

Non Alcoholic

Kaffee

Espresso	4.00
Kaffee	4.00
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Mit Aroma	+0.50

Heisse Schokolade | Ovo 4.50

Tee 4.00

Softgetränke

Cola Eistee Schorle	3.3 dl	4.00
Cola Zero Sinalco Rivella	3.3 dl	5.00

Elmer Mineral ohne	3.3 dl	4.00
Elmer Mineral mit	5.0 dl	6.00

Schweppes Tonic		
Bitter Lemon, Ginger Ale	1.9 dl	5.00

Red Bull	2.5 dl	7.00
----------	--------	------

Säfte

Ananas Mango Apfel Cranberry Maracuja Orange	3.0 dl	5.00
---	--------	------

Wines

Weiss

Riesling	1 dl	6.00
Verdejo	1 dl	5.00

Rot

Tempranillo	1 dl	7.00
Primitivo	1 dl	6.00

Rosé

Lafage Miraflores	1 dl	7.00
-------------------	------	------

Apéritif

Prosecco Martini Brut	8%	1 dl	8.00
		7.5 dl	55.00

Hugo			
Apérol Spritz			
Pimms Cup			
Lillet Vive		2 dl	12.00

Weiss gespritzt		2dl	8.00
-----------------	--	-----	------

Beer

Schützengarten

Edelspez	4.8%	0.3l	5.00
		0.5l	7.50
		1.5	22.00

Klosterbräu	5.2%	0.3l	5.00
		0.5l	8.00
		1.5	23.50

Indian Pale Ale	6.8%	0.33l	7.00
Gallus 612	5.6%	0.33l	7.00
Weisser Engel	5.3%	0.5l	8.50
Schützengold	<0.5%	0.33l	5.00

Corona	4.5%	0.35l	7.00
--------	------	-------	------



Spirits

Gin

Gordon's	37.5%	4cl	10.00
Bombay Sapphire	40%	4cl	11.00
Hendricks	41.4%	4cl	12.00
Tanqueray No. 10	47.3%	4cl	13.00
Genuine Alpine Herbs	40%	4cl	14.00
Genuine Strawberry	40%	4cl	14.00
Brockmans	40%	4cl	15.00

Whisky

Johnny Walker Red	40%	4cl	10.00
Four Roses	40%	4cl	10.50
Jameson	40%	4cl	11.00
Jack Daniel's	40%	4cl	11.00
Bulleit Rye	45%	4cl	13.00
Talisker 10J	43%	4cl	14.00
Glenfiddich IPA	43%	4cl	15.00

Vodka

Trojka	40%	4cl	10.00
Absolut	40%	4cl	11.00
Russian Standard	40%	4cl	11.50
Gray Goose	40%	4cl	15.00
Beluga	40%	4cl	15.50

Rum

Bacardi blanca	37.5%	4cl	10.00
Havana Club Anejo Reserva	40%	4cl	11.00
Diplomatico Reserva	40%	4cl	14.00
Don Papa	40%	4cl	14.50
Ron Zacapa 23J.	40%	4cl	15.00
Plantation Barbados 20J.	40%	4cl	15.00

Tequila

Cazadores blanco reposado	40 %	2cl	5.00
Don Julio reposado	38 %	4cl	15.00
Amores Joven (Mezcal)	37%	4cl	15.00

Apéritif | Digestif

Martini Bianco Rosso	15 %	4 cl	8.00
Appenzeller	29 %	4 cl	8.00
Jägermeister	35 %	4 cl	8.00
Kahlua	20 %	4 cl	8.00
Campari	23 %	4 cl	8.00
Cynar	16.5 %	4 cl	8.00
Ramazotti	30 %	4 cl	8.00
Fernet Branca	39 %	4 cl	8.00
Lillet Blanc	15 %	4 cl	8.00
Ricard Pastis	45 %	4 cl	8.00
Baileys	17 %	4 cl	8.00
Amaretto Disaronno	28 %	4 cl	8.00
Hierbas	26 %	4 cl	8.00
Sambuca	40 %	4 cl	8.00
Liquor 43	31 %	4 cl	8.00
Hennessy	40 %	4 cl	12.00

Food

Veggi Toast

Tomaten | Mozzarella | Pesto | Mascarpone | Ruccola 6.00

Schinken-Käse Toast

Schinken | Cheddar | Frischkäse | Ruccola 7.00



Softgetränk Zusatz	2.50
RedBull Zusatz	4.00

Classics (14.50)

Sour



Der «Sour» ist ein alkoholhaltiger Cocktail der aus einer Spirituose, Zitronensaft und Zucker besteht.

Er stellt die Urform einer ganzen Gattung von Cocktails dar, die alle auf dem Grundprinzip Spirituose + Süßungsmittel + saurer Zitrusaft aufbauen. Wenn die Spirituose ein Likör ist, lässt man den Zucker weg oder reduziert zumindest seine Menge. Die bekanntesten Sours, die die Gattungsbezeichnung auch im Namen tragen, sind Whiskey Sour, Pisco Sour und Amaretto Sour.

