

# GALLERIA ZEUS

Restaurant | Galerie



# Mezedakia

Lassen Sie sich von diesem einzigartigen  
Esserlebnis begeistern  
mit unserem 4-Gänge-Menü!

Mit unseren Mezedakia möchten wir Ihnen  
die griechische Esskultur vermitteln  
und Ihnen einen unvergesslichen Abend bereiten.

## Gang I

### Kalte Vorspeisen

Zaziki | Kaviarcreme | Auberginenmousse mit Walnüssen |  
Feta-Käsepaste | Kartoffelknoblauchmousse | Rote Beete  
mit griechischen Joghurt und Walnüssen | Linsensalat

### Warme Vorspeisen

gebackene Auberginen | Zucchini | Karotten |  
Paprikaschoten  
gefüllte Champignons  
Käsebällchen | Auberginenkroketten  
Feta-Käse in Sesammantel  
Ziegenkäse in Sonnenblumenkerne

## Gang II

Griechischer Bauernsalat

## Gang III

Verschiedene Gerichte vom Grill  
(Fleischspieße, Fleischküchle), Gyros  
und vom Backofen (Lammfleisch im  
Blätterteigmantel mit Gartengemüse, Mousaka)  
begleitet von verschiedenen Beilagen  
(Weißweinreis, Kartoffeltaler, Blattspinat)

## Gang IV

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

ab 2 Personen

**134** | pro Person 35,00 EUR

Fischvariation

**135** | pro Person 45,00 EUR

Vegetarische Variation

**136** | pro Person 35,00 EUR



## Apéritiv

362	<b>Ouzo</b>	5 cl	5,00 EUR
	Mini Fläschchen Plomari		
3362	<b>Ouzo Plomari</b>	0,2 l	3,00 EUR
351	<b>Ouzo Orange</b>	4 cl	5,50 EUR
3351	<b>Masticha</b> (Cocktail aus Masticha, Granatapfel, Grand Marnier)	0,2 l	6,50 EUR
358	<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	7,50 EUR
350	<b>Hugo</b> (auch alkoholfrei)	0,2 l	7,50 EUR
352	<b>Prosecco</b>	0,1 l	4,50 EUR
XXX	<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2 l	7,50 EUR
400	<b>Kessler Rosé Brut</b>	0,1 l	5,00 EUR
3357	<b>Kessler Rosé Brut</b>	0,75 l	29,50 EUR
3350	<b>Kessler Hochgewächs</b>	0,75 l	39,00 EUR
402	<b>Moët &amp; Chandon Champagner</b>	0,75 l	100,00 EUR
403	<b>Veuve Clicquot Champagner</b>	0,75 l	100,00 EUR
404	<b>Veuve Clicquot Champagner</b> demi sec	0,75 l	100,00 EUR
353	<b>Campari Soda</b>	4 cl	6,00 EUR
354	<b>Campari Orange</b>	4 cl	6,00 EUR
355	<b>Martini Bianco</b>	4 cl	6,00 EUR
356	<b>Martini Rosso</b>	4 cl	6,00 EUR
357	<b>Sherry Medium Dry</b>	4 cl	6,00 EUR

## Digestif

360	<b>Tsipouro Gatsios</b>	5 cl	6,50 EUR
	Mini Fläschchen (Tresterschnaps)		
389	<b>Idoniko Tsipouro Lazaridis</b>	0,2 l	16,50 EUR
	Fläschchen (Tresterschnaps)		
361	<b>Nonino Grappa</b>	2 cl	5,90 EUR
385	<b>Williamsbirne</b>	2 cl	5,90 EUR
386	<b>Alte Zwetschge</b>	2 cl	8,50 EUR
362	<b>Ouzo Plomari</b>	2 cl	3,00 EUR
363	<b>Metaxa 5*</b>	2 cl	5,00 EUR
364	<b>Metaxa 7*</b>	2 cl	6,00 EUR
367	<b>Metaxa Private Reserve</b>	2 cl	15,00 EUR



