

Feiern im Wissegiggl

Informationen & Menü-/Buffet-Vorschläge



Wissegiggl - Restaurant-Bar
Wiesenstraße 3
65606 Villmar-Weyer

Tel.: 06483 / 800 77 65
eMail: info@wissegiggl.de
Internet: www.wissegiggl.de

Inhalt

<i>Ambiente & Räumlichkeiten</i>	3
<i>Allgemeine Informationen zu Ihrer Feier</i>	4
<i>Kosten & Infrastruktur</i>	5
<i>Trauungen</i>	5
<i>Gästebucheintragungen</i>	7
<i>Speisen & Getränke</i>	9
<i>Klassisches Buffet</i>	9
<i>Italienisches Buffet</i>	10
<i>Grillbuffet</i>	12
<i>Frühjahrsbuffet</i>	13
<i>Sommerbuffet (schweinefrei)</i>	14
<i>Herbstbuffet</i>	15
<i>Oktoberfest</i>	16
<i>Buffet für die Vorweihnachtszeit</i>	17
<i>Aktiv-Buffet für Junge und Jung-Gebliedene</i>	18
<i>Fingerfood Buffet</i>	19
<i>Buffet für die Vorweihnachtszeit</i>	20
<i>Große Feier oder Hochzeitsbuffet</i>	20
<i>Hochzeitsbuffet (Frühjahr/Sommer)</i>	22
<i>Hochzeitsbuffet (Herbst/Winter)</i>	23
<i>Getränkete Karte</i>	24

Ambiente & Räumlichkeiten

Der Wissegiggl ist eine der führenden Eventlocations in der Region Taunus / Goldener Grund. Für Ihre private Feier · nden Sie hier die idealen Bedingungen, um einen schönen Tag mit ihren Gästen zu verbringen. Innen- und Außenambiente in unserem **naturnahen Blockhaus und Biergarten** am Laubusbach versetzen die Gäste in eine angenehme Wohlfühlatmosfera.



Dabei bieten wir · exible Raumkonzepte an,

- kleine Feiern (20 Personen) in unserer **Fachwerklounge** oder **Kleinen Hütte**,
- mittelgroße Feiern (30 bis 70 Personen) in unserer Winterhütte ergänzt durch Bar und Wintergarten oder
- große Feiern (von 80 bis 160 Personen) exklusiv in **Blockhaus** und **Winterhütte**. Einen der Bereiche richten wir als **Musik- und Tanz · äche** ein. Ausgestattet mit Party-Beleuchtungen wie Laser und LEDs und eigener Musikanlage · nden Musiker und DJs ideale Voraussetzungen.
- Unser **Biergarten** umfasst einen **wettersicheren Wintergarten** sowie Terrassen bis hin zu einem gep · egten Naturrasen, um im Sommer für alle Wetterlagen vorbereitet zu sein.

Kinder fühlen sich bei uns sehr wohl, können lange draußen auf Schaukel, Bolzplatz, Kletterbaum und am Bach spielen.

Allgemeine Informationen zu Ihrer Feier

Bitte vereinbaren Sie mit uns 6-8 Wochen vor der Veranstaltung einen Termin für Ihre **Menüabsprache** und geben Sie 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenanzahl sowie die genaue Uhrzeit durch. Bitte stellen Sie sicher, dass uns der Tischplan bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegt.

Allergenkennzeichnung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Des Weiteren liegt unser Allergenkennzeichnungs-Ordner für alle Gäste zugänglich in unserem Restaurant zur freien Ansicht aus.

Haftungsausschluss: So sehr wir uns auch bemühen, bei uns wird frisch gekocht, daher können Spuren von sämtlichen allergenen Stoffen in unseren Gerichten enthalten sein. Bitte teilen Sie uns unbedingt vorab mit, ob sich unter Ihren Gästen Allergiker befinden.