Daiquiri



Der Daiquiri ist ein klassischer Cocktail auf Basis von weißem Rum. Der Shortdrink gehört zur großen Gruppe der Sour- und wurde nach der kubanischen Siedlung Daiquirí benannt, die etwa 22 Kilometer von Santiago de Cuba entfernt ist. Für die große Bekanntheit des Daiquiri sorgte jedenfalls die Bar El Floridita in Havanna (Kuba), wo der Barkeeper Constantino Ribalaigua Vert (Spitzname „Constante“, der Beständige) den Drink seinem berühmtesten Gast Ernest Hemingway servierte. Auch bei zahllosen US-Amerikanern wurde der Daiquiri populär, die während der Prohibition in den Vereinigten Staaten (1919–1933) zum Konsum von Alkohol nach Kuba auswichen.

Dry Martini



Die wohl berühmteste Form des Getränks ist der klassische Dry Martini, der Anistatia Miller und Jared Brown zufolge aus London Dry Gin, so wenig Vermouth wie möglich und einer Olive oder Zitronenschale als Garnierung besteht – sonst nichts.

Zur Frage, wie viele Dry Martini's man während einer Feier trinken sollte, wird oft das Zitat von Dorothy Parker aus den 1920er Jahren herangezogen:

"I like to have a martini,

two at the very most.

After three I'm under the table,
after four I'm under my host!"

Negroni



Der Negroni ist ein klassischer, aus Italien stammender Cocktail mit bittersüßem Geschmack.

Der Negroni wurde in Florenz im Caffè Casoni (heute Caffè Giacosa) in der Via dei Tornabuoni erfunden. Er ist nach dem Grafen Camillo Negroni benannt, der beim Barkeeper (Fosco Scarselli) zwischen 1919 und 1920 zum ersten Mal einen mit Gin verlängerten Americano bestellte.

Old Fashioned



Ein Old Fashioned ist einer der wichtigsten klassischen Cocktails. Im 19. Jahrhundert zunächst als Whiskey Cocktail, später Old Fashioned Whiskey Cocktail, bezeichnet, entspricht der Shortdrink noch weitgehend der Urform eines „Cocktails“ in seiner ursprünglichen Definition, besteht also aus einer Spirituose, Zucker, Wasser / Eis sowie Cocktailbitter.

Der „Old Fashioned“ kam zur Zeit der Sitz-Bar ins Old Waldorf und wurde zu Ehren von General James E. Pepper aus Kentucky eingeführt, dem ein damals renommierter Whiskey gehörte. Angeblich wurde er von einem Barkeeper des berühmten Pendennis Club in Louisville erfunden, dem General Pepper angehörte.
-Albert Stevens Crocket: Old Waldorf Bar Days (1935)

Moscow Mule



Der Moscow Mule ist ein Cocktail mit Ingwergeschmack und gehört zu den Highballs, enthält also neben einer Basisspirituose einen größeren Anteil an nicht-alkoholischen Zutaten. Der Drink ist eine Mischung aus Spirituose, Zitrusaft und Ginger Beer. Klassisch wird der Moscow Mule mit Wodka zubereitet und typischerweise in einer Kupfertasse on the rocks serviert. Er trug in den 1950er Jahren maßgeblich dazu bei, Wodka in den Vereinigten Staaten als Mix-Spirituose zu etablieren.

El Presidente



El Presidente ist ein klassischer Cocktail auf Rum-Basis. Der Cocktail stammt vom Beginn des 20. Jahrhunderts und erlebte seine große Popularität zu Zeiten der Prohibition in den Vereinigten Staaten und in den Jahren danach. Der Cocktail besteht aus Rum, einem trockenen Wermut, Curaçao und Grenadine.

Die erste Erwähnung des Drinks lässt sich für 1919 nachweisen, als ein Rezept in einer kubanischen Zeitung erschien. Auch wenn der genaue Ursprung des Drinks unklar ist, gelangte er zur Popularität durch den deutsch-amerikanischen Bartender Eddie Woelke, der der Prohibition in den USA auswich, indem er an der Bar des Jockey Clubs in Havanna arbeitete.

Woelke mixte den Cocktail und widmete ihn dem dann amtierenden Präsidenten Gerardo Machado. Der Drink war ein Favorit von Machado und breitete sich von dort aus in der kubanischen Oberschicht aus.