# Vorspeisen

2	<b>Zaziki</b> Joghurt   Gurken   Knoblauch (auch knoblauchfrei)	6,00 EUR
3	<b>Taramas</b> Kaviarcreme   Teigfädennest   Gurkenragout	9,00 EUR
8	<b>Pantzarosalata</b> Rote Beete   griechischer Joghurt Walnüsse   Äpfel	9,00 EUR
28	<b>Elies Kalamon</b> schwarze Kalamata-Oliven grüne Oliven aus Chalkidiki	6,50 EUR
29	<b>Feta riganati</b> Feta   Oregano   Olivenöl	10,00 EUR
30	<b>Tyri se Aluminocharto</b> Feta-Käse   Tomaten   Zwiebel   Chilli – in der Folie gebacken	10,00 EUR
4	<b>Saganaki Feta</b> Feta   Sesammantel   Tomaten-Zwiebelragout	10,00 EUR
5	<b>Katsikisio tyri</b> Ziegenfrischkäse   Sonnenblumenmantel Linsensalat   Feigenmarmelade	10,00 EUR
6	<b>Manitaria gemista</b> Pilze   Käsekomposition <sup>7</sup>   aus dem Backofen	10,00 EUR
22	<b>Gavros</b> Sardellen gebacken   Skordalia	12,00 EUR
25	<b>Garides saganaki</b> Scampipfanne   Tomatenragout, geraspelter Feta-Käse, Chili	16,50 EUR
23	<b>Tiganita Kalamarakia</b> gebackene Tintenfische   Skordalia	12,00 EUR
11	<b>Mezes</b> Vorspeisekomposition   kalt und warm	18,50 EUR
1	<b>Pita-Brot</b> mit Knoblauch (auch Knoblauchfrei)	2,50 EUR
10	<b>Weißbrotkorb</b> extra	2,00 EUR



## Suppen

- 41 Tomatosoupa** 6,50 EUR  
Tomatensuppe | Olivenstreifen  
Sahnehäubchen | Basilikum
- 42 Fasolada** 6,50 EUR  
Bohnensuppe | Olivenöl | Oregano

## Salate

- 50 Choriatiki** 13,50 EUR  
Griechischer Bauernsalat  
(Variation vegan möglich)
- 54 Salata à la Galleria** 19,90 EUR  
Blattsalate | gegrillter Oktapus  
Scampi | Kalamari
- 51 Salata Galopoula me Iliospora** 15,50 EUR  
Blattsalate | gegrillte Putenstreifen  
gegrilltes Gemüse | Sonnenblumenkerne  
Feta | Kalamata Oliven
- 52 Salata me Manitaria kai Krokettes** 16,50 EUR  
Salat mit griechischen Köstlichkeiten  
Blattsalate | gefüllte Champignons  
Auberginenkroketten | Käseballchen  
Kartoffelspieß
- 53 Salata Ntakos** 16,50 EUR  
Kretischer Salat  
Rucola | Gersten – Crostinis mit Tomaten  
Ziegenkäse ummantelt mit Sonnenblumenkernen  
Kapern | Oliven



## Vegetarisch/Vegan

- 73 Melitzanaournou** 17,00 EUR  
gebackene Auberginenhälfte  
Feta | Zwiebel- und Tomatenstreifen  
Knoblauch | Kartoffeltaler | Salat  
(Variation vegan möglich)
- 70 Lachanika sti Shara** 17,00 EUR  
Blätterteigtäschchen mit Schafskäse  
gefüllt Zaziki | gegrilltes Gemüse  
Traubenmostessig | Olivenöl | Salat
- 71 Revithia me Piperies Florinis** 17,00 EUR  
Kichererbsen | Kalamata-Oliven  
gegrillte Paprikaschote | Minze  
Champignons | Ntakos Blumenkohlmousse  
dazu Salat (auch Vegan)
- 76 Fasolakia (Vegan)** 17,00 EUR  
Bohnen | Kartoffeln | Gemüse  
an Feigenmarmelade und Auberginenmousse  
dazu Salat

Für Vegetarier und Veganer empfehlen wir auch  
Kombinationen unserer Vorspeisen!