Blumenarrangements und Raumdekoration

Für die individuelle Dekoration Ihrer Tische können wir Ihnen gerne Floristen empfehlen, die sich mit den Gegebenheiten unseres Hauses sehr gut auskennen. Gerne stellen wir auf Wunsch Kerzenständer bereit. Besprechen Sie Ihre Dekorationswünsche bei Ihrer Menübesprechung gleich mit. Der Aufbau Ihrer Dekoration erfolgt durch unser Personal in der Vornacht der Veranstaltung, der Abbau unmittelbar nach der Veranstaltung. Als Gast müssen Sie keine Auf- und Abbauarbeiten durchführen. Sie können dazu im Vorfeld unser Servicepersonal für besondere Dekorationen einweisen.

Kaffeegedeck und Kuchenbuffet

Haben Sie Eltern, Freunde und Verwandte, die gerne selber backen und bringen Sie Kuchen selbst mit, wir berechnen nur Kaffee oder Kaffeegedeck pro Gast. Dieses beinhaltet die Bereitstellung eines Buffets, des Geschirrs, geschlagene Sahne, frisch gemahlene Kaffee mit Milch und Zucker sowie weiße Tischdecken.

Künstler und Musiker

Sie suchen noch die passende Musik oder einen Künstler für Ihr Zwischenprogramm? Wir stellen Ihnen gerne entsprechende Adressen unverbindlich zur Verfügung.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt darauf hin, sich mit uns im



Vorfeld bezüglich Anlieferung, Auf- und Abbau sowie Ablauf der Feier abzustimmen. Im Wissegiggl gibt es vorhandene Licht- und Musiktechnik (Laser, LED-Scheinwerfer, Dimmer, BOSE-Soundsystem, nach Räumlichkeiten individuell die Lautstärken regelbar), was einen kostengünstigen und schnellen Aufbau des DJ oder einer Band sowie die Einbindung in die vorhandene

Technik ermöglicht.

Kosten & Infrastruktur

Im Gegensatz zu einigen vergleichbaren „Event-Gastronomien“ kostet der Wissegiggl **keine Basismiete**. Weder Reinigungspauschalen, Einrichtungsarbeiten noch individuelle Tischkarten mit persönlichen Fotos werden bei uns berechnet. Auf unserer ausfahrbaren Foto-/ Video-Leinwand mit Beamer können Sie vom USB-Stick Ihre aktuellen Fotos/Videos im Hintergrund ablaufen lassen. Eine **Fotobooth-Wand** mit Drucker ist vorhanden, hierfür verlangen wir für Aufbau und Materialkosten eine Pauschale von 120,- Euro (Verbrauch Fotopapier im Postkartenformat inklusive).

Feuerwerk, Luftballonsteigen und andere Highlights können wir Ihnen organisieren.

Unsere Räume sind vollklimatisiert mit einer modernen 360 Grad Klimaanlage gefilterter Umluft, so dass Ihre Gäste auch bei heißen Außentemperaturen das trockene angenehme Raumklima angenehm empfinden werden und selbst in festlicher Kleidung nie ins Schwitzen kommen werden.



Etwa **55 Parkplätze** befinden sich beleuchtet und kostenlos direkt vor dem Eingang. Auf Wunsch bieten wir Ihnen bei Hochzeiten **kostenlos** ein schönes 6er-BMW-Cabrio für Ihre Fahrt von der Kirche/Standesamt zum Wissegiggl an.

Rückfahrt-Optionen: Wir besitzen einen Kleinbus mit 16 Sitzen. Vom Restaurant aus können wir Gäste in einem Umkreis von ca. 30 km abholen Nach Hause oder in eine Unterkunft zurückfahren. Die Kostenpauschale bei ca. 50 Gästen beträgt je nach Entfernung zwischen 4,- bis 6,- Euro pro Person. Alternativ können wir ein 8-Personen Großraum-Taxis organisieren. Etwa 10-15 Personen kann man direkt in Weyer in Pensionen unterbringen.





Trauungen

Freie Trauung im Wissegiggl, Pfarrgarten und Standesamt Villmar oder Kirche Weyer:



Trauung im Wissegiggl: Wintergarten (li.) oder auf dem Rasen (re.)



