

# Klassische Aperitifs

Glas Prosecco <sup>1</sup>	€ 4,70
Glas Sekt <sup>1</sup>	€ 4,70
Campari Orange <sup>1</sup>	€ 5,50
Martini Bianco <sup>1</sup>	€ 4,50
Martini Dry <sup>1</sup>	€ 4,50
Martini Rosato <sup>1</sup>	€ 4,50
Sherry Trocken oder Medium <sup>1</sup>	€ 3,90

## Aperitifs und mehr ...

»La Cascara« gespritzt mit Tonic Water und Soda verfeinert mit Blutorange und Rosmarin <sup>1</sup>	€ 7,50
»Pimm´s No.1 Classic« mit Ginger-Ale und Gurke, verfeinert mit Zitrone und frischer Minze <sup>1</sup>	€ 6,90
»Lillet Wild Berry« gespritzt mit Schweppes und Soda, verfeinert mit Beeren und frischer Minze <sup>1</sup>	€ 6,90
»Lillet-Rosé« gespritzt mit Ginger-Ale und Soda, verfeinert mit Zitrone und frischer Minze <sup>1</sup>	€ 6,50
»Holunder-Prosecco« gespritzt mit Mineral, verfeinert mit Limetten und frischer Minze <sup>1</sup>	€ 6,50
»Aperol-Spritz« mit Prosecco, Mineral, Orangenscheibe und frischer Minze <sup>1,1</sup>	€ 6,90
»Maracujaspritzer« mit Prosecco, Mineral, Grenadine, Limetten und Minze <sup>1,1</sup>	€ 6,50
»Prosecco auf Eis« mit Erdbeerlimes und Maracujasaft <sup>1,1</sup>	€ 6,50
»Holunder-Schorle« mit Minze, Limetten und Zitronensaft (alkoholfrei)	€ 5,50
»Maracuja-Limetten-Schorle« mit Limettensirup und frischer Minze (alkoholfrei)	€ 5,50
»Wild Berry-Rhabarber« gespritzt mit Schweppes, Soda und Rhabarbersaft, verfeinert mit Beeren und frischer Minze (alkoholfrei)	€ 5,50

# Vorspeisen und kleine Köstlichkeiten

Bruschetta mit Tomate-Mozzarella überbacken <sup>A,J</sup>	€ 8,90
Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffelmajo <sup>A,J,E,N</sup>	€ 11,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikumpesto, Parmesanspäne, Trüffelcreme, Rucolasalat und Brotkörbchen <sup>A,I,F,K,E</sup>	€ 15,90
Lauwarmer Ziegenkäse mit karamellisierten Nüssen auf Rote Beete-Carpaccio <sup>I,J,K</sup>	€ 13,90
Ofenwarmes Knoblauchbrot <sup>A,J</sup>	€ 2,90

## Suppen

Kürbiscremesuppe verfeinert mit steirischem Kernöl <sup>vegan/glutenfrei</sup>	€ 8,90
Kräftige Rindsbouillon mit Grießnockerln <sup>A,C,J</sup>	€ 7,50
Josefs pikante Fischsuppe mit feinen Gemüestreifen und Knoblauchbrot <sup>A,C,H,J</sup>	€ 9,80
Ofenwarmes Knoblauchbrot <sup>A,J</sup>	€ 2,90

## Kindergerichte

Portion Pommes frites mit Ketchup <sup>C,I,N</sup>	€ 5,90
Portion Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup <sup>C,I,N</sup>	€ 6,90
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup <sup>A,C,E,N,J</sup>	€ 10,90
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Ketchup <sup>A,C,E,I,N,J</sup>	€ 10,90
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup <sup>A,C,E,I,N</sup>	€ 10,90
Kinderburger aus 100% hessischem Rindfleisch, Käse, Tomaten, Gurke, Cocktailsauce und Pommes frites <sup>A,E,F,I,K,N</sup>	€ 12,90

