

Salate / Salads

- **GEMISCHTER SALAT (vegan) (C,G).....4,90**
Grüner Salat | Gurke | Tomate | Joghurt Mayonnaise Dressing
Green salad | cucumber | tomato | yogurt mayonnaise dressing
- **SHIRAZI.....5,90**
Fein gehackt Gurke | Tomaten | Zwiebeln | Trockenminze | Zitronensaft | Olivenöl
Chopped cucumber | tomato | onion | dry mint | lemon juice | young grapes juice | olive oil
- **SANTOOR (Vegetarisch)(G,H,O)12,90**
Salat | Blattspinat | Granatapfel | Walnuss | Oliven | Granatapfelmelasse | Käse | Tomate | Gurke
Salad | baby spinach | pomegranate | walnut | olives | pomegranate molasses | Cheese | Tomato | Cucumber
+ mit marinierte gegrillte Hühnerfilets (C,G,H,O).....15,90
+ with marinated grilled chicken

Suppen / Soups

- **ASHE RESHTEH (Vegan) (A,C,G).....9,90**
Persische Nudeln | Spinat | Bohnen | Kichererbsen | Röst Zwiebeln | Gebratene Minze | Persischer Sauerrahm(vegetarisch)
Persian noodles | Spinach | beans | chickpeas | fried onions | Fried Mint | persian sour cream(vegetarian)
- **DJO (A,G).....6,90**
Haffer | Tomatensaft | Karotten | Zwiebeln | - Hühnerbouillon
Oat | Tomato juice | Carrots | Onions | Chicken broth
- **DJO (Vegan) (A,G).....5,90**
Gerstensuppe
Barley soup

Vorspeisen / Starters

Warme Vorspeisen / Warm Starters

- VS1. **KASHKE BADEMJAN (Vegetarian) (A,G,H,O).....7,90**
Gebratene Melanzani | Knoblauch | Minze | Persischer Sauerrahm | Gemahlene Walnüsse+Brot
Fried aubergine | garlic | mint | Persian sour cream | ground walnuts+Bread
- VS2. **MIRZA GHASEMI (A,C) (Vegan).....8,90**
Gegrillte Melanzani | Tomaten | Knoblauch+ Brot / Grilled aubergine | tomato | garlic+ Bread
+ Eier / Egg +1,90€
- VS3. **Dolmeh.....5,90**
Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch, Reis & Kräutern
Stuffed grapes leaves with ground meat, rice & herbs

Kalte Vorspeisen / Cold Starters

- VS4. **MAST(G).....4,90**
Joghurt/ yoghurt
- VS5. **MUSIR (G).....5,90**
Joghurt mit Persischer Wildknoblauch
Yoghurt with persian wild garlic
- VS6. **BORANI ESFENAJ (G).....5,90**
Joghurt mit Spinat / Yoghurt with spinach
- VS7. **BORANI BADEMJAN (G).....5,90**
Joghurt mit Gegrillte Melanzani
Yoghurt with Grilled aubergine
- VS8. **MAST KHIYAR (G).....5,90**
Joghurt mit Gurke & getrocknete Minze
Yoghurt with cucumber & dried mint
- VS9. **ZEYTOON PARVARDE (Vegan) (H).....6,90**
Oliven | Gemahlene Walnüsse | Granatapfelmelasse
Olives | ground walnuts | pomegranate molasses
- VS10. **HUMMUS (Vegan) (A,N).....7,90**
Pürierte Kichererbsen | Tahini | Olivenöl + Brot
Purèed chickpeas | Tahini | olive oil + Bread
- VS11. **TORSHI (O) (Vegan).....4,80**
Würzig eingelegtes Gemüse/ flavoursome mixed pickles
- VS12. **SIR TORSHI (O) (Vegan).....5,90**
Eingelegte Knoblauch / pickled garlic

- **MIX SANTOOR (A,C,G,H).....17,90**
Kashke Bademjan (Vs1) | Mirzaghasemi (Vs2)
- **VORSPESIENPLATTE FÜR 2 PERSONEN.....18,90**
4 Vorspeisen nach Wahl / 4 starters of your choice
+ Brot / bread

