, Tomatensaft,  
Sauerkirsche 100% Frucht ..... 0,20 l. 4,80  
Saftschorle ..... 0,40 l. 4,90

### Rosé Faßl

**Damigella Blu**  
Trocken, leichte Frucht, leichte Kirsche,  
ideal zu Vorspeise und Fisch  
Domini Veneti, Veneto,  
Italien 12,5%vol. .... 0,20 l. .... 4,90  
..... 0,75 l. .... 19

**Neroamaro Rosé**  
Trocken, schöne Frucht, leichte  
Erdbeernote, zu Fisch,  
Meeresfrüchte, weißem Fleisch  
Feudo Badala, Puglia, Italien 12%vol. .... 0,20 l. .... 5,90  
..... 0,75 l. .... 21



März 2026

Am Brandholz • 83471 Berchtesgaden • Tel. +49 8652 6070 • Fax +49 8652 607 120 • www.alpenhotel-kronprinz.de • E-Mail: info@alpenhotel-kronprinz.de

## Hofbrauhaus Berchtesgaden

Mit einer über 360-jährigen Brautradition ist das Hofbrauhaus Berchtesgaden ein wichtiger Bestandteil des öffentlichen Lebens in der durch Tourismus geprägten Region. Nicht nur als Wirtschaftsfaktor, sondern auch als Arbeitgeber und Entstehungsort hervorragender Biere bereichert das Unternehmen den Markt und sein Umland.

Der älteste historische Beweis, dass in Berchtesgaden bereits Bier gebraut und getrunken wird, geht auf das Jahr 1510 zurück. Das Hofbrauhaus Berchtesgaden selbst wird erstmals im Jahr 1645 urkundlich erwähnt. Gegründet haben es damals die Fürstpropste des Stiftes Berchtesgaden. Unabhängig von den stetig wechselnden Eigentumsverhältnissen im Laufe

der Zeit war das Hofbrauhaus schon immer die wahre Brauerei der Berchtesgadener. Wir sind heute ein optimistisch in die Zukunft blickendes Unternehmen mit einer tief verwurzelten Tradition. Wir sind sehr stolz auf unsere nunmehr 380-jährige Geschichte, werden aber genauso selbstbewusst die kommenden Aufgaben der Zukunft meistern.



### Geschichte

Diese besagt, dass bereits 1645 im Berchtesgadener Land Berchtesgadener Bier gebraut worden ist. Turbulent ging's in all den Jahren oft zu und beweist, wie wichtig Bier war und auch heute noch ist. Das kraftschenkende Getränk wird nach wie vor in der Privatbrauerei Hofbrauhaus Berchtesgaden hergestellt.

Wir tragen Verantwortung für unserer Region, wir nehmen aktiv am regionalen Geschehen teil, wir bieten sichere und attraktive Arbeitsplätze und wir produzieren ausschließlich Qualitäts- und Naturprodukte. Heimatverbunden und bodenständig, dies ist entscheidend für unsere Marktbedeutung, Unternehmensführung und Unternehmenserfolg. Kennzeichnend für unseren Marktanteil sind die Beständigkeit, die Qualität unserer Produkte sowie der Service. Das Reinheitsgebot wurde 1516 von dem bayerischen Herzog Wilhelm IV. erlassen. Dieses Reinheitsgebot, welches eine Ausbreitung über ganz Deutschland erfuhr, hat sich bis in die heutigen Tage behauptet. Das Besondere an dieser Vorschrift besteht darin, dass sich ihre Fassung praktisch unverändert durch die Jahrhunderte hindurch gehalten hat und bis heute gültig ist.

Ein wichtiger Bestandteil des Bieres ist das Malz. Malz ist ein besonders wichtiger Rohstoff für ein gutes Bier. Denn Malz gibt dem Bier seine Geschmacksfülle und seine Farbe. Malz entsteht in der Mälzerei durch natürliches Keimen ausgewählter Getreidesorten. Vermälzt werden vor allem Gersten-, aber auch Weizen- oder Roggenkörner. Sie enthalten Kohlehydrate, Proteine und Vitamine. In der Mälzerei werden die Getreidekörner nach einer eingehenden Qualitätskontrolle sortiert, geputzt und danach mehrere Tage eingeweicht. So entsteht Grünmalz. Durch den anschließenden Trockenvorgang, das Darren, wird daraus Darrmalz. Malz für helles Bier wird bei etwa 80 Grad getrocknet, Malz für dunkles Bier bei rund 100 Grad. Alle Vorgänge in der Mälzerei sind natürliche Prozesse ohne jedes chemische Hilfsmittel. Der Mälzer steuert den Ablauf allein durch die optimale Dosierung von Feuchtigkeit, Temperatur und Belüftung.

