

Suppen

Tomatensuppe mit frischem Basilikumöl (vegan, ohne Sahne) 4.80 €

Vorspeisen - Sandwiches

10 Mini Frühlingsrollen^{6,8,10} (vegetarisch)
dazu Sweet-Chili-Sauce⁸

Chumus (vegan)

israelisches Kichererbsenpüree, serviert mit Salzgurken,
Kalamata Oliven, Pita⁸ und Zitrone

Halloumi

gegrillter zypriotischer Käse mit Oliven, Zitrone und Salatbouquet

Puck's Club Sandwich

gebratene Hähnchenbrust, Bacon⁹, Salat, Ei, Home fries und Mayo^{8,9}



4.90 €

7.20 €

7.90 €

13.40 €

Salate frisch aus der Großmarkthalle

Gebratene Champignons

auf Marktsalat mit Kräuter-Dressing

9.60 €

Marktsalat

- mit **Rinderhüft Medaillons** und Kräuter-Dressing

13.40 €

- mit **Maishähnchenfilet** tranchiert und Kräuter-Dressing

12.80 €

„Caesar's Salad“

Romanasalat mit Knoblauchcroutons, Parmesan und
geröstetes Baguette

9.40 €

- mit **Maishähnchenfilet** tranchiert

12.80 €

- mit **Rinderhüft Medaillons**

13.80 €

Gegrillter Ziegenkäse

auf Salat der Saison mit Kartoffel- und Zucchinischeiben vom Grill

11.80 €

Bunter Salatteller mit Zanderfilet vom Grill

12.80 €

Bestelländerung 0.50 €

Burger

Bacon-Cheese-Burger **11.90 €**

gegrillter Beefburger auf geröstetem Burgerbrötchen mit Cheddar^{6,11} überbacken, serviert mit Bacon⁹, Tomaten, Zwiebeln Salat und Gurke, Coleslaw und eine Beilage nach Wahl

Cheese-Burger **10.90 €**

gegrillter Beefburger auf geröstetem Burgerbrötchen mit Cheddar^{6,11} überbacken, serviert mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurke, Coleslaw und einer Beilage nach Wahl

Ziegenkäse-Burger **13.40 €**

gegrillter Beefburger mit Bacon⁹ und Ziegenkäse gratiniert auf geröstetem Burgerbrötchen, serviert mit Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Gurke, Honig-Thymian-Dip und eine Beilage nach Wahl

Veggy-Burger **11.80 €**

mit gebratenem Halloumi auf geröstetem Burgerbrötchen, Grillpaprika, Rucola, Kräuterdip und eine Beilage nach Wahl

Beilage zur Wahl:

Home fries, Wedges, Kartoffel-Twister oder Rösti

Beilage mit Aufpreis:

Sweet Potato fries

2.00 €



Pasta & Co

Penne al arrabiata (vegan)

7.90 €

Pasta Vegetaria

mit Babyblattspinat, Kirschtomaten und Schafskäse in Ingwerbutter geschwenkt

10.90 €

Spaghetti mit selbstgemachtem Basilikum-Pesto

7.90 €

Bestelländerung 0.50 €

Hauptspeisen

Vegetarisches Thai Curry (yellow -scharf) mit Basmatireis	9.60 €
Thai Curry (yellow-scharf) mit Chicken und Basmatireis	10.90 €
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Home fries	12.80 €
Münchner Schnitzel mit Meerrettich-Senf-Brezen-Panade und Bratkartoffeln	13.80 €
Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Ofengemüse, Kartoffelrösti und Thymianjus	13.90 €
Rinderhüftsteak Block House (250 g) mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Rucola Salat	17.90 €
Rinderhüftsteak Block House (250 g)	15.60 €
<u>Beilagen extra nach Wahl</u> Home fries, Rösti, Bratkartoffeln, <u>oder</u> gebratene Pilze, Grillgemüse, Beilagensalat	je 2.90 € je 3.60 €

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Herz und kleiner Kugel Vanilleeis	4.90 €
Puck`s Tiramisu	4.90 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln) wahlweise Vanille ⁶ , Schokolade ¹¹ , Erdbeere, Banane ⁶ , Tiramisu ¹¹ jede extra Kugel	3.90 € 1.30 €



