

Die Story



Wein.Lokal.

vom Hirsch

Unsere Geschichte beginnt im Juni 2015 mit einem Anruf von Tom Blair, dem wohl umtriebigensten und bestgelauntesten Juwelier den Bad Cannstatt je zu bieten hatte. Er teilte uns mit, und dies zu unserem Erstaunen, dass das Restaurant Meran am Cannstatter Marktplatz zum Verkauf steht. Ein Kontakt mit der Wirtin Bea Stimpfig, die fünf Jahre einen tollen Job machte, war schnell hergestellt. Fast ebenso schnell konnten wir uns über die Verkaufsmodalitäten einigen. Dies dank tatkräftiger Unterstützung der hiesigen Weingärtner, dem Entgegenkommen von Bea und unserer netten Vermieterin. Unsere Freude war groß, denn man muss wissen, dass wir schon im Jahr 2009 ein Auge auf die Räumlichkeiten geworfen hatten. Die Idee zum Roten Hirsch entstand damals.

Wer sich nun fragt, warum der Hirsch ein Hirsch ist, dem sei gesagt, dass sich hier im Haus eine Weinstube Hirsch befand, die irgendwann in den 1950ern verschwand. Das Rot im Hirsch hängt mit dem Stadtwappen Bad Cannstatts zusammen und unserer ausgeprägten Liebe zum VfB. Naja, und schlussendlich wollen wir damit zeigen, dass wir kein gewöhnlicher Hirsch sind, sondern eben ein Roter.

Der Beiname „Wein.Lokal.“ bringt uns allerdings zum Kern unseres Konzepts. Der „Wein.“ ist schnell erklärt. Wir verkaufen, bis auf eine mögliche Ausnahme, ausschließlich die hervorragenden Weine des Weinfactum Bad Cannstatts. Gerne auch zum Mitnehmen oder nach Hause liefern lassen. Das „Lokal.“ ist schon etwas erklärungsbedürftiger.

Ein Lokal ist natürlich eine Gaststätte. Lokal bedeutet aber auch „örtlich“ und bezeichnet somit unsere Heimat. Und diese spielt die Hauptrolle im Roten Hirsch. Wir bieten unseren

Gästen so viel wie möglich aus unserer Heimat, unserer Umgebung und unserem „Ländle“, denn dieses hat unglaublich viel Gutes zu bieten. Vom Fleisch bis zum Whiskey. Wir machen das aber nur dann, wenn es auch Sinn ergibt, was bedeutet, dass Qualität und Preis stimmen müssen. Es heißt nicht, dass wir nur Dinge „von hier“ verarbeiten. Wir finden Produkte weiterer Herkunft ebenso spannend und lieben das kulinarische Multikulti. Wir sind keine Hardliner, alles kann, nichts muss.

Grundsätzlich wichtig ist uns allerdings, und da sind wir geradeaus, dass es Ihnen und uns schmeckt. Falls nicht, lassen Sie uns das wissen, wir kümmern uns zügig um Abhilfe.

Vielleicht noch ein kleines Wort zu unserer Einrichtung. Diese ist bodenständig und modern zugleich, was wir hauptsächlich dem vielen tollen Holz aus Südtirol zu verdanken haben, das unsere Vorgänger großzügig verbaut haben. Wer sich umsieht, der findet pursten Lokalpatriotismus. Als gebürtige Cannstatter sind wir besonders stolz auf unser Städtchen, das bis 1906 „unabhängig“ von der Nachbarstadt Stuttgart war. An unseren Wänden gibt es sehr viel zu entdecken, was Bad Cannstatt so einzigartig macht. Wussten Sie beispielsweise, dass die Welt Bad Cannstatt den BH zu verdanken hat? Schauen Sie sich gerne um, sie werden noch viel mehr entdecken.