Trauungen im schönen Pfarrgarten Villmar auf dem mittelalterlichen Turm



Traung in der evangelischen Kirche Weyer

Weitere Foto-Impressionen zur Feier wie Deko, Tanzen, Sitzordnung, Accessoires, Infrastruktur, etc. bieten wir als freien Zugang über eine [Internet-Dropbox](#) an. **Dieses Foto- und Informationsportal schalten wir für Interessenten von Feierlichkeiten frei. Bitte per Email freien Zugang an info@wissegiggl.de anfragen.**

Gästebucheintragungen

Mehr als 100 Gästebucheintragungen auf unserer Homepage, über 150 Facebook Bewertungen, Locam, Google oder Tripadvisor berichten über die Beliebtheit des Wissegiggl als Eventlocation; Auszug vier aktuelle Bewertung:

von Katrin und René (Quelle Tripadvisor, 09.07.17) – Hochzeitsfeier im Juni 2017

Auf der Suche nach einer Location für unsere Hochzeitsfeier haben wir uns bewusst für das Wissegiggl entschieden, da wir bereits mehrmals im Wissegiggl gegessen haben und uns die Location sehr gut gefällt. Dazu zählt der urige, abtrennbare Gasträum mit direktem Zugang zu dem dazu gehörigem Wintergarten. Damit ist man auch bei nicht so gutem Wetter, auf der sicheren Seite. Der Service hatte uns bisher immer einen angenehmen Aufenthalt ermöglicht...von daher stand unsere Entscheidung schnell fest. Unkompliziert und flexibel gingen die Mitarbeiter des Wissegiggl auf jeden unserer Wünsche ein und ermöglichten uns somit eine unvergesslich schöne Hochzeitsfeier! Hervorzuheben ist auch der besondere Service, uns ein

Hochzeits-Auto zur Verfügung zu stellen! Großes Lob an die Küche...auch von alle unseren Hochzeits-Gästen. Wir können und möchten das Wissegiggl gern uneingeschränkt weiter empfehlen ! Vielen Dank & macht weiter so !!!

----- von
Norman Stahl-Petzinger (Quelle Google, Okt 2016) – Hochzeitsfeier im Oktober 2016

Wir haben mit fast 120 Gästen unsere Hochzeit im Wissegiggl gefeiert. Vor, während und nach der Feier waren Service und Betreuung hervorragend. Die Feier selbst war rundum gelungen: Personal, Ambiente, Essen - alles super.

Insbesondere die Außenbereiche wurden von unseren Gästen ausgiebig genutzt. Auch ein zwischenzeitlicher Regenschauer war dank Überdachung kein Problem.

Florin Ursu - vor einem Jahr- (Quelle Google, Sept 2016) – Hochzeitsfeier im September 2016

Tolle Hochzeitslocation. Bedienung super freundlich, Essen sehr lecker und günstige Getränke. Schöner Außenbereich mit tollen Sitzmöglichkeiten aber auch Beschäftigungsmöglichkeiten für Kinder wie z.B. Bolzplatz, Kicker.... Immer wieder empfehlenswert. Deshalb fünf Sterne....

Katrin Kraft, Heftrich - Hochzeitsfeier im Juli 2017

Und jetzt, noch mal ein großes, dickes, fettes Lob von meinem Mann und mir und natürlich all unseren Gästen...es war eine tolle Feier und wir sind sehr glücklich, dass wir bei Euch tanzen, lachen, lecker essen und trinken durften! Ihr seid ein super Team und wir hatten eine unvergesslich schöne Hochzeitsfeier bei Euch !!! Vielen, vielen Dank Liebe Grüße aus Heftrich

Speisen & Getränke

Wir haben eine **hochwertige und frische Küche** - nichts gegen Catering - Service, aber bei wichtigen Feierlichkeiten sollte die Küche vor Ort sein. Ob **deutsch** oder **mediterran**, wir beraten Sie für die optimale Abfolge und Auswahl an Speisen. **Cocktails und saisonale Getränke** bereiten wir frisch zu (nachfolgend eine kleine Auswahl aufgeführt)

Vegetarier

Damit sich unsere Küche besser darauf einstellen kann, bitten wir Sie uns nach Möglichkeit die genaue Anzahl Ihrer Gäste vorab mitzuteilen, die vegetarisch essen möchten bzw. eine bestimmte Diät einhalten müssen.