Cosmo



Der Cosmopolitan ist ein herb-süßer, erfrischender Cocktail, dessen moderne Rezeptur – basierend auf der Grundstruktur eines Sours – aus aromatisiertem Wodka, Orangenlikör, Limetten- und Cranberrysaft besteht. Erstmals erwähnt wird ein Shortdrink dieses Namens in einem Barbuch von 1934, in seiner heutigen Form ist der Cosmopolitan aber erst seit den 1990er Jahren weltweit verbreitet. Dies durch die Serie „Sex and the City“, in welcher der Cosmo das Lieblingsgetränk der Hauptfiguren ist. Popularität.

Classics (15.50)

Mojito



Not macht erfinderisch – besonders dann, wenn man mit Sir Francis Drake die ganze Welt umsegelt, ihm einen erfrischenden Drink anbieten möchte und ‚Aguardiente‘ (Zuckerrohrschnaps), der unausgegorene Vorläufer des Rums, das einzig verfügbare Getränk ist.

Der Seefahrer Richard Drake, der einige öffentliche Positionen in England innehatte und unter Sir Francis Drake diente, machte das ungenießbare Gebräu erst trinkbar. Sein Trick: Er ergänzte ‚Aguardiente‘ mit Zucker, Limetten und Minze – um den eigentlichen Geschmack zu überdecken. Die Seefahrer nannten das Gemisch „El Draque“ und brachten es im 16. Jahrhundert nach Kuba.

Drei Jahrhunderte später, im 19. Jahrhundert, glaubten die Menschen noch immer, es stecke etwas Erhaltenswertes in dem alten Rezept.

Also wurde der Zuckerrohrschnaps durch weißen BACARDÍ Rum ersetzt und der Drink mit einem Schuss Mineralwasser verlängert. Die Rechnung ging auf und ein neuer, erfolgreicher Drink war geboren – der Mojito.

Espresso Martini



Der Espresso Martini ist ein alkoholhaltiger Cocktail aus Wodka, Espresso, Kahlúa und Zuckersirup. Der Drink zählt zu den After-Dinner-Drinks.

Erstmals nachweislich zubereitet wurde der Drink Ende der 1980er Jahre in der Londoner Fred's Bar. Demnach kam ein junges und heute weltberühmtes Model in jene Bar, in der der Barkeeper Dick Bratsell arbeitete und verlangte einen Drink, der folgenden Ansprüchen genügen sollte:

“wake me up, and then fuck me up.”

Bratsell mixte daraufhin erstmals den Espresso Martini, der durch den Espresso und Wodka eben jene Eigenschaften erfüllen soll. In den folgenden Jahren erfreute sich der Drink dann zunehmender

Caipi



1856 findet sich in der Chronik von Paraty, einem verschlafenen Küstenstädtchen 250 Kilometer östlich von São Paulo, das Ur-Rezept des Caipirinha: „Weil es wegen der anhaltenden Cholera-Epidemie verboten war, Flusswasser zu trinken, begannen wir mittelstarkes Aguardente („Feuerwasser“; gemeint ist der Zuckerrohrschnaps Cachaça) mit Wasser, Zucker und Limettensaft zu mischen.“ Das erzielte offenkundig den gewünschten Effekt.

Mai Tai



Zwei Arten Rum vermischt mit Mandelsirup, Limettensaft und einem Orangenschnaps ergeben einen süsslich fruchtigen Drink, perfekt für den Sommer.

Dieser wurde von Victor Bergeron alias Trader Vic im Jahr 1944 erfunden. Angeblich mixte er den ersten Mai Tai für zwei gute Freunde aus Tahiti, Carrie und Eastham Guild, die daraufhin ausgerufen haben sollen: Mai Tai Roa Ae, was in etwa heißt: „Nicht von dieser Welt – Das Beste“.

Pornstar Martini



Ursprünglich ist der zu gleichem Verhältnis auf Vodka und Passoã-Likör basierende Drink in Australien erfunden worden. Seinen Siegeszug um die Welt der Cocktailkultur aber tritt er 2002 in London an. Seinerzeit verpasste nämlich Douglas Ankrah – einer der bekanntesten Mixologen Großbritanniens, dem Drink mit der

Signatures (15.50)

Green Monkey

Monkey47 - Cointreau - Zitronensaft - Basilikumsirup
Der Green Monkey ist ein geschmacksintensiver Drink mit herb, frischer Note. Perfekt für Abenteuerlustige

Honeycomb

Bourbon - Amaretto - Honig - Apfelsaft
Ein leicht, süsslicher Drink der jedem schmeckt.

Southwest

Southern Comfort - Bourbon - Spicy Sirup - Eistee - Angostura
Der Southwest gilt als Einsteigerdrink in die vielseitige Welt der Whiskys. Er ist dezent, überrascht jedoch mit einer scharfen Note.

Swiss Mojito

Rum, Minze - Limettensaft - Apfelsaft - Holunderblütensirup
Der Weltstar unter den Sommerdrinks erhält eine neue Heimat. Mit Schweizer Apfelsaft und Holunderblütensirup wird der Mojito noch erfrischender.