Unsere Torten und Kuchen beziehen wir von



Torten	3.50 €
Kuchen	3.30 €

Bestelländerung 0.50 €

Frühstück

von 9.00 bis 18.00 Uhr
Sonn- u. Feiertags bis 20.00 Uhr

Kleines Frühstück Brotkorb, Butter, selbstgemachte Marmelade und Bio-Ei	4.30 €
2 Original Münchner Weißwürste¹¹ mit Hausmachersenf und Breze ¹¹	5.20 €
Pariser Frühstück "Le français vite" 2 Croissants <u>oder</u> selbstgebackene französische Brioches, Butter und selbstgemachte Marmelade	4.90 €
Frühstücksteller Prosciutto Crudo di Modena, Alpenschinken ^{9,10} , Salami ^{8,9} , Tiroler Bergkäse, Kalbsleberwurst ^{6,8,9} , Brotkorb, Butter, selbstgemachte Marmelade und Bio-Ei	8.90 €
Käsefrühstück diverse Käsespezialitäten, frische Früchte, Brotkorb, Butter, selbstgemachte Marmelade und Bio-Ei	9.50 €
Bagel and Eggs gerösteter Bagel ¹¹ mit 2 Rühreiern, Butter und Salatgarnitur	8.60 €
American Breakfast 2 Pancakes ¹¹ with Pancake syrup ^{6,8} , 2 eggs (scrambled <u>or</u> fried) and bacon ⁹ or 3 sausages and fresh fruits	9.80 €
Spezialfrühstück mit French Toast, Pancake, Kresse-Rührei, kleiner Vanillequark mit Pancakesirup ^{6,8} und frischen Früchten	10.60 €
„New York B.L.T.“ gerösteter Bagel ¹¹ mit Speck ⁹ , Räucherlachs und Tomaten auf Kräuterfrischkäse mit Salatbouquet	10.80 €
Puck's 3 Spiegeleier mit gebratenem Speck ⁹ auf geröstetem Bauernbrot, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	9.60 €
Kombi-Frühstück 0,1 l frisch gepresster Orangensaft, Brotkorb, hausgemachte Marmelade und Butter dazu <u>wahlweise</u> Rührei <u>oder</u> Spiegelei mit Speck ⁹ <u>oder</u> Schinken und <u>wahlweise</u> Joghurt, Birchermüsli, Knuspermüsli <u>oder</u> Vanillequark mit frischen Früchten	9.70 €
Puck's Very Special für 2 Personen Prosciutto Crudo di Modena mit Honigmelone, Krabbencocktail von Nordseegarnelen, Räucherlachs mit Avocado, Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, Rösti und Rühreier, Bergkäse, serviert mit Obstteller, Honig-Senf-Dip, Butter, selbstgemachter Marmelade und Brotkorb, dazu je ein Glas Prosecco <u>oder</u> frischer Orangensaft	40.00 €

Bestelländerung 0.50 €



Frühstück

von 9.00 bis 18.00 Uhr
Sonn- und Feiertags bis 20.00 Uhr

Bio-Frühstücksei	1.30 €
2 Bio-Eier im Glas	3.20 €
2 Spiegel- <u>oder</u> Rühreier natur	3.40 €
Omelette natur (3 Eier)	4.40 €
<u>dazu wahlweise:</u> Tomaten, Speck ⁹ , Schinken, Käse, Champignons, Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Rucola oder Räucherlachs	je 0.90 €
French Toast mit Zimtucker, Pancakesirup^{6,8} und Früchten	6.20 €
Pancakes¹¹ mit Pancakesirup^{6,8} und Früchten	7.50 €
Pancakes¹¹ mit Blueberries, Pancakesirup^{6,8} und Früchten	8.40 €
Pancakes¹¹ mit Schokoladentropfen, Pancakesirup^{6,8} und Früchten	8.60 €
Pancakes¹¹ mit gebratenem Speck⁹, Pancakesirup^{6,8} und Früchten	7.90 €
Knuspermüsli mit frischen Früchten und Milch	5.60 €
Knuspermüsli mit frischen Früchten und Joghurt	6.40 €
Birchermüsli mit frischen Früchten	6.80 €
Joghurt mit frischen Früchten	6.40 €
Vanillequark mit frischen Früchten	6.80 €
Obstsalat von frischen Früchten	6.90 €
3 Stück Nürnberger Bratwurst'l	2.60 €
Krabbencocktail von Nordseegarnelen	4.90 €
Kräuterfrischkäse	2.60 €
Portion Salami^{8,9}, Prosciutto Crudo di Modena <u>oder</u> Alpenschinken	4.60 €
Portion Tiroler Bergkäse <u>oder</u> Brie	4.40 €
Portion Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip <u>oder</u> Sahnemeerrettich	6.90 €
Portion Kalbsleberwurst^{6,8,9}	2.00 €
Breze¹¹	1.60 €
Breze¹¹ mit Butter	2.00 €
Brotkorb	2.60 €
2 Scheiben Toast mit Butter	2.20 €
Brioche selbstgemacht mit Butter	2.80 €
Croissant	2.30 €
Portion Honig, Nutella, Butter jeweils	0.70 €
Portion selbstgemachte Marmelade	1.00 €
Marmelade zum Mitnehmen 230 g	4.30 €



