

# *Ostiner Stub'n*

## Wein- und Getränkekarte

Frühjahr 2015

### APERITIF

€

#### *PERLIGES*

*Prosecco Spumante Maschio*

*DOC extra dry* 0,1 l 4,80

*Aperol Sprizz* 0,25 l 5,50

*Hugo (Frühjahr/Sommer)* 0,25 l 5,50

*Lilletvieve* 0,25 l 5,50

*Rosato Sprizz* 0,25 l 6,50

*Weißweinschorle* 0,25 l 4,30

#### *LONGDRINK*

*Campari Orange/ Soda* 4 cl 6,80

*Gin Tonic* 4 cl 7,80

*Whiskey Cola* 4 cl 7,80

*Havana Club Cola* 4 cl 7,80

*Wodka Lemon* 4 cl 7,80

#### *COCKTAIL*

*Caipirinha* 4 cl 7,80

*Cuba Libre* 4 cl 8,00

BIERE

<i>VOM FASS</i>	<i>Tegernsee Hell</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,80</i>
		<i>0,5 l</i>	<i>3,50</i>
	<i>Hopf Helle Weiße</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,90</i>
		<i>0,5 l</i>	<i>3,60</i>
	<i>Stauder Premium Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,10</i>
	<i>FLASCHENBIERE</i>	<i>Tegernseer Pils</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Hopf dunkle Weiße</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Hopf die Leichte</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Hopf die Alkoholfreie</i>		<i>0,5 l</i>	<i>3,40</i>

ALKOHOLFREIES

€

<i>WASSER</i>	<i>Adelholzener Classic</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,90</i>
		<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
		<i>0,75 l</i>	<i>5,90</i>
	<i>Adelholzener still</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,90</i>
		<i>0,5 l</i>	<i>4,20</i>
		<i>0,75 l</i>	<i>5,90</i>

<i>SÄFTE</i>	<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80</i>
<i>WOLFRA</i>	<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,20</i>
	<i>Johannisbeernektar</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80</i>
	<i>Saftschorle</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,80</i>

*LIMONADEN*

	<i>Coca Cola</i> <small>1/2/5/6/8</small>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80</i>
	<i>Cola light</i> <small>1/2/5/6/8</small>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80</i>
	<i>Fanta</i> <small>1/4/5/6/10</small>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80</i>
	<i>Ginger Ale</i> <small>1/4/7</small>	<i>0,2 l</i>	<i>3,60</i>
	<i>Tonic Water</i> <small>5/7</small>	<i>0,2 l</i>	<i>3,60</i>
	<i>Bitter Lemon</i> <small>4/7</small>	<i>0,2 l</i>	<i>3,60</i>
	<i>Cola Mix</i> <small>1/2/4/5/6/10</small>	<i>0,4 l</i>	<i>3,90</i>
	<i>Zitronenlimonade</i> <small>8/9</small>	<i>0,4 l</i>	<i>3,90</i>
	<i>Sanbitter</i> <small>1/5</small>	<i>0,1 l</i>	<i>3,50</i>

<i>KAFFEE &amp; TEE</i>	<i>Tasse Kaffee Crème</i>	2,90
	<i>Espresso</i>	2,50
	<i>Doppelter Espresso</i>	3,90
	<i>Espresso Macchiato</i>	2,80
	<i>Cappuccino</i>	3,10
	<i>Milchkaffee</i>	3,40
	<i>Latte Macchiato</i>	3,40
	<i>Heiße Schokolade</i>	3,40
	<i>- mit Sahne</i>	3,90

*PORTION TEE / KÄNNCHEN*

<i>BIOTEAQUE</i>	<i>Schwarza Beni - Earl Grey Schwarztee</i>	4,90
<i>CHIEMGAUER</i>	<i>Nette Nani - Pfefferminztee</i>	
<i>TEE MANUFAKTUR</i>	<i>Gfeida Maxi - Kräuterteemischung</i>	
	<i>G'schammige Camilla - Kamillenblütentee</i>	
	<i>Flotte Lotte - Grüntee</i>	
	<i>Eisiger Ötzi - Früchtetee</i>	

