



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Liebe Besucher

Hoch am Berg, auf dem Rücken des Kienalkopfes, thront seit knapp 100 Jahren die Peter-Wiechenthaler-Hütte. Viel hat sie erlebt wenn man zurückblickt. Auf Initiative des Saalfeldner Maurermeisters Peter Wiechenthaler von 1924 bis 1926 errichtet, wurden nach und nach Umbauten getätigt, um mit den Erfordernissen der Zeit Schritt zu halten.

Die Hüttengeschichte ist auch eine Geschichte der Menschen, die sie mit viel Aufwand errichtet, mit großem Einsatz renoviert, repariert und erneuert, die Wege zu ihr gebaut, sowie auch liebevoll bewirtschaftet haben. Auch wir wollen etwas zur Geschichte der Hütte beitragen und werden alles versuchen, um unseren Besuchern einen angenehmen Aufenthalt, erholsame und entspannende Stunden auf diesem einzigartigen Platz hoch über Saalfelden zu ermöglichen.

Christiane & Philipp



Frühstück

(bis 11Uhr)

Gekochtes Ei (C)	1,00
2 Spiegeleier mit Speck und Brot (A, C, H)	6,50
2 Spiegeleier mit Brot (A, C, H)	5,50
Rührei mit Schinken und Brot (A, C, H)	6,50
Rührei mit Brot (A, C, H)	5,50
Großes Frühstück (A, G, H, N, P, E, F)	11,90
Kaffee, Orangensaft, Butter, Marmelade, Wurst, Käse, Joghurt, Brot	
Bowl - Joghurt / Früchte / Müsli (A, G, H, P)	7,00
Piccolo trocken oder halbsüß (O)	4,90
Frisch gepresster Vitamincocktail	4,90

Lieber Gast!

Vorsichtshalber möchten wir unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, darüber informieren, dass in unserer Küche alle 14 allergenen Zutaten der LMIV verarbeitet werden. Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja,

G=Milchprodukte, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite,

P=Lupinen, R=Weichtiere



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Aus dem Suppentopf

Suppentopf (mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln) (A, C, F, H, L)	7,50
Nudelsuppe (A, C, F, H, L)	4,90
Backerbsensuppe (A, C, F, G, H)	4,20
Wüstelsuppe (A, C, F, H, L)	6,50
Speckknödelsuppe (A, C, F, G, H, L)	
1 Stück	5,90
2 Stück	9,90
2 Stück auf Salat	11,90
Bärlauchcremesuppe (G, L)	6,00
1 Scheibe Schwarzbrot (A)	1,00



Warme Gerichte

Wienerschnitzel vom Schwein (A, C, M, G) mit Petersilienkartoffel oder Pommes frites und Preiselbeeren	14,90
Gekochter Spargel mit Petersilienkartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise (C, G, M, O,)	14,00
Veganes Gröstl, mit Gemüse vom Stechaubauer aus Saalfelden und kleinem Salat	12,90
Spinatknödel (G, L, M, O) mit brauner Butter, Parmesan und Salat	13,90
Kasnockn mit Röstzwiebeln und Salat (A, C, G, L, M, O)	13,90
Spaghetti Ragout, aus heimischen Rindfleisch (A, F, G, L, C)	11,90
Wiechenthaler Bernerwürstel mit Pommes frites (A, G, M, O)	10,90
St. Johanner Würstl mit Pommes frites (A, M, O)	9,90
Bergsteigeressen (nur für AV Mitglieder)	9,00



