

# Die Story vom Hirsch



Wein.Lokal.

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 Sven Heinrich

# Mittagskarte

## SUPPEN

Maultaschensuppe 1a,3,7,9,10,G 6,10 €

Cremesuppe von der lila Trüffelkartoffel 7,9,12,N mit Bacon-Kracher 6,90 €

## SALATE

Kleiner gemischter Salat 10 4,90 €

Grosser Marktsalat mit  
- Pur 1a/b/c/d/e,6,7,10,11 9,90 €  
- BBQ-Pulled Pork 1a/b/c/d/e,6,7,10,11,V 13,90 €  
- marinierten BBQ-Rinderstreifen 1a/b/c/d/e,3,6,7,10,11,V 15,90 €  
- karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen 1a/b/c/d/e,3,5,6,7,8a/b/c/d,10,11,12 13,90 €

## KLASSIKER

Tagesessen 9,90 €  
an Werktagen, wie auf der Tafel angegeben

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

Käsespätzle 1a,3,7,9,10 11,90 €  
mit Allgäuer Bergkäse, Zwiebelschmälze und Salat

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

Butterschnitzel 1a/b/c/d/e,3,6,9,10,11,12,G 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,3,6,7,9,12 26,50 €  
mit Spätzle und hausgemachter Maultasche und Jus

## IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat 1,3,7,8d,10,A 13,90 €

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

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger 1a/d,3,6,7,10,11 13,30 €  
mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat

Bärlauch-Risotto 7,12 16,90 €  
mit Bergkäseraspeln und grünem Spargel

## KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Spätzle 1a/b/c/d/e,6,9,10,11,12 7,90 €

Kinderportion Käsespätzle 1a,3,6,7,9,10 6,90 €

Spätzle mit Soß 1a,3,6,7,9,10,12 4,60 €

Eine Maultasche mit Kartoffelsalat 1a,1c,3,6,7,8a,9,10,12,G 4,90 €

## DESSERT

Heiße Liebe 2.0 7,8a/b/c/d/e/f/g/h,12,F 6,90 €  
Vanilleeis mit warmen Waldbeeren & Brombeerlikör

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,3,7,9,10,G 6,10 €

Cremesuppe von der lila Trüffelkartoffel 7,9,12,N mit Bacon-Kracher 6,90 €

## SALATE

Kleiner gemischter Salat 10 4,90 €

Grosser Marktsalat mit  
- Pur 1a/b/c/d/e,6,7,10,11 9,90 €  
- BBQ-Pulled Pork 1a/b/c/d/e,6,7,10,11,V 13,90 €  
- marinierten BBQ-Rinderstreifen 1a/b/c/de,3,6,7,10,11,V 15,90 €  
- karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trauben-Chutney und leckeren Nüssen 1a/b/c/d/e,3,5,6,7,8a/b/c/d,10,11,12 13,90 €

## VESPER

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

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

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

## KLASSIKER

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

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

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

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

Butterschnitzel 1a/b/c/d/e,3,6,9,10,11,12,G,F mit Kartoffelsalat oder Spätzle und dazu Braten-Jus 14,90 €

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

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

## IN MEMORIAM MERAN

Südtiroler Knödel-Tris mit Marktsalat 1,3,7,8d,10,A 13,90 €

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

## HIRSCH-SPEZIALITÄTEN

Laugenburger 1a/d,3,6,7,10,11 mit Pulled Pork und Filderkraut, dazu Marktsalat 13,30 €

Bärlauch-Risotto 7,12 mit Bergkäseraspeln und grünem Spargel 16,90 €

Lammkoteletts 7,12 auf Bärlauch-Risotto mit gebratenem grünen Spargel 27,90 €

Pollo Fino 7,12 an Bärlauch-Risotto mit sautiertem grünen Spargel 19,80 €

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

Zartes Rinderfilet (200g) 1a/b/c/d/e,7,11 mit Steakgemüse nach Hausrezept, Knoblachröstitel & hausgemachter Kräuterbutter 34,90 €