Bestelländerung 0.50 €

Puck's Warmer's

Café Corretto <i>Espresso und 1 cl Grappa di Prosecco</i>	3.00 €
Grog <i>Wasser, Myers's Rum</i>	5.40 €
Lumumba <i>Schokolade, Rum, Sahne</i>	5.80 €
Chocolate Roma <i>Schokolade, Baileys^{1,6}, Sambuca, Sahne</i>	5.80€
Chocolate New Orleans <i>Schokolade, Baileys^{1,6}, Grand Marnier⁶, Sahne</i>	5.90 €
Irish Coffee <i>Irish Whiskey⁶, Espresso, Zucker, Sahne</i>	5.80 €
Mexican Coffee <i>Rum, Kahlua⁶, Espresso, Zucker, Sahne</i>	5.80 €
Glühwein <i>mit Nelken, Orangeat</i>	3.90 €
Weißer Glühwein <i>mit Nelken, Orangeat</i>	3.90 €
Puck's Glühwein <i>mit Amaretto, Rum und Zimt</i>	4.80 €
Apfelglühwein <i>Cidre, Apfelsaft, Honig und Calvados</i>	4.90 €



Special Drinks

Milkshake <i>frische Vollmilch mit Erdbeere, Schoko, Vanille <u>oder</u> Banane</i>	4.30 €
Nana Eistee <i>hausgemachter Eistee mit frischer Minze</i>	3.50 €
Home made Orangeade oder Lemonade <i>frischer Orangen- oder Zitronensaft, Soda, Zucker</i>	3.30 €

Heiße Getränke

Espresso	2.00 €
Espresso doppio	3.60 €
Espresso Bomba (Affogato al caffè) <i>eine Kugel Vanilleeis⁶ mit Espresso</i>	3.20 €
Latte macchiato	3.50 €
Flavoured Latte macchiato <i>Vanille, Karamell, Haselnuss oder Macademia</i>	3.60 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3.00 €
Tasse Kaffee	3.00 €
Großer Kaffee	4.30 €
Caro-Milchkaffee	3.40 €
Großer Caro-Kaffee	3.70 €
Cappuccino	3.30 €
Großer Cappuccino	4.30 €
Milchkaffee	3.50 €
Großer Milchkaffee	4.30 €
Heiße Schokolade mit Milch und Sahne <i>wahlweise Dunkel, Vollmilch oder Weiß mit Milch und Sahne</i>	3.60 €
Große heiße Schokolade mit Milch und Sahne <i>wahlweise Dunkel, Vollmilch oder Weiß mit Milch und Sahne</i>	4.50 €
Ovomaltine mit Milch	3.50 €
Glas kalte oder heiße Frischmilch	2.70 €
Heiße Frischmilch mit Honig	3.30 €
Heiße Zitrone	2.90 €

Getränke mit laktosefreier Milch oder Sojamilch 0,20 € Aufpreis

Tee aus dem Hause Dallmayr

Portion in der Kanne serviert	5.90 €
Tasse	3.20 €
Darjeeling, Earl Grey oder Assam	
Früchtetee Maracuja-Orange,	
Weißer Tee Ananas/Papaya	
Grüner japanischer Sencha	
Roibush Tee Mango-Passionsfrucht	
Tulsi-Ingwer-Orange Ayurvedische Gewürzteesmischung	
Pfefferminztee,	
Kamillentee,	
Alpenkräuter harmonische Kräuterteemischung	
Tee mit frischer Minze	3.60 €
Tee mit Rum 2cl dark rum	4.90 €
Chaipur Hot spicy Chai	3.50 €



Bier

Spaten hell vom Fass	0,50 l	3.90 €
Spaten hell vom Fass	0,25 l	2.50 €
Löwenbräu Urhell	0,30 l	3.20 €
Radler	0,50 l	3.90 €
Früh Kölsch vom Fass	0,20 l	2.30 €
Löwenbräu Dunkel	0,50 l	4,10 €
Franziskaner Weißbier Royal , Jahrgangsweißbier	0,50 l	4.40 €
Franziskaner Weißbier vom Fass hell/dunkel	0,30 l	3.20 €
Franziskaner Weißbier vom Fass hell/dunkel	0,50 l	4.10 €
Franziskaner Weißbier leicht oder alkoholfrei	0,50 l	4.10 €
Franziskaner Weißbier Zitrone oder Holunder alkoholfrei	0,50 l	4.10 €
Russ'n hell/dunkel	0,50 l	4.10 €
Becks vom Fass	0,30 l	3.50 €
Becks grün Flasche	0,33 l	3.50 €
Becks Pale Ale oder Amber Ale oder 1873 Original	0,33 l	3.90 €
Leffe blond Belgien 6,5%	0,30 l	4.30 €
Löwenbräu alkoholfrei	0,50 l	3.90 €

