



# mälzer

## MÜHLE

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](mailto: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: 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	3,90
0,5 Liter - auf Wunsch im Steinkrug	5,80



## Maisels Hefeweizen

0,3 Liter	3,90
0,5 Liter	5,80

## Maisels Pale Ale

0,3 Liter	4,00
0,5 Liter	5,90

<b>Biere im Pitcher</b> 1,5 Liter (Pils/Weizen)	15,50
Pale Ale	16,50

## Flaschenbiere

<b>Hemelinger Malztrunk</b> 0,33 Liter	3,80
--	------



<b>Lammsbräu</b> glutenfreies <b>Pils</b> 0,33 Liter	4,20
--	------



<b>BRLO Naked</b> alkoholfreies <b>Pale Ale</b> 0,33 Liter	4,20
<b>Maisels Weizen</b> alkoholfrei 0,5 Liter	5,80
<b>Gösser Naturradler</b> alkoholfrei 0,33 Liter	3,90

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	15,50
2,0 Liter	19,00

## Nachfüllung

1,0 Liter	4,00
2,0 Liter	8,00

# 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<sup>1,3</sup>, Zwiebeln und Lauchzwiebeln** **13,50**



**mit Birne, gerösteten Walnüssen und Ziegenkäse** **15,50**  
auch als vegane Variante mit veganem „Schmand“ und veganem „Hirtenkäse“

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



auch mal nicht klassisch ..... mit würziger Tomatensauce bestrichen

**mit gebratener Zucchini, Paprika und Zwiebeln;  
Rucola und Balsamicocreme (vegan)** **14,50**

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

## Stulle

vom Original Sylter Genusslaib aus der Bäckerei

*Junge*  
DIE BÄCKEREI.

kräftige Scheibe vom saftigen Sauerteigbrot 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

### Amsterdam

**14,50**

mit veganem Frischkäseaufstrich, buntem Salat, Kräuterdressing,  
Birne, veganem Hirtenkäse, Walnüssen und Honig

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 Bärlauchcreme, Curry-Frischkäse und Creme mit getrockneten Tomaten

**La Brújula Sardinien** 13,50  
in Olivenöl mit Sauerteigbrot und Oliven

**Charcuterie Platte für zwei Personen** 21,50  
drei Sorten Käse, Fenchelsalami, Parmaschinken, Oliven, Kapern,  
Früchtesenf, Salzbutter und Brotkorb

## Vorspeisen

**Rosenkohl – Kartoffelsuppe** 7,50  
serviert mit gebratenem Speck und Rosenkohlblättern dazu Baguette (ohne Speck = vegetarisch)

**Hollys Lachssuppe finnische Art<sup>1</sup>** 9,50  
Lachsfilet findet Kartoffelstückchen und Sauerteigbrot in sahniger Umgebung

**Vitello Tonnato** 13,50  
zarte Scheiben vom Kalbsrücken mit feiner Thunfischsauce, Kapern und Rucola

**Carpaccio** 13,00  
hauchdünne Scheiben aus dem Filet der Rinderfärsche auf Rucolasalat,  
mit fein gehobeltem Parmesan<sup>1,2</sup>, Senfcreme und dazu Baguette



**Rote Bete Carpaccio** 10,50  
hauchdünne Scheiben von der Roten Bete<sup>1,2</sup> mit Rucola, Walnüssen, Ziegenkäse und  
Balsamico-Dressing dazu Baguette (ohne Ziegenkäse = vegan)



**Bruschetta Pomodoro** 6,50  
drei geröstete Scheiben Baguette mit Tomatenwürfeln,  
Knoblauch, Basilikum, roten Zwiebeln, Parmesan<sup>1,2</sup> und Balsamicocreme



# Salate

Alle Salate servieren wir wahlweise mit unserem Kräuter- oder Himbeerhausdressing 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

## Großer bunter Gartensalat

13,00

mit Deinem Lieblingstopping:

