



Windbeutelbaron[®]

Gasthaus-Café Grafhöhe

1000 m Höhe



**SPEISEN
&
GETRÄNKE**



**Ihr Logenplatz mit Blick
in die Berchtesgadener Alpen!**

Sehr verehrter Gast!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie dabei
den herrlichen Rundblick.

Ob zum Mittagstisch oder zum Nachmittagskaffee,
stets sind wir bemüht, Ihnen nur das Beste zu servieren.

Für unsere hausgemachten Kuchen verwenden wir nur beste
Zutaten und frische Eier aus Freilandhaltung. Dasselbe gilt natürlich auch
für die Spezialität unseres Hauses:

Die Windbeutel, die wir Ihnen täglich ofenfrisch
in verschiedenen Varianten anbieten.

Ein Berliner Konditormeister, der unserem Hause
sehr verbunden war, hat uns das Originalrezept dieses – eigentlich
„preussischen“ – Gebäcks vor mehr als 60 Jahren vererbt.

Seit damals wird unser Gasthaus Graflhöhe (gegr. 1930)
„Windbeutelbaron“ genannt.

Sie möchten Ihren Geburtstag, ein Jubiläum, ein Jahrgangstreffen, die Erst-
kommunion, die Firmung, die Taufe, eine Betriebsfeier oder welches Fest auch
immer auf der Graflhöhe feiern?

Die Graflhöhe bietet mit Ambiente, Bergpanorama, Kochkunst, perfektem und
freundlichem Service eine außergewöhnliche Bühne.

Sagen Sie uns einfach Ihre Wünsche, wir haben die passenden Räumlichkeiten
und kümmern uns um die Organisation.

Unser erfahrenes Team steht Ihnen bei der Vorbereitung Ihrer Festlichkeit und
bei der Auswahl der kulinarischen Köstlichkeiten – von der zünftigen Brotzeit
bis zum mehrgängigen Galamenu – gerne zur Seite!

Ab einen Mindestumsatz von 2500,00 € (Speisen und Getränke) öffnen wir auch
am Abend exklusiv nur für Sie und Ihre Gäste.

Wir beraten Sie gerne!

Hansi und Christine Ebner

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Hause und danken für Ihren Besuch.

Werden Sie unser Fan bei Facebook oder Instagram | Alle Preise in Euro

Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage.

Internet: www.windbeutelbaron.bayern

Suppen

Leberspätzlesuppe (a,b,d,e).....	8,00
Kaspressknödelsuppe (a,b,d,e)	8,00
Pfannkuchensuppe (a,b,d,e)	7,80
Knoblauchrahmsuppe (a,d,e).....	7,90
Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen vegan (e,j).....	7,90
1 Scheibe Bauernbrot vegan (a)	1,80

Vorspeisen (11-16 Uhr)

Hausgemachtes Beef Tartar von der Anguslende, Wachtelei und Steinofenbrot (a,b,l)	20,40
Räucherlachs auf Topfenmeerrettich Mousse und Brot Chip (a,d,i,l)	11,80
Gegrillte Avocado mit pikanter Gurken-Koriandersalsa, Steinofenbaguette (a,) vegan	11,30

Salate (11-16 Uhr)

Gemischte Blattsalate Gurken, Paprika, Radieschen und Tomaten, Hausdressing vegan (a)	15,50
zusätzlich mit ...	
• 2 Stück Kaspressknödel (mit Almkäse zubereitet) (a,b,d)	20,60
• gebratenem Ziegenkäse und karamellisierte Birne (a,d).....	21,80
• gebratenen Egerlingen vegan (a,d).....	19,80
Steinofenbaguette (a) vegan	2,50

Toast & Burger (11-16 Uhr)

Teufelstoast mit Pommes <u>oder</u> Salatgarnitur (Schweineschnitzel auf Riesentoast, pikante Cocktailsauce mit Kren, Zwiebeln) (3,a,b,d,e,l,m).....	22,10
Schlemmerttoast Schweinefilet auf Riesentoast, Speck, Zwiebel, Champignonrahmsauce, Salatgarnitur (2,3,4,7,a,b,d,e)	26,80
Berg Max Schweineschnitzel natur in Butter gebraten, auf geröstetem Bauernbrot, Tomaten, Zwiebeln, Speck und Spiegelei (2,3,4,7,a,b,d)	18,70
Hirschburger (Hirsch-Patty) mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Speck, BBQ-Soße, Apfel-Kürbis- Chutney dazu Pommes frites <u>oder</u> Salat (2,3,4,7,a,b,d).....	19,80
Dirndl Burger (vegetarisch) gebratener Halloumi Käse, Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Soße, Zwetschgen-Preiselbeer Chutney, Parmesan dazu Pommes frites <u>oder</u> Salat (a,b,d,l)	19,20