Cider

Strongbow gold	0,33 l	3.70 €
-----------------------	--------	--------

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner medium gourmet oder still	0,25 l	2.80 €
	0,50 l	4,70 €
Tafelwasser	0,50 l	3.60 €
Pepsi Cola ^{1,6} oder light ^{1,4,6}	0,20 l	2.90 €
Almdudler ⁶	0,35 l	3.40 €
Mirinda ⁶ oder 7 up	0,20 l	2.90 €
Spezi ^{1,6}	0,50 l	3.90 €
Apfelschorle mit naturtrüben Saft	0,50 l	4.00 €
Saftschorlen : Orange , Ananas , Birne , Maracuja ³ ,	0,50 l	4.10 €
Pink Grapefruit ³ , Pfirsich ³ , Kirsche ³		
Saftschorlen : Cranberry ³ , Mango ³ , Himbeere ³ ,	0,50 l	4.20 €
Johannisbeere ³ , Rhabarber ³		
Karamalz ⁶	0,50 l	3.70 €
Red Bull ^{1,5}	0,20 l	3.00 €
Schweppes Tonic ² , Lemon ² , Ginger Ale ⁶ , Ginger Beer	0,20 l	2.90 €

Frische Säfte

Orange , Karotte , Apfel oder Grapefruit mit Ingwer 0,20 € Aufpreis	0,20 l	4.20 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

Saft und Nektar

Orange , Apfel naturtrüb, Kirsche ³ , Traube rot, Birne naturtrüb, Tomate , Pfirsich ³ , Ananas , Pink Grapefruit ³ , Maracuja ³	0,20 l	2.90 €
Johannisbeere ³ , Himbeere ³ , Mango ³ , Cranberry ³ , Rhabarber ³	0,20 l	3.20 €

Prosecco

Bertoldi Spumante extra dry	0,10 l	4.00 €
	0,75 l	23.80 €
Rotari Talento Brut 28	0,75 l	25.80 €
<i>28 Monate auf der Hefe gereift, von der Brillanz des Chardonnay geprägter Charakter-Schaumwein, frische Zitrusfrucht, sehr feines Mousseux, gute Balance und Länge</i>		
Rotari Talento Brut Rosé	0,75 l	25.80 €
<i>24 Monate auf der Hefe und glänzt mit delikater Frucht, floralen Noten und herrlicher Eleganz, rassige Frische und feiner Perlage</i>		
Prosecco Spumante mit Limoncino	0,10 l	4.30 €
Prosecco Spumante mit Aperol⁶	0,10 l	4.30 €
Prosecco Spumante mit Holunderblütensirup	0,10 l	4.30 €
Veneto Sprizz Aperol⁶, Weißwein, Tafelwasser, Früchte		5.40 €
Aperol Sprizz mit Prosecco Spumante		6.60 €
Hugo's Sprizz		
<i>Prosecco Spumante, Tafelwasser, frische Minze, Holunderblütensirup</i>		6.60 €

Champagner

Moet Chandon Piccolo	0,20 l	24.50 €
Moet Chandon	0,375 l	38.00 €
Moet Chandon	0,75 l	72.00 €
Cuvée Dom Pérignon	0,75 l	148.00 €
Ruinart rosé	0,75 l	85.00 €

Aperitifs

Martini		
<i>bianco, rosato, rosso, d'oro or extra dry</i>	5 cl	3.60 €
<i>gold</i>	5 cl	5,50 €
Lillet	4 cl	3.80 €
Campari⁶	4 cl	3.90 €
Sandemann Sherry		
<i>Cream, medium dry, dry seco or don fino</i>	5 cl	2.80 €
Sandemann Portwine red	5 cl	2.80 €
Ricard⁶	2 cl	3.20 €
Pernod⁶	2 cl	3.20 €
Pastis 51⁶	2 cl	3.20 €
Absinth "Tabu"⁶	2 cl	3.20 €
Absinth "Tabu" 73⁶	2 cl	4.10 €

Rosé

Bardolino Chiaretto	0,20 l	5.60 €
Weingut Monte Zovo, Venetien	0,75 l	18.90 €
<i>Rosé-Cuvée mit einem attraktiven Beeren- und Kirschbouquet, einem ausgewogenen Geschmacksbild und gutem Körper</i>		