- Streifen vom Räucherlachs

20,00

- gebratene Hähnchenbrust

19,00

- in Knoblauchöl gebratene Garnelen

25,50

## Caesar Salad

15,00

Romanasalat mit Caesar-Dressing, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Croutons und Parmesan<sup>1,2</sup>

mit Deinem Lieblingstopping:

- Streifen vom Räucherlachs

22,00

- gebratene Hähnchenbrust

21,00

- in Knoblauchöl gebratene Garnelen

27,50

## Salat à la Burrata

16,50

verschiedene Blattsalate mit Burrata, Kirschtomaten und Balsamico-Dressing

# Pasta



mit Bandnudeln aus dem **Nudelkontor**

## Pasta Pesto

18,50

Bandnudeln mit rotem Pesto aus getrockneten Tomaten und Pinienkernen, Oliven und frischem Blattspinat, dazu Parmesan<sup>1,2</sup> (ohne Parmesan = vegan)

## Black Tiger

25,50

Bandnudeln mit Garnerlen, Kirschtomaten, Zwiebeln und Beurre blanc, dazu Parmesan<sup>1,2</sup> und frittiertes Rucola

## Aglio Olio

17,50

Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und frischer krauser Petersilie, dazu Parmesan<sup>1,2</sup>

## Pasta Salmon

17,50

Bandnudeln mit Lachswürfeln in Sahnesauce, mit Kirschtomaten und Dill

## Gnocchi à la Burrata

18,50

Basilikum-Gnocchi mit zerlassener Burrata, Kirschtomaten, frischem Basilikum und Parmesan<sup>1,2</sup>





## aus dem Kartoffelsack

**Kleine Ofenkartoffeln (Drillinge)** **12,50**  
mit Sour Cream<sup>5</sup> und einem knackigen Gartensalat

mit Deinem Lieblingstopping:

- Streifen vom Räucherlachs **19,50**

- gebratene Hähnchenbrust **18,50**

- Matjestatar **18,50**

## Brauhausklassiker

**Zartes Biergulasch** **17,00**  
saftige Fleischwürfel von Schwein und Rind, in Biersauce mit Champignons geschmort,  
dazu kleine Ofenkartoffeln und ein kleiner knackiger Gartensalat

**Gebratener Fleischkäse** **16,50**  
Fleischkäse mit Kartoffelstampf und Sauerkraut

**Zwei Rinderrouladen** **24,50**  
Rinderrouladen - gefüllt mit Speck und Gewürzgurke<sup>1,2</sup>- dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

**Sauerbraten** **21,50**  
Sauerbraten vom Rind mit Rotkohl und Salzkartoffeln

**Labskaus mit Spiegelei** **17,50**  
aus gepökelter Rinderbrust, Kartoffeln und Rote Bete, dazu Rote Bete-Salat<sup>1,2</sup> und Rollmops

**Königsberger Klopse** **17,50**  
mit Kapernsauce an Kartoffelstampf dazu Rote Bete-Salat<sup>1,2</sup>

# Fleisch & Fisch

## **Garnelen-Pfanne**

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

**21,50**

## **Gebratenes Lachsfilet**

mit Parmesan-Kräuterkruste an Wildreis und Blattspinat

**23,50**

## **Rumpsteak 250 g**

sowie Kräuterbaguette und Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Sourcream

**28,50**

## **Rinderfilet 250g**

Steak von der Rinderfärsche mit Kartoffelgratin und Champignon-Zwiebel-Gemüse  
sowie Kräuterbutter

**34,50**

## oder doch nur Käse



## **Gebackener Schafsfeta aus Bleckede**

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

**17,50**



# 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

3,80

Cola<sup>6</sup>, Cola Zero<sup>6</sup>, Orange, Zitrone

0,4 Liter

## Tafelwasser, still oder kohlenensäurehaltig

0,4 Liter

3,00

Karaffe 850 ml

4,80



## Balis

3,80

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

## hausgemachte Limonade

4,80

0,4 Liter

## Saftschorle

4,20

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

0,4 Liter

## Säfte

Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Rhabarber

0,2 Liter

2,90

0,4 Liter

4,80

## Thomas Henry

4,20

Bitter Lemon<sup>7</sup>, Tonic Water<sup>7</sup>

0,4 Liter

## Mio

3,50

MioMio Mate (erhöhter koffeingehalt 250mg/L)

