

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

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
<i>Folienkartoffel</i>	mit Sauerrahm
<i>Folienkartoffel</i>	mit Sauerrahm und Shrimps

Salatfestival

<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 Süß-Sauersoße gebraten
<i>Lagerhaus</i>	gemischter Salat mit Garnelenspieß und Knoblauchbaguette

Sie können zwischen Balsamico und Joghurtdressing wählen

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>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

Fisch & Meeresfrüchte

<i>Calamari</i>	gebackene Tintenfischringe, Salatbeilage, Farmer Potatoes mit Dip
<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>Happy Fit Steak</i>	argentinische Rinderlende mit Kräuterbutter, Maiskolben, Knoblauchbaguette und Salatgarnitur
<i>Farmer Steak</i>	argentinische Rinderlende mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes Frites
<i>American Steak</i>	argentinische Rinderlende mit Kräuterbutter, Maiskolben und Farmer Potatoes
<i>Pfeffer Steak</i>	argentinische Rinderlende in pikanter Pfeffersoße mit Pommes Frites
<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

Mexikanische Küche

<i>Nachos</i>	hausgemachte Tortillachips mit verschiedenen Dips
<i>Nachos Especial</i>	mit Käse überbacken, Jalapenos, Salsa und Sauerrahm
<i>Nachos Salsa</i>	mit Salsa, Zwiebeln, Lauch, Mais und Käse
<i>Nachos Barbacoa</i>	mit BBQ-Sauce, Speck, Zwiebeln, Mais und Käse
<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
<i>Quesada de Pavo</i>	Großer Weizentortilla gefüllt mit Pico de Gallo (Tomaten-Lauchgemüse) Putenstreifen und Käse, dazu servieren wir Salsa und Basmati-Reis
<i>Lagerhaus Enchiladas</i>	Drei gerollte Weizentortillas, gefüllt mit Putenhackfleisch, Käse, Zwiebeln und Champignons, serviert mit hausgemachter Enchiladasauce, Reis und Salatvariation

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 & Chicken Fajitas</i>	scharf angebratene Rinder- und Putenstreifen mit Paprika

Extra Dips

Guacamole 1,00 Salsa 0,50 Sour Cream 0,50

Vegetarische Gerichte

Enchiladas Vegetariana

Drei gerollte Weizentortillas gefüllt mit verschiedenen Gemüse, dazu Reis, Salatvariation und Knoblauchbaguette

Vegetable Fajitas

siehe Beschreibung Fajitas

Quesada Vegetariana

Großer Weizentortilla, gefüllt mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Paprikastreifen, Guacamole (Avocadocreme) und Creme Fraiche. dazu servieren wir Salsa und Basmati-Reis

Für unsere Kleinen

Putenschnitzel

Naturgebraten mit Pommes Frites und Ketchup

Farmer Potatoes

Mit Sauerrahm-Dip

Pommes Frites

Wochenprogramm *(nur in der Cocktailbar!)*

Montag	Happy Monday - Pasta Day	
	Alle alkoholischen Cocktails (außer Short- und Strong Cocktails)	4,90
	Alle alkoholfreien Cocktails	3,90
	Wechselnde Nudelgerichte	4,50
Dienstag	Kässpatzen & Krautkräpfen	
	Kässpatzen mit Salat	4,90
	Krautkräpfen mit Salat	4,90
	Kässpatzen, Krautkräpfen und Bratensauce, Salat	5,30
Mittwoch	Barbecue	
	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
Donnerstag	Currywurst & Champagner & Pitcher	
	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 (= 1 Liter)	
	- Caipirinha	12,90
	- Strawberry Margarita	13,90
	- Cuba Libre	13,90
	- Erdbeerlimes	13,90
Freitag	Thank God it's Friday	
	Caipi-Time (von 23:00 - 1:00 Uhr) 10 verschiedene Caipirinha je	4,90
Samstag	Cocktail Happy Hour extra (von 23:00 - 1:00 Uhr)	
	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>Prosecco Erdbeerlimes</i>		0,1 l
<i>Prosecco Aperol</i>		0,1 l
<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, Holunder, Minze)	0,2 l
<i>Prosecco Royal</i>	(Prosecco, Martini Rosato, Soda)	0,2 l
<i>Limoncello</i>	Ital. Zitronenlikör	2 cl