### Vorspeisen Faßl

**Gemischter Salat** <sup>(B, F, L, H, 1, 2)</sup>  
Mix-Salat/ Cocktailsoße  
..... klein 5,50  
..... groß 9,00

**Wurstsalat** <sup>(2, 4, C, E)</sup>  
Zwiebel/ Gurken/ frische Kräuter ..... 8,90

**Obazda** <sup>(1, 2, 4, B, C)</sup>  
Bauernbrot/ Zwiebel/ Salat ..... 9,90

**Caesar Salat** <sup>(A, B, C, D, H, L, K, 1, 2, 4)</sup>  
Romana-Salat/ Croutons/ Parmesan/ Dressing ..... 8,90

### Hauptgerichte Faßl

**Schnitzel „Wiener Art“** <sup>(2, A, C, E)</sup>  
Pommes/ kaltgerührte Preiselbeeren ..... 19,90

**Leberkäse** <sup>(2, 6, A, B, E, G)</sup>  
Spiegelei/ Bayerischer Kartoffelsalat ..... 15,90

**Spareribs** <sup>(7, 1, 2, 4, E, H, L, D)</sup>  
Steak-Kartoffeln/ BBQ-Soße ..... 19,90

**Zwiebelrostbraten** <sup>(B, C, E, E, 1)</sup>  
Jus/ Bratkartoffeln/ Röstzwiebel ..... 27,90

**Schnitzel „Ungarische Art“** <sup>(1, 2, 4, E, G, C)</sup>  
Pommes/ pikante Paprikasoße ..... 16,90

**Jäger Schnitzel** <sup>(2, A, C, E, B, 1)</sup>  
Pommes/ Schwammerlsoße ..... 16,90

**Backendl** <sup>(2, A, C, D, F)</sup>  
Bayerischer Kartoffelsalat/ Salatgarnitur ..... 14,90

**Currywurst** <sup>(B, F, L, 1, 2, 4)</sup>  
Pommes/ Currysoße ..... 10,50

**2 Paar Wiener** <sup>(2, 6, C, E, 1, D)</sup>  
Kartoffelsalat/ Senf/ Brot ..... 9,90

**Toast Hawaii** <sup>(B, C, D, E, 2)</sup>  
Toastbrot/ Ananas/ Käse/ Schinken ..... 10,50

### Fisch Faßl

**Forelle Müllerin Art** <sup>(B, C, D, E, L, K)</sup>  
Petersilienkartoffeln/ Mandelbutter/ Zitrone ..... 21,90

– zu jedem Gericht gibt es Grillgemüse –

Beilagen frei wählbar:

Ofenkartoffel, Bratkartoffeln, Pommes Frites,  
Pfeffersauce, Kräuterbutter<sup>2,4</sup>,  
Stückkartoffel Pommes Frites

Alle Preise in Euro, inclusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Zusatzstoffe siehe Rückseite

# Von der Wurzel bis zur Flasche

### Enzianherstellung in Berchtesgaden

Urkünftig wächst der violette Enzian im Berchtesgadener Gebirge. Die Enzianbrennerei Grassl besitzt seit dem 17. Jahrhundert das Recht, die sonst geschützten Enzianwurzeln auszugraben und daraus den original Grassl Enzian herzustellen.

Abseits von den vielbesuchten Wanderwegen lösen die »Wurzelgraber« mit Spezialhacken die Wurzeln aus dem Almboden. Auf der Wurzelhackbank bei der Brennütte werden die frischen, gewaschenen Wurzeln kleingehackt und anschließend mit Gebirgsquellwasser und Hefe vermengt. Die sogenannte »Enzianmaische« gart mehrere Wochen lang in großen Gärbottichen und bildet aus dem Fruchtzucker der Enzianwurzel Alkohol. Nach einem doppelten Brennverfahren läuft das »Vorlage«. Enziandestillat sorgfältig kristallklar regelt aus der der Brenner dabei die Abtrennung von Vor- und Nachlaufen, um die bekannte Grassl-Qualität zu garantieren.

Das Enziandestillat lagert anschließend drei bis sieben Jahre auf Eschenholz in einem Felsstollen tief unter dem Markt Berchtesgaden. Der Destillateurmeister überprüft die Jahrgänge während dieser Zeit sorgfältig, um sie später nach einer ausgewogenen Mischung in modernen Anlagen abzufüllen. Bei einem Besuch in Deutschlands ältester Enzianbrennerei erwartet Sie: eine kostenlose Brennereiführung, ein Informationsfilm, zahlreiche Kostproben, ein Brennstättenmuseum in einer 250 Jahre alten Almhütte.

Öffnungszeiten:  
Mai bis Oktober, Montag bis Freitag, 8.00 bis 18.00 Uhr und Samstag 8.00 bis 14.00 Uhr.  
November bis April, Montag bis Freitag, 8.00 bis 17.00 Uhr und Samstag, 9.00 bis 12.00 Uhr. Ab 20 Personen Reservierung erbeten.