# Salate

Kleiner knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln <sup>A,E,F,I</sup>	€ 7,50
Großer knackiger Salat mit Balsamico-Olivenöldressing und gerösteten Brotwürfeln <sup>A,E,F,I</sup>	€ 11,50
Bunter Salat mit Balsamico-Olivenöldressing Schafskäse und Oliven <sup>A,F,I,J</sup>	€ 15,50
Bunter Salat mit italienischem Rohschinken Caesar-Dressing und Parmesanspäne <sup>A,F,H,E,I,J,2,3</sup>	€ 16,50
Backhendlsalat von der Hühnerbrust mit Caesar-Dressing, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl <sup>A,E,F,I,H,J</sup>	€ 17,50
Bunter Salatteller mit Caesar-Dressing gebratenen Garnelen und Parmesanspäne <sup>A,B,F,I,H,E,J</sup>	€ 18,90
Wir empfehlen Ihnen zum Salat ofenwarmes Knoblauchbrot <sup>A,J</sup>	€ 3,00

# Winterträume.....

## Original Schihütten Glühwein von Prinz

Roter Glühwein	€ 4,50
Weißer Glühwein	€ 4,50
Kinderpunsch (alkoholfrei)	€ 3,90
Warmer Bratapfellokör mit Sahne	€ 4,90
Irish Coffee	€ 6,50

# Vegetarische Spezialitäten

Asiatische Nudelpfanne mit feinem Wokgemüse und Reisnudeln <sup>M,C</sup> glutenfrei/lactosefrei	€ 15,90
Kürbisrisotto mit Kernöl verfeinert und Parmesan <sup>I</sup> glutenfrei/lactosefrei	€ 15,90
Tiroler Kaspressknödel mit Spitzkohl, Pfifferlingen und Rieslingsauce <sup>A,E,J,I</sup>	€ 17,90
Herzhafte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln im Pfännchen serviert, dazu einen Beilagensalat <sup>A,E,J,I,F</sup>	€ 16,90

## Fischgerichte

Gebackenes Schollenfilet mit Kräuterschmand und Kartoffel-Feldsalat <sup>A,E,F,H,I,J</sup>	€ 14,90
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto, mit Pfifferlingen und Parmesan <sup>I</sup> glutenfrei/lactosefrei	€ 21,90
Lachsfilet vom Grill auf gebratenen Reisnudeln mit Wokgemüse und Currysaucen <sup>C,M,H</sup> glutenfrei/lactosefrei	€ 21,90

## Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck, Rucola und Zwiebeln <sup>A,J,I</sup>	€ 11,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola und Mozzarella <sup>A,J,K</sup>	€ 11,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Champignons, Speck, Rucola und Zwiebeln <sup>A,J</sup>	€ 12,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Schafskäse und Zwiebeln <sup>A,J</sup>	€ 13,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola und Parmesan <sup>A,J</sup>	€ 13,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Rohschinken, Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto <sup>A,J,2</sup>	€ 14,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Honig, Rucola, gerösteten Nüssen und Rosmarin <sup>A,J,K</sup>	€ 14,90
Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherlachs, Spinat, Rucola und Zwiebeln <sup>A,E,H,J</sup>	€ 15,90

# „Schwarze“ Burger

## **Cheese Burger**

aus 100 % hessischem Rindfleisch, mit Speckscheibe, € 17,90  
Bürgersauce, Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln,  
Gurke und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,K,N</sup>

## **Crispy-Chicken Burger**

Knusprig gebackene Hühnerbrust, Sweet Chili Sauce, € 17,90  
Remoulade, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurke  
und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,K,N</sup>

## **Italien Burger**

Kalbfleisch, Trüffelmayonnaise, Speckscheibe, € 18,90  
Parmesan, Tomate, Rucola, und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,N</sup>

## **Veggi Burger**

Gemüsebratling, hausgemachte Curry-Mayonaise, € 15,90  
Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln,  
Gurke und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,K,N,J</sup>

## **Veganer Burger**

Gemüsebratling, hausgemachte € 15,90  
Curry-Mayonnaise, Salat, Tomaten, Zwiebeln,  
Gurke und Steakhouse Pommes <sup>A,F,I,K,N</sup>  
(erhältlich auch als glutenfreie Variante)