Fleischfondue (ab 2 Personen), pro Person mit Brühe, dazu p. P. 200 g Rindfleisch, Gemüseauswahl und Dips 7,8d,9,10 24,60 €

## DESSERT

Heiße Liebe 2.0 3,5,6,7,8a/b/c/d/e/f/g/h,12,K Vanilleeis mit warmen Waldbeeren & Brombeerlikör 6,90 €

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

Kaiserschmarrn 1a,3,7,8a,Sch3,G mit Vanilleis 7,60 €

Käsewürfel 1a/b/c/d/e,7,12 vom Emmentaler & Allgäuer Bergkäse, dazu Hirsch-Brot & Feigensenf 9,20 €

# Marktfrühstück

*Immer samstags bis 11:30 Uhr*

**Salziges Marktfrühstück** 9,40 € <sup>1a/b/c/d/e, 7, N, K</sup>

Schinkenspeck, Kochschinken, Cannstatter Würschtle, Emmentaler, Erdbeergsälz und Butter, dazu zwei Brötchen

**Süßes Marktfrühstück** 9,40 € <sup>1a/b/c/d/e, 7, N, K</sup>

Erdbeergsälz, Himbeergsälz, Quittengsälz, Kochschinken, Emmentaler und Butter, dazu zwei Brötchen

**Weißwurst mit Brezel** 8,10 € <sup>1a,10,K</sup>

dazu süßer Senf

## AUF WUNSCH

**Brezel** 1,50 € <sup>1a</sup>

**Butterbrezel** 2,10 € <sup>1a, 7</sup>

**Buttercroissant** 2,10 € <sup>1a,7</sup>

**Rührei** 4,20 € <sup>3</sup>

**Rührei mit Schinken** 4,90 € <sup>3, N</sup>

**2 Spiegeleier** 4,20 € <sup>3</sup>

**Omelett mit Pilzen** 6,20 € <sup>3</sup>

**Müsli mit Milch** 4,50 € <sup>1a, b, c, d, e, 5, 7, 8abcd</sup>

**Müsli mit Joghurt** 4,70 € <sup>1a, b, c, d, e, 5, 7, 8abcd</sup>

**Müsli mit Milch und Früchten** 5,80 € <sup>1a, b, c, d, e, 5, 7, 8abcd</sup>

# Getränke

## SOFTDRINKS

Schwarzwald Limo Cola <b>Kh,F</b>	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Orange <b>A,F</b>	0,25 L	3,10 €
Schwarzwald Limo Limette & Ingwer <b>A</b>	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 €
Schwarzwald Limo Hot Ginger	0,25 L	3,90 €
Hausgemachte Rosi Limo	0,25 L	3,50 €
Seezüngle Träuble <b>1d</b>	0,33 L	3,60 €
Seezüngle Kirsche <b>1d</b>	0,33 L	3,60 €
Seezüngle Birne <b>1d</b>	0,33 L	3,60 €
Seezüngle Rhabarber <b>1d</b>	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

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

## HOCHLAND KAFFEE & TEE

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

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

## CRAFT BEER

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

# Offene Weine

## VIERTELESWEINE

	0,25 L	Flasche 1,0 L
2019 Riesling Q.b.A. trocken	5,30 €	20,80 €
2019 Trollinger Weißherbst Q.b.A.	5,20 €	20,40 €
2019 Trollinger Q.b.A.	5,20 €	20,40 €
2019 Trollinger Q.b.A. trocken	5,20 €	20,40 €
2019 Trollinger mit Lemberger Q.b.A.	5,30 €	20,80 €
Weinschorle	4,00 €	

## WEINE IM STIELGLAS

	0,2 L	Flasche 0,75 L
2019 Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken**	7,40 €	27,90 €
2019 Grauer Burgunder Q.b.A. trocken**	7,40 €	27,90 €
Travertin Weißwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,60 €	28,10 €
Travertin Rosé Cuvée Q.b.A. trocken**	7,60 €	28,10 €
2019 Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst, trocken*	6,10 €	21,90 €
2018 Spätburgunder Q.b.A. trocken**	6,70 €	26,10 €
Travertin Rotwein Cuvée Q.b.A. trocken**	7,60 €	28,10 €
2018 Lemberger Q.b.A. trocken**	7,60 €	28,10 €