Aber nun genug der Geschichten. Wir danken für Ihre Neugier und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihre Gastgeber
Christian List und Matthias Knobloch

Mittagskarte

SUPPEN

Maultaschensuppe 1a/c,3,6,7,8a,9,10,G

6,10 €

Maronencrèmesuppe 7,8a/b/c/d, 9, 12
mit Karamellnüssen

6,90 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat 1a/b/c/d/e,7,10,11,12,A,V,F

4,90 €

Grosser Marktsalat mit

- Pur 1a/b/c/d/e,7,10,11,12,A,V,F

9,90 €

- BBQ-Pulled Pork 1a/b/c/d/e,3,6,7,10,11,12,A,V,F,Sü

13,90 €

- marinierten BBQ-Rinderstreifen

1a/b/c/de,3,6,7,10,11,12,A,V,F,Sü

14,90 €

- karamellisiertem Ziegenfrischkäse,

13,90 €

Trauben-Chutney und leckeren Nüssen 1a/b/c/d/e,3,5,6,7,8a/b/c/
d,10,11,12,A,V,F,Sü

KLASSIKER

Tagesessen

9,90 €

an Werktagen, wie auf der Tafel angegeben

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen

11,90 €

mit Kartoffelsalat und Braten-Jus 1a,1c,3,6,7,8a,9,10,12,G,F

Käsespätzle 1a,3,6,7,9,10,12,A,F,V

11,90 €

mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten 1a,3,9,10,A,K 13,90 €

Butterschnitzel 1a/b/c/d/e,6,9,10,11,12,G,F

14,90 €

mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus

Schwäbischer Rostbraten 1a,3,6,7,9,10,12,F

24,50 €

mit Spätzle und Jus

Schwäbischer Rostbraten 1a/c,3,6,7,8a,9,10,12,F,G

26,50 €

mit Spätzle und hausgemachter Maultasche und Jus

Allgäuer Rostbraten 1a,3,6,7,9,10,12,A,F,V

27,00 €

mit Käsespätzle, Zwiebelschmälze und Jus

IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat

13,50 €

1,3,6,7,8,9,10,12,A,E,T,V

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat

13,50 €

wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto

1a,c,3,6,7,8d,9,10,12,A,F,T,V

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger 1a/d,3,6,7,9,10,11,12,A,V,F,Sü

13,30 €

mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat

Steinpilzrisotto 7,9,12

17,80 €

mit Bergkäsespähnen

Cannstatter Winzer-Gulasch im Lemberger-Sößle

19,50 €

dazu Spätzle 1a/c,3,6,7,9,10,12,F

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Spätzle 1a/b/c/d/e,6,9,10,11,12,G,F

7,90 €

Kinderportion Käsespätzle 1a,3,6,7,9,10,12,A,F,V

6,90 €

Spätzle mit Soß 1a,3,6,7,9,10,12,F

4,60 €

Eine Maultasche mit Kartoffelsalat 1a,1c,3,6,7,8a,9,10,12,G,F

4,90 €

DESSERT

Heiße Liebe 2.0 3,5,6,7,8a/b/c/d/e/f/g/h,12,K

6,90 €

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren & Brombeerlikör

Pflaumen-Zimt Crumble 1a,7,12

7,50 €

mit Zimteis

Halbflüssiges Schokotörtchen 1a,3,6,7,8a/b/c/d/e/f/g/h

7,50 €

wahlweise mit Haselnusseis oder Johannisbeersorbet

Abendkarte

SUPPEN

Maultaschensuppe 1a/c,3,6,7,8a,9,10,G 6,10 €

Maronencrèmesuppe 7,8a/b/c/d, 9, 12 mit Karamellnüssen 6,90 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat 1a/b/c/d/e,7,10,11,12,A,V,F 4,90 €

Grosser Marktsalat mit
- Pur 1a/b/c/d/e,7,10,11,12,A,V,F 9,90 €

- BBQ-Pulled Pork 1a/b/c/d/e,3,6,7,10,11,12,A,V,F,Sü 13,90 €

- marinierten BBQ-Rinderstreifen
1a/b/c/de,3,6,7,10,11,12,A,V,E,Sü 14,90 €

- karamellisiertem Ziegenfrischkäse,
Trauben-Chutney und leckeren Nüssen 1a/b/c/d/e,3,5,6,7,8a/b/c/
d,10,11,12,A,V,E,Sü 13,90 €

