

# *Herzlich Willkommen im Lagerhaus*

Wo früher Pferde und Fuhrwerke ihren Unterstand fanden und ein Speditionsunternehmen ihren Sitz hatte, wurde das Lagerhaus 1989 zu einer Trendgastronomie umgebaut. Im Jahr 2009, also zum 20. Geburtstag wurde das Lagerhaus aufwendig umgebaut.

So dürfen wir unsere Gäste in unserem neu gestalteten, kleinen mediterranen Restaurant begrüßen und einen sehr angenehmen Aufenthalt wünschen. Sie haben dort eine große Auswahl an Speisen, wie auch die Möglichkeit in Ruhe etwas zu trinken. Die Speisekarte beinhaltet Spezialitäten der italienischen, mexikanischen und deutsch-bayerischen Küche.

Das Lagerhaus an sich ist ein Treffpunkt für Jung und Alt. Egal ob man sich „mal eben auf einen Kaffee“ oder Bier trifft oder mit Freunden Cocktails aus unserer sehr umfangreichen Cocktailkarte probiert, einen Abend zu zweit mit Wein oder Champagner verlebt, es findet sich immer ein geeignetes Plätzchen im Lagerhaus.

Das kleine, nostalgische Kino mit seinem anspruchsvollen und abwechslungsreichen Programm komplettiert, nicht zuletzt durch zahlreiche Auszeichnungen, unser gastliches Haus.

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen und hoffen ihren Ansprüchen gerecht zu werden, damit sie eine angenehme Zeit bei uns erleben können.

Ihr Lagerhaus – Team

## *Sie möchten bei uns feiern?*

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Weihnachtsfeier, wir sind die richtige Wahl für ihre Familien- oder Betriebsfeier. Für eine persönliche Beratung nehmen wir uns gerne für Sie Zeit oder besuchen sie uns im Internet.

## *Öffnungszeiten:*

### **Restaurant: (Tel. 0 88 61 / 25 62 46 0)**

Mittagstisch: Montag – Freitag von 11:30 – 14:00 Uhr

Abends: Dienstag – Sonntag von 18:00 – 24:00 Uhr

Montag ab 18:00 Uhr Sushi Chill .

Warme Küche bis 23:00 Uhr

### **Lagerhaus: (Tel. 0 88 61 / 95 00)**

Sonntag – Donnerstag von 19:00 – 01:00 Uhr

Freitag - Samstag von 19:00 – 02:00 Uhr

Warme Küche bis 23:00 Uhr

[www.lagerhaus-schongau.de](http://www.lagerhaus-schongau.de)

# *Inhalt*

Wochenprogramm .....	4
Aperitifs & Sommerdrinks.....	5
Alkoholfreie Getränke – Säfte / Schorlen .....	6
Heiße Getränke / Flavoures .....	7
Tee (Beutel) – Tee (offen).....	8
Biere .....	9
Prosecco & Champagner.....	10
Longdrinks .....	11
Spirituosen - Flaschen .....	12
Grappa - Edelobstbrand.....	13
Wodka – Gin .....	14
Cognac - Rum.....	15
Tequila – Sherry & Pernod – Bitters & Vermouth .....	16
Whisky - Whiskey .....	17
Whisky - Whiskey .....	18
Liköre – Milchshakes .....	19
Offene Weine - Weinschorle .....	20
Flaschenweine weiß .....	21
Flaschenweine rot.....	22
Vorspeisen – Salatfestival.....	23
Sandwiches & Baguettes - Unsere Klassiker .....	24
Pizza & Pasta .....	25
Fisch & Meeresfrüchte – Vom Grill.....	26
Mexikanische Gerichte - Fajitas .....	27
Vegetarische Gerichte - Für unsere Kleinen .....	28

# Wochenprogramm

<b>Montag</b>	<b>Happy Monday - Pasta Day</b>	
	Alle alkoholischen Cocktails( außer Short- und Strong Cocktails )	4,90
	Alle alkoholfreien Cocktails	3,90
	Wechselnde Nudelgerichte	4,50
<b>Dienstag</b>	<b>Kässpatzen &amp; Krautkrapfen</b>	
	Kässpatzen mit Salat	4,90
	Krautkrapfen mit Salat	4,90
	Kässpatzen, Krautkrapfen und Bratensauce, Salat	5,30
<b>Mittwoch</b>	<b>Barbecue</b>	
	Gegrillte Sparerips oder Chicken Wings nach „Art des Hauses“ mit Chili-Barbecue-Sauce und Weißbrot	4,90
	Sparerips und Chicken Wings gemischt	4,90
	Beck´s	2,30
	Tequila oder Jägermeister	1,50
<b>Donnerstag</b>	<b>Currywurst &amp; Champagner &amp; Pitcher</b>	
	Currywurst mit Pommes	3,90
	Currywurst mit Pommes (scharf!!)	3,90
	Champagner Jean Dumangin Glas 0,1 l	8,90
	Champagner Jean Dumangin Flasche 0,7 l	43,90
	Pitcher ( = 1Liter)	
	- Caipirinha	12,90
	- Strawberry Margarita	13,90
	- Cuba Libre	13,90
	- Erdbeerlimes	13,90
<b>Freitag</b>	<b>Thank God it's Friday</b>	
	<b>Caipi-Time (von 23:00 - 1:00 Uhr)</b>	
	10 verschiedene Caipirinha je	4,90
<b>Samstag</b>	<b>Cocktail Happy Hour extra (von 23:00 - 1:00 Uhr)</b>	
	Alle alkoholischen Cocktails	2 € billiger
	Alle alkoholfreien Cocktails	1 € billiger