Weißwein

Weinschorle	0,20 l	4.00 €
	0,50 l	6.50 €

Kir (Weißwein, Cassis)	0,20 l	5.60 €
-------------------------------	--------	--------

Grüner Veltliner	0,20 l	6.20 €
Christoph Hess, Burgenland, Neusiedl am See	0,75 l	21.40 €
<i>im Duft würzig/pfeffrig und am Gaumen lang anhaltend und gehaltvoll. Ausgezeichnet mit der Goldmedaille bei der burgenländischen Weinprämierung</i>		

Lago de Luna	0,20 l	5.60 €
Monte Zovo, Venetien	0,75 l	18.90 €
<i>Innovativer, leichter und sehr verführerischer Weißwein vom Gardasee, Im Duft zeigt er sich fruchtig-blumig und am Gaumen frisch, ausgewogen und sehr trinkfreudig.</i>		

Friulano	0,20 l	6.40 €
Le Monde, Friaul	0,75 l	21.80 €
<i>fein, delikats mit vielfältigen fruchtigen und blumigen Noten, am Gaumen erfreulich frisch mit guter Substanz und einem aromatischen, von Mandelnoten geprägten Nachklang</i>		

Riesling Classic No.1 l	0,20 l	5.80 €
Müller-Dr. Becker Rheinhessen	0,75 l	19.80 €
<i>Trocken mit eigenem Fruchtzucker, sehr fülliger Geschmack und angenehmer Nachhall</i>		

Welschriesling	0,20 l	5.80 €
Christoph Hess, Burgenland, Neusiedl am See	0,75 l	19.80 €
<i>hellgelb in der Farbe präsentiert er ein Mischung aus Apfel und Heu, am Gaumen ist er charmant und angenehm – einfach ein guter Welschriesling Weinprämierung</i>		

Lugana DOC Wighel	0,20 l	6.90 €
Tenuta Roveglia, Lombardei	0,75 l	23.40 €
<i>leuchtendes Strohgelb, intensive Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus, schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, saftige Säure und gute Länge</i>		



Roero Arneis DOCG <i>Bruno Giacosa, Piemont</i> <i>Holunder, Ginster und Anis mit Frische und Frucht, mundfüllend, vielschichtig</i>	<i>0,75 l</i>	28,80 €
Tement Sauvignon Blanc Steirische Klassik <i>Tement, Berhausen Südsteiermark</i> <i>Fruchtwürziges, packendes Bukett nach gelbem Paprika und feinen Stachelbeernoten, vielschichtig, finessenreich, knisternde Mineralität</i>	<i>0,75 l</i>	29,80 €
„Meri“ Vermentino di Sardegna DOC <i>Argiolas, Sardinien</i> <i>Wunderbare Noten von Zitrone, Honig, Orange und Apfel. Frisch und lebhaft, aber gleichzeitig voll und intensiv</i>	<i>0,75 l</i>	24.80 €
Chardonnay & Weißburgunder <i>Knipser Johannishof, Pfalz</i> <i>Saftige, aromatische, vollmundige und stimmige Cuvée</i>	<i>0,75 l</i>	26.80 €
Villa di Chiesa IGT Vermentino und Chardonnay <i>Santadi, Sardinien</i> <i>Düfte eines exotischen Obstkorb, dazu Vanille, Butter und Haselnuss, dezente Würze, in Barrique ausgebaut</i>	<i>0,75 l</i>	28.80 €
Nik Weis Wiltinger Alte Reben Riesling Kabinett 2014 <i>Weingut St. Urbans-Hof, Mosel</i> <i>Spritziger Kabinett von leicht rötlich schimmerndem Devonschieferboden. Hat ein würziges, kräuterbetontes Bouquet, ist sehr lebendig, angenehm leicht und verspielt mit schöner Stachelbeer- und Zitrusfrucht</i>	<i>0,75 l</i>	25.80 €
Catena Zapata Chardonnay Adrianna White Stones 2009 <i>Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentinien, dieser Wein wird in 225- und 500-Litern Eichenfässern vergoren und anschließend 12-16 Monate im Holz ausgebaut. Im Duft Blüten, gelbe Früchte, Honig, Brioche, Nüsse, Toffee und ein feiner mineralischer Ton. Gehört ohne Frage zur Chardonnay-Elite Amerikas.</i>	<i>0,75 l</i>	68.90 €
Catena Zapata Chardonnay Adrianna White Bones 2009 <i>Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentinien, der Bruder des White Stones, Vergärung in französischen Eichenfässern, anschließend 12-16 Monate im Holz ausgebaut. Im Duft reife Frucht, Aprikose, weißer Pfirsich, Williams Christ, dazu Blütenhonig, Haselnüsse, mineralische Gesteinsnoten. Perfekt ausbalanciert, tief und lang. Sein Geheimnis ist ein kleiner Anteil Botrytis-Trauben.</i>	<i>0,75 l</i>	68.90 €