VESPER

Wurstsalat 1a/b/c/d/e,7,9,10,11,A,K,Sü 9,90 €
mit oder ohne Käse und saftigem Brot

1A-Vesperbrett mit saftigem Brot
1a/b/c/d/e,7,9,10,11,G,A,K,Sü,V,N 15,90 €
Schinkenspeck, Kochschinken, Schinkenwurst, Cannstatter
Würschtle, Emmentaler, Bergkäse, Essiggurke & Senf

1A-Vesperbrett für 2 Personen
1a/b/c/d/e,7,9,10,11,G,A,K,Sü,V,N 29,80 €

KLASSIKER

5 gegrillte Cannstatter Würschtle 10,K,N,A 10,90 €
mit Kartoffelsalat, Blattsalat und Senf

Geschmälzte hausgemachte Maultaschen 11,90 €
mit Kartoffelsalat und Braten-Jus 1a,1c,3,6,7,8a,9,10,12,G,F

Käsespätzle 1a,3,6,7,9,10,12,A,F,V 11,90 €
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

Alblinsen mit Spätzle und ein Paar Saiten 13,90 €
1a,3,9,10,A,K

Butterschnitzel 1a/b/c/d/e,6,9,10,11,12,G,F 14,90 €
mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus

Schwäbischer Rostbraten 1a,3,6,7,9,10,12,F 24,50 €
mit Spätzle

Schwäbischer Rostbraten 1a/c,3,6,7,8a,9,10,12,F,G 26,50 €
mit Spätzle und hausgemachter Maultasche

IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat 13,90 €
1a,3,6,7,8a/b/c/d/e/f/g/h,9,10,12,13,A,F,T,V

Südtiroler Schlutzkrapfen mit Marktsalat 13,90 €
wahlweise mit Butter oder hausgemachtem Basilikum-Pesto
1a,c,3,6,7,8d,9,10,12,A,F,T,V

HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Allgäuer Rostbraten 27,00 €
mit Käsespätzle und Jus 1a,3,6,7,9,10,12,A,F,V,

Laugenburger 1a/d,3,6,7,9,10,11,12,A,V,F,Sü 13,30 €
mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat

Steinpilzrisotto 7,9,12 17,80 €
mit Bergkäsespähen

Entenbrust 9, 12, E,Sü,K,A, 27,90 €
mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Cannstatter Winzer-Gulasch im Lemberger-Sößle 19,50 €
dazu Spätzle 1a/c,3,6,7,9,10,12,F

Zartes Rinderfilet (200g) 1a/b/c/d/e,7,11 28,90 €
mit Steakgemüse nach Hausrezept & Knoblauchröstbrot

Fleischfondue (ab 2 Personen), pro Person 23,40 €
mit Brühe, dazu p. P. 200 g Rindfleisch, Gemüseauswahl und Dips
3,6,7,8d,9,10,12,E,G,A

DESSERT

Pflaumen-Zimt Crumble 1a,7,12 7,50 €

Halbflüssiges Schokotörtchen 1a,3,6,7,8a/b/c/d/e/f/g/h 7,50 €
wahlweise mit Haselnusseis oder Johannisbeersorbet

Kaiserschmarrn 1a,3,5,6,7,8a/b/c/d/e/f/g/h,12,K,Sch3 7,60 €
mit Vanilleeis

KINDERGERICHTE

Bitte fragen Sie unseren Service

Getränke

SOFTDRINKS

Schwarzwald Limo Cola Kh,F	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Orange A,F	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Limette & Ingwer A	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Holunderbeeren	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Himbeer Minze	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Sauerkirsch & Ingwer	0,25 L	3,10 €
Seezüngle Träuble 1d	0,33 L	3,60 €
Seezüngle Kirsche 1d	0,33 L	3,60 €
Seezüngle Birne 1d	0,33 L	3,60 €
Seezüngle Rhabarber 1d	0,33 L	3,60 €