Hauptspeisen | Main Course

Khoresht | Eintöpfe | Stew Plate

- **GHORME SABZI**.....16,90
Frische persische Kräutermischung | Wachtelbohnen | Zwiebel | Safran Basmati-Reis
Fresh persian herb mix | pinto beans | onion | saffron basmati rice
KALBFLEISCH / VEAL
- **GHEYME**
Gelbe Spalterbsen | Kalbfleisch | Tomaten-Zwiebelsoße | Safran Basmati-Reis mit
Split peas | veal | tomato-onion sauce | saffron basmati rice
SIBZAMINI.....14,30
Pommes | french fries
BADEMJEAN.....15,30
Gebratene Melanzani | fried aubergine
KADU.....16,90
Gebratene Zucchini | fried zucchini
ALU BOKHARA.....17,30
Dörrpflaumen | prunes
MAKHSUS.....19,40
Alle Zutaten zusammen | all together
- **FESENJAN (H)**.....14,90
Gemahlene Walnüsse | Granatapfelmelasse | Hühnerfleisch | Safran Basmati-Reis mit
Ground walnuts | pomegranate treacle | Chicken | saffron basmati rice
- **KARAFS (L)**.....16,90
Zartes Kalbfleisch | Staudensellerie | Zwiebeln | Frische Petersilie & Minze
Veal | celery | onion | fresh parsley & mint
- **BAMIYE**.....18,90
Okraschoten | Tomaten-Zwiebelsoße | Veal | Safran Basmati-Reis
Ladyfingers | tomato-onion sauce | Kalbsfleisch | saffron basmati rice

• KHORESHT PLATTE FÜR 2 PERSONEN / STEW PLATE FOR 2 PERSONS.....39,90

3 Eintöpfe nach Wahl inkl. 2 Portionen Safran Basmati-Reis

3 boil ups of your choice, includes 2 saffron basmati rice portions

Hauptspeisen | Main Course

Spezialitäten des Hauses | House Specialties

• MAHITSCHKE

Lammstelze in Soße mit | Lamb shank in sauce with

H1. SAFRAN BASMATI-REIS/SAFFRON BASMATI RICE.....21,90

H2. BAGHALI POLO (G,L,O,P).....22,90

Dill Safran Basmati Reis mit persischen dicken Bohnen

Dill saffron basmati rice with broad beans

• MORGH

Hühnerkeule in Soße mit | chicken thigh in sauce with

H3. ZERESHK POLO(O).....16,90

Berberitzen-Safran Basmati Reis

Barberry-saffron basmati rice

H4. BAGHALI POLO.....17,90

Dill Safran Basmati Reis mit persischen dicken Bohnen

Dill saffron basmati rice with broad beans

H5. AKBARDJUDJE.....19,90

mariniertes frittiertes Maishuhn | Granatapfel-Nuss Sauce | Safran Basmati Reis

marinated fried maize-fed chicken | pomegranate-nut sauce | saffron basmati rice

H6. MAHI/FISCH/FISH (D).....20,90

Gegrillte/Gebratener Fisch nach persischer Art | Knoblauch | Safran Basmati Dillreis