## Fisch

- 81 Kalamaria gemista me Feta** 19,50 EUR  
zarte Tintenfische | gefüllt mit  
Schafskäse | Knoblauch-Kartoffelpaste  
Kartoffeltaler | Salat
- 82 Solomos sta karwouna** 22,50 EUR  
Frischer Lachs | Spanakorizo | Blumenkohlmousse  
griechischer Joghurt | grüner Salat
- 84 Tsipoura** 24,50 EUR  
Goldbrasse (Dorade Royal)  
Olivenöl-Senfmarinade | Spanakorizo  
Knoblauchmousse | grüner Salat
- 86 Oktapodi sta karwouna** 26,50 EUR  
Oktapus vom Grill (Pulpo)  
Tomaten-Zwiebelbeet  
Olivenölzitrone mariniert  
gelbes Linsenmousse | grüner Salat



# Klassiker

- 90 Souvlaki** 18,90 EUR  
Fleischspieße vom Grill  
Kalte und warme Vorspeisen  
frittierte Kartoffelscheiben  
Zaziki | Salat
- 96 Mousakas** 17,00 EUR  
Auflaufgericht  
Auberginen | Hackfleisch | Kartoffeln  
Bechamelsauce | Zaziki | Salat
- 92 Bifteki** 17,00 EUR  
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse  
Kartoffeltaler | Zaziki | Salat
- 91 Gyros** 17,00 EUR  
Gyros | Zaziki | Kartoffeltaler | Salat
- 100 Grillplatte Delta** 21,50 EUR  
(kann auch für mehrere Personen  
bestellt werden)  
Fleischspieß | Gyros | Fleischküchle  
Pollo Fino | gefülltes Putenbrustfilet  
gegrilltes Gemüse | Zaziki | Kartoffelscheibe  
Salat
- 99 Grillplatte Gamma** 26,50 EUR  
Putenspieß | Pollo Fino  
gefülltes Putenbrustfilet | Lammkronenkoteletts  
gegrilltes Gemüse | Zaziki | Kartoffeltaler  
Salat
- 125 Psaronefri** 21,50 EUR  
Schweinemedallions gefüllt mit Schafskäse  
milde Peperoni | Tomaten | überbacken mit Käse  
Kartoffeltaler | bunter Salat
- 127 Galopoula me Melitzana** 19,50 EUR  
Putenbrustfilet vom Grill  
Auberginenmantel | Kartoffeltaler  
Zaziki | bunter Salat
- 129 Kotopoulo me Mous fakes** 19,50 EUR  
Pollo Fino vom Grill  
gelbe Linsenmousse  
Tomaten-Zwiebel-Ragout | Salat



## Lamm

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 112 | <b>Arni Bouti</b><br>Knusprige Lammhaxe vom Backofen<br>Oregano   Kartoffeltaler   Zaziki<br>Riesenbohnen-Mousse   Salat | 23,50 EUR |
| 93  | <b>Paidakia</b><br>Lammkronenkoteletts vom Grill<br>aufgespießte Kartoffeltaler <br>Zaziki   gemischter Salat            | 28,50 EUR |
| 120 | <b>Bochtsas</b><br>zartes Lammfleisch   Blätterteigmantel<br>Gartengemüse   Schafskäse<br>gemischter Salatteller         | 23,50 EUR |

## Kindergerichte

Unseren kleinen Gästen erfüllen wir (fast) jeden Wunsch!