MINERALWASSER

Teinacher Gourmet	0,25 L	2,90 €
Teinacher Gourmet	0,75 L	5,90 €
Teinacher Naturell	0,25 L	2,90 €
Teinacher Naturell	0,75 L	5,90 €

SÄFTE UND SAFTSCHORLE

Saftschorle	0,4 L	4,20 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 L	3,20 €
Johannisbeernektar	0,2 L	3,20 €
Traubensaft	0,2 L	3,20 €
Boller Holunderblütenschorle	0,4 L	4,20 €
Boller Rhabarberschorle	0,4 L	4,20 €

HOCHLAND KAFFEE & TEE

Cafe Crème Kh	Tasse	3,20 €
Cafe Crème Kh	gr. Tasse	4,50 €
Latte Macchiato Kh	Glas	3,60 €
Cappuccino Kh	Tasse	3,20 €
Espresso / Espresso Macchiato Kh	Tasse	2,40 €
Doppelter Espresso Kh	Tasse	3,60 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,50 €

Hochland Tees Kh	Tasse	3,20 €
<i>Grüntee Marrakesh, Rooibos Vanille, Süßes Früchtchen, Tulsi Orange Ingwer, Kräuterharmonie, Pfefferminz, Oma's Fruchtegarten, Assam Tippy Second Flush, Ostfrisische Mischungm Bio Himalaya second/ Flush</i>		

BIER

Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass 1a,1d	0,3 L	3,40 €	<i>(enthält Gerstenmalz, Hefe und Hopfen)</i>
Dinkelacker Privat „Helles“ vom Fass 1a,1d	0,5 L	4,10 €	
Dinkelacker CD-Pils 1a,1d	0,33 L	3,40 €	
Dinkelacker CD-Pils alkoholfrei 1a,1d	0,33 L	3,40 €	
Wulle 1a,1d	0,33 L	3,40 €	
Radler 1a,1d	0,3 L	3,40 €	
Radler 1a,1d	0,5 L	4,10 €	
Sanwald Hefeweizen hell 1a,1d	0,5 L	4,10 €	
Sanwald Hefeweizen dunkel 1a,1d	0,5 L	4,10 €	
Sanwald Sportlerweizen alkoholfrei 1a,1d	0,5 L	4,10 €	
Sanwald Kristallweizen 1a,1d	0,5 L	4,10 €	

CRAFT BEER

Bad Cannstatt Helles 1a,1d	0,33 L	4,60 €	<i>Braurevolution, Notzingen Süffig, feinhopfig, lecker</i>
Schönbuch Pale Ale 1a,1d	0,33 L	4,80 €	<i>fruchtig, frisch, leicht, herb</i>
Sud No. 1 - Toxic Harvest Ale 1a,1d	0,33 L	4,70 €	<i>Kraftbierwerkstatt Böblingen Fruchtig, herb, zartbitter</i>
663 - Urban Wheat Ale 1a,1d	0,33 L	4,70 €	<i>Kraftbierwerkstatt Böblingen Citrusaromatisch, hopfig, mild</i>
Triple A - Awesome Amber Ale 1a,1d	0,33 L	4,70 €	<i>Kraftbierwerkstatt Böblingen Komplex aromatisch, fruchtig, malzig</i>

Offene Weine

VIERTELESWEINE, Q.B.A.

	0,25 L	Flasche 1,0 L
2020 Goldberg Riesling feinherb	5,20 €	20,40 €
2020 Riesling >Schiefer< trocken	5,20 €	20,40 €
2020 Trollinger Weißherbst fruchtig	5,20 €	20,40 €
2020 Trollinger Rosé >Schiefer< trocken	5,20 €	20,40 €
2019 Trollinger mit Lemberger feinherb	5,30 €	20,80 €
2019 Trollinger >Schiefer< trocken	5,20 €	20,40 €
Weinschorle	4,00 €	

WEINE IM STIELGLAS, Q.B.A.