Grilled/Fried Fish in the Persian style | garlic | saffron basmati dill-rice

Extras

• BROT/BREAD (A).....2,90

• SAFRAN BASMATI REIS/SAFFRON BASMATI RICE.....5,00

• DILL-DICK BOHNENREIS/DILL-BEAN RICE.....6,00

• KHIYARSHUR(VEGAN)/

PICKLED CUCUMBERS (M,O).....3,90

Würzig Eingelegte kleine Gurken

• EIGELB/EGG YOLK(C).....1,50

• SCHARFE SOÙE/HOT SAUCE.....1,50

• POMMES/FRENCH FRIES.....6,90

• GRILLTOMATE/GRILLED TOMATO (2 Stk./ 2 pieces).....2,90

• ZERESHK/Berberitzen (O).....2,90

Würzig Eingelegtes Gemüse / flavoursome mixed pickles

• SABZI.....3,00

frische Kräuter / fresh herbs

• WEICHKÄSE /SOFT CHEEZE (G).....3,00

• KUBIDEH(A,G).....6,50

• DJUJEH (C,G,M,O).....13,90

• DJUJEH TORSH(H).....15,90

• CHENJEH.....18,90

• SHISHLIK.....22,90

• BARG.....21,90

• VERPACKUNGSMATERIAL /

PACKING MATERIAL (per Stk./ a piece).....1,00

• Geburstag Service per Person.....1,50

Hauptspeisen | Main Course

Grillspezialitäten | Barbecue specialties

*Alle mit Reis oder Brot oder Pommes+Gegrillte Tomate & Pfeffer+Zwible

*All with rice or bread or french fries+grilled tomato & pepper+Onion

- G1. KUBIDEH(A,G).....17,90
2 Spieße Lamm- & Rindfleischfaschiertes vom Flank-Steak
2 skewers of minced lamb & beef-meat from flank steak
- G2. DJUJEH (A,C,G,M,O)19,90
Marinierte gegrillte Hühnerfilets
Marinated grilled chicken fillets
- G3. VAZIRI (A,C,G,M,O).....23,90
Ein Spieß Djujeh (G2) und ein Spieß Kubideh (G1)
1 skewer of Djujeh (G2) and 1 skewer of Kubideh (G1)
- G4. DJUJEH TORSH (A,G,H)).....21,90
In Granatapfelsauce, Tasmarind&Gemahlene Walnuss marinierte gegrillte Hühnerfilets
Grilled chicken fillets in pomegranate sauce, Tamarind&Walnut powder
- G5. CHENJEH (A,G) 23,90
Mariniertes gegrilltes Lamm Lungenbraten, Paprika & Zwiebeln
Marinated grilled lamb tenderloin, Paprika & Onion
- G6. SHAHPASAND (A,G).....27,90
1 Spieß Kubideh(G1) und 1 Spieß Chenjeh(G4)
1 skewer Kubideh(G1) and 1 skewer Chenjeh(G4)
- G7. SHISHLIK (A,G).....27,90
Marinierte Lammkotelett
Marinated lamb chops
- G8. DARBARI (A,G).....31,90
1 Spieß Kubideh(G1) und 1 Spieß Shishlik(G5)
1 skewer Kubideh(G1) and 1 Shishlik(G5)
- G9. VEGETARISCH GRILL (A,G).....15,90
Auberginen, Courgette, Champignon, Paprika, Tomate
eggplants, zucchini, mushrooms, peppers, tomatoes

- SANTOOR GRILL PLATTE (für 2 Personen / **for 2 Persons**) (A,C,G,M,O)..... 64,90
2 Spieße Kubideh(G1), 2 Stk. Shishlik(G8), 1 Djudjeh(G2), 1 Chenjeh(G5)
2 skewers Kubideh(G1), 2 Pieces Shishlik(G8), 1 jujeh(G2), 1 Chenjeh(G5)
- SANTOOR GRILL PLATTE (für 4 Personen / **for 4 Persons**) (A,C,G,M,O) 96,90
4 Spieße Kubideh(G1), 4Stk. Shishlik(G8), 1 Djujeh(G2), 1 Chenjeh(G5)
4 skewers Kubideh(G1), 4Pieces Shishlik(G8), 1 jujeh(G2), 1 Chenjeh(G5)

Vegan Menu

V1. **KASHKE BADEMJAN (A,G,H)**.....8,90
Gebratene Melanzani | Knoblauch | Minze | Gemahlene Walnüsse | Brot
Fried aubergine | garlic | mint | ground walnuts | Bread

V2. **ASHE RESHTEH (A,C,G)**.....9,90
Persische Nudeln | Erlesener Kräutermischung mit Spinat | Bohnen | Kichererbsen | Röstzwiebeln
Persian noodles | fine herb mix with spinach | beans | chickpeas | fried onions

V3. **VEGETARISCH GRILL**15,90
2 Auberginen, 2 Courgette, Pilze, Paprika, Tomate, Pfeffer, Safran Basmati Reis
2 eggplants, 2 zucchini, mushrooms, peppers, tomatoes, Saffron basmati rice

V4. **GHORME SABZI**.....14,90
Frische persische Kräutermischung | Wachtelbohnen | Zwiebel | Safran Basmati Reis
Fresh Persian herb mix | pinto beans | Onion | saffron basmati rice

- **GHEYMEH**
Gelbe Spalterbsen | Tomaten-Zwiebelsoße | Safran Basmati Reis
Yellow split peas | tomato-onion sauce | saffron basmati rice

V5. **SIBZAMINI**.....14,30
Pommes | french fries

V6. **BADEMJAN**.....15,30
Gebratene Melanzani | fried aubergine

V7. **KADU**.....15,30
Gebratene Zucchini | Fried zucchini

V8. **ALU BOKHARA**.....16,30
Dörrpflaumen | prunes

V9. **MAKHSUS**.....18,90
Alle Zutaten zusammen | All together

V10. **FESENJAN (H)**.....18,40
Gemahlene Walnüsse | Granatapfelmelasse | Safran Basmati Reis
Ground walnuts | pomegranate molasses | saffron basmati rice