## **Wild Burger !!Nur für kurze Zeit!!**

Wildschwein Patty mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurke € 18,90  
Camembert, Preiselbeeren und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,N</sup>

## **Schwarze Burger**

im Sepiabrötchen mit Roastbeef, Trüffelmayonnaise, Parmesan € 18,90  
Tomate, Zwiebeln, Gurke, und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,K,N</sup>

## **Schwarze Burger „Surf and Turf“**

im Sepiabrötchen mit Roastbeef, Garnelen, Trüffelmayonnaise, € 21,90  
Parmesan, Tomate, Zwiebeln, Gurke, und Steakhouse Pommes <sup>A,B,E,F,I,K,N</sup>

## **Wasabi Burger**

Im Sepiabrötchen mit Kalbfleisch, hausgemachter € 18,90  
Wasabi-Mayonnaise, Rucola mit Honig-Senf Dressing mariniert,  
Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,N</sup>

## **Lachsburger**

im Sepiabrötchen mit Lachsfilet, Rucola, Tomaten, € 18,90  
Sauce Remoulade und Steakhouse Pommes <sup>A,E,F,I,N,H,D</sup>

Alle Burger erhalten Sie auch mit **Süßkartoffel-Pommes** oder **Sour Cream Dip**  
zum Aufpreis von € 1,50

# Fleischgerichte

Streifen von der gebackenen Hühnerbrust auf asiatischer Gemüse-Pfanne mit Reismudeln	€ 17,90
<small>M,C,E,A/lactosefrei</small>	
Schweinemedallions im Speckmantel mit Pfeffersauce, Kürbis-Zucchini-Gemüse und Kartoffelkroketten	€ 21,90
<small>A,N,E,J,I,2,3</small>	
Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Feldsalat, Kernöl und Preiselbeeren	€ 16,90
<small>A,E,F,lactosefrei</small>	
Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignon-Specksauce, Kroketten und Beilagensalat	€ 18,90
<small>A,E,I,F,2,3,lactosefrei</small>	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Feldsalat, Kernöl und Preiselbeeren	€ 22,90
<small>A,E,F,lactosefrei</small>	
Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel mit Champignons-Specksauce, gebackenen Kartoffelspalten und Beilagensalat	€ 25,90
<small>A,E,I,F,2,3,lactosefrei</small>	
Hirschgulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln, Spitzkohl und Pfifferlingen	€ 23,90
<small>A,E,I,C</small>	
Halbe Ente „a la Orange“ mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	€ 27,90
<small>A,E,J</small>	
Gebratene Gans ¼ (solange der Tagesvorrat reicht) Stück von der Brust und von der Keule mit Apfelrotkraut, Serviettenknödeln und glacierten Maronis	€ 37,90
<small>A,E,J,I</small>	

# Steaks

## „Steak and Salad“

Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) mit Kräuterbutter, Rucolasalat, Kirschtomaten, Parmesan und Knoblauchbrot	€ 29,80
<small>A,F,I,lactosefrei</small>	

## „Pfeffer-Steak“

Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) mit Pfeffersauce, Kürbis-Zucchini-Gemüse und gebackenen Kartoffelspalten	€ 31,90
<small>I,N,C ,glutenfrei,lactosefrei</small>	

## „Surf and Turf“

Saftig gebratenes Rumpsteak (250g) mit 3 Riesen Garnelen, Kräuterbutter, Kartoffelspalten, Schmanddip und Salat	€ 35,90
<small>B,F,I,J, glutenfrei</small>	

# Desserts und Süßspeisen

Hausgemachtes Zimteis mit Zwetschgenröster <sup>A,E,J</sup>	€ 7,90
Topfen-Nougatknödel mit Zwetschgenröster <sup>A,E,J,K</sup>	€ 8,90
Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Vanilleeis und Kirschen <sup>A,E,J</sup>	€ 7,90
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>A,E,J,K</sup>	€ 6,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis <sup>A,E,J,K</sup>	€ 6,50
Hausgemachte Sachertorte <sup>A,E,J,N</sup>	€ 4,20

## Lust auf frische Waffeln?

Fragen Sie nach unseren aktuellen Angeboten!

