

Das Bier der Stadt jetzt auch bei der Lüner Mühle!

Seit 1540...

Die gute, alte Lüneburger Brautradition - bei uns, nur wenige 100 Meter von hier, ist sie heute noch so lebendig wie eh und je - die Ursprünge reichen bis ins Jahr 1540 zurück.

Die beiden Mühlen aus dem 16. Jahrhundert liegen direkt nebeneinander im historischen Hafenviertel. Da hier bis ins 20. Jahrhundert Getreide verarbeitet und die Stadt mit Wasser versorgt wurde, lag es sehr nah, auch an diesem schönen Ort unser hausgebrautes Bier der Stadt anzubieten.

Lebendige Brautradition - ein offenes Geheimnis im Mälzer: Schaut zu, wie unser Braumeister - getreu dem Reinheitsgebot für Bier von Anno 1516 - je nach Jahreszeit herrliche Bierspezialitäten braut. Stets aus den besten natürlichen Zutaten: dem guten Lüneburger Brauwasser, Hefe und bestem, selbstgeschrotetem Malz und Hopfen.

Unser naturtrübes, unfiltriertes Bier enthält alles Gute, ist besonders bekömmlich und außerordentlich lecker. Das Mälzer Pilsener erkennen Genießer am hopfig-frischen Geschmack. Unserem Braumeister gelingt mit jedem Sud unübertroffene Spitzenqualität.

Besonders beliebt sind auch die saisonalen Bierspezialitäten: das malzige Märzen oder das herrliche Hefeweizen.

**Jedem sein Bier - das ist unser Bier im Mälzer.
Regionaler geht's nicht!**



Biere vom Fass



Mälzer Pilsener (naturtrüb)

0,3 Liter	4,20
0,5 Liter - auf Wunsch im Steinkrug	6,20



Maisels Hefeweizen

0,3 Liter	4,20
0,5 Liter	6,20

Maisels Pale Ale

0,3 Liter	4,40
0,5 Liter	6,40

Biere im Pitcher 1,5 Liter (Pils/Weizen) Pale Ale

17,00
18,00

Flaschenbiere

Hemelinger Malztrunk 0,33 Liter	4,00
---------------------------------	------

Lammsbräu glutenfreies Pils 0,33 Liter	4,50
--	------

BRLO Naked alkoholfreies Pale Ale 0,33 Liter	4,50
--	------

Maisels Weizen alkoholfrei 0,5 Liter	6,00
--------------------------------------	------

Gösser Naturradler alkoholfrei 0,33 Liter	4,50
---	------



Das Mälzer Pilsener wird mit bestem, selbstgeschrotetem Malz, feinstem Hopfen, Hefe und dem guten Lüneburger Wasser nur wenige 100 Meter von hier gebraut.
Auf Euer Wohl!

Mälzer Pils für daheim

Bitte durchgehend kühl (7° C) lagern!

Mälzer Bierkanne (inklusive Füllung)

Bierkanne wird gekauft - kein Pfand

1,0 Liter	16,50
2,0 Liter	19,90

Nachfüllung

1,0 Liter	4,50
2,0 Liter	9,00

Flammkuchen

Grundlage des Flammkuchens ist ein dünn ausgerollter Brotteig. Dieser wird klassisch mit einer würzigen Crème Fraîche bestrichen und mit verschiedenen Belägen bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

klassisch mit gebratenem Speck^{1,3}, Zwiebeln und Lauchzwiebeln **13,50**



mit Birne, Ziegenkäse gerösteten Walnüssen und Honig **15,50**

mit Rauchlachs, Blattspinat, Zwiebeln und Knoblauch **16,50**

mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln **16,50**



auch mal nicht klassisch mit würziger Tomatensauce bestrichen
mit gebratener Zucchini, Paprika und Zwiebeln, **14,50**
Rucola und Balsamicocreme (vegan)

mit geriebenem Mozzarella, Fenchelsalami und Rucola **14,50**

Stulle

kräftige Scheibe vom saftigen Sauerteigbrot aus der Region mit der reschen Kruste

