

*Ein herzliches Grüß Gott und willkommen in der
„Parkschänke“
Limbach – Oberfrohna*

Liebe Gäste,

*wir begrüßen Sie herzlich in der Parkschänke und freuen
uns Ihnen unsere Speisen- und Getränkekarte für die
Weihnachtszeit vorzustellen.*

*Unser „Paulaner Wirtshaus“ ist der gemütliche Treffpunkt
für Jung und Alt! Das Restaurant „Palmengarten“ bietet
Ihnen einen eleganten Rahmen für Ihre Familienfeier oder
ein festliches Menü.*

*Unser Angebot für den Winter orientiert sich an urigen,
typischen Rezepten der sächsischen, bayrischen und
alpenländischen Küche, welche wir modern und raffiniert
neu interpretieren.*

*Neuigkeiten und Informationen zu unseren Aktionen finden
Sie in unserem aktuellen Veranstaltungskalender. Aktuelle
Neuigkeiten gibt es auf unserer Internetseite, bei Google
oder Facebook.*

*Einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit!
Und wenn etwas nicht passen sollte, sprechen Sie uns doch
bitte an, im Internet können wir Ihre Kritik zwar
kommentieren – lieber korrigieren wir einen Fehler sofort.
Wir freuen uns über konstruktive Kritik und über Ihr Lob
gleichermaßen.*

*Im Namen des gesamten Teams der Parkschänke
Simone & Robby Lindner*

www.parkschaenke.com



Parkschänke Gastronomie GmbH & Co. KG
Tierparkstraße 2 | 09212 Limbach-Oberfrohna
Tel.: 03722-795 99 12 | E-Mail: kontakt@parkschaenke.com

Wir haben Montag, Mittwoch bis Sonntag ab 11:00 Uhr
durchgehend für Sie geöffnet. Dienstag ist Ruhetag.

Das Paulaner Wirtshaus mit Biergarten

Das Wirtshaus mit dem dazugehörigen Biergarten wurde in enger Zusammenarbeit mit der Paulaner Brauerei in München konzipiert. Es interpretiert die Bayerische Gemütlichkeit und Wirtshauskultur mit einer anspruchsvollen Küche – hier bieten wir täglich frischzubereitete Hausmannskost aus Bayern und Sachsen und ergänzen diese durch eine Auswahl internationaler und saisonaler Gerichte. Dabei orientieren wir uns an urigen, typischen Rezepten wie von Großmutter's Herd, welche neu interpretiert und pfiffig zubereitet werden. Das Paulaner Wirtshaus verfügt über 80 Sitzplätze, welche in der warmen Jahreszeit durch eine doppelflügelige Tür mit den 100 Sitzplätzen im Biergarten verbunden sind.

Der Palmengarten mit Terrasse

Der Palmengarten – ein Nachbau des ursprünglichen Palmenhauses (eine Schenkung von Kommerzienrat Ernst Friedemann) ungefähr aus dem Jahr 1900 - scheint aus einer anderen Zeit zu stammen und erinnert an den zu dieser Zeit entstehenden Jugendstil in Deutschland. Rundum aus Holz gefertigt und mit drei komplett verglasten Seiten bietet er heute wieder eine herrliche Aussicht auf die Parkanlagen unserer Stadt. Insbesondere für kleinere Feierlichkeiten bis 40 Personen bietet unser Palmengarten eine traumhafte Kulisse.

Festsaal, Konferenzraum, Bar Remix, Bowlingbahn & Catering

Gern organisieren wir Ihre Feierlichkeiten oder Ihre Veranstaltung in unseren stilvollen Banketträumen, bei Ihnen zuhause oder in Ihrem Unternehmen. Egal ob Sie in kleiner Runde oder mit bis zu 350 Personen feiern möchten, ob Sie ein gemütlichen Grillbüffet oder eine Gala planen, wir haben mit Sicherheit das passende Konzept und die notwendige Expertise für Ihre Veranstaltung. Eine Vielzahl von Referenzen aus Politik, Wirtschaft und privater Veranstalter sprechen für sich. Weitere Informationen zu Veranstaltungen und den vielfältigen Möglichkeiten unseres Hauses, finden Sie in unserer Hochzeits- und Veranstaltungsmappe. Für Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gern zur Verfügung oder besuchen Sie einfach unsere Internetseite.