Samstag und Sonntag, sowie an Feiertagen  
servieren wir Ihnen frisch zubereiteten Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce <sup>A,E,J</sup>	€ 11,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren <sup>A,E,J</sup>	€ 12,90
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Kirschen <sup>A,E,J</sup>	€ 13,90

## Kleine Eis-Träumereien

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen <sup>E,J</sup>	€ 5,50
2 Kugeln Stracciatella-Eis mit Eierlikör <sup>E,I,J</sup>	€ 5,50
2 Kugeln Schokoladeneis mit Whisky-Sahnelikör und Krokant <sup>E,I,J,K</sup>	€ 5,50
2 Kugeln Zitroneneis mit Wodka <sup>I</sup>	€ 5,50

## Lust auf Torten oder Kuchen?

Fragen Sie nach unserem Angebot, oder holen sich Appetit an der Kochentheke!

# Kaffee

Café Crema	€ 3,00
Kaffee entkoffeiniert	€ 3,00
Espresso	€ 2,80
Ristretto	€ 2,80
Espresso Macchiato <sup>J</sup>	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,50
Cappuccino mit Milchschaum <sup>J</sup>	€ 3,40
Cappuccino mit Sahne <sup>J</sup>	€ 3,50
Latte Macchiato <sup>J</sup>	€ 3,60
Milchkaffee <sup>J</sup>	€ 3,60
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>J</sup>	€ 3,70

# Bio-Teespezialitäten

Jeder Tee € 2,90, Tee mit Rum € 4,90.  
Alle Sorten auch im Kännchen um € 5,90 erhältlich.

Schwarzer Tee Darjeeling	milder, leichter und blumiger Tee
Schwarzer Tee Earl Grey	mit Zitrusaromen der Bergamotte verfeinert
Schwarzer Tee Assam	mit vollem, würzigem Geschmack
Schwarzer Tee Minze	Schwarztee-Mischung mit orientalischen Gewürzen
Grüner Tee Klassisch	mild-aromatischer chinesischer Tee
Grüner Tee Jasmin	duftige Kombination aus Grüntee und Jasminblüten
Grüner Tee Lemon	Lemongrass, Ingwer, Ananas
Früchtetee Rotfrucht	intensiver, aromatischer Tee aus versch. Früchten
Früchtetee Apfel/Mango	aromatischer Tee aus versch. exotischen Früchten
Kräutertee Bergkräuter	fein ausgewogene Mischung aus 8 Bergkräutern
Kräutertee Gin Soul	Kräutertee aus Wacholderbeeren und Zitronengras
Kräutertee Pfefferminze	reine Pfefferminze mit belebender Wirkung
Kräutertee Kamille	bekömmlich mit blumig-natürlichem Charakter
Gewürztee Space Chai	Kombination aus Indischen Gewürzen und Kräutern
Rooibostee Vanille	Rooibostee verfeinert mit edler Bourbon-Vanille
Grüner Rooibostee	Grüner Rooibos, Cranberry und Spirulina-Algen

Alle Tees werden in der Teetasse/Kännchen nach Wunsch  
mit Zitrone, Milch, Zucker oder Kandis serviert.



# Alkoholfreie Getränke

Selters Classic   Leicht   Naturell	0,25 l	€ 2,90
Selters Flasche	0,75 l	€ 6,90
Eistee Pfirsich <sup>3</sup>	0,4 l	€ 3,90
Almdudler	0,375 l	€ 3,90
Tonic Water <sup>2,3,10</sup>	0,2 l	€ 3,00
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	€ 3,00
Pepsi Cola <sup>1,9</sup>   Mirinda <sup>1</sup>   7up	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,50
Spezi <sup>1,9</sup>	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,50
Coca-Cola Light <sup>1,2,12</sup>	0,33 l	€ 3,90
Coca-Cola Zero <sup>1,2,12</sup>	0,33 l	€ 3,90