V11. **KARAFS (L)**.....15,90
Staudensellerie | Zwiebeln | Frische Petersilie & Minze
celery | onions | fresh parsley & mint

V12. **BAMIYE**.....15,90
Okraschoten | Tomaten-Zwiebelsoße | Safran Basmati Reis
Okra | tomato-onion sauce | saffron basmati rice

V14. **KHORESHT PLATTE FÜR 2 PERSONEN | Boil Up Plate for 2 Persons**.....33,30
3 Eintöpfe nach Wahl inkl. 2 Portionen Safran Basmati Reis
3 Stews of your choice, includes 2 saffron basmati rice portions

Nachspeisen/Desserts

- **HAUSGEMACHTES BAKLAVA/HOMEMADE BAKLAVA (A,F,G,H)**.....6,90
Filoteig | Butter | Zuckersirup | Walnüsse oder Pistazien | Kardamom | Safran
Phyllo dough | butter | sugar syrup | walnuts or pistachios | cardamom | Saffron
- **HAUSGEMACHTER BAKLAVA-KUCHEN/HOMEMADE BAKLAVA CAKE (A,C,F,G,H)**.....6,90
Mehl | Zucker | Eier | Butter | Milch | Safran | gehackte Pistazien oder Walnüsse | Zuckersirup
Flour | sugar | eggs | butter | milk | saffron | crushed pistachios or walnuts | sugar syrup
- **SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN/MOIST CHOCOLATE CAKE (A,C,F,G)**.....6,90
Weizenmehl | Öl | Milch | Kakaopulver | Eier
Flour | oil | milk | cocoa powder | eggs
- **VANILLEEIS/VANILLA ICE CREAM (3 Kugeln/3 scoops) (F,G)**.....5,90
- **SCHOKOLADENEIS/CHOCOLATE ICE CREAM (3 Kugeln/ 3 scoops) (A,F,G)**.....5,90

- **SAFRAN EIS /SAFFRON ICE CREAM(G,H)**.....6,90
Milch | Sahne | Safran | Zucker | Rosenwasser | Pistazien
Milk | cream | saffron | sugar | rosewater | pistachios
- **FALOODEH (A)**.....6,90
Gefrorene Stärkenudeln | Rosenwasser | Limettensaft | Erdbeersirup
Frozen starch noodles | rose water | lime juice | strawberry syrup
- **ABHAVIJ BASTANI (F,G)**.....8,90
Karottensaft | Eis / carrot juice | ice cream
- **FALOODEH BASTANI (F,G,H)**.....10,90
Kombination aus Faloodeh und Safraneis
Combination of Faloodeh and saffron ice cream

Getränke / Drinks

Alkoholfreie Getränke | Non-Alcoholic Drinks

❖ Mocktails

- **VIRGIN LEMONGRASS MOJITO**10,10€
Non-alcoholic gin | mint leaves | lime juice | sugar syrup | soda | lemon grass syrup
Alkoholfreier Gin | Minzblätter | Limettensaft | Zuckersirup | Sodawasser | Zitronengras-Sirup
- **VIRGIN BANADA *Signature***.....13,70€
Bananenpüree | Schlagobers | Ananassaft | Frisch gepresster Zitronensaft | alkoholfreier Wodka | Blauer Cura-
cao-Sirup
Banana purée | cream | pineapple juice | fresh squeezed lemon juice | non-alcoholic vodka | blue curacao syrup
- **SICHITE *Signature***.....11,90€
Apfelsaft | Zimtsirup | Pistaziensirup | alkoholfreier Gin | alkoholfreier Wodka | Orangen Angostura bitter
Apple juice | cinnamon syrup | pistachio syrup | non-alcoholic gin | non-alcoholic vodka | orange Angostura
bitters
- **BASILDER *Signature***.....10,30€
Alkoholfreier Gin | Basilikumsirup | Lavendelsirup | Soda | Angostura Bitter | frischer Limettensaft | frische
Basilikumblätter
Non-alcoholic gin | basil syrup | lavender syrup | soda | Angostura bitters | fresh lime juice | fresh basil leaves
- **VIRGIN GIN TONIC**.....7,90€
Alkoholfreier Gin | Tonic | Gurke | Zitrone
Non-alcoholic gin | tonic | cucumber | lemon