Déjà Vu Tonic / 6,50 €

(zubereitet aus Déjà Vu und Tonic Water auf Eis abgefüllt, Orangenscheibe)

Aperol Spritz / 6,50 €

(zubereitet aus Aperol, Prosecco und Sprudel, auf Eis abgefüllt, Orangenscheibe)

Black Hugo / 6,50 €

(Johannisbeere / Holundersirup / Prosecco)

Lillet Wild Berry / 6,50 €

(Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Waldbeeren)

Negroni / 7,50 €

(London Dry Gin / Vermouth Rosso / Campari Bitter / Orange)

Aperitivo Crodino / 4,50 € (alkoholfrei)

(italienische Kräuter / Ginger Ale / Orange)

Anton / 5,00 € (alkoholfrei)

(Pfirsich- & Ananasnektar / Tonic / Limette)



Von 11:00 bis 14:00 sowie von 17:00 bis 21:00 Uhr
(sonntags 19:00 Uhr) steht unsere warme Küche zur Verfügung



Suppen

Rosenkohlsuppe mit Chili-Crunch / 7,80 €

garniert mit Bacon und geröstetem Brot

Cremesuppe von Strauchtomaten / 7,60 €

mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Pesto-Sahne



Vorspeisen

Vorspeisensalat / 8,40 €

aus frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison

Vitello Tonnato im Glas / 9,80 €

zarter Kalbsrücken rosa in Scheiben mit Thunfischsauce

Hausgebeizter Lachs / 8,80 €

auf Brotchip, garniert mit Salat und Wasabi Mayonnaise

Beef Tatar / 14,80 €

*aus dem Rinderfilet handgeschnitten, pikant gewürzt mit Schalotten und Kapern,
dazu frisches Wurzelbrot*

Feines Würzfleisch / 8,80 €

mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

...unser Würzfleisch in XXL – Version / 14,20 €





Salate

Großer bunter Wintersalat / 16,30 €

Blatt- und Rohkostsalate, mariniertes Rotkohl, karamellierte Walnüsse, hauseigenem Dressing und Wurzelbrot-Chips

unser Bunter Winter-Salat

als kohlenhydratarme Beilage mit:

...gegrillter Hähnchenbrust / 19,90 €

...oder mit einem gegrillten Rinderfiletsteak / 36,50 €



Fisch

Seeteufel Filet / 28,90 €

mit Kurkuma-Risotto im Kartoffelnest, dazu Meeresspargel und Trüffelschaum

gebackenes Fischfilet / 17,50 €

mit Rotkohl und Kartoffelpüree



vom Lavasteingrill

Gegrilltes Rinderfiletsteak 250g / 39,80 €

mit Parmesankartoffeln, Rotweinschalotten, Whiskeyrahmsauce und Schwarzwurzel

Gegrillte Spare Rips / 17,50 €

in Honig-Senf-Marinade, Salat, BBQ-Sauce und Wurzelbrot

gegrillte Hähnchenbrust im Bacon-Mantel / 18,80 €

auf Baby-Karotten-Pasta mit Orangen-Béchamelsauce



Unser Tipp zur **Weihnachtszeit**

Kaninchenkeule / 17,80 €

mit Ingwer-Orangen-Karotten und Petersilienkartoffeln

Zarte Barbarie - Entenkeule / 21,30 €

mit Rotkohl und Preiselbeer Knödeln

Eine ganze Gans (nur auf Vorbestellung) / 105,00 €

Rohgewicht ca. 4,2 kg inklusive Beilagen für 4 – 5 Personen.

¼ Gänsebraten frisch aus dem Rohr / 27,50 €

serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

oder

serviert mit Rosenkohl und Semmelknödeln

27,50 €

für unsere Senioren als kleinere Portion

21,50 €

unsere Weinempfehlung:

