

## 🍷 Herzlich Willkommen im Postwirt Aschheim 🍷

### 🍷 Aperitif 🍷

SEKT Hausmarke „Zur Post“	0,1 l	3,90 €
	0,75 l	24,50 €
PROSECCO Zonin Brut	0,1 l	4,30 €
	0,75 l	28,50 €
PROSECCO APEROL <sup>1, 11a</sup>	0,1 l	4,50 €
PROSECCO HOLLER – Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,50 €
CHAMPAGNE Veuve Clicquot Brut	0,75 l	89,00 €
CHAMPAGNE Taittinger Prestige Rosé Brut	0,75 l	95,00 €
RAMAZZOTTI ROSATO MIO Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum <sup>1</sup>	0,2 l	6,20 €
LILLET ROSEN SPRITZ Lillet blanc, Prosecco, Rosenwasser, Cranberrysaft	0,2 l	6,20 €
HUGO'S – Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze	0,2 l	6,20 €
APEROL SPRITZ - Weißwein, Soda, Aperol, Orange <sup>1, 11a</sup>	0,2 l	6,20 €
GIN TONIC – 4 cl Gordon's Dry Gin, 0,2 l Tonic, Zitrone <sup>11a</sup>		8,20 €
TIO PEPE SHERRY dry <sup>1</sup>	5 cl	3,90 €
SANDEMANN SHERRY medium <sup>1</sup>	5 cl	3,90 €

### 🍷 Aperitif alkoholfrei 🍷

- frisch gepresst - KAROTTEN, APFEL und INGWER	0,2 l	4,80 €
HUGO'S alkoholfrei Ginger Ale, Soda, Holunderblütensirup, Minze <sup>1</sup>	0,2 l	5,20 €

<sup>1</sup> Farbstoffe, 11a chininhaltig

## 🌀 Vorspeisen 🌀

Gratinierter französischer Rohmilchkäse <sup>2,4,9</sup> 🌱 mit Olivenöl und gestoßenem Pfeffer	8,50 €
Scheiben von geräucherter Entenbrust <sup>2,5</sup> auf Spitzkohl-Cranberry-Salat	11,50 €
Tranchen vom hausgebeizten Lachs <sup>2,3,8</sup> mit Senf-Crème fraîche und Salatbouquet	13,90 €

## 🌀 Suppen 🌀

Postsuppe Rinderkraftbrühe mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen	5,00 €
Tafelspitzbrühe mit Leberknödel <sup>2,4</sup>	5,50 €
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe <sup>4</sup> mit Breznknödelchip	6,50 €
Entenconsommé mit Pistaziennockerl und Gemüseperlen	6,90 €




🌱 = vegetarisch

2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 8 Süßstoff, 9 mit Phosphat  
Gerne erhalten Sie auf Nachfrage unseren Dokumentationsordner in dem unsere Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

## 🌀 Salate 🌀

Kleiner gemischter Salat <sup>2,5</sup> mit Birnen-Balsamico-Nuss-Dressing	 vegan	4,50 €
Großer bunter Blattsalat <sup>2,5</sup> Wildkräuter, Tomaten, Gurken, Radieserl mit Birnen-Balsamico-Nuss-Dressing	 vegan	7,50 €
- mit gebratenen Putenbruststreifen		11,50 €
- mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Walnüssen		12,90 €
- mit Roastbeef vom Aubrac-Rind		14,90 €
Caesar Salad <sup>1,2,5</sup> Romanasalat mit Parmesanobel, Croûtons, Ei und Caesar-Dressing		9,80 €
- mit gebratenen Putenbruststreifen		12,50 €
- mit gebratenem Zwergoktopus		14,50 €

## 🌀 Vegetarisches 🌀

Allgäuer Kässpätzn <sup>2,9</sup> mit Bergkäs, Röstzwiebeln und buntem Blattsalat		10,50 €
Strozzapreti –italienische Hartweizennudeln– <sup>2,9</sup> mit Muskatkürbis, getrockneten Tomaten und Kürbiskernpesto		12,80 €
Kartoffelgnocchi <sup>2,3,5</sup> mit Gewürzbirne, Pinienkernen und Gorgonzola gratiniert		13,50 €

## 🌀 Fischgerichte 🌀

Zanderrauten auf der Haut gebraten mit Meerrettichschaum <sup>1,3</sup> auf Balsamico-Linsen-Gemüse und gerösteten Kartoffelecken		16,50 €
Lachsfilet aus dem Rieslingsud <sup>3,5</sup> mit Rote Bete Risotto und Safransoße		17,50 €