## Desserts

270	<b>Galaktoboureko me pagoto</b> Griescreme   Blätterteig   Vanilleeis	7,50 EUR
279	<b>Ravani</b> Grießschnitte   Zitronenzimtsirup Vanilleeis   Sahnehäubchen	7,50 EUR
271	<b>Jaourti me meli</b> griechischer Joghurt   Honig Walnüsse	5,80 EUR
272	<b>Kadaifi</b> süße Teigfäden-Roulade   Nüsse Sirup   Vanilleeis   Sahnehäubchen	7,50 EUR
273	<b>Mous sokolata</b> Schokoladenmousse   hausgemacht	8,50 EUR
274	<b>Pagoto me sesta watomoura</b> Vanilleeis   heiße Himbeeren	7,50 EUR

## Kaffe/Tee

260	<b>Tasse Kaffee Crème</b>	3,00 EUR
261	<b>Espresso</b>	2,50 EUR
262	<b>Doppelter Espresso</b>	3,50 EUR
263	<b>Cappuccino</b>	3,50 EUR
264	<b>Latte Macchiato</b>	3,50 EUR
2641	<b>Milchkaffee</b>	3,50 EUR
268	<b>Heiße Schokolade</b>	3,50 EUR
265	<b>Hellinikos</b> (griechischer Satzkaffee)	3,00 EUR
2650	<b>Doppelter Hellinikos</b>	3,50 EUR
267	<b>Frappé</b>	4,00 EUR
266	<b>Glas Tee</b> (vielfältige Auswahl)	3,00 EUR



# Rotweine <sup>1/2</sup>

## Nemea Cooperative

<b>370 Nemea Special</b>	0,1 l	3,50 EUR
Agiorgitiko, 13% Vol	0,2 l	6,00 EUR
Ein rubinroter trockener Wein aus dem Peloponnes, mit violetter Schimmer, geprägt von Beerenaromen		

## Weingut Tsantali

<b>384 Naoussa</b>	0,1 l	3,50 EUR
Xinomavro, 12,5% Vol	0,2 l	6,00 EUR
Im Barrique gereift, trockener und reichhaltiger Rotwein, mit Zwetschgen- und Früchte-Aromen		
<b>371 Makedonikos</b>	0,1 l	3,50 EUR
Xinomavro / Moschomavro 12% Vol	0,2 l	6,00 EUR
Ein frischer, halbtrockener Rotwein aus Mazedonien, mit blumiger Note und weichem Abgang		
<b>372 Imiglykos</b>	0,1 l	3,50 EUR
Xinomavro, 12% Vol	0,2 l	6,00 EUR
Ein fruchtiger, lieblicher Rotwein aus Naoussa, mit feinem Säuregerüst und ausgewogenem Tanningehalt		
<b>226 Mavrodaphne</b>	0,1 l	4,50 EUR
Korinthiaki / Mavrodaphne, 15% Vol	0,2 l	8,50 EUR
Ein dunkler, samtrotter Likörwein aus Patras, mit pikantem Duft-Buquet, erinnert an reife Pflaumen und Vanille		

## Weingut Nico Lazaridi

<b>223 Amethystos</b>	0,75 l	35,00 EUR
Cabernet Sauvignon / Merlot / Limnio, 14,5% Vol Im Barrique gereift, gehaltvoll, mit komplexen Aromen von roten Waldfrüchten, dezenter Bitternote und gehaltvollem Abgang		

## Weingut Alpha

<b>238 Ktima Alpha</b>	0,75 l	45,00 EUR
Xinomavro / Syrah / Merlot 14,5% Vol dunkelrot, Aromen von Schokolade, Pfeffer, Pflaumen, kräftiges Bouquet, im Eichenfass gelagert		



## Rotweine <sup>2/2</sup>

### Weingut Costa Lazaridi

- 236 Cava Costa Lazaridi** 0,75 l 70,00 EUR  
Cabernet Sauvignon, 14,5% Vol  
Facettenreich, mit unverwechselbarem  
Bouquet von dunklen Beeren,  
und dezenten Einflüssen von Zedernholz