Chianti DOCG Costavecchia

(Toskana 2022 – trocken)

das Glas 0,1l für 4,50 € / Schoppen 0,2l für 8,50 €





Wirtshausklassiker

Kalbsleber „Paulaner Art“ / 16,30 €

gebraten mit Äpfeln, Zwiebeln und Speck dazu Kartoffelstampf

Der bayerische Wirtshausklassiker:

echte Sur-Hax´n ca. 500 bis 600 Gramm / 17,80 €

knusprig gebacken, mit Speckkraut und Wurzelbrot serviert

Hausmacher Wildfleischsülze / 17,50 €

mit Thymiankartoffeln, Tatarensauce und Salatbouquet

Echter Rehpfeffer aus der Keule / 22,80 €

auf Kräuterspätzle und Rosenkohl serviert mit Preiselbeer-Birne

Original Wiener Schnitzel / 23,50 €

aus zartem Kalbfleisch mit Preiselbeer Gelée, dazu Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Rinderroulade / 19,90 €

mit Rotkohl und grünen Klößen

Braten vom Damhirsch / 18,50 €

klassischer Wildbraten in Tranchen aufgeschnitten, dazu Apfelrotkohl und Knödelscheiben

Gepökelte Rinderzunge / 18,90 €

in gebräunter Butter mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln



Vegetarische und leichte Küche

Allgäuer Käsespätzle / 14,80 €

mit Röstzwiebeln und Bergkäse, dazu ein gemischter Salat

Spinatknödel / 13,80 €

hausgemacht mit Nussbutter, Rucola und Parmesanhobel

Rote-Bete Spaghetti / 14,50 €

mit frischem Spinat, Fetakäse und gerösteten Pinienkernen
wahlweise

...mit gegrillter Hähnchenbrust / 18,50 €



Für unsere kleinen Gäste

Sächsische Quarkkeulchen / 6,40 €

mit Zucker und Apfelmus

Schnatterinchen / 9,50 €

Paniertes und gebackenes Hähnchenschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites

Kleiner Indianer „Adlerauge“ / 7,10 €

Spaghetti mit Tomatensoße und Käse

Gebackene Fischstäbchen / 9,50 €

mit Kartoffelstampf und etwas Gemüse

Eis-Clown mit Waffelhut / 4,00 €

aus Vanille- oder Erdbeer- oder Schokoeis, lustig mit Smarties garniert



Unsere Vesperkarte ab 14 Uhr

Feines Würzfleisch / 8,80 €

mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

...unser Würzfleisch in XXL – Version / 14,20 €

Beef Tatar / 14,80 €

Aus dem Rinderfilet handgeschnitten, pikant gewürzt mit Schalotten, Kapern, dazu frisches Wurzelbrot

Original Münchner Weißwürste / 7,50 €

heiß in der Terrine serviert, mit süßem Senf und einer Brez'n

Hausmacher Wildfleischsülze / 15,50 €

mit Essiggurke, Kräutern und Zwiebeln,
serviert mit Tatarensauce und Wurzelbrot

Limbacher Senf-Brot / 12,50 €

gebratener Schweinelachs, mit Krautsalat, Senf, Essiggurke
und geriebener Meerrettich auf Brot

Unsere Beilagen

Sättigungsbeilagen je Portion:

Semmelknödel / Grüne Klöße	4,00 €
Petersilienkartoffeln / Kartoffelstampf / Kartoffeldrillinge	4,00 €
Babykarotten-Pasta	4,00 €
Kräuterspätzle/Thymiankartoffeln	4,00 €
Parmesankartoffeln/Preiselbeer-Knödel	4,50 €
Kurkuma-Risotto / Kürbiskern-Kartoffelrösti	4,50 €

Gemüsebeilagen je Portion:

Speckkraut / Apfelrotkohl	4,00 €
Rosenkohl	4,00 €
Buntes Marktgemüse / Ingwer-Orangen-Karotten	4,50 €

Desserts & Eis

Schokoküchlein mit flüssigem Kern / 6,40

dazu servieren wir Mango Würfel und Schlagsahne

Frisch gebackener Apfelstrudel / 7,40 €

mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis

Bratapfeleis / 7,40 €

an Waldbeeren Grütze und Spekulatius Crumble

Eiskaffee mit Vanilleeis / 5,00 € oder Eisschokolade / 5,00 €

mit Vanille- & Schokoladeneis

Schweden Becher / 7,90 €

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Eierlikör

NussGenuss / 8,40 €

2 Kugeln Wallnuss- und 1 Kugel Schokoladeneis mit Sahne, Krokant und Walnüssen

Mango-Mango / 8,20 €

1 Kugel Mango-Joghurt- und 1 Kugel Vanilleeis mit Mango-Würfeln und Joghurt

Drei auf Frucht / 8,20 €

je eine Kugel Vanille-, Schoko- und Erdbeereis auf gemischten Früchten und Fruchtsauce