Kopenhagen **15,50**

mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Salat und Caesar-Dressing

New York **15,50**

mit gebratener Hähnchenbrust, Frischkäse, Salat, Tomate und Kräuter-Dressing

Paris **14,50**

mit Ziegenkäse, Birne, Walnuss und gemischtem Salat

Madrid **15,50**

mit Serrano-Schinken, Tomate, Pesto und Rucola

für vegetarische Ernährung geeignet



für vegane Ernährung geeignet



Alle Preise in Euro

1-7 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (siehe letzte Seite)

zum Wein oder auch Bier



Aioli und Sauerteigbrot aus der Bäckerei Junge
mit Oliven und Peperoni

8,50



Brotvariationen

10,50

mit Basilikumcreme, Curry-Frischkäse und Creme mit getrockneten Tomaten

Deftige Brotzeit

14,90

Serrano-Schinken, Obazda, geräucherter Pfeffer-Beisser,
Oliven, Kapernäpfel, Salzbutter und Brotkorb

Obazda

10,90

Angemacheter Camembert mit Zwiebeln, Kümmel und Paprikapulver,
dazu gibt es frische rote Zwiebeln, Paprikastreifen und Brotkorb

La Brújula Sardinien

13,50

in feinstem Olivenöl eingelegt mit Sauerteigbrot, Oliven und Zitrone serviert

Pimentos de Padron

7,90

Pimentos und Kirschtomaten vom Grill mit Flor de Sel, Aioli und Baguette



Vorspeisen



Thai-Curry-Suppe
wahlweise mit Hühnchen

**7,50
+2,50**



Zwiebelsuppe nach Brauhaus Art
mit Croutons und Baguette

7,50

Vitello Tonnato

13,50

zarte Scheiben vom Sous Vide gegartem Kalbsfleisch mit feiner Thunfischsauce,
Kapernäpfel und Rucola, dazu Baguette

Carpaccio

13,00

hauchdünne Scheiben aus dem Filet der Rinderfärs auf Rucolasalat,
mit Kapernäpfeln, fein gehobeltem Parmesan^{1,2}, Senfcreme und dazu Baguette



Bruschetta Pomodoro

6,90

drei geröstete Scheiben Baguette mit Tomatenwürfeln,
Knoblauch, Basilikum, roten Zwiebeln, Parmesan^{1,2} und Balsamicocreme



Salate

Alle Salate servieren wir wahlweise mit unserem Kräuter- oder Himbeer-Hausdressing und Baguette. Tausche Baguette gegen Sauerteigbrot, und schon sind vegetarische bunte Gartensalate vegan.

Kleiner knackiger Gartensalat

7,00

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhrenstreifen und Mais

Mühlensalat

13,00

großer bunter Gartensalat

Caesar Salad

15,00

Romanasalat mit Caesar-Dressing, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Croutons und Parmesan^{1,2}

Ihr könnt alle Salate durch folgende Zutaten ergänzen:

Räucherlachsstreifen

+ 7,00

gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen

+ 6,00

in Knoblauchöl gebratene Garnelen

+ 12,50

Salat à la Burrata

16,50

verschiedene Blattsalate mit Burrata, Kirschtomaten und Balsamico-Dressing

Käse-Wurstsalat

11,50

mit Sauerteigbrot

Frische Pasta

Pasta Pesto

15,50

rotes Pesto aus halbgetrockneten Tomaten und Pinienkernen, Oliven und frischem Blattspinat, dazu Parmesan^{1,2}

Black Tiger

25,50

Garnelen in Knoblauchöl gebraten, Kirschtomaten, Zwiebeln und Beurre blanc, dazu Parmesan^{1,2} und Rucola