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>	Dunkle Weiße		0,5 l
<i>Aktien Kaiser Maximilian</i>	Leichte Weiße		0,5 l
<i>Aktien Kellerbier</i>	Bügelverschluß		0,33 l
<i>Aktien leichtes Helles</i>	Flasche		0,5 l
<i>Aktien ISO Weizen</i>	Flasche		0,5 l
<i>König Ludwig Dunkel</i>	Fass / Flasche		0,5 l
<i>Beck's Pilsner</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 / Grün		0,5 l
<i>Radler</i>	Hell / Dunkel		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

Alkoholfreie Getränke

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

Säfte / Nektare / Schorlen

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

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

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 Burgunder</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>Syrah</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	0,25 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

<i>Pinot Grigio</i>	0,75 l
Helles Gelb, sortentypischer Duft, delikate florale Aromen und klassisch, mineralisch, saftig, sortentypisch und erfrischend.	
<i>Chardonnay Concilio</i>	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. Strohgelbe Farbe, Fruchttige reife Blume die von Banane über Apfel, bis hin zu Tabak oder Honig reicht.	
<i>Silvaner Franken</i>	0,75 l
Diese für Franken sehr typische Rebsorte besticht durch ihre Ausgewogenheit, sie ist trocken, mit einer feinen Säure, und anhaltend im Abgang.	
<i>Grillo Sizilien</i>	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.	
<i>Grauer Burgunder Pfälzer Kabinett</i>	0,75 l
Aus der Pinot Grigio Traube ist dieser Weißwein halbtrocken ausgebaut und zeigt sich sehr fruchtig, angenehm und frisch im Geschmack.	
<i>Vernaccia di San Gimignano Toskana</i>	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 reintönig	
<i>Lugana Vigneto Massoni Santa Christina Venetien</i>	0,75 l
Ein gelungenes Werk aus der Azienda Agricola Santa Christina. Strohgelb mit einem ausladenden Duft nach Blumen, Honig und süßen Gewürzen sowie einem vollen, frischen Geschmack, der mit einer eleganten Mandelnote ausklingt.	
<i>I Frati Lugana Venetien</i>	0,75 l
Hergestellt wird der Lugana I Frati aus Trauben die von 10 bis 35jährigen Rebstöcken stammen. Ein reintöniger, 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!		

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

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</i>	Der Drink mit der brasilianischen Açai Beere	0,275 l

Prosecco

<i>Scavi & 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 & Ray Prosecco I.G.T. Vino Frizzante</i>		0,75 l

Scavi & 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

Champagner

<i>Veuve Cliquot Brut Carte Jaune</i>		0,75 l
Die Regelmäßigkeit macht den ungewöhnlich guten Ruf dieses französischen Champagners.		
<i>Moët & Chandon Brut Imperial</i>	0,2 l	0,75 l
Die feinherbe Brut, Ergebnis einer ausgewogenen Assemblage der drei Rebsorten, offenbart eine fließende und harmonische Folge von Empfindungen, eine frische Reife mit klaren Linien.		
<i>Moët & Chandon rose Brut Imperial</i>		0,75 l
Beim Moët & 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		
<i>Röderer</i>		0,75 l
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.		

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 weinig und frisch. Ein sehr angenehmer, eher dezenter Grappa.
<i>Poli „Uva Viva Italiana“</i>	Sehr schöner, klar strukturierter Grappa mit weinigen 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

Bitters & Vermouths

Absinth

Jägermeister

Averna Amaro Siciliano

Ramazzotti Amaro / Mentha

Fernet Branca

Fernet Branca Menta

Cynar

Pimm's Englischer No. 1 Cup

Campari

Underberg

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

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 jahrtausendealten geheimen Rezept.