Rotwein

Bardolino	0,20 l	5.60 €
Weingut Monte Zovo, Venetien	0,75 l	18.90 €
<i>ein leichter Rotwein mit verlockendem Duft, sanftem Charakter und eleganter Frische. Sozusagen ein Bilderbuch Bardolino</i>		
Zweigelt	0,20 l	6.20 €
Christoph Hess, Burgenland, Neusiedl am See	0,75 l	21.40 €
<i>mit seinem tiefdunklem Rot und violetten Rändern präsentiert er sich sortentypisch. In der Nase zeigt sich eine reife Kirschen Aromatik in Harmonie mit Waldbeeren. AWC Silber und 90 Punkte im Falstaff</i>		
Brancaia Tre	0,20 l	6.80 €
Brancaia, Toskana	0,75 l	23.40 €
<i>Der Einstiegswein von Brancaia, aber was für einer, der TRE ist ein charaktvoller Wein der großen Trinkgenuss bietet</i>		
Nero d'avola Sicilia	0,20 l	5.40 €
Feudo Arancio trocken, fruchtbetont und leicht zu trinken	0,75 l	17.80 €
Alamos Malbec	0,20 l	6.70 €
Mendoza Argentinien	0,75 l	22.90 €
<i>Handgelesene Traube, Duft nach Veilchen, Cassis, Brombeeren und Leder</i>		
Barbera d'Asti DOC Monte Bruna 2011	0,75 l	29.80 €
Braida, Piemont, 100% Barbera		
<i>Klassische Art mit zarter Kirschfrucht, einem Hauch Wacholder, finessenreich</i>		
Marotti Campi Lacrima	0,75 l	29.80 €
di Morro d'Alba DOC		
<i>Intensiv und blumig mit Noten von Heidelbeeren und einem Hauch von Veilchen und Lavendel. Am Gaumen überraschend viel Kraft und exorbitante Dichte mit straffem Taningerüst. Eine charaktervolle, jung zu trinkenede, unvergleichliche Spezialität.</i>		
Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2009	0,75 l	29.80 €
de Poliziano		
<i>Delikate Aromen von Beeren, Kirsche, Veilchen und Tabak, geschmeidig, aristokratisch</i>		
Castel del Monte Riserva DOC Il Falcone 2007	0,75 l	32.60 €
Azienda Vinicola Rivera S.p.A., Apulia		
<i>Ausdrucksstark, charaktvoll, nobel, der Klassiker unter den Weinen des Südens</i>		
Puer Apuliae Castel del Monte Nero di Troja 2005 D.O.C.	0,75 l	39.00 €
Azienda Vinicola Rivera S.p.A., Apulien		
<i>Rauchquarz, Schiefer und Graphit, Pflaume und Waldbeeren, hoch konzentriert</i>		
Marqués de Murrieta Reserva 2007 Rioja D.O.Ca.	0,75 l	29.80 €
Bodegas Marqués de Murrieta, Spanien Rioja		
<i>dieser packende Reserva zeigt wunderschöne Fruchtaspekte, ergänzt durch filigrane Holzklänge. Am Gaumen schlicht brillant Gelungene Liaison aus modernem Stil und alter Reserva –Tradition</i>		
Amarone della Valpolicella Riserva 2008	0,75 l	58.80 €
Weingut Monte Zovo, Venetien		
<i>Die Krönung der Veroneser Weine, ein majestätischer Rotwein und der ganze Stolz der Familie Cottini. Ein imposantes, strukturiertes und konzentriertes Kraftpaket mit markanter Tanninstruktur</i>		
Catena Zapata Nicasia Malbec 2009	0,75 l	59.80 €
Bodega Catena Zapata, Argentinien,		
<i>18 Monate in neuen französischen Barriques gereift. Sehr komplexes Bouquet mit Nuancen von Kräutern, Schwarzkirsche, Zwetschge, Tabak und Mineralien</i>		

Long Drinks (Standard) 5 cl

Wodka Lemon²	7.50 €
Gin Tonic²	7.50 €
Bourbon Ginger	7.50 €
Cuba Libre^{1,6}	7.80 €
Campari⁶ Orange oder Soda	6.90 €