Enzianbrennerei Grassl GmbH & Co. KG,  
Salzburger Straße 105, 83471 Berchtesgaden,  
Telefon 08652-95360,  
www.grassl.com

Ca. 4 km vom Zentrum Berchtesgaden,  
an der B305 in Richtung Salzburg,  
Buslinie 9540.

## Suppen Faßl

- Rinderkraftbrühe (C, L, 4)  
Pfannkuchen/ Gemüse Julienne/  
frische Kräuter ..... 5,30
- Champignoncremeschmupsuppe (B, E, H, L, 2)  
Croutons/ frische Kräuter ..... 5,30
- Tagessuppe  
Auf Nachfrage ..... 5,30

## Nudeln Faßl

- Käsespätzle (A, B, C, L, E)  
Bergkäse/ Röstzwiebeln ..... 14,50
- Fettuccine »Genovese Art« (A, B, C, D, E, L, I, H, 2, 9, 14)  
Basilikum/ Petersilie/ Parmesan ..... 14,90
- Tagliatelle mit Scampi (A, B, C, D, E, L, 2, 9)  
Petersilie/ Chili/ Nussbutter ..... 24,90

## Dessert Faßl

- Gemischtes Eis (2, 4, A, B, C)  
Frische Früchte ..... 6,90
- Apfelstrudel (2, 4, A, B, C)  
Vanillesoße oder Vanilleeis ..... 9,50
- Schokokuchen (A, B, C, E, L, 2, 9)  
Vanilleeis/ frische Früchte ..... 8,50

## Burger Faßl

- Fassl-Burger (1, 2, 4, A, B, C, G)  
200g Rinderhack/ Salat/ Gurke/ Tomate/  
Zwiebel/ Käse/ Bacon/ Cocktailsoße ..... 19,90
- BBQ-Burger (A, C, D, E, F, H, I, L, 1, 2, 9, 14)  
200g Rinderhack/ Salat/ Gurke/ Tomate/  
Zwiebel/ Käse/ Bacon/ BBQ-Soße ..... 19,90
- Chili-Cheese-Burger (1, 2, 4, A, B, C, G)  
200g Rinderhack/ Salat/ Gurke/ Tomate/  
Zwiebel/ Käse/ Bacon/ Jalapeños/ Cocktailsoße ..... 19,90
- Steirischer-Burger (1, 2, 4, A, B, C, G)  
Backendl/ Salat/ Gurke/ Tomate/  
Zwiebel/ Käse/ Bacon/ Kürbiskerne/ Cocktailsoße ..... 17,90
- Steak-Burger (1, 2, 4, A, B, C, G)  
160g Rinderfilet/ Salat/ Gurke/ Tomate/  
Zwiebel/ Käse/ Bacon/ Cocktailsoße ..... 27,90
- Surf & Turf-Burger (1, 2, 4, A, B, C, G, L)  
160g Rinderfilet/ Salat/ Gurke/  
Tomate/ Zwiebel/ Käse/ Bacon/  
3 Stück Garnelen/ Cocktailsoße ..... 32,90
- Camembert-Burger (vegetarisch) (B, C, L, 2, 9)  
Salat/ Gurke/ Tomate/ Zwiebel/ Preiselbeeren ..... 19,90

Pommes oder Süßkartoffelpommes zur Wahl

## Heißes Faßl

- Haferl Kaffee (7) ..... 4,90
- Tasse Kaffee (7) ..... 3,90
- Kännchen Kaffee (7) ..... 5,50
- Cappuccino (7, B) ..... 4,50
- Espresso (7) ..... 2,90
- Doppelter Espresso (7) ..... 4,20
- Haferl Heisse Schokolade (2, 4, 9, 7, B) ..... 4,50
- Glas Tee ..... 3,20
- Kännchen Tee ..... 4,40
- Latte Macchiato (7, B) ..... 4,90
- Milchkaffee (7, B) ..... 4,50

# Brauerei Aldersbach

### Freude. Freunde.

Die Brauerei Aldersbach liegt im Herzen des niederbayerischen Vilstals und kann auf beinahe 800 Jahre Tradition zurückblicken.

1268 wurde die Brauerei erstmals erwähnt, in einem Schiedsbrief des Grafen Albert von Hals an die Mönche des Klosters. Damals handelte es sich noch um eine kleine Braustätte, die hauptsächlich Bier zum Privatgebrauch herstellte. Im Jahre 1811 erwarb die Familie des Freiherrn von Aretin die Brauerei, um sie weiterzuentwickeln.