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Unsere Klassiker (11-16 Uhr)

6 Stück Rostbratwürstel auf Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot (2,3,4,a,e,l).....	15,60
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites (a,b).....	20,60
Graflhöh Schnitzel „Schweineschnitzel Wiener Art“ mit Spiegelei und Bratkartoffeln (a,b)	21,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren und Pommes frites (2,3,4,a,b,d)	24,20
Bayerisches Schnitzel gefüllt mit Obazda, dazu Petersilienkartoffeln (2,3,4,7,a,b,d)	24,80
Currywurst mit Pommes frites, dazu Chilisoßen bis 350.000 SCU (2,3,7,e,l)	16,50
Geschnetzelte Putenbrust in Champignonrahmsoße mit Butterreis (a,d,e).....	22,90
Putenschnitzel paniert, mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln (a,b)	21,80
Rainers Chili con Carne mit Steinofenbaguette (a,e)	15,80

Schmankerl (11-16 Uhr)

Rumpsteak vom Angus Rind (250g) mit Kräuterbutter und Pommes frites (d).....	33,20
Pfeffersteak vom Angus Rind (250g) mit Pfeffersoße und Kroketten (a,b,d,e,k)	35,20
Zwiebelrostbraten von der Anguslende (250g) auf Rahmsoße, mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln (a,d,e).....	35,20
Schweinefilet „Hubertus“ (Speck, Zwiebel, Champignonsoße) mit Preiselbeeren und Butterspätzle (2,3,4,7,a,b,d,e).....	26,00
Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Apfelringen, Kartoffelpüree und Preiselbeeren (d).....	27,00
Saiblingsfilet in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln und Grillgemüse (a,d,i).....	27,30

Vegetarische Gerichte (11-16 Uhr)

Hansis Schmarrn (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten) zerrupfter Pfannkuchen mit Rosinen, Puderzucker und Apfelmus (3,a,b,d)	19,50
Spinatpfannkuchen gefüllt mit Blattspinat, Zwiebeln, Schafskäse und gebratenen Pinienkernen (a,b,d,k).....	20,20
Berchtesgadener Kasnock'n mit Zwiebeln und Bierkas (a,b,d).....	17,00
Florentiner Pfannenrösti mit Blattspinat, Zwiebeln und Spiegelei (b)	18,70
2 Stück Kaspressknödel (mit Almkäse zubereitet) auf Sauerkraut (a,b,d,e)	17,10
Veganer Pfannenrösti mit Blattspinat und Zwiebeln in Olivenöl gebraten	16,50
Veganes Süßkartoffelgulasch (a,e,j)	18,50
Kleiner gemischter Salat Blattsalate, Gurken, Paprika, Radieschen und Tomaten, Hausdressing vegan (a).....	8,00

Die etwas anderen Riesenwindbeutel

Riesenwindbeutel Salzburg gefüllt mit Kräuterquark, rohem und gekochtem Schinken, fein garniert (2,3,4,7,a,b,d,l).....	15,40
Riesenwindbeutel Funtenseetauern gefüllt mit Blattsalaten, Sahnemeerrettich und Räucherlachs (a,b,d,e,i)	15,70

(11-16 Uhr)

Riesenwindbeutel Nürnberg gefüllt mit Sauerkraut und 4 Stück gebratenen Nürnberger Rostbratwürstel (2,3,4,7,a,b,l)	15,60
Riesenwindbeutel Feuerberg gefüllt mit gebratenen Paprika und Currywurst, roter Currysoße, gelbem Curry, Chilisoßen bis 350.000 SCU (2,3,7,e,l).....	16,40

**Sie haben eine Lebensmittelallergie? Bitte geben Sie das bei der Bestellung an!
Wir achten dann besonders auf die Vermeidung von Kreuzkontaminationen.**

Wir kochen von 11 Uhr bis 16 Uhr

Brotzeiten

1 Paar Wiener Würstel mit Senf, Kren und Brot (2,3,4,7,a,l).....	9,50
1 Paar Bergwurzn mit Kren, Gurke und 2 Scheiben Bauernbrot (2,3,4,7,a,b,m).....	14,90
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern (2,3,4,a,b).....	14,40
Bayerischer Wurstsalat mit Senfdressing und Brot (2,3,4,7,a,b,l).....	15,80
Schweizer Wurstsalat mit Senfdressing, Käsestreifen und Brot (2,3,4,7,a,b,l).....	17,20