Happy Hour
Long-Drinks (Standard)
6.00 €
täglich 9.00 – 20.00 Uhr

Long Drinks (Special) 5 cl

Red Bull Wodka^{1,5}	8.50 €
Hendrick's Tonic²	9.90 €
Beefeater 24 Tonic²	12.50 €
Moscow Mule	8.00 €
Munich Mule	8.00 €

Bitters 2 cl

Odl von Sepp Stein aus Ammerang	2.70 €
<i>Naturtrüber Bio-Kräuterschnaps ist zur innerlichen Einreibung geeignet Odl hilft gega Ois aa gega Nix!</i>	

Fernet Branca oder Menta, Ramazzotti, Averna, Cynar, Jägermeister, China Martini	2.50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Liköre 2 cl

Amaretto di Saronno	2.60 €
Baileys^{1,6}	2.60 €
Sambuca Molinari	2.60 €
Southern Comfort	2.80 €
Grand Marnier	2.80 €



Gin 2 cl

Gordons	2.80 €
Tanqueray, Bombay Sapphire	3.40 €
Hendrick's	3.70 €
Beefeater 24	4.00 €

Tequila 2 cl

Cuervo blanco/reposado	2.80 €
Cuervo 1800	3.20 €
Gusano Roja Mezcal	3.10 €

Grappe 2 cl

Nardini riserva	2.80 €
Grappa di Prosecco	

Cognac 2 cl

Hennessy V.S.O.P. 40 %	2.80 €
-------------------------------	---------------

Brandy 2 cl

<i>Carlos I 40 %</i>	2.60 €
<i>Cardenal Mendoza 40 %</i>	3.10 €
<i>Calvados Papidoux 38 %</i>	2.60 €

Rum 2 cl

<i>Havana Club 3 y</i>	2.80 €
<i>Havana Club 7 y</i>	3.60 €
<i>Bacardi superior</i>	3.10 €
<i>Bacardi Gold</i>	3.10 €
<i>Bacardi 8 Anos</i>	4.50 €
<i>Zacapa Guatemala 23 y</i>	6.00 €

Wodka 2 cl

<i>Moskovskaya</i>	2.60 €
<i>Absolut</i>	2.60 €
<i>Grasovka</i>	3.10 €
<i>Belvedere</i>	4.50 €
<i>Grey Goose</i>	4.50 €

Obstbrände 2 cl

<i>Prinz Williamsbirne</i>	
<i>Prinz Marille</i>	
<i>Prinz Himbeere</i>	
<i>Prinz Vogelbeere</i>	
<i>Schladerer Obstler</i>	2.40 €

Whiskey / Whisky 4 cl

<i>Jim Beam</i>	5.00 €
<i>Jack Daniels</i>	5.50 €
<i>Paddy</i>	5.60 €
<i>Jameson</i>	6.20 €
<i>Jameson 12 y</i>	8.60 €
<i>Canadian Club Kanada</i>	5.60 €
<i>Johnnie WalkerRed Label</i>	5.80 €
<i>Johnnie WalkerGold Label 18 y</i>	9.50 €
<i>Johnnie WalkerGreen Label 15 y Pure Malt</i>	7.50 €
<i>Johnnie WalkerBlue Label</i>	16.50 €
<i>Chivas Regal 12 y</i>	6.90 €
<i>Dimple 12 y</i>	6.90 €

SingleMalt Whisky 4 cl

Lowlands

<i>Glenkinchie 12y</i>	7.50 €
<i>Auchentoshan 10 y Triple Distilled</i>	7.50 €
<i>Auchentoshan 12 y Triple Distilled</i>	8.50 €

Highlands

<i>The Balvenie 10 y Founder`s Reserve</i>	8.00 €
<i>The Balvenie 12 y Double Wood</i>	8.00 €
<i>The Balvenie 15 y Single Barrel</i>	9.50 €
<i>Cardhu 12 y</i>	7.50 €
<i>Cragganmore 12 y</i>	7.50 €
<i>Clynelish 14 y 46%</i>	7.50 €
<i>Clynelish 13 y dest. 1990 Signatory</i>	9.50 €
<i>The Dalmore 12 y</i>	7.50 €
<i>Dalwhinni 15 y</i>	8.00 €
<i>Glenlivet 12 y</i>	7.00 €
<i>Glenlivet 15y</i>	8.50 €
<i>Glenlivet 18y</i>	9.50 €
<i>Glenlivet Single Cask Edition</i>	10.50 €
<i>Glenlivet 16 y Nadurra</i>	12.00 €
<i>Glendronach 12 y</i>	7.50 €
<i>Glenfiddich 12 y</i>	7.50 €
<i>Glenmoray 16 y</i>	8.00 €
<i>Glenmorangie 10 y</i>	8.50 €
<i>Glenmorangie 18 y</i>	12.50 €
<i>Knockando 12 y</i>	7.50 €
<i>The Macallan 12 y</i>	8.50 €
<i>TheMacallan Sienna</i>	11.50 €