# Fruchtsäfte und Schorlen

Fruchtsäfte von Rapp's das »pure« Vergnügen		Saftige Erfrischungen als Schorle	
	0,2 l		0,4 l
Rapp's Apfelsaft	€ 3,20	Apfelschorle	€ 4,50
Rapp's Orangensaft	€ 3,20	Orangenschorle	€ 4,50
Rapp's Johannisbeersaft	€ 3,20	Johannisbeerschorle	€ 4,50
Rapp's Traubensaft	€ 3,20	Traubenschorle	€ 4,50
Rapp's Kirschnektar	€ 3,20	Kirschschorle	€ 4,50
Rapp's Maracujanektar	€ 3,20	Maracujaschorle	€ 4,50
Rapp's Bananenektar	€ 3,20	Rhabarberschorle	€ 4,50
Kiba	€ 3,20		

# Bio-Limonaden von Seeberger

Jede 0,4 l Bio-Limonade € 4,90

Himbeer-Zitrone	mit Früchten und frischer Minze
Ingwer-Minze-Limette	mit Limetten und frischer Minze
Holunderblüte & Zitronenmelisse	mit Zitrone und frischer Minze

## Weißweine 0,2l

Weißweinschorle <sup>1</sup>	€ 5,50
Grüner Veltliner <sup>1</sup> trocken	€ 5,50
Chardonnay <sup>1</sup> trocken	€ 5,90
Riesling <sup>1</sup> trocken	€ 5,90
Grauer Burgunder <sup>1</sup> trocken	€ 6,90
Weissburgunder <sup>1</sup> halbtrocken	€ 5,90
Scheurebe <sup>1</sup> lieblich	€ 5,90

## Rotweine und Rosé 0,2l

Zweigelt <sup>1</sup> trocken	€ 5,50
Blauburger <sup>1</sup> trocken	€ 5,90
Merlot <sup>1</sup> trocken	€ 6,90
Dornfelder <sup>1</sup> halbtrocken	€ 5,90
Portugieser <sup>1</sup> trocken	€ 5,50
Rosé <sup>1</sup> trocken	€ 5,90

## Sekt/Champagner

Flasche Sekt <sup>1</sup>	0,75 l	€ 29,00
Flasche Prosecco Spumante <sup>1</sup>	0,75 l	€ 31,00
Flasche Pinot Rosé Spumante <sup>1</sup>	0,75 l	€ 31,00
Taittinger Champagne Brut Reserve <sup>1</sup>	0,375 l	€ 45,00
Taittinger Prestige Champagne Rosé <sup>1</sup>	0,375 l	€ 49,00

## Apfelwein

Apfelwein	0,25 l	€ 3,90
Apfelwein-Süß gespritzt	0,25 l	€ 3,90
Apfelwein-Sauer gespritzt	0,25 l	€ 3,90

# Bier vom Fass

König Pilsener <sup>1</sup>	0,3 l	€ 3,70
König Pilsener <sup>1</sup>	0,5 l	€ 5,20
Benediktiner Hell <sup>1</sup>	0,3 l	€ 3,80
Benediktiner Hell <sup>1</sup>	0,5 l	€ 5,40
Benediktiner Weißbier Naturtrüb <sup>1</sup>	0,3 l	€ 3,80
Benediktiner Weißbier Naturtrüb <sup>1</sup>	0,5 l	€ 5,40

# Flaschenbiere

Benediktiner Dunkles Weißbier <sup>1</sup>	0,5 l	€ 5,20
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5 l	€ 5,20
Licher Natur Radler <sup>1</sup>	0,33 l	€ 3,80
Licher Natur Radler Alkoholfrei <sup>1</sup>	0,33 l	€ 3,80
König Pilsener Alkoholfrei <sup>1</sup>	0,33 l	€ 3,80
Köstritzer Schwarzbier <sup>1</sup>	0,33 l	€ 3,80
Vita Malz <sup>1</sup>	0,33 l	€ 3,50