Duo Ihrer Wahl / 4,50 €

wählen Sie Ihre beiden Favoriten aus Vanille-, Erdbeer-, Schoko-, Mango-, Walnuss- oder Zitrone-Eis, nett garniert



Heißgetränke

Tasse Kaffee / Espresso	2,50 €
Haferl Kaffee (Pott)	3,00 €
Kännchen Kaffee	4,00 €
Haferl Tee Früchte, Kräuter, Schwarz, Pfefferminz, Grün, Kamille	3,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Espresso Choc mit heißer Schokolade	3,50 €
Cappuccino / Espresso Doppio doppelt	3,50 €
Großer Milchkaffee / Latte Macchiato	4,50 €
Haferl heiße Schokolade	3,50 €
Haferl heiße Schokolade mit Schlagsahne	4,50 €
Glühwein, aus Rotwein, Zucker und feinen Gewürzen	4,00 €
Jager-Tee (Stroh) oder Grog (Jamaika Rum)	4,50 €

Paulaner Bierspezialitäten vom Fass

Paulaner Original Hefeweißbier naturtrüb

Das Paulaner Hefeweißbier ist die Nr. 1 der Paulaner Brauerei. Die Seele dieser Bierspezialität ist die speziell gezüchtete obergärige Hefe, die dem Weißbier seinen Charakter gibt: Spritzig, leicht, fruchtig, wenig bitter. Durch die unfiltrierte Brauweise bleibt seine Ursprünglichkeit ebenso erhalten wie die vielen Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.

0,3l 3,50 € 0,5l 4,80 € Maß 9,00 €

Paulaner Original Münchner Hell

Original Münchner erstmals Ende des 19. Jahrhunderts gebraut, feierte es von Anfang an spektakuläre Erfolge. Hopfig, fein und hellglänzend hat es immer mehr Freunde gewonnen. Heute ist das Paulaner Original Münchner mit seinem würzigen und vollmundigen Geschmack das meistverkaufte Münchner Hell auf der ganzen Welt.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,50 € Maß 8,50 €

Hacker-Pschorr Kellerbier

Der Name für dieses naturtrübe ungefilterte Bier stammt aus der Zeit, als man das Bier noch direkt aus dem Lagerkeller servierte. Eine Bierspezialität mit all ihren natürlichen und gesunden Bestandteilen bei wenig Kohlensäure.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,50 € Maß 8,50 €

Paulaner Altmünchner Dunkel

Das Original Münchner Dunkel bekommt seine dunkle, goldbraune Farbe und den herzhaft vollmundigen Geschmack durch das traditionelle untergärige Brauverfahren mit dunklem Gerstenmalz.

0,3l 3,00 € 0,5l 4,50 € Maß 8,50 €

unsere Fass - Biere, gemischt

„**Naturradler**“, den Durst löschende Erfrischung aus „Original Münchner Hell“ und Zitronenlimo. Der Radler wurde in München 1922 erfunden. **0,3l 3,00 € 0,5l 4,50 € Maß 8,50 €**

„**Russ´n**“, Paulaner Hefeweißbier mit Zitronenlimonade. In München um 1918 erfunden, damit die damaligen Revolutionäre (im Volksmund als „Russn“ bezeichnet) sich erfrischen konnten.

0,3l 3,50 € 0,5l 4,80 € Maß 9,00 €

Paulaner Flaschenbiere

Paulaner Original Hefeweißbier Dunkel **0,5l 4,80 €**

Dieses dunkle, malzige Weißbier besitzt wird aus e sein heller Bruder einen ausgeprägten Fruchtcharakter. Eine hervorragende Weißbier-Spezialität!

Paulaner Weißbier Kristallklar **0,5l 4,80 €**

Diese Weißbierspezialität mit intensivem Weizenmalz-Geschmack, gefiltert - ein „ungetrübtes“ Weißbiererlebnis - gern mit einer Scheibe Zitrone serviert.

Paulaner Bierspezialitäten, alkoholfrei

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Das wohl beste alkoholfreie Weißbier auf dem Markt! Das muss man probieren, nicht nur, weil es das erste alkoholfreie Weißbier der Welt ist!