	0,2 L	Flasche 0,75 L
2018 Pinot blanc C trocken	6,20 €	22,20 €
2020 Pinot Gris C trocken	6,20 €	22,20 €
2020 Sauvignon Blanc S trocken	7,80 €	27,90 €
2020 Chardonnay S trocken	7,80 €	27,90 €
2019 Justinus K. S trocken	7,80 €	27,50 €
2018 Pinot Noir trocken	6,20 €	22,10 €
2020 Lemberger Rosé C trocken	6,70 €	24,10 €
2017 Samtrot C fruchtig	6,20 €	22,10 €
2019 Merlot S trocken	7,80 €	27,90 €

SEKT

	0,1 L	Flasche 0,75 L
M - Muskateller Secco trocken	4,10 €	24,60 €
2017 Riesling brut		33,50 €
Secco rosé		18,50 €
2017 Chardonnay extra trocken		33,50 €

12 Weine enthalten Sulfite

Sprizz & Aperitiv

Aperol Sprizz F	0,4 L	6,90 €	Himbeer Sprizz Ch	0,4 L	6,90 €
Aperol, Secco, Soda, Orange (enthält Chinin und Farbstoffe)			Himbeeren, Himbeersirup, Secco, Tonic Water, Minze		
Hugo	0,4 L	6,90 €	Vodka Sprizz	0,4 L	6,90 €
Holunder, Secco, Soda, Limette, Minze			Kessel Vodka, Secco, Soda, Holunder, Zitrone		
Inge	0,4 L	6,90 €	Lillet Wild Berry	0,4 L	6,90 €
Ingwer, Secco, Soda, Limette, Minze			Waldbeeren, Secco, Lillet		
Hirschschorle Ch	0,4 L	6,90 €			
Secco, Soda, Bitter Lemon, Limette			2017 Coudistat Brut Sekt 12	0,375 L	18,90 €
			Stuttgarter Vermuth	5 cl	5,50 €

Weinflaschen

QUALITÄTSWEINE

gebietstypische Weine

Weißweine 1,0 Ltr.

2020 Goldberg Riesling feinherb	20,40 €
2020 Riesling >Schiefer< trocken	20,40 €

Rotweine 1,0 Ltr.

2019 Trollinger >Schiefer< trocken	20,40 €
2019 Trollinger mit Lemberger feinherb	20,80 €

Schillerwein / Weißherbst 1,0 Ltr.

2020 Trollinger Weißherbst fruchtig	20,40 €
2020 Trollinger Rosé >Schiefer< trocken	20,40 €

EDITION S, Q.B.A.

Selektionsweine für den gehobenen Anspruch

Weißweine 0,75 Ltr.

2019 Justinus K. S trocken	27,50 €
2020 Chardonnay S trocken	27,90 €
2020 Sauvignon Blanc S trocken	27,90 €

Rotweine 0,75 Ltr.

2017 Spätburgunder S trocken	27,80 €
2017 Merlot S trocken	27,90 €

Rosé 0,75 Ltr

2018 Spätburgunder Rosé S trocken	27,30 €
-----------------------------------	---------

EDITION C, Q.B.A.

gebietstypische, feinfruchtige Weine aus der Classic-Linie

Weißweine 0,75 Ltr.

2018 Cuvée Pinot Weißwein C feinherb	22,20 €
2018 Pinot Blanc C trocken	22,20 €
2020 Pinot Gris C trocken	22,20 €

Rotweine 0,75 Ltr.

2018 Lemberger C trocken	23,70 €
2017 Acolon C trocken	21,30 €
2018 Trollinger C Kabinett trocken	23,70 €
2018 Pinot Noir trocken	22,10 €
2017 Samtrot C fruchtig	22,10 €

Rosé 0,75 Ltr.

2018 Schwarzriesling Weißherbst C fruchtig	21,00 €
2018 Lemberger Rosé C trocken	24,10 €

EDITION P, Q.B.A.

Spitzengewächse von internationalem Format aus dem Premium Segment

Weißweine 0,75 Ltr.

2018 Lämmeler Riesling P trocken	39,50 €
2016/17 Lämmeler Chardonnay P trocken	58,50 €

im Barrique gereift

Rotweine 0,75 Ltr.