Klassisches Buffet

Vorspeisen

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Kleiner Marktsalat mit Wildkräuter und Blüten und Himbeersauce

Hauptspeise

Schweine-Kammbraten an Bratensauce mit Kartoffelgratin
Geschmorter Rinderbraten an Sauce und Laugenknödel
Hähnchen-Schnitzel in Mandelpanade mit Paprikarahmsauce und Kroketten

Nachspeise

Bayrisch Creme mit Erdbeeren
Limonen Joghurt Mousse mit Erdbeeren
(Früchte nach Saison)

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Tomatencremesüppchen mit Mozzarellakugeln und Basilikumöl
Verschiedene Bruschetta mit Tomate, Pesto,
In Olivenöl eingelegte Oliven, Auberginen, Zucchini, Paprika und Schafskäse
Mit Frischkäse gefüllte Champignons und Kirschtomaten
Tomate-Mozzarella
dazu Baguette und Ciabatta

Hauptspeise

Kalbs-Saltimbocca an Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln
Putenmedaillons auf Mediterranen Bandnudeln
Linguine mit Lachs-Dill-Sahnesauce
Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce

Nachspeise

Tiramisu
Cappuccino-Panna Cotta mit Amarettini und Sahne

Grillbuffet

Vorspeisen

Blattsalate mit Sauce extra

Essiggurken, eingelegter Schafskäse, mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten und milde

Peperoni

Tomate- Mozzarella

dazu Baguette und Ciabatta

Hauptspeise

Würzige grobe Bratwurst

Schweinenackensteaks

Rindersteaks

Hacksteaks

Hähnchenbrust

Dorade

Barbecue-Sauce

Senf und Ketchup

Grillgemüse

Mediterraner Nudelsalat

Tomatensalat

Gurkensalat

Krautsalat

Kartoffelsalat

Teufelsalat mit Rindfleischstreifen

Nachspeise

Erdbeer- Minzsalat mit Vanilleeis und Sahne

Limonen Joghurt Mousse mit Erdbeeren

Frühjahrsbuffet

Vorspeisen

Spargelcremesüppchen mit Croutons

Lauchcremesüppchen

Blattsalat mit gebratenem Spargel

dazu Baguette und Chiabatta

Hauptspeise

Frischer, Deutscher Spargel

an Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

mit neuen Kartoffeln

dazu:

- *Hähnchenschnitzel*
- *Argentinisches Rumpsteak*
- *Gebratener Lachs*
- *Gekochter und roher Schinken*

Nachspeise

Erdbeerminzsalat mit Vanilleeis und Sahne

Sommerbuffet (schweinefrei)

Vorspeisen

*Geeistes Gurkensüppchen mit Melonenkugeln
Tomatencremesüppchen mit Mozzarellakugeln und Basilikumöl
Kleiner Marktsalat mit Wildkräuter und Blüten und Himbeersauce*

dazu Baguette und Ciabatta

Hauptspeise

*Gebratene Hähnchenbrust auf Mediterranen Rigatoni
Argentinisches Rumpsteak an Kräuterbutter mit
Bratkartoffeln
Pangasius-Lachs Roulade auf Blattspinat an Safran-Rieslingsauce und
Rosmarinkartoffeln
Sommergemüse*

Nachspeise

*Erdbeerminzsalat mit Vanilleeis und Sahne
Limonenjoghurtmousse an Mangospiegel*

Herbstbuffet

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und Croutons
Karotten-Ingwercremesüppchen mit gebratenem Scampi-Spieß
Rapunzelsalat an Himbeerdressing mit gerösteten Kernen
dazu Baguette und Ciabatta

Hauptspeise

Medaillons von der Schweinelende an Pilzrahmsauce
Schweine-Kammbraten an Bratensauce
Rindergeschmetzeltes Stroganoff
Argentinisches Rumpsteak an Kräuterbutter
Gebratener Lachs auf Blattspinat
Spätzle
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Mandel Broccoli
Karotten-Lauchgemüse
Rosenkohl