0,5l 4,50 €

Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei

Dieses Hellbier wird schonend entalkoholisiert und hält damit das Versprechen, das viele seiner Mitbewerber geben...

0,5l 4,50 €

Regionale und internationale Biere

Hartmannsdorfer Pils (vom Fass)

Die Hartmannsdorfer Brauerei kann auf eine 125-jährige wechselvolle Geschichte zurückschauen, doch eines bleibt immer gleich: innovative und zeitgemäße Getränke mit vorwiegend regionalen Inhaltsstoffen. Wer ein weiches, mildes Pils sucht, wird bei diesem Bier aus unserer Nachbarstadt fündig.

0,3l 3,00 € 0,4l 4,00 €

Budweiser Budvar (vom Fass)

wird seit 750 Jahren in Böhmen gebraut, seine Qualität und sein Geschmack machen es zu einem der besten Biere der Welt!

0,3l 3,50 € 0,4l 4,50 €

Mineralwasser & Limonaden

<i>Gerolsteiner Mineralwasser</i>	0,25 l 2,50 €
<i>Sprudel, Medium und Naturell</i>	Fl. 0,75 l 5,50 €
<i>Coca Cola</i>	0,20 l 2,40 €
<i>Coca Cola Zero</i>	0,40 l 3,80 €
<i>Fanta – Sprite</i>	
<i>Hartmannsdorfer Himbeerfassbrause</i>	0,30 l 2,20 €
	0,50 l 3,50 €
<i>Paulaner Spezi vom Fass</i>	0,30 l 3,00 €
<i>(koffeinhaltige Limonade)</i>	0,50 l 4,00 €
<i>Lichtenauer Bitter Lemon</i>	0,20 l 2,40 €
<i>Lichtenauer Ginger-Ale</i>	0,40 l 3,80 €
<i>Lichtenauer Tonic</i>	

Granini Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft / naturtrübe Apfelsaftschorle / Orangensaft</i>	0,20 l 2,50 €
<i>Ananassaft / Kirschnektar / Johannisbeerenektar (schwarz)</i>	0,40 l 4,00 €
<i>Bananenektar / Maracujanektar / Pfirsichnektar /</i>	
<i>Grapefruitsaft / Tomatensaft / Rhabarbersaft</i>	

Hausgemachte Limonaden wie „Himbeer-Lemon“, „Gurke-Minz“, „Grapefruit“ oder „Erdbeere“ bereiten wir Ihnen gern für 4,80 € das Glas zu.

Wirtshaus Weine, offen

Gemeinsam mit unseren Lieferanten suchen wir je nach Jahrgang qualitativ hochwertige Weiß-, Rot- und Roséweine aus, welche im Preis- und Genussverhältnis die beste Kombination bieten. Diese Weine bieten wir Ihnen besonders günstig im 1/4l Krug in den Geschmacksrichtungen trocken, halbtrocken und lieblich an.

<i>¼ Wirtshaus - Krüg'l, weiß, rot oder rosé</i>	0,25 l 6,50 €
--	---------------

Weißweine

SAUERWEINS <i>Chardonnay-Auxerrois - WG Sauerweins - Mosel 2023 - trocken</i>	0,10 l 4,50 €
<i>Qualitätswein aus Chardonnay und der hauptsächlich im Elsass verbreiteten säurearmen</i>	0,20 l 8,00 €
<i>Traube Auxerrois, mit kräftigem Duft nach Sanddorn, ausgewogen und tiefgründig</i>	Fl. 0,75 l 27,00 €



<i>Solaris - Hoflößnitz - Sachsen 2023 - halbtrocken</i>	0,10 l 4,80 €
<i>Qualitätswein aus dem WG Hoflößnitz in Radebeul, 100% Solaris Traube,</i>	0,20 l 8,50 €
<i>Ein charaktervoll fruchtiger Wein aus biologischem Anbau, honiggelb leuchtend.</i>	Fl. 0,75 l 29,50 €
<i>Verführerischen Duft nach Ananas und Mango mit Aromen von Birne, reifen Äpfeln und Kiwis.</i>	