Kalte Gerichte

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (C, G, M,O)	
groß	7,50
klein	5,50
Geräuchertes Forellenfilet von Leonhard Trixl	10,40
mit Kren, Aufstrich und Brot (A, C, D, G,	
Saure Wurst mit Essig, Öl, Zwiebel und Brot (A, O)	7,90
Saurer Käse mit Essig, Öl, Zwiebel und Brot (A, G, O)	8,90
Saure Wurst / Käse gemischt	8,90
mit Essig, Öl, Zwiebel und Brot (A, G, O)	
Brettljause (A, G, M, O)	14,90
Wurst- und Selchwaren von der Dorfmetzgerei Max Mann. Metzgerei und Landwirtschaft gehen Hand in Hand. Die Eigenmarke, das Fritztaler Freilandschwein wird in der eigenen Landwirtschaft der Fam. Mann gezüchtet. Wildprodukte aus der Region Verschiedene Käsesorten von der Dorfsennerei Sebastian Danzl.	
Käsebroten (A, G, M, O)	8,90
Speckbroten (A, G, M, O)	8,90
Wurstbroten (A, G, M, O)	6,90
1 Paar Landjäger mit Senf und Broten (A, M, O)	4,50



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

für den kleinen Hunger

Schinken-Käsetoast mit kleinem Salat(A, G, C, M)	6,90
Frankfurter mit Senf Kren und Brot (A, M, O)	5,50
St. Johanner mit Senf Kren und Brot (A, M, O)	6,90
Portion Pommes (A, C)	5,50

Der Tiroler Hut

Hüttenerlebnis ab 3 Personen Nur auf Vorbestellung
29,-€ pro Person

180g Fleisch p. Person (Rind, Schwein, Huhn)	Extra 100g Rindfleisch	9,00
	Extra 100g Hühnerfleisch	7,00
Gemüse und Käse	Extra 100g Schweinefleisch	6,00
Folienkartoffeln, Brot, Salatschüssel 4 Dip-Saucen		



Etwas Süßes

Tageskuchen (A, C, G, H, E) mit Sahne	4,20
Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, H) mit Sahne	4,20 4,50
mit Vanillesoße	5,50
Buchteln mit Vanillesoße (A, C, G)	8,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn (A, C, G) mit Apfelmus oder Zwetschkenröster (nur außerhalb der Stoßzeiten)	11,90

Warme Getränke

Häferl Kaffee (G)	3,80
1 Tasse Kaffee (G)	3,20
Espresso (G)	2,80
Doppelter Espresso (G)	4,20
Cappuccino (G)	3,60
Cafe Latte (G)	3,80
Verschiedene Teesorten	2,90
Tee mit Rum	5,90
Heiße Schokolade (G)	3,50
Heiße Schokolade mit Rum (G)	5,90
Glas Milch (kalt oder warm) (G)	1,90



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Gasteiner 0,33 l (FL)	Fl 0,33 l	2,90
Mineralwasser Gasteiner 1 l	Fl 1 l	6,50
Soda-Zitron	0,50 l	3,70
Coca-Cola oder Spezi	0,33 l	3,70
Fanta/Sprite	Fl 0,35 l	3,70
Almdudler	Fl 0,35 l	3,90
Apfel, Orangen- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser	0,50 l	3,20
mit Soda	0,50 l	3,70
Himbeer- oder Holundersaft mit Wasser	0,50 l	3,20
mit Soda	0,50 l	3,70
Bergsteigergetränk (nur AV - Mitglieder)	0,50 l	2,90
Buttermilch (G)	0,25 l	2,50
Buttermilch mit Preiselbeere (G)	0,25 l	3,20
Quellwasser	0,50 l	1,00

Biere

Kaiser Premium (A, O)	0,50 l	4,60
	0,30 l	3,50
Gösser Naturradler (A, O)	0,50 l	4,60
	0,30 l	3,50
Edelweiss Weizen Hofbräu (A, O)	0,50 l	4,70
"Die Weisse" Salzburger Bierkultur (A, O) hell oder dunkel		5,20
Edelweiss alkoholfrei (Hefe) (A, O)	0,50 l	4,70
Zipfer alkoholfrei (A,O)	0,50 l	4,60
Weizen Cola oder Sprite (A, O)	0,50 l	4,70



