

DRINK
DAS BIER DER STADT
LOCAL

Speisen und Getränke

Öffnungszeiten: täglich ab 12 Uhr **Küche:** bis 21 Uhr (Fr. & Sa. bis 22 Uhr)
Feiertage ggf. abweichend 04131.9946004 info@maelzermuehle.de

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:
z.B das malzige Märzen, das fruchtige Pale Ale und das stoffige IPA.

.

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



Biere vom Fass

Mälzer Pilsener (naturtrüb)

0,3 Liter	**4,40**
0,5 Liter - auf Wunsch im Steinkrug	**6,50**

Maisels Hefeweizen

0,3 Liter	**4,40**
0,5 Liter	**6,50**

Maisels Pale Ale

0,3 Liter	**4,60**
0,5 Liter	**6,60**

Biere im Pitcher 1,5 Liter (Pils/Weizen)	**18,00**
Pale Ale	**19,00**

Flaschenbiere

Hemelinger Malztrunk 0,33 Liter	**4,00**
Lammsbräu glutenfreies **Pils** 0,33 Liter	**4,50**
Maisels and Friends IPA alkoholfrei 0,33 Liter	**4,70**
Maisels Weizen alkoholfrei 0,5 Liter	**6,50**
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, Rucola, Zwiebeln und Honig-Senf-Dillsauce **17,50**

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

Stulle

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

Kopenhagen **16,50**
mit geräuchertem Lachs, Frischkäse und Salat, dazu Honig-Senf-Dillsauce

New York **16,50**
mit gebratener Hähnchenbrust, Frischkäse, Salat,Tomate und Kräuter-Dressing

Paris **14,50**
mit Ziegenkäse, Birne, Walnuss, Honig und gemischtem Salat

Madrid **16,50**
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 8,50
mit Oliven und Peperoni

Brotvariationen 10,50
mit Aioli, Curry-Frischkäse und Sour-Creme

Deftige Brotzeit 15,90
Serrano-Schinken, Obazda, italienische Salami, geräucherter Pfeffer-Beisser,
Oliven, Kapernäpfel, Butter und Brotkorb

Obazda 11,50
Angemacheter Camembert mit Zwiebeln, Kümmel und Paprika,
dazu gibt es Radieserl dazu Laugengebäck und Brot

La Brújula Sardinen 13,50
in feinstem Olivenöl eingelegt mit Sauerteigbrot, Oliven und Zitrone serviert

Pimientos de Padron 8,50
Pimientos und Kirschtomaten vom Grill mit Knoblauch
und scharfer Chili-Sauce, Aioli und Baguette

Ofenwarmes Laugengebäck 7,00
mit Butter

Vorspeisen

Tomaten-Basilikum-Suppe 7,50
mit Croutons und Baguette
zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen +2,50

Vitello Tonnato 14,90
zarte Scheiben vom Sous Vide gegartem Kalbsfleisch mit feiner Thunfischsauce,
Kapernäpfel und Rucola, dazu Baguette

Carpaccio 14,90
hauchdünne Scheiben aus dem Filet der Rinderfärse auf Rucolasalat,
mit Kapernäpfeln, fein gehobeltem Parmesan[1,2], Senfcreme und dazu Baguette

Bruschetta Pomodoro 7,50
drei geröstete Scheiben Baguette mit Tomatenwürfeln,
Knoblauch, Basilikum, roten Zwiebeln, Parmesan[1,2] und Balsamicocreme

Bruschetta Pomodoro mit Rauchlachs 12,50
mit Rucola und Honig-Senf-Sauce

Salate

Alle Salate servieren wir wahlweise mit unserem Kräuter- oder Balsamicodressing 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

Ihr könnt alle Salate durch folgende Zutaten ergänzen:

- mit Scheiben vom Räucherlachs **+ 7,50**
- gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen **+ 6,50**
- in Knoblauchöl gebratene Garnelen **+ 11,50**
- pikant eingelegter griechischer Fetakäse, rote Zwiebeln, Peperoni und Oliven **+ 7,50**