SAUERWEINS **Roter Riesling - WG Sauerweins - Mosel 2022 – feinherb** 0,10 l 4,50 €
Weißer Qualitätswein aus 100% Roter Riesling, einer selten angebauten 0,20 l 8,00 €
aber uralten Rebsorte, (vermutlich die Ursprungsvariante des heutigen Rieslings) Fl. 0,75 l 27,00 €
Aromen von Kirschen, Pflaumen und Lorbeer, gepaart mit einer der typischen Säure des Rieslings

SAUERWEINS **Blanc de Noir - WG Sauerweins - Mosel 2023 - feinherb** 0,10 l 4,80 €
die französische Bezeichnung für einen aus Rotweinsorten gekelterten weißen Wein 0,20 l 8,50 €
Ein äußerst beliebter Qualitätswein aus Dornfelder Trauben. Fl. 0,75 l 29,50 €
Weißbeerige Nase mit sehr hellen Kernobstnoten, pflanzlichen bis floralen Nuancen und einem Hauch schwarzer Beeren.

 **Riesling Hoflößnitz - Hoflößnitz - Sachsen 2022 - trocken** 0,10 l 4,80 €
Qualitätswein aus dem WG Hoflößnitz in Radebeul, in der Nase und am Gaumen treu: 0,20 l 8,50 €
Dezente Kräuteraromen und eine feine Zitrusnote kennzeichnen diesen geradlinigen, Fl. 0,75 l 29,50 €
von spritziger Säure geprägten Riesling mit leicht mineralischem Abgang.

 **Traminer Hoflößnitz - Hoflößnitz - Sachsen 2023 - feinherb** 0,10 l 4,80 €
Prädikatswein Spätlese aus der Lage „Goldener Wagen“ in Radebeul, in der Nase besticht 0,20 l 8,50 €
dieser Wein mit Rosenblüten und Honig, eine feinherb ausgebaute Rarität Fl. 0,75 l 29,50 €

Roséweine

SAUERWEINS **Rosé vom Muschelkalk - WG Sauerweins - Mosel 2023 - trocken** 0,10 l 4,50 €
Kräftiges Cuveé- Rosé von Qualitätsweinen mit vielfältigen Aromen wie Holunder 0,20 l 8,00 €
aber auch Pistazie gepaart mit schlanker, zart- süßlicher Zitrusfrucht Fl. 0,75 l 27,00 €

SAUERWEINS **Rotling Auslese - WG Sauerweins - Mosel 2022 - edelsüß** Fl. 0,50 l 32,50 €
ein edelsüßer Rotling aus Solaris und Cabernet Cortis, im Geschmack mit süßer
Frucht aus Birnen, Apfel und Aprikose, gepaart mit der Kraft des Cabernet

Rotweine

Camasella Sangiovese & Primitivo - Apulien 2022 - trocken 0,10 l 4,50 €
Ein Bouquet aus roten Früchten, elegant mit seidigem Geschmack, kombiniert mit sanften 0,20 l 8,00 €
gut ausbalancierten Tanninen – samtig mit großer Struktur und Charakter Fl. 0,75 l 27,00 €

Tempranillo – Finca Rosal – Valencia Apasionado 2022 - trocken 0,10 l 4,50 €
Ein typischer kraftvoller Tempranillo mit intensiver dunkler Farbe, im Glas dominieren 0,20 l 8,00 €
Kirschen und Erdbeeraromen im Einklang mit deutlichen Tanninen und bringen Fl. 0,75 l 27,00 €
einen langen und intensive Nachhall hervor.

Sangiovese - Costavecchia - Chianti DOC 2022 - trocken 0,10 l 4,80 €
Der reinsortige Sangiovese verführt Nase und Gaumen mit reizvoll komplexen Aromen, 0,20 l 8,50 €
die von weichen Tanninen und einer frischen Säure ausbalanciert werden. Fl. 0,75 l 29,50 €



Cabernet Barrique - Hoflößnitz - Sachsen 2019 - trocken 0,10 l 5,50 €
 Qualitätswein aus dem WG Hoflößnitz in Radebeul. Dieser tiefrote Wein erinnert an 0,20 l 9,50 €
 Cabernet Sauvignon, mit Aromen von vollreifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Fl. 0,75 l 32,50 €
 roter Paprika kombiniert mit einer würzigen Note Zimt, Mocca und Eichenholz. Am Gaumen entwickeln sich
 schwarze Kirsche und schwarze Johannisbeeren sowie würzig reife und runde Tannine.