Nachspeise

Vanillemousse mit Bratapfelragout
Heidelbeermousse mit weißer Schokolade

Oktoberfest

Vorspeisen

Blattsalate mit Sauce extra
Kürbiscremesüppchen mit Croutons
Obatzter
Spundekäse
Weißwurst mit süßem Senf
dazu Baguette und Brezel

Hauptspeise

Bayrischer Leberkäse
Hackbraten mit Zwiebelsauce
Schweinekammbraten an Sauce
Laugenknödel
Kartoffelknödel
Kartoffelsalat
Bayrisch Kraut
Sauerkraut

Nachspeise

Bayrisch Creme mit Erdbeeren (saisonbedingt)

Buffet für die Vorweihnachtszeit

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und Croutons
Karotten-Ingwercremesüppchen mit gebratenem Scampi-Spieß
Rapunzelsalat an Himbeerdressing mit gerösteten Kernen
Salat mit gebratenen Datteln im Speckmantel

dazu Baguette und Ciabatta

Hauptspeise

Gebratene Gänse an Sauce mit Maronen, Zuckeräpfelchen
Hirschbraten an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren
Gulasch vom heimischen Wild
Kartoffelklöße
Spätzle
Rotkohl
Rahmwirsing
Rosenkohl

Nachspeise

Vanillemousse mit Bratapfelragout
Waldbeerenragout mit Vanillejoghurt und weißer Schokolade

Aktiv-Buffer für Junge und Jung-Gebliebene

Vorspeisen

*Tomatencremesüppchen mit Mozzarellakugeln und Basilikumöl
Kleiner Marktsalat mit Wildkräuter und Blüten und Himbeersauce
dazu Baguette und Ciabatta*

Hauptspeise

Hamburger Buffer zum Selbermachen

Hamburger aus Rinderhack

Große Hamburger-Brötchen

Zwiebel

Salat

Gurken

Tomaten

Käse

Hamburger-Sauce

Barbecue-Sauce

Senf und Ketchup

oder

Chili con Carne

Nachos

Würzige grobe Bratwurst

Wraps mit Hühnchen

Wraps mit Gemüse

Rosmarin/Thymian-Kartoffel

Nachos mit 2 verschiedenen Dips

Nachspeise

Erdbeerminzsalat mit Vanilleeis und Sahne

Fingerfood Buffet

*Melone und Parma-Schinken am Spieß
Gebratene Datteln im Speckmantel am Spieß
Tomate-Mozzarella
Hähnchen-Spieß im Salatnest
Scampi-Spieß auf buntem Linsensalat
Wraps mit Hähnchen
Wraps mit Gemüse
Nachos mit 2 verschiedenen Dips
Kleine Frikadellen auf dem Spieß
Kleine Schnitzel*

Nachspeise

*Limonen Joghurt Mousse mit Erdbeeren
Schokomousse mit Mangosauce*

Buffet für die Vorweihnachtszeit

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und Croutons
Karotten-Ingwercremesüppchen mit gebratenem Scampi-Spieß
Rapunzelsalat an Himbeerdressing mit gerösteten Kernen
Salat mit gebratenen Datteln im Speckmantel

dazu Baguette und Ciabatta

Hauptspeise

Gebratene Gänse an Sauce mit Maronen, Zuckeräpfelchen
Hirschbraten an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren
Gulasch vom heimischen Wild
Kartoffelklöße
Spätzle
Rotkohl
Rahmwirsing
Rosenkohl

Nachspeise

Vanillemousse mit Bratapfelragout
Waldbeerenragout mit Vanillejoghurt und weißer Schokolade

Große Feier oder Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

*Vorspeisenteller mit Salat nach Saison mit Avocado-Spalten, Feigen, Nüssen,
Wildkräuter, Käse oder gebratenem Fisch
dazu Baguette und Ciabatta*

Hauptspeise

*Argentinisches Roastbeef, fein geschmort mit Kräuterbutter und
Rosmarinkartoffeln
Gebratener Wolfsbarsch mit Steinpilz Risotto
Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Kartoffelknödeln*