OFFENE WEINE

€

WEISS

**0,1 l**    **0,2 l**

*RHEINHESSEN Riesling Dienheimer Tafelstein QbA*

3,50    6,80

*Weingut Kissinger*

*WÜRTEMBERG*

*Weissburgunder Shilfsandstein QbA*

3,50    6,80

*Weingut Dautel*

*APULIEN*

*Chardonnay Salento „Simera“ IGT*

3,50    6,80

*Castello Monaci, Italien*

*LOMBARDEI Lugana „Maiolo“ DOC*

3,50    6,80

*Provenza Desenzano*

ROT

*KASTILIEN*

*Tempranillo Sembro*

3,80    7,50

*Ribera del Duero, Spanien*

*APULIEN*

*Primitivo di Manduria“*

3,80    7,50

*Palazzo Malgara, Italien*

*CHILE*

*Cabernet Sauvignon Reserva*

3,80    7,50

*Bodega Cono Sur, Maipo Valley*

<i>FRIAUL</i>	<i>Merlot DOC</i>	<i>3,50</i>	<i>6,80</i>
	<i>Tenuta Ronchi San Giuseppe, Italien</i>		
<i>NEUSIEDLERSEE</i>	<i>Zweigelt Qualitätswein</i>	<i>3,50</i>	<i>6,80</i>
	<i>Weingut Salzl, Österreich</i>		

DEUTSCHLAND

WEISS

€

*BADEN*                      *2012er Birnauer Weissburgunder*                      *31,00*

*Schloss Salem*

*2012er Grauburgunder „Sonett“*                      *31,00*

*Weingut Heger*

*WÜRTTEMBERG*                      *2013er Aldinger Riesling*                      *34,00*

*„Stettener Pulvermächer“*

*Weingut Aldinger*

*SAAR*                      *2012er Scharzhofberger Großes Gewächs*                      *62,00*

*Reichsgraf von Kesselstatt*

ROT

*PFALZ*                      *2012er Villa Bürklin Cuvée*                      *30,00*

*Spätburgunder, Merlot, Sangiovese*

*Weingut Dr. Bürklin Wolf*

*BADEN*                      *2011er Spätburgunder QbA*                      *30,00*

*Durbacher Schloss Staufenberg*

*Markgraf von Baden*

ÖSTERREICH

WEISS

€

WACHAU 2012er Grüner Veltliner 38,00

*Smaragd*

*Domäne Wachau*

2013er Grüner Veltliner Stein am Rain 37,00

*Federspiel*

*Weingut Josef Jamek*

KREMS 2013er Grüner Veltliner "Bergblick" 38,00

*Leserhof der Tegernseer*

*Lesehof Staragd*

STEIERMARK 2012er Steirischer Spiegel 35,00

*Sauvignon Blanc, Welschriesling*

*Weingut Erich und Walter Polz*

2012er Morillon Muschelkalk 36,00

*Weingut Manfred Tement*





FRANKREICH

WEISS

€

*LOIRE*                      *2012er Sauvignon Blanc*                      *36,00*

*„Petit Bourgeois“*

*Weingut Henri Bourgeois*

*2012er Sancerre AC*                      *45,00*

*Weingut Thauvenay*

*BURGUND*                      *2010er Chardonnay AC*                      *45,00*

*Weingut Michel Bouzereau & Fils*

*CHABLIS*                      *2012er Chablis "Saint Pierre" AC*                      *47,00*

*Weingut Regnard*

*Große Gewächse europäischer Spitzenweingüter und Grand Cru's aus dem Burgund und Bordeaux finden Sie auf unserer Raritätenseite.*

ITALIEN

WEISS

€

SÜDTIROL                      2012er Chardonnay „Kreuth“ DOC                      40,00

*Cantina Terlan*

2012er Pinot Grigio & Chardonnay IGT                      38,00

*Weingut Alois Lageder*

*Cáson Hirschprunn*

LOMBARDEI                      2012er Lugana I Frati DOC                      34,00

*Cà dei Frati*

ROT

TOSKANA                      2011er Chianti Rufina DOCG                      39,00

*Weingut Selvapiana*

2011er Rosso di Montalcino DOC                      44,00

*Campo ai Sassi*

*Marchesi de' Frescobaldi*

*PIEMONTE 2012er Il Nebbio Nebbiolo DOC 42,00*

*Pio Cesare*

*ROSE'*

*LOMBARDEI 2012er Rosa dei Frati DOC 34,00*

*Cà dei Frati*

EUROPA & NEUE WELT

WEISS

€

USA 2012er Chardonnay Founders Estate 35,00

*Beringer, Kalifornien*

SÜDAFRIKA 2012er Sauvignon Blanc 37,00

*Strandveld Vineyards*

*Cape Agulhas*

ROT

SPANIEN 2008er Baron de Ley Reserva 32,00

*Bodega Baron de Ley*

ARGENTINIEN 2012er Puro Corte 34,00

*Malbec, Cabernet Sauvignon*

*Weingut Dieter Meier*

AUSTRALIEN 2012er Shiraz 36,00

*Koonunga Hill, Penfolds*

USA 2011er Cabernet Sauvignon Founders Estate 35,00

HALBE FLASCHEN (0,375 l)