Prosecco & Sekt

Prosecco Contarini (Frizzante, Italien) 0,10 l 3,50 €
Rotkäppchen Sekt (Trocken, Deutschland) 0,10 l 3,50 €
 0,75 l 23,50 €



Kurfürst Rosé Flaschengärung - Hoflößnitz - Sachsen – trocken 0,75 l 27,50 €
 Cuvée mit feinem, anhaltendem Mousseux und lachs-rosafarbenem Glanz, vollmundig
 und doch voller Finesse und Harmonie – edel und lebendig

Wirtshaus Spirituosen

Kirschlikör	16 Vol.%	2 cl	2,00 €
Pfeffi (Pfefferminzlikör)	18 Vol.%	2 cl	2,00 €
Eierlikör	20 Vol.%	2 cl	2,00 €
Obstler	38 Vol.%	2 cl	2,00 €
Enzian Münchner Kindl	38 Vol.%	2 cl	2,50 €
Vogelbeerlikör / Schwarzer Balsam	32 Vol.%	2 cl	2,50 €
Heidelbeer-Likör	20 Vol.%	2 cl	2,50 €
Lauterbacher Grünbitter	40 Vol.%	2 cl	2,50 €
Kümmerling	35 Vol.%	2 cl	2,50 €
Wilthener - Feiner Alter Weinbrand	36 Vol.%	2 cl	2,50 €
Blutwurz - Kräuterlikör	48 Vol.%	2 cl	2,50 €
Jägermeister	35 Vol.%	2 cl	2,50 €

Internationale Liköre, Kräuter & Brände

Amaretto	20 Vol.%	2 cl	2,00 €
Bailey's Irish Cream	17 Vol.%	2 cl	3,00 €
Becherovka	38 Vol.%	2 cl	3,00 €
Averna Amaro	29 Vol.%	2 cl	3,00 €
Smirnoff / Absolut Wodka	37,5 Vol.% / 40 Vol.%	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	30 Vol.%	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	39 Vol.%	2 cl	3,00 €
Malteserkreuz oder Linien Aquavit	40 Vol.%	2 cl	3,00 €

Edelbrände

Scheibel Premium Brand – Williams	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
Scheibel Premium Brand – Kirsche	40 Vol.%	2 cl	3,00 €

<i>Scheibel Premium Brand Altes Pflümli</i>	43 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Scheibel Premium Brand Moor-Birne</i>	43 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Scheibel Edles Fass – Nussler</i>	40 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Scheibel Alte Zeit – Edel Williams</i>	40 Vol.%	2 cl	4,50 €
<i>Scheibel Alte Zeit – Zibärtle</i>	45 Vol.%	2 cl	4,50 €
<i>Scheibel Alte Zeit – Wilder Bergkirsch</i>	45 Vol.%	2 cl	4,50 €
<i>Scheibel Woodka</i>	50.5 Vol.%	2 cl	5,50 €
<i>Sauerweins Tresterbrand</i>	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay / Merlot</i>	41 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Grappa Nonino Optima</i>	41 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Grappa Nonino Riserva 8 Jahre</i>	43 Vol.%	2 cl	7,50 €

Cognac, Whisky & Rum

<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	40 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon</i>	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Woodford Reserve Bourbon Whiskey</i>	40 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Johnnie Walker / Ballantines Whisky</i>	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Chivas Regal Blended Scotch 12Y</i>	40 Vol.%	2 cl	3,50 €
<i>Glenlivet Single Malt Whisky 12Y</i>	43,2 Vol.%	2 cl	3,80 €
<i>Talisker 10 Jahre – Isle of Skye</i>	45,8 Vol.%	2 cl	3,80 €
<i>Caol Ila – Islay Whisky</i>	43 Vol. %	2 cl	4,00 €
<i>Bunnahabhain 12 Jahre – Islay Whisky</i>	43 Vol. %	2 cl	4,00 €
<i>Jameson Irish Whiskey</i>	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Connemara Single Malt Irish Whiskey</i>	46 Vol.%	2 cl	4,00 €
<i>Havana Club Rum Anjero 3</i>	40 Vol.%	2 cl	3,00 €
<i>Kirk & Sweeney Dominican Rum</i>	40 Vol.%	2 cl	4,50 €