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Weißweine

Tatis Werk-Weiss (Wein Neururer)	1/8 l	3,60
	1/4 l	7,00
Grüner Veltliner (Weingut Gritsch)	1/8 l	3,60
	1/4 l	7,00
Gemischter Satz Gustav (Weingut Krug)	1/8 l	3,60
	1/4 l	7,00
Aperol Spritz		5,50
Hugo		5,50
Spritzer weiß oder rot		4,00

Rotweine

Cuvee Gustav(Weingut Krug)	1/8l	3,70
	1/4l	7,20
Zweigelt Reserve Eichkogel (Weingut Krug)	1/8l	3,80
	1/4l	7,40

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



Flaschenweine - weiß und rose (0,75l)

Güner Veltliner (Weingut Thomas Gritsch) 18,00
Federspiel Ried Zornberg

Gelbe Apfelfrucht, etwas Birne,
sehr saftig und vielschichtig, klare Mineralik.

Chardonnay Reserve (Weingut Krug) 20,00

Weich und sehr saftig, ein Wein mit viel Fruchtcharme

Tatis Werk-Weiss (Wein Neururer) 20,00

Fruchtig, leichter Sommerwein, mit Aromen nach Kernobst und Zitrus.

Riesling Federspiel Ried Setzberg (Weingut Thomas Gritsch) 24,00

Zarter weißer Pfirsich, ein Hauch von Ananas und frischen Orangenzesten.
Mittlerer Körper, frische Apfelfrucht, angenehme Säurestruktur, bietet
unkompliziertes Trinkvergnügen.

Rosé Rabea (Wein Neururer) 24,00

Trinkfreudiger, fruchtiger Wein mit Aromen nach roten Früchten wie Erdbeere,
Himbeere und roter Johannisbeere.



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Flaschenweine - rot (0,75l)

Zweigelt Eichkogel Reserve (Weingut Krug) 22,00

Der Wein besticht mit saftiger Schwarzkirschrucht, sortentypischer Würze und zarter Rauchigkeit.

Krug Versuchung rot (G) 39,00

Vielschichtige und elegante Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt.

Cuvée Gustav (Weingut Krug) 19,00

Zweigelt und der blaue Burgunder sowie der St. Laurent vereinigt in edler Harmonie.

Schaumweine (0,75l)

Prickelndes Handwerk (Wein Neururer) 70,00

Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Weissburgunder und Pinot Noir. Durch die längere Lagerung auf der Hefe riecht man Aromen von Brioche, Brotteig und Hefe.

Am Gaumen ist es ein sehr vielschichtiger und cremiger Sekt mit gut eingebundener Perlage.

Kattus Prosecco Spumante DOC 20,00

Sanfte Säure, feiner frischer Geschmack, sowie ein angenehm blumiger Duft.



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Schnäpse (2 cl) Brennerei Seibl Waidring

Rum	3,20
Obstler	3,20
Williams	3,20
Marille	3,20
Nuss	3,20
Vogelbeere	3,20
Enzian	3,20
Zirbe	3,20

Edelbrände (2 cl) Brennerei Scheyerer Saalbach

Bauernobstler	4,50
Alte Kirschen (alter Schnaps im Eichenfass gelagert)	4,50
Holunderbrand	5,20
Heidelbeerbrand	5,20
Himmbeerbrand	5,20



Spirituosen (4 cl)

Pure Gin nobile (aus 100% österreichischen Wacholderbeeren)	4,50
Hei Gin nobile (Wacholderbeeren Destillat mit Heublumen)	4,50
The balvenie-single Malt Scotch Whisky (aged 12 Years)	6,50
Diplomatic Rum (aged 8 Years)	4,50
Napoleon V.S.O.P französischer Weinbrand	3,00
Russian Standard Vodka	3,00

Mischgetränke 200 (ml)

Fevertree Tonic	2,90
Wiechenthaler Latschen Tonic Scheppes	2,90
Bitter Lemon	2,50
Orangensaft	2,00
Soda	2,00
Cola	2,50





Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Liebe Besucher

Hoch am Berg, auf dem Rücken des Kienalkopfes, thront seit knapp 100 Jahren die Peter-Wiechenthaler-Hütte. Viel hat sie erlebt wenn man zurückblickt. Auf Initiative des Saalfeldner Maurermeisters Peter Wiechenthaler von 1924 bis 1926 errichtet, wurden nach und nach Umbauten getätigt, um mit den Erfordernissen der Zeit Schritt zu halten.