# *Aperitifs & Sommerdrinks*

<i>Martini Vermouth</i>	Bianco / Rosso / D'Oro / Extra Dry / Rosato	5 cl
<i>Sprizzetto</i>	(Prosecco, Aperol, Soda)	0,2 l
<i>Veneziano</i>	(Weißwein, Aperol, Soda)	0,2 l
<i>Bicicletta</i>	(Weißwein, Campari, Soda)	0,2 l
<i>Hugo</i>	(Prosecco, Holundersirup, Minze)	0,2 l
<i>Rosato Royal</i>	(Prosecco, Martini Rosato)	0,2 l

**+MONTAG+++MONTAG+++MONTAG+++MONTAG+**

## HAPPY MONDAY & PASTA

Alle alkoholischen Cocktails( außer Short- und Strong Cocktails )	zu 4,90
Alle alkoholfreien Cocktails	zu 3,90
Wechselnde Nudelgerichte	zu 4,50

# Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,2 l	0,4 l
San Pellegrino		0,2 l	0,75 l
Acqua Panna	still	0,2 l	0,75 l
Schweppes	Bitter Lemon *** ****, Tonic Water ***, Ginger Ale * ***, Wild Berry	0,2 l	0,4 l
Orangina *		0,2 l	
Afri Cola* ** ****		0,2 l	
Coca Cola * **		0,2 l	0,4 l
Coca Cola Light * **		0,2 l	
Fanta		0,2 l	
Spezi			0,5 l
Zitronenlimo		0,2 l	0,5 l

# Säfte / Nektare / Schorlen

Orange, Apfel / Schorle	0,2 l	0,4 l
Banane, Grapefruit, Johannisbeer, Kirsch / Schorle	0,2 l	0,4 l
Maracuja, Ananas, Pfirsich, Trauben / Schorle	0,2 l	0,4 l
Tomate	0,2 l	

\*Farbstoff \*\*Coffein \*\*\*Chinin \*\*\*\*Süßungsmittel

# Milchshakes (Nur von Mai bis September)

In den Sorten: Erdbeere, Banane, Schoko, Vanille, Joghurt

Sorten können natürlich auch gemischt werden

# Heiße Getränke

<i>Kaffee</i>		Tasse
<i>Cappuccino</i>		Tasse
<i>Milchkaffee</i>		gr. Tasse
<i>Latte Macchiato</i>		Glas
<i>Espresso</i>		Tasse
<i>Doppelter Espresso</i>		Tasse
<i>Espresso Macchiato</i>		Tasse
<i>Heiße Schokolade</i>		gr. Tasse
<i>Grog</i>	Heißes Wasser mit Rum	
<i>Tee mit Rum</i>	Schwarzer Tee mit Rum	
<i>Espresso Coretto</i>	Espresso mit Grappa	
<i>Irish Coffee</i>	Kaffee mit Irish Whisky	

# Flavours

Wir verfeinern Ihr Heißgetränk mit einem Flavour Ihrer Wahl:

*Haselnuss - Vanille - Karamell - Kokos - Mandel*

*Bailey´s*

**+DIENSTAG++DIENSTAG++DIENSTAG++DIENSTAG+**

## KÄSSPATZEN & KRAUTKRAPFEN

Kässpätzlen mit Salat	4,90
Krautkräpfen mit Salat	4,90
Kässpätzlen, Krautkräpfen und Bratensauce, Salat	5,30

## *Tee* (Beutel von Ronnefeldt)

<i>English Breakfast Schwarztee</i>	Typischer Ceylon von herber Fülle und prickelndem Flavour
<i>Pfefferminze</i>	Erfrischt & entspannt durch seinen natürlichen Mentholgehalt
<i>Kamille</i>	Kamillentee wirkt wohltuend und beruhigend
<i>Red Berries</i>	Süße Aromen reifer Beeren schenken diesem Tee den wertvollen Fruchtgenuss des Sommers
<i>Lemon Sky Fresh Fruit</i>	Die Explosion von Frucht: spritzig, erfrischend und zitronig
<i>Rooibusch Vanilla</i>	Zarte Vanille unterstützt den vollmundigen Geschmack dieses wohltuenden, südafrikanischen Kräutertees