## SEKT

	0,1 L	Flasche 0,75 L
2018 Blanc de Noirs Secco	4,10 €	26,60 €
2018 Riesling-Sekt brut		34,50 €
Traubensecco alkoholfrei		21,90 €
2017 Condostat Brut Sekt		37,90 €
2017 Condostat Brut Rose Sekt		37,90 €

**Weine enthalten Sulfite!**

# Sprizz & Aperitiv

Aperol Sprizz <b>F</b>	0,4 L	6,90 €	Himbeer Sprizz <b>Ch</b>	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		
Hirschorle <b>Ch</b>	0,4 L	6,90 €			
Secco, Soda, Bitter Lemon, Limette			2017 Coudistat Brut Sekt <b>12</b>	0,375 L	18,90 €
			Stuttgarter Vermuth	5 cl	5,50 €

# Weinflaschen

## 1 - STERN WEINE, Q.B.A.

*Gebietstypische Weine in gehobener Qualität*

### **Weißweine 0,75 Ltr.**

2019 Weißer Burgunder, feinherb	21,90 €
2020 Cannstatter Zuckerle Riesling trocken	27,90 €
2020 Cannstatter Zuckerle Riesling	27,90 €

### **Rotweine 0,75 Ltr.**

2016 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	25,90 €
--	---------

### **Rosé / Weißherbst 0,75 Ltr.**

2019 Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst	21,90 €
2019 Rosé feinherb	21,90 €

## 2-STERN WEINE, Q.B.A.

*Weine für den gehobenen Anspruch*

### **Weißweine 0,75 Ltr.**

2019 Sauvignon Blanc trocken	27,90 €
2019 Grauer Burgunder trocken	27,90 €
2019 Chardonnay trocken	27,90 €
2017 Riesling trocken	27,60 €

### **Rotweine 0,75 Ltr.**

2018 Lemberger trocken	28,10 €
2018 Spätburgunder trocken	26,10 €
2018 Cannstatter Zuckerle Trollinger trocken	27,30 €
Travertin Rotwein Cuvée trocken	28,10 €

### **Rosé 0,75 Ltr.**

Travertin Rosé Cuvée trocken	28,10 €
------------------------------	---------

## 3-STERN WEINE, Q.B.A.

*Die Spitzenerzeugnisse des Weifactum aus dem Holz*

### **Weißweine 0,75 Ltr.**

2019 Grauer Burgunder trocken	37,60 €
2019 Riesling trocken	37,60 €

### **Rotweine 0,75 Ltr.**

2015 Lemberger trocken	37,60 €
2015 Edition 1923 Rotwein-Cuvée trocken	37,60 €
2018 Pinot Noir	37,60 €
2018 Merlot trocken	41,60 €

## WEINFACTUM RÉSERVE, Q.B.A.

*Besondere Weine mit einzigartigem Charakter*

2011 Masterblend No. 1 Réserve Cuvée rot	53,10 €
2012 Lemberger Réserve	53,10 €
2012 Pinot Noir Réserve	49,10 €
2012 Merlot Réserve	53,10 €
2015 Masterblend No. 2 Réserve Cuvée weiß	47,10 €
2012 Shiraz Réserve	59,10 €
2015 Cabernet Sauvignon Reserve	53,10 €

**Weine enthalten Sulfite!**



Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen an unseren Service!

# 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 €
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 €

## VOM WEINFACTUM

Weinbrand	2cl	5,50 €
im Eichenholzfass gereift		
Weinbergpfirsichlikör	2cl	4,80 €
Tresterbrand vom Riesling	2cl	5,50 €
Tresterbrand vom Muskateller	2cl	5,50 €

## BRÄNDE VON DER FEINBRENNEREI PRINZ

Alte Williams Christ Birne	2cl	6,90 €
Alte Haselnuss	2cl	6,90 €
Alte Haus-Zwetschge	2cl	6,90 €
Alter Bodenseepfel	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 €
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 Ch	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 €