Riesenwindbeutel und Kuchen

„Watzmann“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Sauerkirschen (1,a,b,d).....	9,90
„Hoher Göll“ gefüllt mit Sahne und Walnusseis, dazu Haselnusslikör (1,a,b,c,d,k).....	10,00
„Kehlstein“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Heidelbeeren (1,a,b,d).....	9,90
„Untersberg“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Eierlikör (1,a,b,d).....	10,00
„Hochkalter“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis (1,a,b,d).....	9,20
„Jenner“ gefüllt mit Sahne, dazu Sauerkirschen (a,b,d).....	9,20
„Schneibstein“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Schokosoße (1,a,b,d).....	9,90
„Reiteraln“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Himbeersoße (1,a,b,d).....	9,90
„Carl-von-Linde“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Karamellsoße (1,a,b,d).....	9,90
„Grünstein“ ohne Puderzucker gefüllt mit Sahne (a,b,d).....	8,50
„Schlafende Hexe“ ohne Puderzucker gefüllt mit Sahne und Vanilleeis (1,a,b,d).....	9,20
Hausgemachter Kuchen (a,b,d,k).....	4,90
Hausgemachter Kuchen mit Sahne und Vanilleeis (1,a,b,d,k).....	9,40
Portion Schlagsahne zum Kuchen (d).....	2,30

Wir halten lactosefreie Bio-Milch, Bio-Sahne und Zitroneneis vor!

Dallmayr Kaffee Via Verde (Bio & Fairtrade)

Portion Bio Filterkaffee im Haferl.....	5,00
Haferl Bio Milchkaffee (d).....	5,10
Haferl Bio Kaffee entkoffeiniert, frisch gefiltert.....	5,00
Haferl heiße Lindt Schokolade von Dallmayr mit Sahne (d).....	5,10
Kleiner Bio Cappuccino mit aufgeschäumter Milch oder mit Schlagsahne(d).....	4,40
Großer Bio Cappuccino mit aufgeschäumter Milch oder mit Schlagsahne (d).....	5,30
Bio Café Creme	4,40
Bio Espresso.....	3,10
Doppelter Bio Espresso.....	5,50
Bio Espresso Macchiato(d).....	3,20
Doppelter Bio Espresso Macchiato(d).....	5,60
Bio Latte Macchiato (d).....	5,10
Bio Latte Macchiato mit Sirup (Karamell oder geröstete Haselnuss) (d,k).....	5,30
Chociatto mit Bio Espresso und heißer Schokolade (10,d).....	5,30

(alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei erhältlich)

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur *Im Haferl serviert*

„Hansi's Bergkräutertee“ BIO Bergkräuter-Früchtetee Heimatmischung.....	5,00
Bio Bergkräutertee gibt es auch als Souvenir zum Mitnehmen 65g.....	13,50
„schwarza Louis“ BIO Schwarztee Assam English Breakfast	5,00
„schwarza Beni“ BIO Schwarztee Earl Grey	5,40
„schneidiger Hans“ BIO Grüntee Orange-Cranberry	5,00
„scheene Leni“ BIO Früchtetee Waldfrucht-Himbeer	5,00
„eisiger Ötzi“ BIO Früchtetee Exotic Lemon.....	5,00
„fesche Fini“ BIO Rooibos Limone-Vanille.....	5,00
„g'schammige Camilla“ BIO Kräutertee Kamillenblüten.....	5,00
„nette Nani“ BIO Kräutertee Pfefferminze.....	5,00

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Heiße Getränke mit Alkohol

Haferl Bio Kaffee mit Amaretto und Sahne (d).....	7,40
Haferl Bio Kaffee mit Weinbrand und Sahne (d)	7,40
Bio Espresso Busserl Espresso mit Eierlikör und Sahne (d).....	5,50
Bio Baileys Café frischer Kaffee mit 4 cl. Baileys und Sahne (d).....	7,90
Baileys Schokolade mit 4 cl. Baileys und Sahne (d)	8,00
Haferl Heiße Lindt Schokolade mit Amaretto und Sahne (d)	7,50
Haferl Heiße Lindt Schokolade mit Weinbrand und Sahne (d).....	7,50
Haferl „schwarza Louis“ BIO Schwarztee mit Pott Rum	7,40
Haferl „schwarza Beni“ BIO Schwarztee mit Pott Rum	7,90
Glas Grog mit 4 cl. Pott Rum.....	5,70