## *Tee* (Offen saisonbedingt)

<i>Pina Colada</i>	Fruchtige Mischung aus Ananas-Kokosgeschmack, Hibiscusblüten, Apfelstücken Hagebuttenschalen, kandierte Ananasstücken und Kokosraspeln
<i>Erdbeer Sahne</i>	Ein feiner Geschmack von Erdbeeren, Hibiscus, Apfel- und Erdbeerstücken und Hagebuttenschalen.
<i>Süßes Früchtchen</i>	Ein sehr angenehmer Geschmack von Erdbeer-Himbeer, Hibiscus, Apfel, Papaya, Ananas, Sauerkirschen und Weinbeeren
<i>Blut Orange</i>	Spritzige Fruchtmischung mit wenig Säure, Geschmack von Hagebuttenschalen, Hibiscusblüten, Apfelstücken und Saflorblüten.
<i>Mandelblüte</i>	Ein frische Früchtemischung aus Apfelstücken, Hibiscusblüten,
<i>Rooibusch Vanille</i>	Südafrikanischer Rooibusch mit lieblichem Vanillearoma ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein
<i>Grüner Tee</i>	wechselnde Sorten,

## *Wellness & Energy*

<i>Kombucha</i>	Das Getränk, dass mit Hilfe des Teepilzes Kombucha hergestellt wird, hat eine stark anregende Wirkung auf den Stoffwechsel und wirkt blutreinigend, so dass er von vielen als Universalheilmittel gesehen wird. Mit ihm soll sogar Krebs erfolgreich behandelt werden können und es heißt, dass er das Leben verlängert.	0,25 l
<i>Red Bull</i>	Der beliebteste Energydrink (enthält Taurin)	0,275 l
<i>Red Bull Cola</i>	Die Trendcola	0,275 l
<i>Schwarze Dose 28</i>	Der Drink mit der brasilianischen Açai Beere	0,275 l

# *Biere*

<i>Aktien Hell</i>	Fass / Flasche	0,25 l	0,5 l
<i>Aktien Hefeweizen Hell</i>	Fass / Flasche	0,3 l	0,5 l
<i>Aktien Steingadener</i>	Dunkles Weizen		0,5 l
<i>Aktien Kaiser Maximilian</i>	Leichtes Weizen		0,5 l
<i>Aktien ISO Weizen</i>	Alkoholfreies Weizen		0,5 l
<i>Aktien Kellerbier</i>	Bügelverschluß		0,33 l
<i>Aktien leichtes Hell</i>	Flasche		0,5 l
<i>König Ludwig Dunkel</i>	Fass / Flasche		0,5 l
<i>Beck's</i>	Flasche		0,33 l
<i>Beck's Gold</i>	Flasche		0,33 l
<i>Beck's Green Lemon</i>	Flasche		0,33 l
<i>Beck's Alkoholfrei</i>	Flasche		0,33 l
<i>Berliner Weiße mit Schuss</i>	Rot (Himbeere) / Grün (Waldmeister)		0,5 l
<i>Radler</i>			0,5 l
<i>Cola Weizen</i>			0,5 l
<i>Cola Bier</i>			0,5 l
<i>Ruß</i>			0,5 l
<i>Bananenweizen</i>			0,5 l
<i>Desperados</i>			0,33 l
<i>Mex-Mix</i>	Tequila, Lime Juice, Limetten Bier und Ginger Ale		0,3 l

# Prosecco

<i>Scavi &amp; Ray Prosecco</i>		0,1 l
<i>Prosecco long</i>		0,2 l
<i>Prosecco Erdbeerlimes</i>		0,1 l
<i>Prosecco Aperol</i>		0,1 l
<i>Prosecco Special</i>	Prosecco, Red Bull und Crème de Cassis	0,2 l
<i>Prosecco Red Bull</i>		0,2 l
<i>Scavi &amp; Ray Prosecco I.G.T. Vino Frizzante</i>		0,75 l
<p>Scavi &amp; Ray Vino Frizzante verwöhnt mit seiner Frische, seinem zarten Duft und dem fruchtigen Prickeln. Die Trauben werden in ihrem besten Reifezustand gelesen. In die Abfüllung gelangen nur Vino Frizzante mit höchstem Qualitätsniveau</p>		

# Champagner

<i>Veuve Cliquot Brut Carte Jaune</i>		0,75 l
<p>Die Regelmäßigkeit macht den ungewöhnlich guten Ruf dieses französischen Champagners.</p>		
<i>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</i>	0,2 l	0,75 l
<p>Die feinherbe Brut, Ergebnis einer ausgewogenen Assemblage der drei Rebsorten, offenbart eine fließende und harmonische Folge von Empfindungen, eine frische Reife mit klaren Linien.</p>		
<i>Moët &amp; Chandon rose Brut Imperial</i>		0,75 l
<p>Beim Moët &amp; Chandon rose Brut Impérial dominieren ausdrucksstarke Aromen von Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Hauch Pfeffer. Der Auftakt ist vibrierend mit ausgeprägter Frucht, glänzend und spontan mit weichem Übergang. Der Abgang ist frisch und geschmeidig</p>		
<i>Röderer</i>		0,75 l
<p>Überzeugend an ihm ist der edle Geschmack, der den Genießer wahrlich verzaubert. Sein komplexes, fruchtiges Aroma nach unter anderem Himbeeren, Brombeeren und Kirschen unterstreichen seine Eleganz, die ihm seinen guten Ruf verliehen hat.</p>		

