

Cocktail

White Negroni	14
<i>Gin, St. Germain, weißer Wermut</i>	
Mexican Mule	13
<i>Tequila, Limettensaft, Gingerbeer</i>	
Espresso Martini	14
<i>Wodka, Espresso, Kaffeelikör</i>	
Pantani	15
<i>Himbeeren Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft, Bergamotte-Likör, Eiweißersatz</i>	
Big Belly	14
<i>Gin, Cordial aus Zitrone-Weißwein-Basilikum-Gurke, Soda</i>	
Porn Star Martini	14
<i>Passionsfruchtlikör, Passionsfruchtsaft, Vanillesirup, Limettensaft, Schuss Prosecco</i>	

**Keinen Cocktail gefunden?
Macht nichts!**

**Wir mixen gerne Cocktails
die nicht auf der Karte zu finden sind!**

Cocktail analcolici

Morgana	8,50
<i>Limettensaft, Brauner Zucker, Orangensaft, Johannisbeere</i>	
Gi No	9,50
<i>Frei Gin 0,00%, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	

Grappa

Poli Bianca	5,40
Poli Sarpa Oro	6,20

ALLERGENE

A glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fisch Gelatine) **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) von Säugetieren und Milcherzeugnisse **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken | Muscheln | Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Liquori

Averna	4,70
Montenegro	4,90
Disaronno	4,90
Limoncello	4,50

Birre alla spina

Birra Peroni ^A	3,90
Stiegl Zwickl Bio ^A	3,90
Pilsner Urquell ^A	3,90

Birre in bottiglia

Birra Moretti ^A	4,60
Stiegl 0,00% Frei Bier ^A	4,50
Stiegl Radler Zitrone ^A	4,50
Baladin Nazionale Blonde Ale ^A	6,20
Baladin l' IPA ^A	6,20
Baladin Rock'n'Roll American Pale Ale ^A	6,20

Caffè

Espresso	2,90
Espresso doppio	3,90
Espresso macchiato ^G	3,20
Cappuccino ^G	4,90

Distillati

Gin N° 3	8
Gin Mare	11
Gin Hendrick's	12
Vodka Belvedere	11
Vodka Beluga	9
Whisky Jack Daniel's	7
Whisky Monkey Shoulder	10
Rum Don Papa	12
Rum Zacapa 23	14
Tequila Espolon	7
Tequila Kah	10
Tequila Kah Reposado	12
Mezcal Nuestra Soledad	14

Bevande

Acqua Panna	3,60 - 6,20
	0,25L - 0,75L
Acqua San Pellegrino	3,60 - 6,20
	0,25L - 0,75L
Cola/Cola Zero	3,90
	0,33L
Soda Zitrone*	3,60 - 5,20
<i>frisch gepresst</i>	0,25L - 0,50L
Soda Holunder*	2,80 - 4,20
	0,25L - 0,50L
Almdudler	3,90
	0,35L
Baladin Tonica al Fieno	4,10
Soda	1,80 - 2,40
	0,25L - 0,50L
Apfelsaft Bio*	3,90
	0,25L
Apfelsaft gespritzt*	3,20 - 5,20
	0,25L - 0,5L

* Jugendgetränk

DRINK LIST

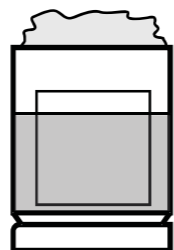
Sette Élite

Unsere "Sette Élite" bietet eine einzigartige Auswahl an Molekularcocktails, bei denen innovative Techniken zum Einsatz kommen, um unvergessliche Erlebnisse zu schaffen. Kurz gesagt: Molekularcocktails bieten eine neue Dimension für Ihr Trinkerlebnis.

Mit ungewöhnlichen Zutaten, fortschrittlichen Zubereitungstechniken und kreativen Präsentationen bieten diese Cocktails eine einzigartige Kombination von Aromen, Texturen und Darbietungen, die Sie bei klassischen Cocktails nicht finden werden.

Hanami

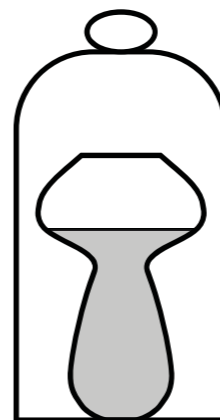
Zitronengras Whisky, Cointreau, Ingwersirup, Zitronensaft, Erdbeersbrise, 18



Ein erfrischender Cocktail mit komplexer Natur, welcher durch eine Infusion von Whiskey mit Zitronengras, Orangenlikör, Ingwersirup und Zitronensaft zubereitet wird. Die Zugabe von Erdbeer-Luft gibt dem Cocktail eine weiche und süße Textur, während die Kombination all dieser kontrastierenden, aber harmonischen Aromen eine ausgewogene Mischung mit einem intensiven und überraschenden Geschmack für den Gaumen schafft.

