

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld. Wir akzeptieren neben Bargeld auch EC-Karte, Mastercard, Visa und Amex.
Auf Nachfrage zeigen wir Ihnen eine umfangreiche Karte mit allen Allergenen.

APERITIF		ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		SUPREMO KAFFEESPEZIALITÄTEN ¹²⁾	
FASANERIE Sprizz ¹⁾		Siegsdorfer Petrusquelle		Café Americano	3.2
Pampelle Grapefruit Minze Prosecco	0.2 9.5	Gourmet Mineralwasser medium still	0.25 3	Café Grande	3.8
Campari Orange ^{1) 13)}		Siegsdorfer Petrusquelle		Espresso	2.8
Campari Orangensaft Orange	0.2 7.5	Gourmet Mineralwasser medium still	0.75 6.5	Espresso Macchiato	3
Aperol Sprizz ^{1) 2) 5) 13)}		Tafelwasser „Fasanerie Quelle“ sprudel still	0.4 3.3	Espresso Doppio	4.2
Aperol Prosecco Orange	0.2 7.5	Tafelwasser „Fasanerie Quelle“ sprudel still	1.0 6	Espresso Corretto	4.7
Hugo		Coca Cola ^{1) 12)} Fanta ^{1) 3)} Sprite ^{1) 3)} Spezi ^{1) 12)}	0.2 3.5	Cappuccino	4
Holunder Minze Limette Prosecco	0.2 7.5	Coca Cola ^{1) 12)} Fanta ^{1) 3)} Sprite ^{1) 3)} Spezi ^{1) 12)}	0.4 4.6	Milchkaffee	4
Tocco Rosso ¹⁾		Cola light Zero ^{1) 9) 10) 12)}	0.2 3.5	Latte Macchiato	4.4
Campari Holunder Minze Prosecco	0.2 7.5	Bitter Lemon ^{3) 13) 18)}	0.2 3.8	Heiße Schokolade	4.2
		Tonic Water ^{13) 18)}	0.2 3.8	+ Sahne	+ 0.4
		Ginger Ale ^{1) 18)}	0.2 3.8	Bioteaque Tee Tasse, verschiedene Geschmacksrichtungen	4.6
APERITIF ALKOHOLFREI		HOFBRÄU BIERE		CHAMPAGNER & PROSECCO	
Sanbitter Orange ^{1) 18)} Sanbitter, Orangensaft	0.2 5.5	Hofbräu Original Helles Bier vom Fass Radler	0.5 5.5	De Faveri Prosecco Spumante Brut ⁵⁾	0.1 6
Hugo ^{1) 3) 18)} Ginger Ale, Holunder, Minze, Limette	0.2 6.5	Hofbräu Dunkel	0.5 5.5	DOP Frische, elegante Aromen und eine lebendige Frucht	0.75 36.5
FASANERIE Sprizz ³⁾ Ginger Ale, Frucht der Saison	0.2 7.5	Hofbräu Helles Bier alkoholfrei	0.5 5.5	Champagner Grand Cru Brut Francois Secondé	0.1 12
		Hofbräu Münchner Weiße vom Fass Russ´n	0.5 5.8	saftige Frucht, feine Perlage, Limette, Haselnuss	0.375 39
		Hofbräu Schwarze Weiße Leichte Weiße	0.5 5.8		0.75 75
		Weißer alkoholfrei	0.5 5.8	Champagner Ruinart „Blanc de Blancs“ Brut	0.1 18
		König Pilsener	0.33 4.8	edler, runder Geschmack mit Aromen von Steinfrüchten und weißen Blüten	0.375 65 0.75 119
WOLFRA SÄFTE & SAFTSCHORLEN					
Apfel ³⁾ Orange Rhabarber Kirsche Maracujã schwarze Johannisbeere ³⁾					
Saftschorle	0.2 3.2				
Saftschorle	0.4 4.6				
Saft	0.2 3.5				
KiBa - Kirsch-Banane-Mix	0.2 3.5				
KiBa - Kirsch-Banane-Mix	0.4 5.2				

OFFENE WEINE - WEISS

Di Lenardo, Pinot Grigio Gr. del Friuli IGP Friaul viel Frucht, frisch, rund	0.1 3.8 0.2 6.9
Giuseppe Campagnola, Chardonnay del Veneto IGP Venetien feinfruchtig, leicht, sehr reintönig	0.1 3.8 0.2 6.9
Cantina Marangona Lugana DOP Lombardei - kontrollierter biologischer Anbau frische Frucht, saftig, mineralischer Nachhall	0.1 4.4 0.2 7.9
Prechtl Retzer Grüner Veltliner QW Weinviertel leicht, erfrischend, Pfeffernoten	0.1 3.8 0.2 6.9
Gutzler, Weißer Burgunder QW Rheinhessen - kontrollierter biologischer Anbau fruchtig, elegant, mineralisch	0.1 4 0.2 7.5
Schmitt, Riesling "3 Steine" QW Pfalz frisch, mineralisch, leicht	0.1 3.8 0.2 6.9
Jordan Wine Estate Sauvignon Blanc Cold Fact Stellenbosch frische Frucht, würzig, pikanter Nachhall	0.1 4.4 0.2 7.9