Mio Mio<sup>6</sup> Guarana Pomegranate

0,33 Liter

# Heißes



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



<b>Becher Heimbs Kaffee</b>	<b>3,80</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,50</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,50</b>
<b>Café Crème große Tasse</b>	<b>4,20</b>
<b>Cappuccino große Tasse mit doppeltem Espresso</b>	<b>4,80</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,50</b>
<b>Macchiato Espresso mit einem Schuss Milch</b>	<b>3,50</b>
<b>Latte Macchiato im großen Glas mit viel Milch</b>	<b>4,50</b>
Ihre Heißgetränke bereiten wir gerne auch mit Hafermilch zu	<b>+0,50</b>
oder mit <b>Cookie-Choko Flavour</b>	<b>+0,80</b>
<b>Popcorn Flavour</b>	<b>+0,80</b>
<b>Creme Brûlée Flavour</b>	<b>+0,80</b>
<b>Vegane Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne</b>	<b>3,80</b>
<b>Heiße weiße Schokolade mit oder ohne Sahne</b>	<b>3,80</b>
<b>Italiano heiße Schokolade mit einem Espresso (mit oder ohne Sahne)</b>	<b>4.80</b>
<b>Heißer Apfel mit Zimt, alkoholfrei</b>	<b>3,80</b>

## Heißes mit Strom

<b>Glühwein nur in der kalten Jahreszeit</b>	<b>4,50</b>
<b>Schoko Amaretto</b>	<b>5,90</b>
<b>Kaffee Baileys</b>	<b>5,90</b>

# 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 Kautertee: Mandarine und Vanille

**Frischer Friese** Pfefferminz

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

\* [www.trinkmeertee.de](http://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

**6,00**

1,0 Liter

**27,00**

### 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

**6,40**

1,0 Liter

**29,00**

### 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

**27,50**

### 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

**28,50**

### 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

**6,40**

1,0 Liter

**27,50**

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 unerreichbar.

0,75 Liter	<b>39,00</b>
1,5 Liter	<b>85,00</b>
3,0 Liter	<b>196,00</b>

für den ganz besonderen Anlass:

6,00 Liter (48h Vorbestellung)	<b>416,00</b>
--------------------------------	---------------

## 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	<b>6,80</b>
0,75 Liter	<b>25,00</b>
1,5 Liter	<b>49,00</b>

# 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

**29,00**

## 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

**6,40**

0,75 Liter

**23,00**

## 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

**27,50**

## 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

**8,00**

0,75 Liter

**27,00**

## 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

**6,90**

0,75 Liter

**24,00**

## 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 weiche 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**

## 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**



# Spritziges

**SECCO Weingut Naegele, Pfalz** RZ: 15,2 GS: 8,0  
Frisch, fruchtig, feinperlend SECCO

0,2 Liter

6,50

Flasche 0,75 Liter

21,50

Alle mit \* gekennzeichneten Getränke sind auch alkoholfrei möglich



## **ZERO Secco**

aus alkoholfreiem Wein

0,2 Liter

6,50

Flasche 0,75 Liter

21,50

## **Aperol Spritz**

Aperol mit Secco, Sprudel und Eis

0,2 Liter

7,90

## **Sarti Spritz**

Sarti Rosa mit Secco, Sprudel und Eis

0,2 Liter

7,90

## **Rhabarber Spritz\***

Rhabarbersaft mit Secco, Sprudel und Eis

0,2 Liter

7,50

## **Holunder Spritz\***

feinperliger Secco mit

Holunderblütensirup, Limettenschnitz und Eis

0,2 Liter

7,50

## **Melone Spritz\***

feinperliger Secco mit einem Spritzer Wassermelone,  
Limettenschnitz, Melonenbällchen und Eis