# Longdrinks

<i>Wodka Three Sixty</i>	Schwarze Dose
<i>Wodka Three Sixty</i>	Red Bull ****
<i>Wodka Three Sixty</i>	Lemon / Russian Wild Berry Orange / Cola *** **
<i>Wodka Three Sixty</i>	Soda & Limetten
<i>Jägermeister</i>	Red Bull ****
<i>Bacardi Razz</i>	Sprite / Maracuja
<i>Bacardi</i>	Cola / Orange
<i>Jack Daniels</i>	Cola / Orange
<i>Gin Hendrick's</i>	Tonic *** mit Gurke
<i>Havana Club</i>	Cola / Ginger Ale
<i>Gin Bombay</i>	Tonic ***
<i>Absinth</i>	Red Bull ****
<i>Campari *</i>	Orange / Soda
<i>Malibu</i>	Kirsch
<i>Southern Comfort</i>	Ginger Ale / Kirsch
<i>Likör 43</i>	Milch

\* Farbstoff \*\* Coffein \*\*\* Chinin \*\*\*\* Taurin

**++MITTWOCH++MITTWOCH++MITTWOCH++**

## BARBECUE

Gegrillte Sparerips oder Chicken Wings	4,90
<small>nach „Art des Hauses“ mit Chili-Barbecue-Sauce und Weißbrot</small>	
Sparerips und Chicken Wings gemischt	4,90
Beck's	2,30
Tequila oder Jägermeister	1,50

# Spirituosen – Flaschen

Wodka Three Sixty	0,5 l
Wodka Three Sixty	1,0 l
Bacardi	1,0 l
Jack Daniels	1,0 l
Bombay Sapphire Gin	1,0 l
Jose Cuervo Tequila	1,0 l

Beigetranke inclusive:

0,5 l Flasche: 3 x 0,2 l Beigetranke

1,0 l Flasche: 6 x 0,2 l Beigetranke

**++DONNERSTAG++DONNERSTAG++DONNERSTAG++**

## CURRYWURST & CHAMPAGNER & PITCHER

Currywurst mit Pommes		3,90
Currywurst mit Pommes (scharf)		3,90
Gedeck (Currywurst m. Pommes & 1 Glas Champagner)		9,99
Champagner Jean Dumangin	Glas 0,1 l	8,90
Champagner Jean Dumangin	Flasche 0,7 l	43,90
<b>Pitcher (= 1Liter)</b>		
- Caipirinha		12,90
- Strawberry Margarita		13,90
- Cuba Libre		13,90
- Erdbeerlimes		13,90

# Grappa

<i>Poli „Riserva“</i>	Edelgrappa mit reichem Duft und Geschmack der Vanille, Pflaumenmus und Gewürznelken. Weicher, warmer Körper mit langem harmonischen Abgang.
<i>Poli „Pinot“</i>	Eleganter Grappa mit frischem Bouquet von Nuss, Dattel, Feige und Pilzen. Am Gaumen deutlich wärmer werdend, mit Gewürztönen wie Sandelholz und Muskat und mit interessanter Fruchtnote. Kraftvoller Körper und weicher Abgang.
<i>Poli „Merlot“</i>	Dieser Grappa beginnt spritzig-frisch, dann entwickelt sich Tiefe und fruchtige Wärme mit starken Gewürznoten. Ein sehr ansprechender Grappa mit frischem Finish, 100% Merlot
<i>Poli „Sarpa“</i>	Würziges Aroma, sehr klar und rein, dennoch komplex. Im Geschmack wenig und frisch. Ein sehr angenehmer, eher dezenter Grappa.
<i>Poli „Uva Viva Italiana“</i>	Sehr schöner, klar strukturierter Grappa mit wenigen Fruchtaromen überraschend kraftvollem Geschmack und einer Entwicklung von Orangen- und Schokoladenaroma im langen Abgang
<i>Poli „Moscato“</i>	Ein aromatisches Kraftpaket mit überwältigendem Duft nach Muskateller. Im Geschmack eine Mischung aus zarten Bittertönen und einer leichten likörartigen Süße, die mit Desserts aller Art harmoniert.

# Edelobstbrand

<i>Williamsbirne</i>	Schladerer
<i>Williamsbirne</i>	Fassbind, im Holzfass gereift
<i>Obstler</i>	Schladerer

# Wodka

*Absolut*

*Absolut Kurant*

Wodka mit Johannisbeeraroma

*Absolut Citron*

Wodka mit Zitronenaroma

*Absolut Mandarin*

Wodka mit Mandarinenaroma

*Absolut Vanilia*

Wodka mit Vanillearoma

*Absolut Raspberry*

Wodka mit Himbeeraroma

*Smirnoff Red Label*

*Finlandia*

*Grasovka Bison Brand*

(mit Bison Gras versetzt)