OFFENE WEINE - ROT

Viticultori Associati Canicatti Nero d'Avola IGT Sizilien saftig, rund, erdig	0.1 3.8 0.2 6.9
Cellierde Marrenon Syrah Méditerranée IGP Vaucluse Rhone fruchtig, vollmundig, mittelschwer	0.1 4 0.2 7.5
Philipp Rieger, Spätburgunder QW Baden - kontrollierter biologischer Anbau fruchtig, leicht, erfrischende Säure	0.1 4.4 0.2 7.9
Côtes de Bourg, Lion Noir AOP Bordeaux - kontrollierter biologischer Anbau fruchtig, schokoladig, gut eingebundene Gerbstoffe	0.1 3.8 0.2 6.9

OFFENE WEINE - ROSÉ

Viticultori Associati Canicatti, Rosato IGP Sizilien leicht, milde Säure, frisch	0.1 3.8 0.2 6.9
---	------------------------

FLASCHENWEINE - WEISS

ITALIEN

Cascina Chicco Roero Arneis „Anterisio“ DOP Piemont sehr zart, weich, feinwürzig	0.75 36
---	-----------

Cantina Marangona, Lugana "Tre Campane"

DOP Lombardei - kontrollierter biologischer Anbau zarte Frucht, mineralisch, lang am Gaumen	0.75 38
--	-----------

DEUTSCHLAND

Philipp Rieger, Grauer Burgunder"SR" Alte Reben QW Baden - kontrollierter biologischer Anbau saftige Frucht, zarter Schmelz, animierende Säure	0.75 44
--	-----------

Katrin Wind, Riesling "vom Landschneckenkalk"

QW Pfalz stoffig, harmonisch, pikantes Finish	0.75 46
---	-----------

ÖSTERREICH

Mantlerhof, Grüner Veltliner "Weitgasse" DAC Kremstal - kontrollierter biologischer Anbau saftig, würzig, pikanter Nachhall	0.75 32
---	-----------

FRANKREICH

Jean-Marc Brocard, Chablis AOP Chablis feingliedrige Säure, elegant, mineralisch	0.75 48
---	-----------

Domaine Serge Dagueneau, Pouilly Fumé AOP Loire komplexe Frucht, vielschichtig, mineralisch	0.75 50
--	-----------

SÜDAFRIKA

Jordan Wine Estate, Chardonnay barrel fermented WO Stellenbosch balanciert, cremig, mineralisch	0.75 40
--	-----------

FLASCHENWEINE - ROT

ITALIEN

Losi di Querciavalle, Chianti Classico Riserva DOP Toskana elegant, vollmundig, toskanisch	0.75 42
---	-----------

Siro Pacenti, Rosso di Montalcino

DOP Toskana vollmundig, kraftvoll, elegant, lang	0.75 58
--	-----------

Siro Pacenti, Brunello di Montalcino "Pelagrilli"

DOP Toskana intensive Kirschfrucht, kraftvoll, feinkörnige Gerbstoffe	0.75 75
--	-----------

DEUTSCHLAND

Gutzler, Spätburgunder VDP Gutswein

QW Rheinhessen - kontrollierter biologischer Anbau sehr harmonisch, fruchtig, saftig	0.75 30
---	-----------

Schmitt, "Drei Reben"

QW Pfalz Cuvée aus Merlot, Lagrein und Cabernet Sauvignon würzig, mineralisch, feinkörnige Gerbstoffe	0.75 32
--	-----------

ÖSTERREICH

Martin Pasler, Zweigelt

QW Leithaberg - kontrollierter biologischer Anbau fruchtig, vollmundig, milde Würze	0.75 34
--	-----------

Birgit Braunstein, Blaufränkisch "Felsenstein"

QW Leithaberg - kontrollierter biologischer Anbau saftige Frucht, kernig, tiefgründig	0.75 32
--	-----------

FRANKREICH

Chapuis & Chapuis, Pernand Vergelesses

AOP Burgund saftig filigran, mineralisch- würziger Nachhall	0.75 60
--	-----------

Pierre Gaillard, Crozes Hermitage Rouge

AOP Rhôneal würige Frucht, pikant, lang anhaltend	0.75 56
---	-----------

ARGENTINIEN

Terrazas de los Andes, Malbec

Mendoza kraftvoll, opulent, würziges Finish	0.75 44
---	-----------