Pasta Salsiccia

17,50

Knoblauch, Chili, Olivenöl und frischer krauser Petersilie, dazu Parmesan^{1,2}

Limone

15,50

Limonen-Sauce, Pinienkerne, Kirschtomaten und Rucola, dazu Parmesan^{1,2}

Salmone

18,50

Rauchlachs in Sahnesauce, mit Kirschtomaten und Dill

Gnocchi à la Burrata

18,50

Gnocchi di Patate mit zerlassener Burrata, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Parmesan^{1,2}





aus dem Kartoffelsack

Kleine Ofenkartoffeln (Drillinge)

mit Sour Cream⁵ und einem knackigen Gartensalat

12,50

mit Deinem Lieblingstopping:

- Streifen vom Räucherlachs

19,50

- gebratene Hähnchenbrust

18,50

- Original Emden Matjesfilethappen in Sahnedressing
mit Gurke, Zwiebeln und Äpfeln

15,50

Klassiker

Zartes Biergulasch

saftige Fleischwürfel von Schwein und Rind, in Biersauce geschmort,
mit Champignons, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

17,50

Gebräunter Fleischkäse

Fleischkäse mit Kartoffelstampf und Spiegelei

14,50

Labskaus

Cornedbeef, Kartoffeln, Zwiebeln und Rote Bete, dazu Rote Bete Salat^{1,2},
Gewürzgurke und Rollmops

17,50

Königsberger Klopse

Kochklopse mit Kapernsauce an Kartoffelstampf, dazu Rote Bete Salat^{1,2}

18,50

Mälzer-Mühlen-Burger

mit einem 180g Rinderhacksteak, Röstzwiebeln, Römersalat, Tomate
Gewürzgurke und Burgersauce im Sesambrotchen, dazu Gartensalat

17,50

Mühlenmedaillons

Schweinefilet mit Chili-Hollandaise, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

24,50

Fleisch

Hähnchengeschnetzeltes

in einer Paprika-Zitronensauce, dazu Langkorn-Wildreis und ein kleiner Salat^{1,2}

17,50

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

29,90

Surf and Turf

Rumpsteak mit Kräuterbutter, in Knoblauchöl gebratene Garnelen, Aioli und Salatbeilage mit Knoblauchbaguette

34,90

Fisch

Garnelen-Pfanne

Garnelen mit Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Cherrytomaten und Chilisauce in einem feurigen Pfännchen, dazu Baguette und Sauerteigbrot aus der Bäckerei Junge

23,50

gedünstetes Wolfsbarschfilet

an Langkorn-Wildreis mit Blattspinat und Limonen-Sauce

23,50

Original Emden Matjesfilethappen

in Sahnedressing mit Gurke, Zwiebeln und Äpfeln mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln

17,50

oder doch nur Käse

Gebackener Schafsfeta aus Bleckede

aus der Pfanne mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Oliven, dazu Sauerteigbrot

17,50



müller
MÜHLE

Kinder



Pasta

7,50

mit Tomatensauce und dazu ein Mini-Salat



Milchreis

7,50

mit Zimt und Zucker

Dessert

unsere Servicekräfte beraten Dich gern

nach Angebot



Zwei Kugeln Vanilleeis

4,60

mit Sahnetupfer



Spaghettieis

8,50

Vanilleeis mit Erdbeersauce,
weißen Schokoladenraspeln und Sahne

Kuchen und Torten

nach Angebot

Die Kuchen und Torten werden in unserer Küche produziert.

Zusätzlich beliefert uns Davina aus ihrer Konditorei



zusätzlich nachmittags 14-18 Uhr

gebackene Waffeln

mit Puderzucker

5,50

mit Eis

+2,00

mit Früchten der Saison

+3,50

Alkoholfreie Getränke



Softdrinks

4,50

Cola⁶, Cola Zero⁶, Orange, Zitrone

0,4 Liter

Tafelwasser, still oder kohlendurehaltig

0,4 Liter

3,00

Karaffe 850 ml

4,80



Balis

4,00

Citruserfrischungsgetränk mit Basilikum und Ingwer
vegan / glutenfrei 0,33 Liter

hausgemachte Limonade

5,00

0,4 Liter

Saftschorle

4,90

Apfel, Kirsch, Maracuja, Rhabarber,
Holunderblütenbrause, Schwarze-Johannisbeerbrause