*Wodka Three Sixty*

*Grey Goose*

# Gin

*Beefeater Dry Gin*

Spezielles Gin-Aroma, trocken

*Bombay Sapphire Gin*

Weich und harmonisch, Noten von Wacholder

*Hendrick's Gin*

Außergewöhnliches, interessantes Aroma, erfrischend und sehr rein

*Gordon's Dry Gin*

Typischer Gin-Geschmack

# *Cognac*

*Carlos I*

*Gran Duca D' alba*

*Henessy* Fine de Cognac

*Remy Martin* VSOP

*Martell* Fine Cognac

*Vecchia Romagna*

*Metaxa* 5 Sterne Classic

*Metaxa* Grand Reserva

*Asbach Uralt*

*Papidoux Calvados*

# *Rum*

*Havanna Club* Anejo

*Havanna Club* Anejo 3

*Havanna Club* Anejo 7

*Bacardi* Light dry, Black Rum, Razz

*Ron Varadero* Anejo 7

# Tequila

*Sierra Milenaro*                      Blanco / Extra Anejo

*Jose' Cuervo*                        Classico / Especial

*Olmecca*                                Blanco / Gold

*Tequila Zimt*

# Sherry & Pernod

*Sandemann*                        Medium Dry / Dry Seco

*Pernod*                                mit oder ohne Wasser

# Bitters & Vermouths

*Absinth*

*Jägermeister*

*Averna Amaro Siciliano*

*Ramazotti*                        Amaro / Mentha

*Fernet Branca*

*Fernet Branca Menta*

*Cynar*

*Pimm's*                                Englischer No. 1 Cup

*Campari*

*Underberg*

*Martini Vermouth*                Bianco, d'Oro, Rosso, Extra Dry

# *Whisky - Whiskey*

## **CLASSIC MALTS OF SCOTLAND**

<i>Glenkinchie Single Malt</i>	10 Jahre
<i>Dalwhinnie</i>	15 Jahre
<i>Lagavulin</i>	16 Jahre
<i>Craggenmore</i>	12 Jahre
<i>Talisker</i>	10 Jahre

## **SCOTCH HIGHLANDS MALT**

<i>Aberlour</i>	10 Jahre
<i>Glen Grant</i>	5 Jahre
<i>Glenfiddich</i>	12 Jahre
<i>Glenmorangie</i>	10 Jahre

## **THE ISLES**

<i>Laphroaig</i>	10 Jahre
<i>Highland Park</i>	12 Jahre

## **IRISH WHISKY**

<i>Bushmills Black Bush</i>	
<i>Jameson</i>	
<i>Jameson 1780</i>	12 Jahre
<i>Paddy</i>	
<i>Tullamore Dew</i>	

# *Whisky - Whiskey*

## **SCOTCH BLENDED WHISKY**

*Ballantine's*

*Ballantine's Gold Seal*      12 Jahre

*Chivas Regal*                      12 Jahre

*J & B*

*Johnnie Walker*                      Red Label

*Johnnie Walker*                      Black Label

*Johnnie Walker*                      Green Label

*Dimple*                                  12 Jahre

*Black & White*

## **AMERICAN WHISKEY**

*Four Roses*

*Jim Beam*

*Jack Daniel's*                          Black Label

*Jack Daniel's*                          Single Barrel

*Wild Turkey*

*Maker's Mark*

*Blanton's*                                  Special Reserve Kentucky

## **CANADIAN WHISKEY**

*Canadian Club*                          6 Jahre

*Canadian Club Classic*                  12 Jahre

# Liköre

*Sambuca Molinari*

*Sambuca Cafè*

*Amaretto Disaronno*

*Southern Comfort*

*Limoncello*

*Bailey's Irish Cream*

*Amarula* Wild Fruit Cream Liqueur

*Ouzo 12*

*Drambuie* Schottischer Whiskylikör

*Malibu*

*Likör 43* Spaniens meistverkaufter Likör und basiert auf einem Jahrtausende alten geheimen Rezept.

**++FREITAG++FREITAG++FREITAG++**

**THANK GOD IT'S FRIDAY**

Caipi-Time von 23:00 – 01:00 Uhr

10 verschiedene Caipis je

4,90

# Offene Weine weiß

<i>Pinot Grigio Villa Santa Flavia</i>	Venetien, Italien	0,1 l
Helles Gelb, sortentypischer Duft, delikate florale Aromen und klassisch, mineralisch, saftig, sortentypisch und erfrischend.		
<i>Chardonnay Concilio</i>	Trentino Italien	0,1 l
Strohgelbe Farbe; fruchtige, reife Blume die von Banane über Apfel, bis hin zu Tabak oder Honig reicht; voller harmonischer Geschmack		
<i>Silvaner</i>	Franken, Deutschland	0,1 l
Dieser für Franken sehr typische Rebsorte besticht durch seine Ausgewogenheit, sie ist trocken, mit einer feinen Säure, und anhaltend im Abgang		
<i>Grillo Sicilia</i>	Sizilien, Italien	0,1 l
Zarter Blütenduft, am Gaumen frisch und von sanfter Fülle. Schön eingebundene Fruchtsäure. Der Bianco aus der Grillo Traube ist ein frisch fruchtiger, mit einer erstaunlich rassigen Säure ausgestatteter, Weißwein aus Sizilien.		
<i>Grauer Burauder</i>	Pfälzer Kabinett	0,1 l
Aus der Pinot Grigio Traube ist dieser Weißwein halbtrocken ausgebaut und zeigt sich sehr fruchtig, angenehm und frisch im Geschmack.		