Die Hüttengeschichte ist auch eine Geschichte der Menschen, die sie mit viel Aufwand errichtet, mit großem Einsatz renoviert, repariert und erneuert, die Wege zu ihr gebaut, sowie auch liebevoll bewirtschaftet haben. Auch wir wollen etwas zur Geschichte der Hütte beitragen und werden alles versuchen, um unseren Besuchern einen angenehmen Aufenthalt, erholsame und entspannende Stunden auf diesem einzigartigen Platz hoch über Saalfelden zu ermöglichen.

Christiane & Philipp



Frühstück

(bis 11Uhr)

Gekochtes Ei (C)	1,00
2 Spiegeleier mit Speck und Brot (A, C, H)	6,50
2 Spiegeleier mit Brot (A, C, H)	5,50
Rührei mit Schinken und Brot (A, C, H)	6,50
Rührei mit Brot (A, C, H)	5,50
Großes Frühstück (A, G, H, N, P, E, F)	11,90
Kaffee, Orangensaft, Butter, Marmelade, Wurst, Käse, Joghurt, Brot	
Bowl - Joghurt / Früchte / Müsli (A, G, H, P)	7,00
Piccolo trocken oder halbstiß (O)	4,90
Frisch gepresster Vitamincocktail	4,90

Lieber Gast!

Vorsichtshalber möchten wir unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, darüber informieren, dass in unserer Küche alle 14 allergenen Zutaten der LMIV verarbeitet werden. Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Allergene Information gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja,

G=Milchprodukte, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite,

P=Lupinen, R=Weichtiere



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Aus dem Suppentopf

Suppentopf (mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln) (A, C, F, H, L)	7,50
Nudelsuppe (A, C, F, H, L)	4,90
Backerbsensuppe (A, C, F, G, H)	4,20
Wüstelsuppe (A, C, F, H, L)	6,50
Speckknödelsuppe (A, C, F, G, H, L)	
1 Stück	5,90
2 Stück	9,90
2 Stück auf Salat	11,90
Bärlauchcremesuppe (G, L)	6,00
1 Scheibe Schwarzbrot (A)	1,00



Warme Gerichte

Wienerschnitzel vom Schwein (A, C, M, G) mit Petersilienkartoffel oder Pommes frites und Preiselbeeren	14,90
Gekochter Spargel mit Petersilienkartoffeln, Schinken und Sauce Hollandaise (C, G, M, O,)	14,00
Veganes Gröstl, mit Gemüse vom Stechaubauer aus Saalfelden und kleinem Salat	12,90
Spinatknödel (G, L, M, O) mit brauner Butter, Parmesan und Salat	13,90
Kasnockn mit Röstzwiebeln und Salat (A, C, G, L, M, O)	13,90
Spaghetti Ragout, aus heimischen Rindfleisch (A, F, G, L, C)	11,90
Wiechenthaler Bernerwürstel mit Pommes frites (A, G, M, O)	10,90
St. Johanner Würstl mit Pommes frites (A, M, O)	9,90
Bergsteigeressen (nur für AV Mitglieder)	9,00