0,4 Liter

Säfte

Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Rhabarber

0,2 Liter

3,40

0,4 Liter

5,40

Thomas Henry

Bitter Lemon⁷, Tonic Water⁷

0,2 Liter

3,90

0,4 Liter

5,20

Mio

4,00

MioMio Mate (erhöhter koffeingehalt 250mg/L)

Mio Mio⁶ Guarana Pomegranate

0,33 Liter

Heißes



wir verwenden für unsere Espresso-Kaffeezubereitungen
100% Arabica Bohnen aus der Rösterei am Deich in Bremen



Becher Heimbs Kaffee	4,20
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Café Americano große Tasse	4,20
Cappuccino große Tasse mit doppeltem Espresso	4,50
Milchkaffee	4,50
Macchiato Espresso mit einem Schuss Milch	3,50
Latte Macchiato im großen Glas mit viel Milch	4,20
Ihre Heißgetränke bereiten wir gerne auch mit Hafermilch zu	+0,50
oder mit Cookie-Choko Flavour	+0,80
Popcorn Flavour	+0,80
Creme Brûlée Flavour	+0,80
Vegane Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne	4,20
Heiße weiße Schokolade mit oder ohne Sahne	4,20
Italiano heiße Schokolade mit einem Espresso (mit oder ohne Sahne)	4.50
Heißer Apfel mit Zimt, alkoholfrei	3,50

Heißes mit Strom

Glühwein nur in der kalten Jahreszeit	4,50
Schoko Amaretto	7,00
Kaffee Baileys	7,00

Tee

Großer Becher

3,80

Schwarzer Tee

Punkt 5 am Hafen First Flush Darjeeling

Grüner Tee

Anker lichten aromatisierter Grüner Tee: fein, herb, süßlich

Kräutertee

Land in Sicht aromatisierter Kräutertee: Mandarine und Vanille

Frischer Friesen Pfefferminz

Rette mit, wer kann* Kräutertee mit Gewürzen, Kurkuma und Ingwer

* www.trinkmeertee.de spendet einen Teil der Einnahmen aus dem Verkauf dieses Tees an die Seenotretter der DGzRS

Früchtetee

Auf Tauchstation aromatisierter Früchtetee: Sanddorn, Orange-Quitte

Roiboostee

Flitzpiepe aromatisierter Roibostee: mit Holunder- und Johannisbeere



TRINK MEER TEE

Weißwein

Deutschland

Mälzer No.1

Cuvée aus Grauburgunder und Riesling

Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen RZ: 9,1 GS: 6,3

feiner Duft von Golden Delicious Apfel, Weinberg-Pfirsich,
etwas grüne Kräuter und Mirabelle; ausgewogene Süße-Säure-Balance

0,2 Liter

6,50

1,0 Liter

30,00

Grauer Burgunder QbA

Weingut Manz, Rheinhessen RZ: 5,2 GS: 5,5

Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne,
auf der Zunge cremig und elegant mit feinmineralischem Nachhall

0,2 Liter

6,90

1,0 Liter

31,90

Merlot Blanc de Noir QbA

Winzer eG Ungstein, Pfalz RZ: 8,4 GS: 2,2

Ein weißgekelterter Merlot mit Aromen frischer Blüten,
duftig, schmeichelnd, perfekt für den lauen Sommerabend!