### Weingut Wine Art Estate

- 230 Techni Alipias** 0,1 l 5,00 EUR  
Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah, 14% Vol 0,2 l 9,00 EUR  
Im Barrique gereifter, vollmundiger Rotwein, 0,75 l 28,50 EUR  
mit einem vielfältigen Bouquet von Schokolade,  
Nelke, Karamell, Mokka, Vanille und weichen Tanninen
- 233 Idisma Drios Merlot** 0,75 l 38,00 EUR  
Merlot, 14,5% Vol  
In Eichenfässern gereifter, purpurroter Wein  
Mit Waldfruchtaromen und Noten aus Vanille,  
Butterkaramell und Tabak
- 221 Idisma Drios Syrah** 0,75 l 38,00 EUR  
Syrah, 13,5% Vol  
Im Barrique gereifter, dunkelroter Wein,  
Mit Aromen von Zwetschgen, Trüffel und Pfeffer,  
intensiven Tanninen und nachhaltigem Abgang
- 222 Nebbiolo** 0,75 l 80,00 EUR  
Nebbiolo, 13% Vol  
In alten Fässern gereift,  
mit Aromen von schwarzen Oliven,  
getrockneten Tomaten und Kirschen,  
unterstrichen von weichen Tanninen

### Weingut Gerovassiliou

- 224 Gerovassiliou rot** 0,75 l 39,00 EUR  
Limnio / Syrah / Merlot, 14% Vol  
Im Barrique gereifter, rubinroter Wein  
mit Nuancen aus reifen Trockenfrüchten, Vanille  
sowie Gewürzen

### Weingut Biblia Chora

- 239 Biblia Chora rot** 0,75 l 39,00 EUR  
Cabernet Sauvignon / Merlot, 14% Vol  
In Eichenfässern gereifter, purpurroter Wein,  
mit Aromen von reifen Früchten, Karamell,  
Zedernholz, Schokolade und einigen Gewürznoten

### Esslinger Weingärtner

- 227 Esslinger Schenkenberg Acolon** 0,1 l 4,50 EUR  
Lemberger / Dornfelder, 12,5% Vol 0,2 l 8,50 EUR  
Ein dunkler, farbintensiver, 0,75 l 25,90 EUR  
harmonischer und kräftiger Rotwein  
Charakteristisch ist die dezente südländische Gerbstoffnot



# Weißweine <sup>1/2</sup>

## Weingut Costa Lazaridi

### Weingut Boutari

- 375 Mantinea Moshofilero** 0,1 l 3,50 EUR  
Moschofilero, 11,5% Vol 0,2 l 6,00 EUR  
Ein leichter, trockener und frischer Weißwein  
aus dem Peloponnes,  
blumig, mit frischen Aromen von Zitrusfrüchten und Melone

### Weingut Tsantali

- 376 Makedonikos** 0,1 l 3,50 EUR  
Roditis / Zoumiatico, 11,5% Vol 0,2 l 6,00 EUR  
Ein halbtrockener, gehaltvoller Weißwein  
aus Chalkidiki,  
mit einem Bouquet aus Zitrusblüten, Äpfeln und Aprikosen  
und weichem Abgang

- 377 Imiglykos Limnos** 0,1 l 3,50 EUR  
Muscat, 11,5% Vol 0,2 l 6,00 EUR  
Ein lieblicher Weißwein aus der Insel Limnos  
mit mildem Muscato-Ton im Duft  
und Zitrusfruchtaromen im Abgang

- 204 Samos** 0,1 l 4,50 EUR  
Moschato, 15% Vol 0,2 l 8,50 EUR  
Ein goldgelber Likörwein aus der Insel Samos  
mit dem kostbaren Duft der Traube Moschato  
und einem edelsüßen und eleganten Honiggeschmack