2016 Goldberg Lemberger P trocken	39,50 €
2017 Lämmeler Syrah P trocken	39,50 €
2017 Lämmeler Merlot P trocken	39,50 €
2016 Lämmeler Syrah P trocken	56,00 €

im Barrique gereift

2015 Lämmeler Spätburgunder P trocken	56,00 €
---------------------------------------	---------

im Barrique gereift

2016 Lämmeler Lemberger P trocken	59,60 €
-----------------------------------	---------

im Barrique gereift, großes Gewächs

FEDERLE

alkoholreduzierter Wein mit 9,5 % Alkohol

2018/19 FEDERLE weiß fruchtig	19,00 €
2018/19 FEDERLE rosé fruchtig	19,00 €
2018 FEDERLE rot fruchtig	19,00 €

EDITION NEXT GENERATION, Q.B.A.

von der Jungwinzerkooperation

2018 Riesling trocken	27,50 €
-----------------------	---------

12 Weine enthalten Sulfit



FELLBACHER
WEINGÄRTNER

Hochprozentiges

BRÄNDE VOM WEINGUT ZIMMERLE

Stuttgarter Gaishirtle	2cl	4,90 €
Quitte	2cl	4,90 €
Williams-Christ	2cl	4,90 €
Himbeer	2cl	4,90 €
Zwetschge	2cl	4,90 €
Mirabelle	2cl	4,90 €
Kirsch	2cl	4,90 €
Weinbergpfirsichlikör	2cl	4,90 €
Eisweintrester Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Williams Christ Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Alte Mirabelle Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Cox Orange Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Alte Zwetschge Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Erdbeerbrand Distiller's Cut	2cl	6,90 €
Dry Gin No. 8	2cl	6,90 €
Waldbrombeerlikör Distiller's Cut	2cl	6,90 €

LIKÖRE & DESTILLATE

von den Fellbacher Weingärtner

Likör aus Trollinger	2cl	4,90 €
Tresterbrand Spätburgunder	2cl	6,90 €
Tresterbrand Gewürztraminer	2cl	6,90 €
Weinbrand im Eichenfass gereift	2cl	6,90 €

BRÄNDE VON DER FEINBRENNEREI PRINZ

Alte Williams Christ Birne	2cl	6,90 €
Alte Haselnuss	2cl	6,90 €
Alte Haus-Zwetschge	2cl	6,90 €
Alter Bodenseeapfel	2cl	6,90 €
Alte Marille	2cl	6,90 €
Haselnuss Schnaps	2cl	5,90 €

MAGENBITTER

Josefslust Kräuterlikör aus Sigmaringen	2cl	4,90 €
Bockfieber Kräuterlikör aus Sachsenheim	2cl	4,90 €

SPIRITUOSEN

Kessel Wodka	2cl	4,00 €
Südkorn Premium Weizenkorn	2cl	5,50 €
Albfink Johannisbeer-Likör	2cl	4,90 €
Applaus Gin	2cl	6,00 €
Monkey 47	2cl	6,00 €
GINSTR Stuttgart Dry Gin	2cl	6,00 €
Albfink Master's Cut Gin	2cl	6,00 €
Albfink Sloe Gin	2cl	6,00 €
Albfink Aged Rum	2cl	6,50 €
Albfink Haselnuss	2cl	6,90 €

WHISKY

finch Barrique	2cl	6,90 €
finch classic	2cl	6,90 €
finch Honig-Whisky	2cl	5,90 €
Danne's Single Grain	2cl	6,90 €
Danne's Single Malt	2cl	6,90 €
Rieger & Hofmeister Single Malt	2cl	6,90 €

COCKTAILS

Süd Caipi	7,50 €
Südkorn, Limette & Rohrzucker	
Hirsch Mule	7,50 €
Südkorn, Ginger Beer & Gurke	

LONGDRINKS, 2CL ALC.

Kessel Wodka & Lemon	8,00 €
Applaus Gin & Tonic	8,00 €
Monkey 47 Gin & Tonic	8,00 €
GINSTR & Tonic	8,00 €
Albfink Master's Cut Gin Tonic	8,00 €
Zimmerle DryGin Tonic	8,00 €