0,2 Liter

8,40

0,75 Liter

29,00

TERRA FUSCA Sauvignon Blanc QbA

Weingut Russbach, Rheinhessen RZ: 9,8 GS: 7,2

Duftet nach Johannis- und Stachelbeeren, am Gaumen frische grüne Noten;
der Kalksteinboden bereichert mit einem unnachahmlichen Mineralton

0,2 Liter

8,50

0,75 Liter

29,50

Riesling QbA feinherb

Weingut Thanisch, Mosel RZ: 22,4 GS: 8,0

Ein zartes Gelb mit animierender Nase von reifen Birnen und Honigmelone,
am Gaumen saftig mit angenehmer Säure und langem Nachhall

0,2 Liter

7,00

1,0 Liter

30,90

RZ> Restzucker in g/L GS> Gesamtsäure in g/L

Italien

I Frati, Lugana Lugana DOC Cà Dei Frati

RZ: 5,8 GS: 6,5

I Frati Lugana ist definitiv das erfolgreiche Aushängeschild des Hauses Cà dei Frati.
Es ist ein Lugana, dessen jahrgangsübergreifende Qualität weltweit sehr geschätzt wird.

Damit ist der I Frati im Laufe der Jahre die Lugana-Referenz geworden,
an der sich jeder andere Lugana messen lassen muss.

Er duftet nach Blumen- und Kräuterwiesen, weißem Steinobst und hat einen
Hauch von mineralität. Die Balance aus lebendiger Frische,
Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten, sowie die
leicht cremige Textur am Gaumen sind einfach unerreicht.

0,75 Liter **39,00**

1,5 Liter **85,00**

3,0 Liter **196,00**

für den ganz besonderen Anlass:

6,00 Liter (48h Vorbestellung) **416,00**

Roséwein

Leichtigkeit des Seins

Languedoc / Frankreich RZ: 5,0 GS: 3,0

Der Name ist Programm: Ein fein-fruchtiger Roséwein aus dem Süden Frankreichs.
Die „Leichtigkeit des Seins Rosé“ duftet angenehm nach Himbeeren, Erdbeeren und Melone.
Die Trauben wachsen in der Region Béziers zu einem sonnengereiften, funkelnden Rosé.
Gut gekühlt ein idealer Terrassenwein und ein wahrer Genuss für jede Sommerparty.

0,2 Liter **7,50**

0,75 Liter **27,00**

1,5 Liter **49,00**

Rotwein

Italien

Lambrusco

Emilia Romagna, RZ: 42,0 GS: 6,9

Charakteristisches, violett schimmerndes Rubinrot im Glas und ein Bouquet mit charmanten Noten von fruchtigen Kirschen und reifen Beeren: Der im klassisch-süßen Stil ausgebaute Lambrusco ist ein exzellenter Sommerwein, leichtfüßig, dezent prickelnd, gekühlt serviert mit Schmelz und feinem Spiel von Restsüße und delikater Fruchtsäure. Harmonisch und aromatisch erfreut auch der ausgiebige Nachhall.

0,2 Liter

7,80

0,75 Liter

26,00

Nero d'Avola IGT

Corte dei Mori, Sizilien RZ: 6,0 GS: 5,9

Kirschrot mit violetten Reflexen kommt dieser Wein mit saftiger, jugendlicher Frucht daher; Gaumen und Nase nehmen animierende Kirscharomen und einen Hauch

Eukalyptus wahr

0,2 Liter

7,50

0,75 Liter

25,50

Primitivo Renato IGP Salento

Cantina Sampietrana, Apulien RZ: 7,2 GS: 6,6

Ein dunkles Rubinrot; das Bukett reich mit dunklen, reifen Früchten, sehr saftig und weich mit ausgewogener aromatischer Balance

0,2 Liter

7,90

0,75 Liter

26,50

Deutschland

Black Hole QbA

Weingut Manz, Rheinhessen RZ: 4,9 GS: 5,4

Cuvée aus Merlot und Dornfelder

vielschichtige Aromen von Kirschen und Waldbeeren, feine Tanninstruktur und spannend würzige Aromen

0,2 Liter

8,50

0,75 Liter

29,50

Spanien

Jabali Garnacha & Syrah

Bodegas Paniza, Carinena RZ: 12,0 GS: 5,3

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo mit intensiven Aromen von Kirsche und Pflaume; voller Geschmack und runder Abgang saftig, weich und klar!