### Weingut Malamatina

- 378 Retsina** 0,1 l 3,00 EUR  
Savvatio / Roditis, 11% Vol 0,2 l 5,00 EUR  
Der Klassiker unter den griechischen Weinen, 0,5 l 9,00 EUR  
fruchtig-frisch,  
gewinnt seinen Eigengeschmack durch Kiefernharz

### Weingut Wine Art Estate

- 202 Techni Alipias** 0,1 l 5,00 EUR  
Assyrtiko / Sauvignon Blanc, 14% Vol 0,2 l 9,00 EUR  
Ein fruchtiger, spritziger, aromatischer, 0,75 l 28,50 EUR  
trockener Weißwein  
mit anhaltendem Duft von Südfrüchten und Mango

- 203 Techni Malagousia** 0,1 l 5,00 EUR  
Malagousia, 12,5% Vol 0,2 l 9,00 EUR  
Ein vollmundiger Wein mit 0,75 l 28,50 EUR  
erfrischender Säure  
und langem Nachgang



# Weißweine <sup>2/2</sup>

## Weingut Wine Art Estate

<b>201 Idisma Drios Chardonnay</b>	0,1 l	6,00 EUR
Chardonnay, 13,5% Vol	0,2 l	11,50 EUR
In Eichenfässern gereift, mit intensivem, aromatischem Ausdruck und exotischen Noten	0,75 l	34,00 EUR

## Weingut Nico Lazaridi

<b>200 Amethystos</b>	0,75 l	32,00 EUR
Semillon / Assyrtiko / Sauvignon Blanc, 14,5% Vol säurebetont, kristallklar, trocken mit frischem Aroma aus Wiese, Holunder, Pfirsichen, Grapefruit und von blumigem Hintergrund		

## Weingut Gerovassiliou

<b>210 Gerovassiliou weiß</b>	0,75 l	32,00 EUR
Assyrtiko / Malagousia, 14% Vol Ein Cuvée mit fruchtigem Aroma Nuancen von Basilikum und grünem Pfeffer, mit intensiven und anhaltendem Abgang		

## Weingut Biblia Chora

<b>211 Biblia Chora</b>	0,75 l	32,00 EUR
Assyrtiko / Sauvignon Blanc, 14% Vol Ein trockener, lebendiger, frischer Weißwein, mit leicht würzigem Aroma und einem Duft aus Zitrusfrüchten und Apfelnuancen		

## Esslinger Weingärtner

<b>205 Esslinger Burg</b>	0,1 l	4,50 EUR
Grauburgunder, 14% Vol	0,2 l	8,50 EUR
Ein kräftiger, vollmundiger, trockener Weißwein mit nussigem Duft und Fruchtaromen von reifen Birnen und Quitten	0,75 l	24,50 EUR

## Weingut Kusterer

<b>206 Riesling</b>	0,1 l	5,00 EUR
Riesling, 13% Vol	0,2 l	9,00 EUR
Ein jugendlicher, klarer, trockener Weißwein mit frischen Zitrusaromen und angenehmer, fruchtiger Säure	0,75 l	27,00 EUR



# Roséweine

## Weingut Tsantali

<b>308 Amynteon</b>	0,1 l	3,50 EUR
Xinomavro, 12% Vol	0,2 l	6,00 EUR
Ein trockener, feiner, fruchtiger Rosé mit leichtem Bouquet		

## Weingut Wine Art Estate

<b>234 Techni Alipias</b>	0,1 l	5,00 EUR
Syrah / Merlot / Sangiovese / Nebbiolo /	0,2 l	9,00 EUR
Cabernet Sauvignon, 14%Vol	0,75 l	28,50 EUR
Genussvoll, frisch, spritzig, mit Aromen aus reifen Erdbeeren, Brombeeren und Kirschen		

## Weingut Nico Lazaridi

<b>235 Amethystos</b>	0,75 l	32,00 EUR
Cabernet Sauvignon / Merlot, 14,5%Vol		
Ein frischer, glänzender, trockener Rosé mit fruchtigem Geschmack aus Waldbeeren und mit einem langanhaltenden Abgang		