Western Highlands

<i>Oban 14 y</i>	8.50 €
------------------	--------

Campeltown

<i>Glen Scotia 8 y</i>	7.00 €
<i>Springbank 10 y</i>	8.50 €
<i>Springbank 12 y</i>	9.00 €

Islay

<i>Ardbeg 10 y</i>	8.50 €
<i>Bowmore 10 y</i>	7.50 €
<i>Bowmore Legend</i>	8.50 €
<i>Caol Ila 12 y</i>	8.50 €
<i>Lagavulin 16 y</i>	9.50 €
<i>Lagavulin Distillers Edition</i>	13.00 €
<i>Laphroig</i>	8.50 €

Orkney

<i>Highland Park 12 y</i>	8.00 €
---------------------------	--------

Isle of Skye

<i>Talisker 10 y</i>	7.50 €
<i>Talisker Port Ruighe</i>	11.50 €
<i>Talisker Distillers Edition</i>	12.00 €

Isle of Jura

<i>Isle of Jura 10 y</i>	7.50 €
<i>Isle of Jura 16 y</i>	9.00 €
<i>Isle of Jura Superstition</i>	8.00 €

Cocktailkarte ab 17.00 Uhr

Alkoholfrei

Rising Sun <i>Apfelsaft, Cranberrysaft³, frischer Ingwer</i>	6.50 €
Fruit Punch <i>Ananas, Cranberry³, Orange, Zitrone</i>	6.20 €

Happy Hour
Caipirinha oder Mojito
6.00 €
täglich 9.00 – 1.00 Uhr

Am Anfang

Chili-Melon-Margarita <i>Chili-Tequila, Triple Sec, Melonenlikör, Zitrone</i>	7.50 €
Coffee Grasshopper <i>Kahlua, Creme de Menthe weiß, Sahne, Muskat</i>	7.50 €

Für Zwischendurch

Blond Cocktail <i>Vodka, Licor 43⁶, Birnensaft, Zitronensaft</i>	7.50 €
Honolulu Juicer <i>Ananas, Zitrone, Lime Juice, Zucker, Myer`s, Southern Comfort</i>	7.50 €
Mexican Colada <i>Ananas, Kokos, Sahne, Tequila, Kahlua</i>	7.50 €
Planter`s Punch <i>Ananas, Orange, Zitrone, Grenadine, Havana 3y, Myers`s</i>	7.50 €
Sex on the Beach <i>Orange, Zitrone, Grenadine, Preiselbeere, Amaretto, Pfirsichlikör, Vodka</i>	7.50 €

Neue Klassiker

Cosmopolitan <i>Cranberrysaft³, Zitronenvodka, Cointreau</i>	7.50 €
Lynchburg Lemonade <i>Jack Daniels, Zitronenlimo, Triple Sec, Zitronensaft</i>	7.50 €
Psalm 43 <i>Havana 3y, Licor 43⁶, Zitronensaft, frischer Ingwer, Ginger Ale⁶</i>	7.50 €
Touchdown <i>Maracuja, Zitrone, Grenadine, Apricot Brandy, Vodka</i>	7.50 €

Für Halbwilde

Mai Tai <i>Havana Club 3y, Dark Rum, Triple Sec, Orzata, Zitronensaft</i>	8.00 €
Fasten Seat Belt <i>Dark Rum, Captain Morgan 42%, Havana Club 3y, Cherry Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine</i>	10.00 €
Mississippi Ice Tea <i>Tequila, Cointreau, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Pepsi Cola^{1,6}</i>	10.00 €
West Indian Punch <i>Bananenlikör⁶, Myers Rum, Havana 3y, Zucker, Zitronensaft, Maracujasaft³, Ananassaft, Angostura Bitter, Muskat</i>	9.50 €



¹= Koffeinhaltig ²= Chininhaltig ³= Nektar ⁴= Süßungsmittel ⁵=Taurin ⁶= mit Farbstoff
⁷= Sulfite „geschwefelt“ ⁸=mit Konservierungsstoff ⁹=mit Antioxidationsmittel
¹⁰=Geschmacksverstärker ¹¹= mit Phosphat

HAVANA **CLUB** A CUBAN BAR



Havana Club
Herrnstraße 30
80539 München
Fernruf 089-291884