Deep Forest

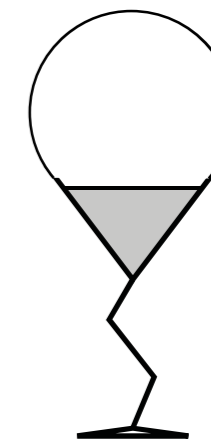
Shiitake-Pilze Whiskey, Ahornsirup, Bitterkakao, Angostura bitter, 17



Die Mischung bietet eine faszinierende Kombination aus Whiskey mit Shiitake-Pilzen, verfeinert durch den tiefen Geschmack von Bitterkakao, eine leicht bittere Note dank Angostura, die Süße des Ahornsirups und einen rauchigen Hauch von Orangenholz. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das erdige und komplexe Aromen mit einer süßen und rauchigen Note vereint.

Red Passion

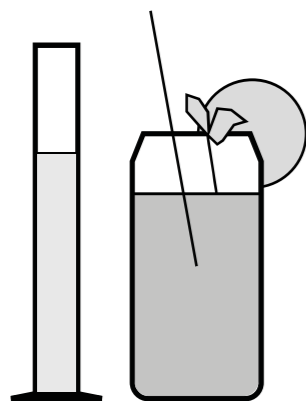
Campari, Tomatensirup, Limoncello, Orangenbitter, Basilikum-Soda, 16



Ein ausgewogener Cocktail aus Campari, Tomatensirup, Limoncello, Orangenbitter und Basilikum-Soda, der all diese Aromen vereint. Die Kombination der Aromen macht den Cocktail für diejenigen geeignet, die ein intensives und komplexes, aber auch frisches und leichtes Geschmackserlebnis suchen.

Eden's Garden

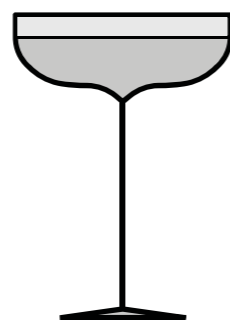
Schmetterlingsblüten-Gin, Bergamotte-Likör, Lavendel-Chilisirup, Zitronensaft, Rosen-Soda, 17



Ein raffinierter, umhüllender und ausgewogener Cocktail mit subtiler Süße, die durch die Schärfe des Chilis ausgeglichen wird und einem herb-zitrusartigen Nachgeschmack hat. Geeignet für diejenigen, die einen einzigartigen und exotischen Geschmack suchen.

Yuzu Mitsu

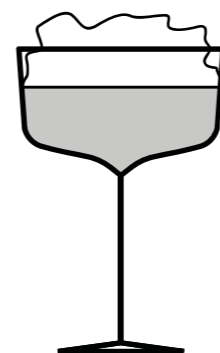
Gin mit Szechuanpfeffer aufgegossen, Yuzu-Saft, Matcha Mitsu, Zuckersirup, Eiweißersatz, Matcha-Teeaufguss, 19



Ein komplexer und überraschender Cocktail, der gegensätzliche, aber harmonische Aromen vereint. Der mit Szechuan-Pfeffer infundierte Gin verschmilzt mit der Säure des Yuzu-Safts, während der Matcha-Tee-Sirup Süße in die Mischung bringt. Das Ergebnis ist ein frischer, lebhafter und unerwarteter Cocktail mit einem leicht bitteren und würzigen Abgang.

Mandarita

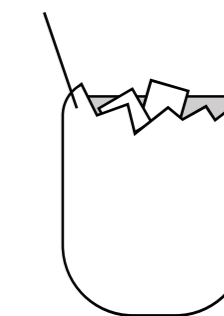
Tequila, Mandarinenlikör, Limettensaft, Mandarinenensaft, Meeresbrise, 17



Die Kombination dieser Aromen erzeugt eine komplexe und ausgewogene Mischung mit subtiler Süße und spritziger Säure, die sich mit dem salzigen Aroma des Meeres harmonisiert. Das Endergebnis ist ein frischer und einhüllender Cocktail, perfekt für diejenigen, die einen einzigartigen und erfrischenden Geschmack suchen, der an eine Meeresbrise erinnert.

Calimero

Ananas Vodka, Eierlikör, Ananassaft, Batida de Côco, 16



Ein unwiderstehlicher Cocktail, der den sanften und süßen Eierlikör mit dem saftigen Ananassaft, einem Hauch von Kraft durch Ananaswodka und einer cremigen Batida de Côco verbindet. Eine tropische und verwöhnende Mischung, die die Aromen der Insel direkt auf deine Zunge bringt.