Alkoholfreie Getränke | Non-Alcoholic Drinks

Kalte Getränke | Cold Drinks

❖ Classic

- **SPECIAL SANTOOR**0,3L.....6,70€
Ein erfrischendes persisches Getränk aus Safran | Basilikumsamen und Flixweed
A refreshing Persian drink made with saffron | basil seeds | and flaxseed
- **ORIENTAL LIMONADE**0,3L.....6,50€
Frisch Gepresste Zitronensaft | Erdbeeren & Zimt Syrup | Rosewasser | Soda
Fresh Squeezed Lemon Juice | Strawberry & Cinnamon Syrup | Rosewater | Soda
- **TROPICAL LIMONADE**0,3L.....6,50€
Frisch Gepresste Zitronensaft | Mango & Maracuja Püree | Soda
Fresh Squeezed Lemon Juice | Mango & Passionfruit puree | Soda
- **CLASSIC LIMONADE**0,3L.....4,90€
Spezielle Limonaden-Syrup | Frisch gepresste Zitronensaft | Frische Minzblätter
Special Lemonades syrup | Fresh squeezed Lemon juice | fresh mint
- **COCA COLA/FANTA/ALMDUDLER/FRUCADE/SPRITE**0,3L.....4,40€
- **DOUGH (G)**0,3L.....3,40€0,5L.....4,90€
- **MAKAVA (Delighted Ice Tee)**0,25L.....4,40€
- **MINERAL WASSER /MINERAL WATER**0,3L.....3,50€0,5L.....6,90€
- **REDBULL**0,25L.....4,40€
- **SODAWASSER**0,3L.....2,10€0,5L.....3,10€
- **SODA**0,3L.....3,90€0,5L.....4,80€
mit Zitrone | Himbeere | Holunder
with Lemon | Raspberry | Elderflower
- **LEITUNGSWASSER /TAP WATER**0,3L.....0,70€0,5L.....1,10€
- **WASSER/WATER**0,3L.....2,90€0,5L.....3,80€
Mit Himbeere | Holunder | Zitrone
With Raspberry | Elderflower | Lemon
- **FRÜCHTSAFT/JUICE**0,3L.....3,90€0,5L.....4,90€
Orangen | Trauben | Ananas | Mango | Birne | Granatapfel | Apfel | Himbeere
Orange | Grape | Pineapple | Mango | Pear | Pomegranate | Apple | Raspberry
- **FRÜCHTSAFT MIT SODA /JUICE WITH SODA**0,3L.....3,10€0,5L.....4,10€
- **PAGO**0,25L.....4,10€
Johannisbeeren | Mango | Erdbeere | Orangen | Marille | Pfirsich
Currants | mango | strawberry | oranges | apricots | peach
- **PAGO MIT SODA /PAGO WITH SODA**0,5L.....5,60€
- **FRÜCHTSAFT MIT WASSER/JUICE WITH WATER**0,3L.....2,20€0,5L.....3,50€

Heiße Getränke | Hot Drinks

- **ESPRESSO**3,10€
- **DOPPELTE ESPRESSO**4,90€
- **CAPPUCCINO/WIENERMELANGE (G)**5,10€
- **BRAUNER**einfach.....3,50€doppelt.....5,30€
- **VERLÄNGERTER**schwarz.....3,90€braun.....4,70€
- **CAFE LATTE**5,50€
- **HEIßE SCHOCKOLADE (G)**4,50€mit Schlagobers/with Cream.....4,90€
- **TASSE MILCH (G)**2,90€
- **TEE**4,20€
Earl Grey | Grün | Jasmin | Ingwer | Früchte | Ginseng | Kamille,...
Earl Grey | Green | Jasmine | Ginger | Fruits | Ginseng | Chamomile,...
- **PERSISCHER TEE**kl./small.....2,10€
- **PERSISCHER TEE**gr./big.....4,20€
- **PERSISCHER TEEKANNE/PERSIAN TEAPOT**7,30€