# Offene Weine rot

<i>Merlot</i>	Vin de Pays d' Oc, Frankreich	0,1 l
Leuchtendes Rubinrot, fruchtiger Duft von Schwarzkirschen; saftige Fruchtfülle, harmonische Tanninstruktur, ausgewogen.		
<i>Svrah</i>	Italien	0,1 l
Die beerige Nase wird von würzigen und vanilleartigen Aromen begleitet. Am Gaumen ist der Wein sehr weich und harmonisch elegant. Das Finale ist lang und anhaltend.		
<i>La Cruz</i>	Spanien	0,1 l
Ein Schwarzkirschen erinnerndes Rot. Ein Reserva mit Biss, gefällt im Mund durch seine Lebendige Säurestruktur und angenehme Röstaromen, harmonisch, ausgewogen		
<i>Bardolino</i>	Gardasee Italien	0,1 l
Leuchtendes Rubinrot, reife Aromen von Sauerkirsche und Pflaumen, süßliche Fruchtfülle, zarte, feinherbe Säure, charakteristisch, jugendliche Struktur, ausgewogen.		
<i>Dulce Marquesa</i>	Spanien	0,1 l
Monovar (D.O. Alicante ) an die Freunde süffiger und vollmundiger richtet sich dieser sehr bekömmliche Wein, dessen feine Frucht durch eine angenehme Süße begleitet wird.		
<i>Lambrusco</i>	Italien	0,2 l

# Weinschorle

<i>Weinschorle weiß</i>	Süß / Sauer	0,25 l	0,5 l
<i>Weinschorle rot</i>	Süß / Sauer	0,25 l	0,5 l

# Flaschenweine weiß

*Pinot Grigio* 0,75 l

Helles Gelb, sortentypischer Duft, delikate florale Aromen und klassisch, mineralisch, saftig, sortentypisch und erfrischend.

*Chardonnay Concilio* 0,75 l

Der Beginn der Concilio geht auf das Jahr 1860 zurück. Als in Mori, einem kleinen Ort in der Provinz Trentin, Angelo Grigolli Tätigkeit seine als Weinproduzent begann. Strohhgelbe Farbe, Fruchttige reife Blume die von Banane über Apfel, bis hin zu Tabak oder Honig reicht.

*Silvaner Franken* 0,75 l

Diese für Franken sehr typische Rebsorte besticht durch ihre Ausgewogenheit, sie ist trocken, mit einer feinen Säure, und anhaltend im Abgang.

*Grillo Sizilien* 0,75 l

Sizilien ist das Land in dem die Naturelemente Wind und Sonne im perfekten Einklang mit dem ausgeglichenen Meeresklima stehen und somit besten Voraussetzungen für eine optimale Traubenqualität schaffen. Der Grillo besticht durch ein frisches, fruchtiges Bouquet von Äpfeln, gepaart mit floralen Noten. Er ist eine optimale Ergänzung zu Fisch und Krustentieren.

*Grauer Burgunder Pfälzer Kabinett* 0,75 l

Aus der Pinot Grigio Traube ist dieser Weißwein halbtrocken ausgebaut und zeigt sich sehr fruchtig, angenehm und frisch im Geschmack.

*Vernaccia di San Gimignano Toskana* 0,75 l

Ein paar Kilometer entfernt von dem mittelalterlichen Städtchen San Gimignano erzeugt Prinz Girolamo Strozzi Weine höchster Perfektion. Schlank präsentiert sich der Vernaccia. Er ist zart, leicht und sehr trocken im Geschmack und dabei klar und reintonig

*Lugana Vigneto Massoni Santa Christina Venetien* 0,75 l

Ein gelungenes Werk aus der Azienda Agricola Santa Christina. Strohhgelb mit einem ausladenden Duft nach Blumen, Honig und süßen Gewürzen sowie einem vollen, frischen Geschmack, der mit einer eleganten Mandelnote ausklingt.

*I Frati Lugana Venetien* 0,75 l

Hergestellt wird der Lugana I Frati aus Trauben die von 10 bis 35jährigen Rebstöcken stammen. Ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang. Ein trinkfreundlicher und bekömmlicher Wein.

# Flaschenweine rot

<i>Merlot</i>	Veneto	0,75 l
Aus dem Veneto stammt dieser Rebsorte Merlot gewonnene Wein. Er eignet sich hervorragend zu Käse, Pasta und Fleischgerichten.		
<i>Bardolino</i>	Veneto	0,75 l
Der Klassiker vom Gardasee. Er präsentiert sich lebhaft und herrlich fruchtig. Die Aromen erinnern an wilde Beeren und Gewürze. Ein Wein zu leichten Gerichten.		
<i>Vina Marquesa Dulce</i>	Spanien	0,75 l
Die 1919 gegründete traditionsreiche Familie Dodega Salvator Poweda gehört zu den besten Adressen von Spanien. Reinsortiger monastrell, unaufdringliche Süße mit leuchtendem Rot und sehr schönen Fruchtaromen.		
<i>La Cruz</i>	Spanien	0,75 l
Ein Schwarzkirschen erinnerndes Rot. Ein Reserva mit Biss, gefällt im Mund durch seine Lebendige Säurestruktur und angenehme Röstaromen, harmonisch, ausgewogen.		
<i>Vitiano</i>	Umbrien	0,75 l
Die Domaine Falesco jenseits der Alpen ist ein Star. Tiefes Purpurrot mit dunklen Granatreflexen, feiner Duft nach Johannisbeeren, leichter Hauch von Toastaromen, stark konzentriert, voller Körper, sehr harmonisch und rund.		
<i>Allesverloren Shiraz</i>	Südafrika	0,75 l
Einer der besten Weine Südafrikas-Swartland. Leuchtendes rubinrot, reichhaltige Aromen von schwarzen und roten Beerenfrüchten, sehr anhaltend und ausgewogen. Ein Spitzenwein!		