Frische Pasta

(Pasta mit Vollei)

Pasta Pesto **16,50**
rotes Pesto aus halbgetrockneten Tomaten und Pinienkernen, Oliven und Rucola, dazu Parmesan[1,2]

Black Tiger **25,50**
Garnelen in Knoblauchöl gebraten, Kirschtomaten, Zwiebeln und Weißwein- Dillsauce, dazu Parmesan[1,2] und Rucola

Pasta Salsiccia (grobe italienische Wurst) **17,50**
Knoblauch, Chili, Olivenöl und Petersilie, dazu Parmesan[1,2] und Rucola

Limone **16,50**
Limonen-Sauce, Pinienkerne, Kirschtomaten und Rucola, dazu Parmesan[1,2]

Salmone **20,50**
Rauchlachs in Weißwein- Dillsauce, mit Kirschtomaten und Rucola

aus dem Kartoffelsack

Kleine Ofenkartoffeln (Drillinge) **12,50**
mit Sour Cream[5] und einem knackigen Gartensalat

mit Deinem Lieblingstopping:

- Scheiben vom Räucherlachs und Honig-Senf-Dillsauce **21,50**
- gebratene Hähnchenbrust **18,50**
- pikant eingelegter griechischer Fetakäse, rote Zwiebeln, Peperoni und Oliven **18,50**

Klassiker

Zartes Biergulasch **19,00**
saftige Fleischwürfel von Schwein und Rind, in Biersauce geschmort,
mit Champignons,grünen Bohnen und Salzkartoffeln

Deftiger Kasselerbraten **20,50**
mit Salzkartoffeln, Bohnen und Biersauce

Labskaus **18,50**
Cornedbeef, Kartoffeln, Zwiebeln und Rote Bete, dazu Rote Bete Salat[1,2],
mit Spiegelei, Gewürzgurke und Rollmops

Mälzer-Mühlen-Burger **18,50**
mit einem 180g Rinderhacksteak, Röstzwiebeln, Römersalat, Tomate
Gewürzgurke und Burgersauce im Sesambrötchen, dazu Nachos mit Käsesauce

Fleisch

Gegrillte Hähnchenbrust **24,50**
auf Biersauce, dazu Salzkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat

Mühlenmedaillons **25,50**
Schweinefilet mit Chili-Hollandaise, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Rumpsteak **30,50**
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Kartoffelgratin

Surf and Turf **35,50**
Rumpsteak mit Kräuterbutter, in Knoblauchöl gebratene Garnelen, Aioli
und Salatbeilage mit Knoblauchbaguette

Fisch

Garnelen-Pfanne **25,00**
Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Cherrytomaten
in einem feurigen Pfännchen,
dazu Baguette und Sauerteigbrot aus der Bäckerei Junge

Gedünstetes Wolfsbarschfilet **24,50**
mit Weißwein-Dill-Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat

oder doch nur Käse

Griechischer Fetakäse aus der Pfanne **17,50**
in pikantem Olive-Knoblauchöl mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln,
Peperoni und Oliven, dazu Baguette und Sauerteigbrot

Kinder

Pasta 6,50
mit Tomatensauce

Milchreis 7,50
mit Zimt und Zucker

Hähnchenbrust 8,50
mit Nudeln und Bratensauce

Dessert

unsere Servicekräfte beraten Dich gern **nach Angebot**

Eis & Heiß 8,50
Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahnetupfer

Spaghettieis 8,50
Vanilleeis mit Erdbeersauce,
weißen Schokoladenraspeln und Sahne

Kirschkompott 6,50
mit Sahnetupfer

Warmer Apfelstrudel 7,50
mit Vanilleeis und Sahne

Affogato Espresso 5,80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Kuchen und Torten **nach Angebot**

Die Kuchen und Torten werden in unserer Küche produziert.