0,2 Liter

7,20

0,75 Liter

25,00

Südafrika

Kaapzicht

Stellenbosch RZ: 5,7 GS: 6,0

Bottelary Hills Blend zeigt sich tiefrot, mit würziger Nase, voller Beerenfrucht, dichter Struktur. Aromen nach Sauerkirsche, Gewürzen, Muskat, Kräutern und Kirschwasser.

Bottelary Hills hat eine softe Tannine bei mittlerer Säure, Saftige Struktur mit schöner Kirschfrucht, gut integriertes Holz, weich und würzig im Finale.

nur als Flasche 0,75 Liter

32,00

Crémant de Limoux Rosé

Bodegas Paniza, Carinena RZ: 12,0 GS: 5,3

Ein feiner Crémant aus Limoux, der Region im Süden Frankreichs, in der damals 1531 zufällig entdeckt wurde, wie Schaumwein entsteht und bis heute für qualitativ erstklassige Crémants steht. Der Rosé Crémant offenbart in der Nase Noten von Zitruszeste, Kirschen und Pfirsich und erzeugt im Gaumen

eine Harmonie aus feiner Struktur, Kraft und einer subtilen Süße

0,75 Liter

36,00

Champagner Ruinart

Der **Ruinart Rosé** begeistert mit seiner intensiven Fruchtigkeit und sinnlichen Eleganz. Die edle Mischung aus 45 % Chardonnay aus Premier Cru-Lagen der Côte des Blancs und Pinot Noir aus der Montagne de Reims und dem Tal der Marne verleiht ihm sein einzigartiges Aroma.

0,375 Liter

70,00

0,75 Liter

115,00

Der **Ruinart Brut** ist eine perfekt ausbalancierte Cuvée aus Pinot Noir (40-45 %), Pinot Meunier (10-15 %) und Chardonnay (40%). Er ist weniger zitrisch und fruchtig als viele seiner Nachbarn, sondern eher fruchtig-nussig.

0,375 Liter

70,00

0,75 Liter

115,00

RZ> Restzucker in g/L GS> Gesamtsäure in g/L

Spritziges

SECCO Weingut Naegele, Pfalz RZ: 15,2 GS: 8,0

Frisch, fruchtig, feinperlend SECCO

0,2 Liter

7,00

Flasche 0,75 Liter

23,50

Alle mit * gekennzeichneten Getränke sind auch alkoholfrei möglich



ZERO Secco

aus alkoholfreiem Wein

0,2 Liter

7,00

Flasche 0,75 Liter

23,50

Aperol Spritz

Aperol mit Secco, Sprudel und Eis

0,2 Liter

8,50

Sarti Spritz

Sarti Rosa mit Secco, Sprudel und Eis

0,2 Liter

8,50

Rhabarber Spritz*

Rhabarbersaft mit Secco, Sprudel und Eis

0,2 Liter

8,00

Holunder Spritz*

feinperliger Secco mit

Holunderblütensirup, Limettenschnitz und Eis

0,2 Liter

8,00

Melone Spritz*

feinperliger Secco mit einem Spritzer Wassermelone,

Limettenschnitz, Melonenbällchen und Eis

0,2 Liter

8,50

Balis Spritz*

Citrus-Erfrischungsgetränk mit Basilikum

und Ingwer, mit feinperligem Secco, Zitrone und Eis

0,2 Liter

8,00



Crodino Spritz

die perfekte Alkoholfreie Spritz Alternative

mit bitter-süßem Geschmack, Orange und Eis

0,2 Liter

8,00

Weinschorle

0,2 Liter

5,50

im Original DUBBE-Glas 0,5 Liter

9,50

Spirituosen

Bewährt nach Hausrezept

Mälzer Saurer 2 cl 3,00

Mälzikaner 2 cl 3,00

Regional

Heidegeist 2 cl 3,50

Kümmel

Helbing 2 cl 3,50

Vorspiel

Martini Bianco 5 cl 4,50

Belsazar Rosé 5 cl 5,00

Bittersüß überrascht dieser Rosé-Wermut mit Aromen von Pomeranze, Grapefruit, Johannisbeeren und Himbeeren