0,2 Liter

7,90

## **Balis Spritz\***

Citrus-Erfrischungsgetränk mit Basilikum  
und Ingwer, mit feinperligem Secco, Zitrone und Eis

0,2 Liter

7,50



## **Crodino Spritz**

die perfekte Alkoholfreie Spritz Alternative  
mit bitter-süßem Geschmack, Orange und Eis

0,2 Liter

7,50

## **Weinschorle**

0,2 Liter

4,50

im Original DUBBE-Glas 0,5 Liter

9,00

# Spirituosen

## Bewährt nach Hausrezept

Mälzer Saurer 2 cl 3,00

Mälzikaner 2 cl 3,00

## Regional

Heidegeist 2 cl 3,00

## Kümmel

Helbing 2 cl 3,00

## Vorspiel

Martini Bianco 5 cl 4,20

Belsazar Rosé 5 cl 4,20

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

## Aquavit

Jubiläums Aquavit 2 cl 3,00

## Kurz

Sambuca 2 cl 2,80

Absolut Vodka 2 cl 2,80

Berliner Luft 2 cl 2,80

Tequila 2 cl weiß und braun 3,00

## Trester

Grappa Stravecchia Distilleria Marzardo 2 cl 3,70  
weich und schmelzig, die Frucht verbindet sich mit dem Rauch des Holzes

Grappa di Prosecco Andrea da Ponte 2 cl 3,50  
zart und rund, leichte Honignote, angenehm warm und aromatisch

## Bitter

Campari <sup>2</sup> 4 cl 5,00

## Anis

Pastis 51 2 cl 3,00

## **Süß**

Mackenstedter Rhabarberschluck 2 cl	<b>2,50</b>
Amaretto 2 cl	<b>2,70</b>
Baileys 4 cl	<b>4,80</b>

## **Kräuter**

Fernet Branca 2 cl	<b>3,00</b>
Jägermeister 2 cl	<b>3,00</b>
Ramazotti 4 cl	<b>4,60</b>

## **Gin**

Der Hopfen Gin 4 cl	<b>8,20</b>
Dieser aus einer kleinen fränkischen Brauerei stammende Gin im New Western Style ist mit Hopfen und Malz gestopft. Sein einzigartiges Aroma erhält er durch die Hallertauer Hopfensorte Mandarina Bavaria. Fein ausbalanciert mit Wacholder und Zitronengras zeichnet sich dieser Gin durch seine geringe Schärfe aus	

Luna Gin 4 cl	<b>7,00</b>
Besticht durch leichte Zitrusnoten und Hibiskusblüten, abgerundet mit würzigem Rosmarin	
Tanqueray 4cl	<b>5,60</b>

## **Rum**

Hansen 2 cl	<b>2,80</b>
Havana Club 2 cl	<b>3,00</b>
Botucal 2 cl	<b>3,50</b>

## **Whiskey**

Jim Beam 2 cl	<b>3,00</b>
Jack Daniel's 2 cl	<b>3,00</b>
Laphroaig Select 2 cl	<b>3,80</b>
Bowmore 12y 2 cl	<b>4,00</b>

## **Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituosen zubereitet**

( Preis 2x2cl zzgl. 2,00 Filler)	<b>2,00</b>
----------------------------------	-------------

## **Caipirinha**

Crushed Eis, Zuckerrohrschnaps, Limette, Rohrzucker	<b>8,40</b>
---	-------------

## **Mälzer Fizz**

Mälzer Pils, Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Eis	<b>8,40</b>
--	-------------

# Digestif

Destillerie Lantenhammer, Schliersee:

## **Williamsbrand 2 cl**

**3,80**

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

## **Marillenbrand 2 cl**

**3,80**

## **Waldhimbeergeist 2 cl**

**3,80**

## **Haselnussgeist 2 cl**

**4,40**

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

Lantenhammer Liköre:

## **Williamsbirne, Waldhimbeere 2 cl**

**3,00**

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

Schlossbrennerei Tegernsee:

## **Bierbrand 2 cl**

**3,00**

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.



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.