Gemüsebeilage:

*Mandel Broccoli
Grillgemüse
Apfelrotkohl*

Nachspeise

Pflaumenragout mit Topfenknödeln

Hochzeitsbuffet (Frühjahr/Sommer)

Vorspeisen

Spargelcremesüppchen mit Croutons

Lauchcremesüppchen

Blattsalat mit gebratenem Spargel

dazu Baguette und Ciabatta

Hauptspeise

Frischer, Deutscher Spargel

an Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

mit neuen Kartoffeln

dazu:

- *Hähnchenschnitzel*
- *Argentinisches Rumpsteak*
 - *Gebratener Lachs*
- *Gekochter und roher Schinken*
- *Kalbs-Saltimbocca an Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln*
 - *Putenmedaillons auf Mediterranen Bandnudeln*
 - *Blattsalate mit Sauce extra*

Nachspeise

Erdbeerminzsalat mit Vanilleeis und Sahne

Hochzeitsbuffet (Herbst/Winter)

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und Croutons
Karotten-Ingwercremesüppchen mit gebratenem Scampi-Spieß
Rapunzelsalat an Himbeerdressing mit gerösteten Kernen
dazu Baguette und Ciabatta

Hauptspeise

Variationen von der Rinder-/Schweinelende an Jus
Rindergeschnetzeltes Stroganoff
Argentinisches Rumpsteak an Kräuterbutter
Gebratener Lachs auf Blattspinat
Spätzle
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Mandel Broccoli
Rahm-Wirsing
Rosenkohl

Nachspeise

Vanillemousse mit Bratapfelragout
Heidelbeermousse mit weißer Schokolade

Getränkekarte

Biere vom Fass

		EURO
Bitburger (oder Radler)	0,2 l	1,60
Bitburger (oder Radler)	0,3 l	2,30
Bitburger (Radler)	0,5 l	3,50
Schlösser Altbier	0,2 l	1,60
(oder Krefelder)	0,4 l	3,00
Weltenburger Barock 4,7%	0,3 l	2,30
Weltenburger Barock 4,7%	0,5 l	3,50

Flaschenbiere

Weihenstephan Hefeweizen, hell	0,5 l	3,30
Weihenstephan Weizen, dunkel	0,5 l	3,30
Weihenstephan Weizen leicht 3,5%	0,5 l	3,30
Weihenstephan Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,30
Weihenstephan Weizen, hell mit Bananensaft	0,5 l	3,50
Weihenstephan Weizen, Russ	0,5 l	3,50
Hefeweizen, Cola	0,5 l	3,50
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l	2,50
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 l	2,50
Malzbier	0,33 l	2,50

Apfelwein

Apfelwein pur (Hochstätter)	0,25 l	1,60
Apfelwein süß oder sauer	0,25 l	1,60
	0,5 l	3,00
Apfelwein im Bembel & Mineralwasser 1,0 l	1,0 l	8,00
Apfelwein im Bembel & Mineralwasser 1,0 l	2,0 l	14,50
Apfelwein im Bembel mit Cola	2,0 l	17,50

Alkohlfreie Getränke

Selters Mineralwasser			
☞ classic (Flasche)	0,25 l	1,80	
☞ natural /still (Flasche)			1,80
☞ classic (Flasche)	0,75 l	4,00	
☞ natural /still (Flasche)			4,00
Coca Cola , Coca Cola Light	0,2 l	1,70	
Coca Cola , Coca Cola Light	0,4 l	3,20	
Sprite, Fanta	0,2 l	1,70	
Sprite, Fanta	0,4 l	3,20	
Apfelschorle	0,2 l	1,60	
Apfelschorle	0,4 l	3,00	
Apfelsaft	0,2 l	1,80	
Orangensaft	0,2 l	1,80	
Orangensaft	0,4 l	3,00	