Heute stellt die Brauerei Aldersbach ein umfangreiches Sortiment an Bieren und alkoholfreien Getränken in der jeweils höchsten Qualität dar.

technische Funktionalität mit traditionellem Bierbrauer-Know-how und entspricht somit dem aktuellen Stand der Technik. Es besticht zudem durch seine ansprechende Optik.

Ober- und untergärrige Hefen sind für viele Geschmacks- und Aromastoffen im Bier mitverantwortlich. In der hauseigenen Hefereinzuchtanlage wird die Basis geschaffen für den unverwechselbaren Geschmack der Aldersbacher Biere.

Unterstützt durch moderne Anlagen entsteht ein Bier von gleichmäßiger Güte und hoher Qualität.

### Moderne Technik und lange Tradition

Das Steinecker-Referenz-Sudhaus wurde per 3D-Computertechnik konstruiert. Es vereint



## Weinbrand, Cognac, & Whisky Faßl

- Asbach Uralt ..... 2 cl. 4,60
- Remy Martin, Hennessy VSOP ..... 2 cl. 5,90
- Calvados, Apfelbrand ..... 2 cl. 4,50
- Jack Daniels Bourbon, Jim Beam Bourbon ..... 4 cl. 7,90
- Johnnie Walker Red Label ..... 4 cl. 8,00
- Dimple Scotch, Chivas Regal Scotch ..... 4 cl. 7,90

## Prickelndes Vergnügen Faßl

- Sekt Hausmarke  
Piccolo ..... 0,20 l. 8,90
- Flasche ..... 0,75 l. 29,00

## Gebrautes aus Bayern Faßl

- Hofbräuhaus Helles vom Fass ..... 0,25 l. 4,20
- Hofbräuhaus Helles vom Fass ..... 0,50 l. 5,20
- Hofbräuhaus Pils ..... 0,30 l. 4,20
- Hofbräuhaus Pils ..... 0,40 l. 5,20
- Hofbräuhaus Jubiläumsbier ..... 0,50 l. 5,20
- Hofbräuhaus Berchtesgadener Dunkel ..... 0,50 l. 5,20



- Aldersbacher Weizen Hell LEICHT ..... 0,50 l. 5,20
- Aldersbacher Weizen Hell oder Dunkel Alkoholfrei ..... 0,50 l. 5,20
- Aldersbacher Weizen Hell Alkoholfrei ..... 0,50 l. 5,20
- Radler oder Diesel ..... 0,50 l. 5,20

## Appetit anregende Aperitifs Faßl

- Martini Dry, Bianco, Rosso (Sulfite, 1, 2, 14) ..... 5 cl. 5,90
- Sandemann Sherry Dry, Medium, Extra dry (Sulfite, 1, 2, 14) ..... 5 cl. 3,90
- Campari Orange (Sulfite, 1, 2, 14) ..... 4 cl. 6,90
- Campari Soda (Sulfite, 1, 2, 14) ..... 4 cl. 6,90
- Sprizzerol Aperol mit Weißweinschorle (Sulfite, 1, 2, 8, 14) ..... 0,40 l. 7,90
- Sprizzerol Aperol mit Prosecco (Sulfite, 1, 2, 8, 14) ..... 0,40 l. 8,90
- Hugo (Sulfite, 1, 2, 14) ..... 0,20 l. 6,50
- Ramazotti Rosato, Prosecco, Wild Berry (Sulfite, 1, 2, 8, 14) ..... 0,40 l. 7,50
- Lillet Berry (Sulfite, 1, 2, 4, 14) ..... 0,25 l. 6,50

## Allerlei für Danach...

- Jägermeister Kräuterlikör ..... 2 cl. 3,50
- Ramazotti Kräuterlikör ..... 2 cl. 3,50
- Fernet Branca Kräuterlikör ..... 2 cl. 3,50
- Underberg Kräuterlikör ..... 2 cl. 3,50
- Amaretto, Kirschlor, Baileys, Eierlikör ..... 2 cl. 3,50

### DINZLER KAFFEERÖSTEREI

## Geistiges und Gebranntes Faßl

- Doppel- oder Apfelkorn ..... 2 cl. 3,50
- Gin, Wodka, Tequila ..... 2 cl. 3,90
- Malteser Aquavit ..... 2 cl. 3,90
- Aquavit Linie oder Jubiläums ..... 2 cl. 3,90
- Grappa ..... 2 cl. 3,70
- Grassl Gebirgs- oder Kräuterenzian ..... 2 cl. 3,50
- Grassl Meisterwurz ..... 2 cl. 3,50
- Grassl Obstbrand ..... 2 cl. 3,50
- Grassl Bergfeuer, brennend serviert ..... 2 cl. 3,50

Alle Preise in Euro, inclusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe siehe Rückseite

Alle Preise in Euro, inclusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe siehe Rückseite