**++SAMSTAG++SAMSTAG++SAMSTAG++SAMSTAG**

## EXTRA COCKTAIL HAPPY HOUR

von 23:00 – 01:00 Uhr

Alle alkoholischen Cocktails

€ 2 billiger

Alle alkoholfreien Cocktails

€ 1 billiger

# Vorspeisen

<i>Rindercarpaccio</i>	auf Rucola, fein mariniert mit Parmesanstreifen und Baguette
<i>Gambas Al Ajillo Tomato</i>	Garnelen in heißem Olivenöl, mit Kräuter-Tomatensauce, frischem Knoblauch und Weißbrot
<i>Gambas Al Ajillo</i>	Garnelen in heißem Olivenöl, frischem Knoblauch und Weißbrot
<i>Caprese</i>	Tomaten und Mozzarella
<i>Frühlingsröllchen</i>	6 vegetarische Röllchen mit Dip
<i>Maiskolben</i>	gegrillt mit Kräuterbutter

# Salatfestival *(mit Balsamico oder Joghurtdressing)*

<i>Beilagensalat</i>	kleiner gemischter Salat
<i>Milano</i>	mit Tomaten, Mozzarella, frischem Rucola und Bruschetta
<i>California</i>	gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen
<i>Nizza</i>	gemischter Salat mit Thunfisch, Mais und Zwiebeln
<i>Athen</i>	gemischter Salat mit Schafskäse und Oliven
<i>Parma</i>	gemischter Salat mit Tomaten, Serrano-Schinken, Rucola und Parmesan
<i>Asia</i>	gemischter Salat mit Putenstreifen in scharfer Süß-Sauersoße gebraten
<i>Lagerhaus</i>	gemischter Salat mit Garnelenspieß und Knoblauchbaguette

# Folienkartoffeln

<i>Sauerrahm</i>	
<i>Shrimps</i>	mit Sauerrahm
<i>Garnelenspieß</i>	mit Sauerrahm
<i>Putenstreifen</i>	mit Sauerrahm
<i>Rindstreifen</i>	mit Sauerrahm

# *Sandwiches & Baguettes*

<i>Knoblauch</i>	mit Butter und Knoblauch
<i>Salami</i>	Remoulade, Tomaten, Salami, Salat und Käse
<i>Schinken</i>	Remoulade, Tomaten, Schinken, Salat und Käse
<i>Thunfisch</i>	Remoulade, Tomaten, Thunfisch, Salat und Käse
<i>Mozzarella</i>	Remoulade, Tomaten, Mozzarella, Salat und Käse
<i>Foccaccia Vegetaria</i>	Ital. Fladenbrot mit Olivenpaste, Tomaten und Mozzarella
<i>Foccaccia</i>	Ital. Fladenbrot mit Olivenpaste, Tomaten, Mozzarella und Serrano-Schinken

# *Unsere Klassiker*

<i>Clubsandwich</i>	mit Putenbrust, Speck, Tomate, dazu Potatoes mit Sauerrahm-Dip und Beilagensalat
<i>Lagerhaus-Burger</i>	100% Rinderhack, Käse, Zwiebeln, Speck, Gurke und Salat
<i>Burger-Menü</i>	Lagerhaus-Burger mit Pommes Frites oder Farmer Potatoes
<i>Chicken Wings</i>	knusprige Hühnerflügel mit verschiedenen Dips und Weißbrot
<i>Buffalo Wings</i>	Hühnerflügel mariniert nach Art des Hauses, in der Pfanne serviert, dazu Weißbrot
<i>Finger-Food-Teller</i>	verschiedene Leckereien aus der Tex-Mex Küche dazu zwei verschiedene Dips
<i>Potatoes Wedges</i>	mit Sauercreme und Guacamole Dip

## *Pizza* (30 cm)

<i>Margherita</i>	mit Tomaten und Käse
<i>Prosciutto</i>	mit Schinken, Tomaten und Käse
<i>Diavolo</i>	mit Salami, Peperoni, Tomaten und Käse (scharf)
<i>Padana</i>	mit Serrano-Schinken, Rucola, Tomaten, Käse und frischem Parmesan
<i>Salami</i>	mit Salami, Tomaten und Käse
<i>Tonno</i>	mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten und Käse
<i>Regina</i>	mit Schinken, Champignons, Tomaten und Käse
<i>Hawaii</i>	mit Schinken, Ananas, Tomaten und Käse
<i>Frutti di Mare</i>	mit Tomaten, Käse und gemischten Meeresfrüchten

## *Pasta*

<i>Aglio e Olio</i>	Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino (scharf)
<i>Carbonara</i>	Spaghetti mit Speck, Sahne und Ei
<i>Gamberi</i>	Linguine mit Scampis, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Weißwein