## Weingut Biblia Chora

<b>233 Biblia Chora</b>	0,75 l	32,00 EUR
Syrah, 13%Vol		
Sehr ausbalancierter Wein, mit sanften Tanninen, einer guten Säurestruktur und mit einem fruchtigen, lang anhaltenden Abgang		



## Alkoholfreie Getränke

300	Taunusquelle medium / still	0,25 l	2,80 EUR
301	Taunusquelle medium / still	0,75 l	6,50 EUR
302	Tafelwasser	0,2 l	1,80 EUR
303	Fanta <sup>1</sup>	0,33 l	4,00 EUR
304	Coca Cola <sup>1</sup>	0,33 l	4,00 EUR
3040	Coca Cola Light <sup>123</sup>	0,33 l	4,00 EUR
3041	Coca Cola Light Zero <sup>123</sup>	0,33 l	4,00 EUR
3042	Green Cola <sup>1</sup>	0,33 l	4,00 EUR
305	Spezi <sup>1</sup> - mezzo mix	0,33 l	4,00 EUR
306	Sprite	0,33 l	4,00 EUR
310	Apfelsaft	0,2 l	4,00 EUR
311	Orangensaft	0,2 l	4,00 EUR
313	Johannisbeernektar	0,2 l	4,00 EUR
314	Apfelsaftschorle	0,2 l	3,00 EUR
3314	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00 EUR
3315	Orangensaftschorle	0,4 l	4,00 EUR
316	Johannisbeernektarschorle	0,2 l	3,00 EUR
3316	Johannisbeernektarschorle	0,4 l	4,00 EUR
317	Holundersaftschorle	0,2 l	3,00 EUR
3317	Holundersaftschorle	0,4 l	4,00 EUR
307	Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2 l	4,00 EUR
308	Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	4,00 EUR
309	Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2 l	4,00 EUR

## Biere

320	Pils vom Fass	0,3 l	4,00 EUR
3200	Pils vom Fass	0,5 l	5,00 EUR
325	Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,00 EUR
321	Paulaner Kristallweizen	0,5 l	5,00 EUR
322	Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,00 EUR
323	Paulaner Hefeweizen Dunkel	0,5 l	5,00 EUR
3320	Radlerweizen	0,5 l	5,00 EUR
3321	Colaweizen	0,5 l	5,00 EUR
324	Radler	0,5 l	5,00 EUR
3325	Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00 EUR



## Whiskey / Rum

390	Jack Daniels Tennessee 40 %	4 cl	7,50 EUR
391	Johnnie Walker Black 40 %	4 cl	8,00 EUR
392	Chivas Regal 2 Jahre 40 %	4 cl	9,00 EUR
399	The Kraken Rum 40 %	4 cl	9,00 EUR

## Longdrinks

393	Wodka Lemon	4 cl	8,50 EUR
394	Gin Tonic	4 cl	8,50 EUR
395	Whiskey Cola	4 cl	8,50 EUR

## Liköre / Bitter

396	Likör Le Pont Wassermelone	2 cl	4,00 EUR
397	Likör Le Pont Banane	2 cl	4,00 EUR
398	Likör Le Pont Masticha	2 cl	4,00 EUR
366	Ramazotti	2 cl	4,00 EUR
387	Averna	2 cl	4,00 EUR
388	Jägermeister	2 cl	4,00 EUR

---

### Zusatzstoffe

<sup>1</sup>mit Farbstoff / <sup>2</sup>koffeinhaltig / <sup>3</sup>mit Süßungsmittel / <sup>4</sup>chininhaltig  
<sup>5</sup>Konservierungsmittel / <sup>6</sup>geschwärzt / <sup>7</sup>Antioxidationsmittel /  
<sup>8</sup>Phosphat / <sup>9</sup>Säuerungsmittel / <sup>10</sup>enthält eine Phenylalaninquelle  
Preservatives / Blackened / Antioxidant / Phosphate