<i>BURGUND</i>	2012er	<i>Chablis A.C. Joseph Drouhin, Frankreich</i>	26,00
	2010er	<i>Côte de Beaune Villages Joseph Drouhin</i>	28,00

EDELSÜSS (0,375 l)

<i>NEUSIEDLERSEE</i>	2009er	<i>Cuvée Beerenauslese Weinlaubenhof Kracher, Österreich</i>	34,00
----------------------	--------	--	-------

RARITÄTEN

<u><i>ROT</i></u>			€
<i>PIEMONTE</i>	2007er	<i>Nebbiolo D'Alba DOC Bruno Giacosa</i>	132,00
<i>SIZILIEN</i>	2005er	<i>Terra delle Sirene Nero d'Avola, Do Zenner</i>	89,00
<i>TOSKANA</i>	2006er	<i>Chianti Classico Castello DOCG Castello di Fonterutoli, Siena</i>	98,00
	2004er	<i>Brunello di Montalcino DOCG</i>	108,00

*Costanti Montalcino*

*VENEZIEN*                      2007er *Amarone DOC*    89,00

*Brigaldara, San Pietro*

*WEISS*

*RHÔNE*                      2012er *Châteauneuf du Pape blanc AG*    79,00

*Château La Nerthe*

*BURGUND*                      2009er *Meursault AC*    78,00

*“Le Grand Charrons“*

*Domaine Michel Bouzereau*

*BORDEAUX & RHÔNE*

*RHÔNE*                      2008er *Châteauneuf du Pape AC*    85,00

*Château La Nerthe*

*BORDEAUX*                      2004er *Château Les Ormez de Pez*    74,00

*Cru Bourgeois, Saint Estephe*

2003er *Château Le Bon Pasteur AC*    90,00

*Pomerol*

*MÉDOC*                      2005er *Château Cantemerle*    98,00

*5 ème Cru Classé Haut-Medoc*

MAGNUMS'

LOMBARDEI 2010er Ronchedone Bresciano IGT 109,00

Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Ca dei Frati

TOSKANA 2007er Vino Nobile di Montepulciano DOCG 1,5l 108,00

Avignonesi Montepulciano

SPIRITUOSEN

€

BITTER Aperol 15% 2 cl 2,80

Campari 115 25% 2 cl 2,80

Fernet Branca 2cl 2,60

Ramazotti 8 30% 2 cl 2,60

Averna 29% 2 cl 2,60

VERMOUTH Martini 15% (bianco/rosso/extra dry) 5 cl 5,10

EDELBRÄNDE Destillerie LIEDSCHREIBER

Williams-Birnen-Brand 40% 2 cl 4,20

Mirabellen-Brand 40% 2 cl 4,20

Quitten-Brand 40% 2 cl 4,20

Zwetschgen-Brand 40% 2 cl 4,00

Himbeer-Geist 40% 2 cl 4,00

Haselnuß-Geist 40% 2 cl 4,50



	<i>Holzfassobstler   L.hammer 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
	<i>Spezialkräuter 38%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
	<i>Grappa Nonino Chardonnay 41%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
	<i>Calvados Dauphine Fine Pays d'Auge</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>DESTILLATE</i>	<i>Havanna Club 3 years 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
	<i>Tanqueray Gin 47,3%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
	<i>Tanqueray Ten Gin 47,3%</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50</i>
	<i>Wodka Absolut 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
	<i>Linie Aquavit 41,5%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>WHISK(E)YS</i>	<i>Johnnie Walker red Label</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40</i>
	<i>Jim Beam Bourbon</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40</i>
	<i>Auchentoshan Single Malt</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,80</i>
	<i>Slyr's Tegernsee Single Malt</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20</i>
<i>LIKÖRE</i>	<i>Bailey's Irish Cream 17% Vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
	<i>Amaretto di Saronno 28% Vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
	<i>Grand Marnier 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>PORT &amp; SHERRY</i>	<i>Ramos Pinto red</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
	<i>Bodegas Sherry Fino dry</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,10</i>

*Zusatzstoffe:*

*1 Farbstoff*

*2 Konservierungsmittel*

*3 Taurin*

*4 Ascorbinsäure*

*5 Säuremittel*

*6 koffeinhaltig*

*7 chininhaltig*

*8 Süßungsmittel*

*9 Phenylalaninquelle*

*10 Stabilisatoren*