Alkoholfreie Getränke

Red Bull original (9) oder Red Bull original light (9)	0,25 l..... 4,30
Organics Bio Bitter Lemon Bio Ginger Ale Bio Tonic Water (10)	0,25 l..... 4,30
Coca Cola (1,9).....	0,33 l..... 4,40
Coca Cola Zero (1,7,9,11,12)	0,33 l..... 4,40
Almdudler – Kräuterlimonade (1)	0,2 l..... 3,20
Almdudler – Kräuterlimonade (1)	0,5 l..... 4,60
Orangenlimonade (1)	0,2 l..... 3,20
Orangenlimonade (1)	0,5 l..... 4,60
Zitronenlimonade	0,2 l..... 3,20
Zitronenlimonade	0,5 l..... 4,60
Libella - Cola Mix (1,7,9)	0,2 l..... 3,40
Libella - Cola Mix (1,7,9)	0,5 l..... 4,80
Apfelsaft oder Rhabarbernektar	0,2 l..... 3,60
Apfelsaftschorle oder Rhabarberschorle	0,4 l..... 4,30
Soda Zitrone	0,4 l..... 4,30
Holunderwasser still oder mit Sprudel	0,4 l..... 4,30

Granini (vegan)

Orangensaft, Johannisbeernektar, Kirschnektar, Bananennektar,
Bananen-Kirschnektar, Mangosaft

granini 0,2l.....	3,60
Fruchtschorle von granini 0,4l	4,30

Wasser - Adelholzener - Das Premium-Mineralwasser aus der Region

Adelholzener Classic Naturell.....	0,25l.....	3,20
Adelholzener Classic Naturell.....	0,5l	4,30
Adelholzener Classic Naturell.....	0,75l	6,90
Adelholzener Classic mit Kohlensäure	0,25l.....	3,20
Adelholzener Classic mit Kohlensäure	0,5l	4,30
Adelholzener Classic mit Kohlensäure	0,75l	6,90
Adelholzener Heilwasser	0,75l.....	6,90

Aperitif

Hansis „Frühlings Champagner“ Glas 0,1l Moet ICE - Eiswürfel Erdbeeren und Minze (m)	17,00
Chandon Garden Spritz Glas 0,15l Schaumwein auf Eis Orangenbitterlikör Kräuter Gewürze ..	8,30
The Hennessy Apple (3 cl Hennessy Cognac und 8 cl Apfelsaft, Eiswürfel).....	7,70
Campari Soda (4cl Campari + 0,25l Soda)	8,10
Campari Orange (4cl Campari + 0,25l Orangensaft)	9,20
Lillet Wild Berry 0,25 l (1,10,m)	6,30
Hugo (1/8 Prosecco, 1/8 Soda, Holunder- und Limettensaft (auf Wunsch auch alkoholfrei (3)) (m).....	5,90
Aperol Spritz (1/8 Wein, 1/8 Soda, 4 cl Aperol) mit Orange (1,10,m)	6,50
karins schwester Holy Aperoli (1/8 Prosecco, 1/8 Soda, 4 cl Aperol) mit Orange (1,10,m).....	6,90