Getränke | Drinks

Alkoholische Getränke | Alcoholic Drinks

❖ Cocktails

- **SANTOORITA** *Signature*14,90€
Tequila olmecca | Cointreu | Frisch gepresste Limet-
tensaft (fresh squeezed Lime juice) | Geranatapfelsaft
(Pomegranate Juice) | Geranadine Syrup
- **BANADA** *Signature*14,90€
Ananassaft (Pineapple juice) | Malibu | Cointreu | Hava-
naclub 3 | gestampfte Banane (Muddled Banana) | Schla-
gobers (Cream) | Blue Curacao
- **ESPRESSO MARTINI PISTAMON** *Signature*12,30€
Espresso | Kahlua | Absolut Vodka | Pistazien & Zimt(pis-
tachio & cinnamon) Syrup
- **LONG ISLAND ICE TEA**17,90€
Bombay Sapphire GIN | Absolut Vodka | Tequila Olme-
ca | Havana Club Rum | Coin Treu | Vodka | Zitronen(Le-
mon) | Coca-Cola
- **LEMONGRASS MOJITO**11,90€
Havana Club Rum | Limette(Lime) | Minze(Mint) | Le-
mongrass syrup | Soda
- **NEGRONI**10,30€
Campari | Süße Rote Wermut(Sweet Red Ver-
mouth) | Bombay Sapphire GIN
- **GIN TONIC**9,30€
Bombay Sapphire GIN | Tonic | Gurke(Cucumber) | Zitro-
ne(Lemon)
- **CAMPARI ORANGE-PASSION**9,10€
Campari | Maracuja Püree(passionfruit puree) | Orangen
Saft (orange juice)
- **AVERNA/BOSTON/AMARETTO/APEROL SOUR**10,90€
Averna / Four Roses Whiskey / Amaretto Disa-
ronno / Aperol + Frisch Gepresste Limetten Saft
(Fresh Squeezed Lime Juice) | Orangen Saft (Orange
Juice) | Angostura Bitter | Ei Weiß (Egg White)
- **BASIL SMASH**10,90€
Frische Basilikumsblätter(fresh basil leaves), Bombay
Sapphire GIN, Basilikum(basil) Syrup, Frisch gepresste
limettensaft(Fresh squeezed Lime juice)

❖ Aperitifs

- **ORIENTAL SPRITZER**7,70€
Prosecco | Gin | Zimt(Sinemon) Syrup | Rosewasser(Rose-
water) | Lavendersyrup
- **Tropical Spritzer**7,30€
Prosecco | Aperol | Maracuja püree (Passionfruit Pu-
ree) | Soda
- **Aperol Spritzer**6,70€
Prosecco | Aperol | Soda
- **Hugo**6,60€
Prosecco | Hollunder Syrup | Minze | Limette | Soda
Prosecco | Elder flower Syrup | Mint | Lime | Soda
- **Keiserspritzer**6,10€
Weisswein | Hollunder(Elder flower) Syrup | Soda | Zitro-
ne(lemon)
- **WEISSER SPRITZER**5,70€
Weisswein (White wine) | Soda

Spirituosen | Spirits

❖ Vodka

- **ABSOLUT**2cl4,30€
- **GREY GOOSE**2cl6,10€

❖ Whiskey

- **JACKDANIELS**2cl5,10€
- **BLACKLABEL**2cl6,30€
- **REDLABEL**2cl6,10€
- **JAMESON**2cl6,90€

❖ Cognac

- **HENNESSY**2cl5,90€

❖ Tequila

- **OLMECA**2cl4,60€
- **ANEJO**2cl10,90€

❖ Rum

- **HAVANA CLUB ANEJO 3**2cl4,60€
- **BACARDI NEGRA**2cl4,60€
- **DON PAPA MASSKARRA**2cl8,60€

❖ GIN

- **BOMBAY SAPHIRE**2cl4,60€
- **MONKEY 47**2cl6,90€
- **HENDRICKS**2cl6,90€

❖ Likör

- **JÄGER MEISTER**2cl4,10€
- **BAILEYS**2cl4,10€
- **AMARETTO DISARONNO**2cl4,10€

Wein | Wine

- **WEISSWEIN/ WHITE WINE**
1/84,70€1/47,30€0,75L29,00€
Grüner Veltliner | Gemischter Satz,...
- **ROTWEIN / RED WINE**
1/84,70€1/47,30€0,75L29,00€
Zweigelt | Shiraz,...
- **ROSEWEIN / ROSE WINE**
1/84,70€1/47,30€0,75L29,00€
- **PROSSECCO**0,1L4,50€

Bier | Beer

- **BIER VON FASS / TAP BEER**
0,3L4,90€0,5L5,90€
- **FLASCHE/BOTTLE**0,5L5,90€
Radler | Gösler | Wieselburger | Alkoholfrei