Zusätzlich beliefert uns Davina aus ihrer Konditorei

SÖÖT UN SOLTIG
FEINES VON DAVINA

zusätzlich nachmittags 14-18 Uhr

gebackene Waffeln

mit Puderzucker **5,50**

mit einer Kugel Vanilleeis und warme Kirschen (Sahne) **9,50**

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks — 4,50

Cola[6], Cola Zero[6], Orange, Zitrone

0,4 Liter

Tafelwasser, still oder kohlensäurehaltig

0,4 Liter — 3,00

Karaffe 750 ml — 4,80

Balis — 4,00

Citruserfrischungsgetränk mit Basilikum und Ingwer

vegan / glutenfrei 0,33 Liter

hausgemachte Limonade — 5,90

0,4 Liter

Schorle — 4,90

Apfel, Kirsch, Maracuja, Rhabarber,

Holunderblütenbrause, Schwarze-Johannisbeerbrause

0,4 Liter

Fruchtiges

Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Rhabarber

0,2 Liter — 3,40

0,4 Liter — 5,40

Thomas Henry

Bitter Lemon[7], Tonic Water[7]

0,2 Liter — 3,90

0,4 Liter — 5,20

Heißes

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

FAIRTRADE

Heimbs KAFFEE

Tasse Kaffee	**3,00**
Becher Heimbs Kaffee	**4,20**
Espresso	**2,50**
Doppelter Espresso	**4,00**
Café Americano große Tasse	**4,20**
Cappuccino	**3,50**
Cappuccino große Tasse mit doppelt 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)	**5,50**
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**
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	**7,50**
Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	**7,50**

Tee

Großer Becher 4,20

Schwarzer Tee

Punkt 5 am Hafen First Flush Darjeeling

Grüner Tee

Anker lichten aromatisierter Grüner Tee: fein, herb, süßlich

Kräutertee

Land in Sicht aromatisierter Käutertee: Mandarine und Vanille

Frischer Friese 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	**7,00**
1,0 Liter	**32,00**

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	**7,50**
1,0 Liter	**34,00**

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	**9,20**
0,75 Liter	**31,00**

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	**7,50**
1,0 Liter	**34,00**

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

Italien

I Frati, 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**

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

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 **26,50**

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 **8,00**

0,75 Liter **28,00**

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 **9,00**

0,75 Liter **31,00**

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

Spanien

Jabali Garnacha & Syrah

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

Ein moderner Rotwein, jung und fruchtig, (easy going, weich und sehr entspannt), ein Beispiel für das Neue Spanien.

Der halbtrockene Jabali Garnacha Syrah passt sehr gut zu Tapas, Antipasti, Nudelgerichten, Gegrilltem oder Käse

0,2 Liter **7,50**

0,75 Liter **26,50**

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 **35,00**

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 **38,00**

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 **120,00**

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 **120,00**

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**

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

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 4 cl **6,00**

Süß

Mackenstedter Rhabarberschluck 2 cl	**2,50**
Amaretto 2 cl	**3,50**
Baileys 4 cl	**5,50**
Eierlikör im Waffelbecher 2 cl	**3,50**

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

Feine Spiriuosen der Brennerei „Birkenhof“, im Cognacfass gereift:

alte Williamsbirne 2 cl **4,90**
fein ausgewogene, fruchtig-süße Birnennote

alte Marille 2 cl **4,80**

alte Himbeere 2 cl **4,80**

alte Haselnuss 2 cl **5,30**
pures „Haselnuss-Eldorado“, Nougat,
gelebt feine, vanillige Röstaromen

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

Als Souvenirs erhältlich:

Mälzer Bierglas 0,2L	3,00
Mälzer Bierglas 0,3L	4,50
Mälzer Craftglas 0,3L	4,50
Mälzer Steinkrug 0,5L	5,00
Mälzer Glaskrug 0,5L	5,00
Mälzer Maß 1,0L	5,00
Weinglas	6,50
Mälzer Teelicht	3,00
Mälzer Schnapsglas 4cl	3,00
Mälzer Hofen-Gin 0,5L	35,90



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.