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Wein

Hauswein weiß oder rot 0,25 l (m)	6,50
Weinschorle rot oder weiß 0,25l (m)	4,30
<hr/>	
Robert Weil – Riesling, Deutschland, Rheingau ** (m)	
1 Glas 0,125 l	7,50
1 Flasche 0,75 l	44,50
<hr/>	
Erzherzog Johann – Sämling 88 - halbtrocken, Österreich, Steiermark ** (m)	
1 Glas 0,125 l	5,40
1 Flasche 0,75 l	32,40
<hr/>	
Scheiblhofer – Sauvignon Blanc, Österreich, Burgenland ** (m)	
1 Glas 0,125 l	5,30
1 Flasche 0,75 l	31,20
<hr/>	
Bründlmayer Bio Grüner Veltliner, Langenloiser Berg Vogelsang -Niederösterreich ** (m)	
1 Glas 0,125 l	6,50
1 Flasche 0,75 l	38,20
<hr/>	
Scheiblhofer Big John White - Cuvée (CH, SB), Österreich Burgenland ** (m)	
1 Glas 0,125 l	5,80
1 Flasche 0,75 l	34,40
<hr/>	
Pepi Umathum – Zweigelt , Österreich, Burgenland ** (m)	
1 Glas 0,125 l	5,80
1 Flasche 0,75 l	34,40
<hr/>	
Scheiblhofer Big John – Cuvée Reserve (ZW,PN,CS) , Österreich, Burgenland ** (m)	
1 Glas 0,125 l	6,20
1 Flasche 0,75l	36,90
1 Flasche 1,5 l	74,00
<hr/>	
Heinrich Salzberg – Bio, Blaufränkisch und Merlot , Österreich, Burgenland ** (m)	
1 Flasche 0,75 l	128,00
1 Flasche 1,5 l	273,00
1 Flasche 3,0 l	600,00
<hr/>	
J. Hofstätter - Pino Bianco - Weißburgunder, Italien, Südtirol ** (m)	
1 Glas 0,125 l	5,40
1 Flasche 0,75 l	31,80
<hr/>	
St. Michael Eppan Appius - Cuvée (CH, PG, PB, SB) - Italien, Südtirol ** (m)	
1 Flasche 0,75 l	190,00
<hr/>	
J. Hofstätter - Pino Nero - Blauburgunder , Italien, Südtirol ** (m)	
1 Glas 0,125 l	5,40
1 Flasche 0,75 l	31,80
<hr/>	
Fattoria di Felsina - Chianti Classico , Italien, Castelnuovo Berardenga – Siena ** (m)	
1 Glas 0,125 l	6,60
1 Flasche 0,75 l	38,80
<hr/>	
AIX Rosé - Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah, Frankreich, Provence ** (m)	
1 Glas 0,125 l	6,60
1 Flasche 0,75 l	38,20
1 Flasche 1,5 l	76,50
1 Flasche 3,0 l	160,00
1 Flasche 6,0 l	370,00

Fragen Sie unseren Service nach dem Jahrgang ** = Qualitätswein

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Dessertwein

Dessertwein von Illmitzer – Sämling 88 Spätlese, Österreich, Burgenland ** (m)	
1 Glas 0,125 l.....	6,60
1 Flasche 0,75 l.....	38,80
Dessertwein St. Valentin Comtess - Passito Gewürztraminer, Italien, Südtirol** (m)	
1 Glas 0,125 l.....	16,70

Fragen Sie unseren Service nach dem Jahrgang ** = Qualitätswein

Prosecco – Sekt - Champagner

Valdo Prosecco – Superiore Marca Oro, Valdobbiadene, Italien** (m)	
1 Flasche 0,75 l.....	28,10
1 Flasche 0,2 l.....	11,00
Fürst von Metternich , Riesling Sekt trocken, Deutschland, Rheingau (m)	
1 Flasche 0,75 l.....	28,10
1 Flasche 0,2 l.....	11,00
Chandon Garden Spritz Schaumwein (m), Orangenbitterlikör Kräuter Gewürze	
1 Flasche 0,75 l.....	39,10
1 Flasche 1,5 l.....	78,30
Veuve Clicquot , Brut Yellow Label, Frankreich, Champagne (m)	
1 Flasche 1,5 l Magnum 190,00 1 Flasche 0,75 l.....	95,00
Veuve Clicquot Rosé , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	105,00
Moët & Chandon Ice Imperial , Frankreich, Champagne (m) Champagner mit mehr Süße und wird auf Eis getrunken, dazu reichen wir Limette, Gurkenscheiben und Teeblätter.	
1 Flasche 1,5 l Magnum 220,00 1 Flasche 0,75 l.....	110,00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé , Frankreich, Champagne (m) Champagner mit mehr Süße und wird auf Eis getrunken, dazu reichen wir Limette, Gurkenscheiben und Teeblätter.	
1 Flasche 1,5 l Magnum 250,00 1 Flasche 0,75 l.....	125,00
Ruinart Rosé Brut , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	139,00
La Grande Dame 2008 , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	220,00
Dom Pérignon Vintage 2008 , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	250,00
Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	465,00