**+DIENSTAG++DIENSTAG++DIENSTAG++DIENSTAG+**

## KÄSSPATZEN & KRAUTKRAPFEN

Kässpätzlen mit Salat	4,90
Krautkräpfen mit Salat	4,90
Kässpätzlen, Krautkräpfen und Bratensauce, Salat	5,30

# Fisch & Meeresfrüchte

<i>Calamaris</i>	gebackene Tintenfischringe, Salatbeilage, Farmer Potatoes mit Dip
<i>Calamaris vom Grill</i>	Gegrillte Calamaris mit Blattspinat und geröstete Ofenkartoffeln
<i>Scampis</i>	Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten mit Reis und Gemüse
<i>Scampis</i>	Riesengarnelen mit Rosmarin-Kartoffeln und Salatbeilage
<i>Fischplatte</i>	verschiedene Fischarten vom Grill mit Farmer Potatoes, Salatvariation und Knoblauchbaguette

# Vom Grill

<i>Filet</i>	vom Schwein mit Tomaten & Mozzarella überbacken, dazu Farmer Potatoes & Salatgarnitur
<i>Pfeffer Steak</i>	argentinische Rinderleende in pikanter Pfeffersauce mit Pommes Frites
<i>Farmer Steak</i>	argentinische Rinderleende mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes Frites
<i>American Steak</i>	argentinische Rinderleende mit Kräuterbutter, Maiskolben und Farmer Potatoes
<i>Happy Fit Steak</i>	argentinische Rinderleende mit Kräuterbutter, Maiskolben, Knoblauchbaguette und Salatgarnitur
<i>Surf'n Turf</i>	argentinische Rinderleende mit Kräuterbutter, Garnelenspieß, Folienkartoffel und Blattsalaten
<i>Lagerhaus Grillteller</i>	Vom Rind, Schwein und Pute dazu servieren wir Kräuterbutter, Farmer Potatoes und Salatgarnitur

## Gerne können Sie Ihre Beilagen auch verändern

Pommes Frites, Farmer Potatoes, Reis, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Folienkartoffel

**++MITTWOCH++MITTWOCH++MITTWOCH++**

## BARBECUE

Gegrillte Sparerips oder Chicken Wings	4,90
nach „Art des Hauses“ mit Chili-Barbecue-Sauce und Weißbrot	
Sparerips und Chicken Wings gemischt	4,90
Beck's	2,30
Tequila oder Jägermeister	1,50

# Mexikanische Küche

<i>Nachos</i>	hausgemachte Tortillachips mit verschiedenen Dips
<i>Nachos Especial</i>	mit Käse überbacken, Jalapenos, Salsa (scharf) und Sauerrahm
<i>Nachos Chili con Carne</i>	mit Chili con Carne und Käse
<i>Nachos Atún</i>	mit Thunfisch, Zwiebeln, Mais und Käse
<i>Nachos Turquía</i>	mit Putenfleisch, Tomaten, Jalapenos und Käse
<i>Mexican Wrap</i>	kalter Weizentortilla gefüllt mit heißen Putenstreifen und Salat, dazu Salatvariation
<i>Chili Con Carne</i>	hausgemachtes Chili mit Sauerrahm und Weißbrot

## Fajitas

Fajitas werden im heißen Pfännchen mit Weizentortillas zum selber füllen serviert. Dazu gibt es eine Salatvariation, Guacamole und Sauerrahm. Die gefüllten Tortillas sollten traditionell mit der Hand gegessen werden.

<i>Beef Fajitas</i>	scharf angebratene Rinderstreifen mit Paprika
<i>Chicken Fajitas</i>	scharf angebratene Putenstreifen mit Paprika
<i>Beef &amp; Chicken Fajitas</i>	scharf angebratene Rinder- und Putenstreifen mit Paprika

### Extra Dips

Guacamole 1,00 Salsa(scharf) 0,50 Sour Cream 0,50

# Vegetarische Gerichte

<i>Enchiladas Vegetariana</i>	Drei gerollte Weizentortillas gefüllt mit verschiedenen Gemüse, dazu Reis, Salatvariation und Knoblauchbaguette
<i>Vegetable Fajitas</i>	siehe Beschreibung Fajitas
<i>Quesada Vegetariana</i>	Großer Weizentortilla, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen, Guacamole (Avocado-creme) und Creme Fraiche. dazu servieren wir Salsa und Basmati-Reis

## Für unsere Kleinen

<i>Putenschnitzel</i>	Naturgebraten mit Pommes Frites und Ketchup
<i>Farmer Potatoes</i>	Mit Sauerrahm-Dip
<i>Pommes Frites</i>	

**++DONNERSTAG++DONNERSTAG++DONNERSTAG++**

## CURRYWURST & CHAMPAGNER & PITCHER

Currywurst mit Pommes		3,90
Currywurst mit Pommes (scharf)		3,90
Gedeck (Currywurst m. Pommes & 1 Glas Champagner)		9,99
Champagner Jean Dumangin	Glas 0,1 l	8,90
Champagner Jean Dumangin	Flasche 0,7 l	43,90
<b>Pitcher (= 1Liter)</b>		
- Caipirinha		12,90
- Strawberry Margarita		13,90
- Cuba Libre		13,90
- Erdbeerlimes		13,90