# Whisky 2 cl

Lagavulin 16 years, Islay	€ 5,50
Torfige Trockenheit, aufkommende ölige, grasige, salzige Note	
Caol Ila 12 years, Islay	€ 4,90
würzig, Vanille, Muskat, komplex	
Talisker 10 years, Highlands	€ 4,50
voll, rauchig, malzig süß, pfeffrig	
Laphroaig 10 years, Islay	€ 4,90
medizinisch, Tang artig, salzig, ölig, phenolisch	
Oban 14 years, Highlands	€ 4,90
Duftig, leichter Seetang, zunehmend rauchig	
Cragganmore 12 years, Highlands	€ 4,50
Zart, sauberblumig, kräuterartige Noten	
Dalwhinnie 15 years, Highlands	€ 4,50
Zart, tropische Früchte, leicht und filigran	

# Longdrinks

mit 4 cl Spirituose

Bacardi Cola <sup>1,9</sup>	€ 6,50
Havana Club-Cola <sup>1,9</sup>	€ 6,50
Jim Beam-Cola <sup>1,9</sup>	€ 6,50
Jack Daniels-Cola <sup>1,9</sup>	€ 7,50
Wodka Lemon <sup>10,2,3</sup>	€ 6,50
Gin Tonic <sup>10,2,3</sup>	€ 6,50

# Spirituosen 2 cl

Asbach Uralt .....	€ 2,90
Grand Marnier .....	€ 3,50
Calvados V.S.O.P .....	€ 3,50
Amaretto <sup>1</sup> .....	€ 2,50
Baileys <sup>1</sup> .....	€ 2,90
Sambuca weiß und schwarz .....	€ 2,50
Malteser .....	€ 2,50
Fernet Branca .....	€ 2,50
Jägermeister .....	€ 2,50
Ramazzotti .....	€ 2,50
Averna .....	€ 2,50
Grappa di Nebbiolo di Barolo 42 % .....	€ 3,50
Frapin VSOP Grande Champagne 1 <sup>er</sup> Grand Cru .....	€ 4,00

## Edle Obstbrände aus dem Eichenfass 2 cl

Prinz »Alte Marille« .....	€ 3,50
Prinz »Alte Williamsbirne« .....	€ 3,50
Prinz »Alte Waldhimbeere« .....	€ 3,50
Prinz »Alte Zwetschke« .....	€ 3,50
Prinz »Alte Haselnuss« .....	€ 3,50

## Obstbrände von Prinz 2 cl

Obstler (Birne/Apfel) .....	€ 2,90
Marille .....	€ 2,90
Williamsbirne .....	€ 2,90
Haselnuss .....	€ 2,90
Zirbenschnaps .....	€ 2,90
Vogelbeere .....	€ 3,90
Trester Brand aus dem Holzfass .....	€ 3,90
<b>Prinz Jahrgangs Cuvée 2018</b> .....	€ 6,90
<b>Prinz Jahrgangs Cuvée 2023</b> .....	€ 5,90

## Feine Liköre von Prinz 2 cl

Wildkirschlikör .....	€ 2,90
Waldbeerlikör .....	€ 2,90
Haselnusslikör .....	€ 2,90
Champagner-Trüffel .....	€ 2,90
Schoko-Kokos-Haselnusslikör .....	€ 2,90
Bratapfellokör mit Sahne 4 cl .....	€ 4,50

### Inhaltsstoffe:

A) Getreideprodukte (glutenhaltig)	F) Senf	J) Milch und Laktose	1) mit Farbstoff(en)	5) geschwefelt	11) mit Süßungsmittel
B) Krebstiere	G) Weichtiere	K) Nüsse	2) mit Konservie- rungsstoff(en)	6) geschwärzt	12) enthält Phenyl- alaninquelle
C) Sellerie	I) Schwefel- dioxide	L) Lupinen	3) mit Antioxi- dationsmittel	7) mit Phosphat	8) mit Milcheiweiß
D) Sesamsamen	M) Soja	N) Erdnüsse	4) mit Geschmacks- verstärker(n)	9) koffeinhaltig	13) gewachst
E) Eier	und Sulfide			10) chininhaltig	14) mit Taurin