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Specials

Disco-Schorle nach von Preysing's Art - Fischerei Tegernsee mai liabba

1 Flasche Dom Pérignon Vintage 2008, 1 Flasche Vodka Belvedere

dazu 8 Red Bull und Eiswürfel 340,00

Hansis Gin Kisterl

1 Flasche Hansis Soizberg Gin 0,5l, Eiswürfel, Gurkenscheiben, Rosmarin,

3 Organics Bio Tonic & 3 Mate 0,25 l & 3 Fever-Tree Tonic Water Indian 0,2l 105,00

Biere

Radler naturtrüb (3,a) 0,5l 4,60

Berchtsgoner Piff - Kleines helles Bier (a) 0,33l 4,20

Berchtesgadener Hell (a) 0,5l 4,60

Berchtesgadener Dunkel (a) 0,5l 4,70

Berchtesgadener Jubiläumsbier im Steinkrug (a) 0,5l 4,70

Berchtesgadener Pils (a) 0,33l 4,20

Hefeweißbier – hell von Franziskaner (a) 0,5l 4,80

Leichtes Hefeweißbier – hell von Franziskaner (a) 0,5l 4,80

Weißbier Dunkel von Franziskaner (a) 0,5l 4,80

Alkoholfreies Bier „Löwenbräu“ (a) 0,5l 4,60

Alkoholfreies Radler (a) 0,5l 4,60

Alkoholfreies Weißbier – hell von Franziskaner (a) 0,5l 4,80

Long Drinks (4cl Spirituose & 0,25l Soft Drink)

Gin Tonic (Hansis Soizberg Gin & Organics Bio Tonic) 10,20

Jack Daniels Cola 10,20

Bacardi Cola 10,20

Vodka Belvedere Lemon (Organics Bio Bitter Lemon) 10,20

Vodka Belvedere Red Bull 10,20

Vodka Belvedere Orange 10,20

Whisky – Cognac 4 cl

Jack Daniels Old Nr. 7 (Whisky Bourbon 40%).....	6,90
Glenfiddich 12 Jahre (Whisky Single Malt 40%).....	9,00
Balvenie 12 Jahre Double Wood Sherry Oak finish (Whisky Single Malt 40%)	11,10
Balvenie 21 Jahre Port Wood (Whisky Single Malt)	26,80
Lagavulin 16 Jahre (Whisky Single Malt 43%).....	16,00
Hennessy VSOP (Very Superior Old Pine Cognac).....	11,60
Hennessy XO (Extra old Cognac).....	26,80
Hennessy Paradis (Rare Cognac).....	108,00

Spirituosen – 2 cl

Hansis Bergbrennerenzian (Auch als Souvenir in der 0,5l Flasche 33,50€).....	3,90
Enzian	3,30
Enzian-Kräuterlikör oder Fürstprobst Likör	3,30
Meisterwurz.....	3,30
Zirbe	3,30
Haselnusslikör oder Haselnußer klar (b,d,k).....	3,30
Eierlikör (b,d).....	3,30
Obstler (Obstbrand) mit einer Kirsche serviert!.....	3,40
Himbeergeist (Obstbrand) mit einer Himbeere serviert!.....	3,70
Williamsbirne (Obstbrand).....	3,60
Guglhof Hallein Williamsbrand reserve.....	5,80
Marillenbrand (Obstbrand).....	3,60
Weinbrand.....	3,60
Baileys (1,9,b,d).....	3,60
Fernet Branca (Kräuterbitter)	3,60
Ramazotti (Kräuterlikör).....	3,60
Vodka - Belvedere	3,80
Hansis Soizberg GIN (Auch als Souvenir in der 0,5l Flasche 30,70€)	3,80
Luz Gin Marzadro, Lago di Garda	5,20
Casimiro Grappa Moscato.....	3,80
Pisoni Grappa Amarone – Reifung im Barrique Fass.....	5,20

Preise inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe & Allergene)

- 1 = mit Farbstoff(en)
- 2 = mit Konservierungsstoff(en)
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 = geschwefelt
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = Koffeinhaltig
- 10= Chinin haltig
- 11= mit Süßungsmittel
- 12= enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 13= gewachst
- 14= mit Taurin

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| a= Gluten haltiges Getreide | h= Krebstiere |
| b= Eier | i= Fische |
| c= Erdnüsse | j= Soja |
| d= Milch | k= Schalenfrüchte |
| e= Sellerie | l= Senf |
| f= Sesam | m= Schwefeldioxid |
| g= Lupinen | n= Weichtiere |



Unsere Anschrift via Handyscan in Ihr Adressbuch ☺



Backen ist aus Teig geformte Liebe.

Ich biete individuelle Torten und Naschereien für jeden Anlass an.

Meine Kreationen sind aus hochwertigen und regionalen Produkten.

Mit viel Leidenschaft und Fingerspitzengefühl wird jede Nascherei zum Unikat.

Ich berate Sie gerne persönlich! *Stephanie Ebner, Konditormeisterin*

www.tortenhex.de