Kalte Gerichte

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing (C, G, M,O)	
groß	7,50
klein	5,50
Geräuchertes Forellenfilet von Leonhard Trixl	10,40
mit Kren, Aufstrich und Brot (A, C, D, G,	
Saure Wurst mit Essig, Öl, Zwiebel und Brot (A, O)	7,90
Saurer Käse mit Essig, Öl, Zwiebel und Brot (A, G, O)	8,90
Saure Wurst / Käse gemischt	8,90
mit Essig, Öl, Zwiebel und Brot (A, G, O)	
Brettljause (A, G, M, O)	14,90
Wurst- und Selchwaren von der Dorfmetzgerei Max Mann. Metzgerei und Landwirtschaft gehen Hand in Hand. Die Eigenmarke, das Fritztaler Freilandschwein wird in der eigenen Landwirtschaft der Fam. Mann gezüchtet. Wildprodukte aus der Region Verschiedene Käsesorten von der Dorfsennerei Sebastian Danzl.	
Käsebrod (A, G, M, O)	8,90
Speckbrod (A, G, M, O)	8,90
Wurstbrod (A, G, M, O)	6,90
1 Paar Landjäger mit Senf und Brod (A, M, O)	4,50



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

für den kleinen Hunger

Schinken-Käsetoast mit kleinem Salat(A, G, C, M)	6,90
Frankfurter mit Senf Kren und Brot (A, M, O)	5,50
St. Johanner mit Senf Kren und Brot (A, M, O)	6,90
Portion Pommes (A, C)	5,50

Der Tiroler Hut

Hüttenerlebnis ab 3 Personen Nur auf Vorbestellung
29,-€ pro Person

180g Fleisch p. Person (Rind, Schwein, Huhn)	Extra 100g Rindfleisch	9,00
	Extra 100g Hühnerfleisch	7,00
Gemüse und Käse	Extra 100g Schweinefleisch	6,00
Folienkartoffeln, Brot, Salatschüssel 4 Dip-Saucen		



Etwas Süßes

Tageskuchen (A, C, G, H, E) mit Sahne	4,20
Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, H) mit Sahne	4,20 4,50
mit Vanillesoße	5,50
Buchteln mit Vanillesoße (A, C, G)	8,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn (A, C, G) mit Apfelmus oder Zwetschkenröster (nur außerhalb der Stoßzeiten)	11,90

Warme Getränke

Häferl Kaffee (G)	3,80
1 Tasse Kaffee (G)	3,20
Espresso (G)	2,80
Doppelter Espresso (G)	4,20
Cappuccino (G)	3,60
Cafe Latte (G)	3,80
Verschiedene Teesorten	2,90
Tee mit Rum	5,90
Heiße Schokolade (G)	3,50
Heiße Schokolade mit Rum (G)	5,90
Glas Milch (kalt oder warm) (G)	1,90



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Gasteiner 0,33 l (FL)	Fl 0,33 l	2,90
Mineralwasser Gasteiner 1 l	Fl 1 l	6,50
Soda-Zitron	0,50 l	3,70
Coca-Cola oder Spezi	0,33 l	3,70
Fanta/Sprite	Fl 0,35 l	3,70
Almdudler	Fl 0,35 l	3,90
Apfel, Orangen- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser	0,50 l	3,20
mit Soda	0,50 l	3,70
Himbeer- oder Holundersaft mit Wasser	0,50 l	3,20
mit Soda	0,50 l	3,70
Bergsteigergetränk (nur AV - Mitglieder)	0,50 l	2,90
Buttermilch (G)	0,25 l	2,50
Buttermilch mit Preiselbeere (G)	0,25 l	3,20
Quellwasser	0,50 l	1,00

Biere

Kaiser Premium (A, O)	4,60
	3,50
Gösser Naturradler (A, O)	4,60
	3,50
Edelweiss Weizen Hofbräu (A, O)	4,70
"Die Weisse" Salzburger Bierkultur (A, O) hell oder dunkel	5,20
Edelweiss alkoholfrei (Hefe) (A, O)	4,70
Zipfer alkoholfrei (A,O)	4,60
Weizen Cola oder Sprite (A, O)	4,70



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Weißweine

Tatis Werk-Weiss (Wein Neururer)	1/8 l	3,60
	1/4 l	7,00
Grüner Veltliner (Weingut Gritsch)	1/8 l	3,60
	1/4 l	7,00
Gemischter Satz Gustav (Weingut Krug)	1/8 l	3,60
	1/4 l	7,00
Aperol Spritz		5,50
Hugo		5,50
Spritzer weiß oder rot		4,00

Rotweine

Cuvee Gustav(Weingut Krug)	1/8l	3,70
	1/4l	7,20
Zweigelt Reserve Eichkogel (Weingut Krug)	1/8l	3,80
	1/4l	7,40

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.