Aquavit

Jubiläums Aquavit 2 cl 3,50

Kurz

Sambuca 2 cl 3,50

Absolut Vodka 2 cl 3,50

Berliner Luft 2 cl 3,00

Tequila 2 cl weiß und braun 3,50

Trester

Grappa Stravecchia Distilleria Marzardo 2 cl 4,70
weich und schmelzig, die Frucht verbindet sich mit dem Rauch des Holzes

Grappa di Prosecco Andrea da Ponte 2 cl 4,50
zart und rund, leichte Honignote, angenehm warm und aromatisch

Bitter

Campari ² 4 cl 5,50

Anis

Pastis 51 2 cl 3,50

Süß

Mackenstedter Rhabarberschluck 2 cl	2,50
Amaretto 2 cl	3,50
Baileys 4 cl	5,50

Kräuter

Fernet Branca 2 cl	3,50
Jägermeister 2 cl	3,50
Ramazotti 4 cl	5,50

Gin

Mälzer Hopfen-Gin 4 cl	8,50
Dieser, aus einer kleinen Brennerei stammende Gin ist mit Hopfen und Malz gestopft. Fein ausbalanciert mit Wachholder und Zitronengras, zeichnet sich dieser Gin durch seine geringe Schärfe aus	

Luna Gin 4 cl	7,50
Besticht durch leichte Zitrusnoten und Hibiskusblüten, abgerundet mit würzigem Rosmarin	
Tanqueray 4cl	6,50

Rum

Hansen 2 cl	3,50
Havana Club 2 cl	3,80
Botucal 2 cl	4,20

Whiskey

Jim Beam 2 cl	3,50
Jack Daniel's 2 cl	4,00
Laphroaig Select 2 cl	4,80
Bowmore 12y 2 cl	5,50

Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituosen zubereitet

(Preis 2x2cl zzgl. 2,00 Filler)	2,00
----------------------------------	-------------

Caipirinha

Crushed Eis, Zuckerrohrschnaps, Limette, Rohrzucker	9,50
---	-------------

Mälzer Fizz

Mälzer Pils, Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Eis	9,50
--	-------------

Digestif

Destillerie Lantenhammer, Schliersee:

Williamsbrand 2 cl

4,90

bei diesem ungefilterten Brand bleiben
alle wichtigen Bestandteile der gebrannten Frucht enthalten

Marillenbrand 2 cl

4,80

Waldhimbeergeist 2 cl

4,80

Haselnussgeist 2 cl

5,50

im Duft erinnert das Produkt an Nougatcreme,
im Mund entfalten sich Aromen gerösteter Haselnüsse

Lantenhammer Liköre:

Williamsbirne, Waldhimbeere 2 cl

3,50

durch Vermählung naturreiner Fruchtbrände
mit feinen Fruchtsäften entstehen
fruchtige Liköre besonderer Qualität

Schlossbrennerei Tegernsee:

Bierbrand 2 cl

4,00

Dunkles, bayerisches Starkbier wird für ein starkes Aroma schonend in
150 Liter Brennblasen destilliert, bis es zu einem kräftigen Brand wird.
Danach kommt er für 18 Monate in Limousin-Eichenfässer zum Reifen.

mälzer
MÜHLE



Wir akzeptieren folgende Karten:



Es ist unser Anliegen, Euch bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Euch gekennzeichnet. Ihr erkennt das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoffen
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Geschmackverstärker
- Nr. 6 mit Koffein
- Nr. 7 mit Chinin

Ein Verzeichnis über eventuell enthaltene Allergene erhaltet Ihr von unserem Servicepersonal.