Red Bull (Dose)	0,25 l	3,00
Tonic Water (Flasche)	0,25 l	2,30
Bitter Lemon (Flasche)	0,25 l	2,30
Ginger Ale (Flasche)	0,25 l	2,30
Traubensaft	0,2 l	2,30
Kirschsafte	0,2 l	2,30
Bananensaft	0,2 l	2,30
Johannisbeersaft	0,2 l	2,30
Kiba (Kirsch-Bananen Saft gemischt)	0,2 l	2,30

Warme Getränke

Tasse Kaffee		1,80
Cappuccino		2,20
Milchkaffee		2,20
Latte Macchiato		2,50
Espresso		1,80
Espresso Double		3,00
Heiße Schokolade mit Sahne		2,40
Tee (Kamille, Früchte, Pfefferminz, Schwarzer Tee)		1,80

Liköre

Edelkirsch	20 % vol.	2cl	2,00
Averna	40 % vol.	2cl	2,00
Marsala	40 % vol.	2cl	2,00
Sambuca	40 % vol.	2cl	2,00
Jägermeister	35 % vol.	2cl	2,00
Fernet Branca	39 % vol.	2cl	2,50
Ramazotti	30 % vol.	2cl	2,50
Bailey's	17 % vol.	4cl	3,50
Haselnuss-Likör	25 % vol.	2cl	2,50
Wallnuss Likör	24 % vol.	2cl	2,50
Eierlikör	20 % vol.	2cl	2,20
Slivovic	40 % vol.	2cl	2,20

Schnäpse

Dauborner Korn	32 % vol.	2cl	1,80
Dauborner Kümmel	32 % vol.	2cl	1,80
Westerwälder Kümmel	40 % vol.	2cl	1,80
Obstler	40 % vol.	2cl	2,00
Wacholder	40 % vol.	2cl	1,80
Malterer	40 % vol.	2cl	2,20
Linie Aquavit	40 % vol.	2cl	2,50
Jubiläums Aquavit	42 % vol.	2cl	2,50
Williams Christ-Birne (Willi)	40 % vol.	2cl	2,20
Mirabelle	40 % vol.	2cl	2,20
Grappa	40 % vol.	2cl	2,50
Calvados (mit Äpfelchen)	40 % vol.	2cl	3,00
Ouzo	38 % vol.	2cl	2,50
Raki	38 % vol.	2cl	2,50
Wodka Absolut	40 % vol.	2cl	3,00
Tequila Silber	40 % vol.	2cl	2,20
Tequila Gold	40 % vol.	2cl	2,20

Edelbrände

Haselnuss-Brand (Birkenhof)	40 % vol.	2cl	2,50
Wald-Himbeergeist	40 % vol.	2cl	2,50
Südtirol (Roner)			
Kirschbrand (Dirker)	40 % vol.	2cl	3,50
Aprikosenbrand (Dirker)	40 % vol.	2cl	3,80
Schwarze Johannisbeere-Brand (Dirker Spessart)	40 % vol.	2cl	5,00
Holunderblütenbrand (Dirker)	40 % vol.	2cl	5,00

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt (Weinbrand)	30 % vol.	2 cl	2,00
Hennessy (Cognac)	40 % vol.	2 cl	3,00
Metaxa (Weinbrand GR)	40 % vol.	2 cl	3,00
Jack Daniels (Whisky)	40 % vol.	2 cl	2,80
Johnny Walker (Whisky)	40 % vol.	2 cl	2,80
Jim Beam (Whisky)	40 % vol.	2 cl	2,50

Sekt / Champagner

Mumm Sekt im Glas		0,1 l	2,50
Prosecco im Glas		0,1 l	2,50
Sekt mit Holundersirup		0,1 l	3,50
Sekt mit Cassis (Kir Royal)		0,1 l	3,50
Sekt Aperol Spritz (mit Orange)		0,2 l	4,50
Hugo (Minze und Holunder)		0,2 l	4,50
Prosecco (Flasche)		0,75 l	15,00
Mumm Sekt (Flasche)		0,75 l	15,00
Champagner (Flasche)		0,75 l	45,00