Flaschenweine - weiß und rose (0,75l)

Güner Veltliner (Weingut Thomas Gritsch) 18,00
Federspiel Ried Zornberg

Gelbe Apfelfrucht, etwas Birne,
sehr saftig und vielschichtig, klare Mineralik.

Chardonnay Reserve (Weingut Krug) 20,00

Weich und sehr saftig, ein Wein mit viel Fruchtcharme

Tatis Werk-Weiss (Wein Neururer) 20,00

Fruchtig, leichter Sommerwein, mit Aromen nach Kernobst und Zitrus.

Riesling Federspiel Ried Setzberg (Weingut Thomas Gritsch) 24,00

Zarter weißer Pfirsich, ein Hauch von Ananas und frischen Orangenzesten.
Mittlerer Körper, frische Apfelfrucht, angenehme Säurestruktur, bietet
unkompliziertes Trinkvergnügen.

Rosé Rabea (Wein Neururer) 24,00

Trinkfreudiger, fruchtiger Wein mit Aromen nach roten Früchten wie Erdbeere,
Himbeere und roter Johannisbeere.



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Flaschenweine - rot (0,75l)

Zweigelt Eichkogel Reserve (Weingut Krug) 22,00

Der Wein besticht mit saftiger Schwarzkirschrucht, sortentypischer Würze und zarter Rauchigkeit.

Krug Versuchung rot (G) 39,00

Vielschichtige und elegante Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt.

Cuvée Gustav (Weingut Krug) 19,00

Zweigelt und der blaue Burgunder sowie der St. Laurent vereinigt in edler Harmonie.

Schaumweine (0,75l)

Prickelndes Handwerk (Wein Neururer) 70,00

Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Weissburgunder und Pinot Noir. Durch die längere Lagerung auf der Hefe riecht man Aromen von Brioche, Brotteig und Hefe.

Am Gaumen ist es ein sehr vielschichtiger und cremiger Sekt mit gut eingebundener Perlage.

Kattus Prosecco Spumante DOC 20,00

Sanfte Säure, feiner frischer Geschmack, sowie ein angenehm blumiger Duft.



Peter Wiechenthaler Hütte

SAALFELDEN AM STEINERNEN MEER

Schnäpse (2 cl) Brennerei Seibl Waidring

Rum	3,20
Obstler	3,20
Williams	3,20
Marille	3,20
Nuss	3,20
Vogelbeere	3,20
Enzian	3,20
Zirbe	3,20

Edelbrände (2 cl) Brennerei Scheyerer Saalbach

Bauernobstler	4,50
Alte Kirschen (alter Schnaps im Eichenfass gelagert)	4,50
Holunderbrand	4,90
Heidelbeerbrand	4,90
Himmbeerbrand	4,90



Spirituosen (4 cl)

Pure Gin nobile (aus 100% österreichischen Wacholderbeeren)	4,50
Hei Gin nobile (Wacholderbeeren Destillat mit Heublumen)	4,50
The balvenie-single Malt Scotch Whisky (aged 12 Years)	6,50
Diplomatic Rum (aged 8 Years)	4,50
Napoleon V.S.O.P französischer Weinbrand	3,00
Russian Standard Vodka	3,00

Mischgetränke 200 (ml)

Fevertree Tonic	2,90
Wiechenthaler Latschen Tonic Scheppes	2,90
Bitter Lemon	2,50
Orangensaft	2,00
Soda	2,00
Cola	2,50