Longdrinks – Mixgetränke

B52, Rum, Bailey's, Kaffeelikör		0,1 l	3,50
Asbach Cola Hütchen		0,1 l	2,20
Wodka-O-saft		0,2 l - Mischung 4 cl	4,00
Wodka - Lemon		0,2 l - Mischung 4 cl	4,00
Wodka - Red Bull		0,2 l - Mischung 4 cl	4,00
Campari Orange /Soda		0,2 l - Mischung 4 cl	4,00
Jack Daniels Cola		0,2 l - Mischung 4 cl	4,00
Gin Tonic mit Gurke		0,2 l - Mischung 4 cl	4,00
Bacardi Cola		0,2 l - Mischung 4 cl	4,00
Martini Bianco 1	4,4 %	4 cl	3,50

Cocktails

Caipirinha , Cachaca-Rum, Rohrzucker, Limetten			5,50
Barcadi Razz mit Sprite und Himbeeren			5,50
Cuba Libre , Kubanischer Rum, Cola,			5,50
Tequila Sunrise , mit Grenadine, Zitronen-Limetten und Orangensaft			5,50
Pina Colada , Rum, Batida de Coco, Ananassaft			5,50

Weißweine

Oestricher Doosberg (Rheingau)	0,2 l	4,00
- trocken - Riesling Kabinett	0,75 l	13,50
feingliedrig, mineralisch, 11,5% Vol.		
Öestricher Lenchen (Rheingau)	0,2 l	4,00
- halbtrocken - Riesling Kabinett	0,75 l	13,50
ausgewogen, Aroma von Pfirsichen, 12,5% Vol.		
Weißburgunder (Rheingau)	0,75 l	16,00
- trocken - Weißburgunder Qualitätswein, weich, kräftig Duft nach Nüssen und Birnen, 13,0% Vol.		
Riesling vom Sandstein (Nahe)	0,75 l	17,00
- trocken - Kurpfalz, extreme Steillage Leichte Cremigkeit, tolle Frische, 12,5 % Vol.		
Pinot Grigio (Italien)	0,2 l	3,80
- trocken - Veneto, 11,5% Vol.	0,75 l	13,00
Chardonnay (Italien)	0,2 l	3,80
- trocken - Sizilien, 12,5% Vol.	0,75 l	13,00
Grüner Veltliner (Österreich)	0,2 l	4,50
- trocken - Weingut Salzl, Burgenland	0,75 l	15,00
fruchtig, angenehmes Säurespiel, schöne Mineralik, 13,5% Vol.		
Sämling Spätlese (Österreich)	0,2 l	4,50
- lieblich - Spätlese, Weingut Salzl	0,75 l	15,00
Ried Römerstein, Burgenland, exotischer Duft, fruchtig, 11,0% Vol.		

Weißherbste/Rosé

Spätburgunder Rosé (Nahe)	0,20 l	4,50
- trocken - weiß gekeltert, Kurpfalz	0,75 l	15,00
Fruchtiger, sommerleichter Rosé, 11,5 % Vol.		
Spätburgunder Weissherbst (Rheingau)	0,20 l	4,50
- halbtrocken - Kabinett	0,75 l	15,00
Hallgarten Jungfer Rosé, fruchtbetont, harmonische Süße, 12,0% Vol.		

Rotweine

Spätburgunder (Rheingau)	0,20 l	4,30
- trocken - Deutscher Qualitätswein, Samtig, Duft nach Johannisbeeren und Brombeeren, 13,0% Vol.	0,75 l	14,50
Hallgartener Jungfer (Rheingau)	0,20 l	4,80
- halbtrocken - Spätburgunder Aroma von Sauerkirschen und Waldfrüchten, 12,5% Vol.	0,75 l	17,00
Frühburgunder leicht Barrique (Ahr)	0,75 l	18,50
- trocken - Kurpfalz, extreme Steillage Leichte Cremigkeit, tolle Frische, 13,0 % Vol.		
Cabernet Sauvignon (Südafrika)	0,20 l	4,30
- trocken - Aroma schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, 14,0% Vol.	0,75 l	14,50
Lagreiner Terlan (Südtirol, I)	0,20 l	4,80
- trocken - Bozen, Kellerei Terlan Aromen von Beeren und Veilchen, 13,0% Vol.	0,75 l	17,00