 = vegetarisch

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 9 mit Phosphat  
Gerne erhalten Sie auf Nachfrage unseren Dokumentationsordner in dem unsere Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

## 🍷 Fleischgerichte & Post-Klassiker 🍷

Bayrischer Schweinsbraten <sup>2,3,5</sup> an dunkler Weißbiersoße mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat	11,90 €
Wildragout mit Wacholder geschmort <sup>8</sup> Speckrosenkohl und Preiselbeer-Knödel-Soufflé	16,90 €
Kutscherteller Schweinemedailles mit Rahmschwammerl und hausgemachten Spätzle	15,90 €
Lammrücken rosa gebraten <sup>8</sup> an Pinienkern-Kapern-Jus, Caponata und Kichererbsen-Püree	19,50 €
Münchner Schnitzel <sup>5,8</sup> von der Schweinelende, in Senf-Meerrettich-Panade mit Kartoffel-Gurkensalat	15,00 €
Wiener Schnitzel <sup>2,8</sup> in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und handgerührten Preiselbeeren	18,00 €
Post – Burger <sup>2,3,8</sup> Rindfleischpflanzerl im Sesamweizenbrötchen mit Zwiebeln, Tomate, Käse feurig-fruchtiger BBQ-Soße und Süßkartoffelsticks	13,20 €
Zwiebelrostbraten <sup>2,10</sup> aus der Ochsenlende mit Speckbohnen und Kässpatzn	18,90 €

### **Täglich ab 18.00 Uhr oder auf Vorbestellung**


Bayrische Spanferkelhaxn - frisch aus dem Rohr - <sup>2,3,5</sup> mit Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel	13,90 €
--	---------

### **nur für 2 Personen**

„Dry Aged“ doppeltes Entrecôte <sup>2</sup> mit Gemüse der Saison und Kartoffelstroh	pro Person 28,50 €
---	--------------------

## 🍷 Bayrische Brotzeiten, Würstl & Kas 🍷

Hausgemachte Gulaschsuppe <sup>3</sup> mit Bauernbrot		6,50 €
6 Nürnberger Rostbratwürstl <sup>2, 3, 8</sup> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		9,90 €
Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei <sup>2, 4, 9</sup> Bratkartoffeln und Bratensoße		8,90 €
Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef <sup>3</sup> mit Bratkartoffeln und Remouladensoße		12,00 €
Kalter Schweinsbraten <sup>3, 9</sup> mit geriebenem Meerrettich, Essiggurke und Bauernbrot		9,20 €
G´schmackiger Obatzda <sup>2</sup> mit roten Zwiebeln und einer Brezn		7,90 €
Bayrisches Brotzeitbrettl <sup>4, 9, 10</sup> Rohes Schinken, Schweinsbraten, Kaminwurzn, Meerrettich Leberkäs, Fleischpflanzerl, Obatzda, Emmentaler, Griebenschmalz und Bauernbrot		9,50 €
Kasbrettl <sup>2</sup> Käsevariation mit Trauben, Walnüssen und Brot		10,50 €
Wurstsalat von Regensburgern <sup>2, 5</sup> mit Bauernbrot		
»Bayrisch« mit Essiggurke und roten Zwiebeln		7,90 €
»Schweizer Art« mit Emmentaler		8,50 €
Zwei original Münchner Weisswürst <sup>2, 4, 9</sup> von der Metzgerei Gaßner mit Händlmaier-Senf		4,80 €
Brezn	Stück	0,80 €

 = vegetarisch

<sup>2</sup> Konservierungsstoffe, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> Geschmacksverstärker, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>8</sup> Süßstoff, <sup>9</sup> Phosphat, <sup>10</sup> Nitritpökelsalz  
Gerne erhalten Sie auf Nachfrage unseren Dokumentationsordner in dem unsere Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

## 🍷 Dessert 🍷

Valrhona Guanaja Schokoladen-Mousse und Kokos-Mousse mit Erdnuss Crumble	3	6,90 €
Blaubeer-Schokoladen-Brownie mit Zwetschgen-Sorbet	7	6,50 €
Nougat Panna Cotta mit Marzipanhippe auf Blutorangenragout		6,80 €
Frischer Kaiserschmarrn - luftig und karamellisiert - mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	5	8,50 €

### Eisspezialitäten von Mövenpick

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream Cioccolata Stracciatella, Maple Walnut	pro Kugel	1,70 €
--	-----------	--------

### Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Sorbets und Eissorten!

Hausgemachtes Eis	pro Kugel	1,90 €
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel	2,10 €

## 🍷 Kaffee & Tee 🍷

Kaffee	11	Haferl	3,90 €
Kaffee, entkoffeiniert		Haferl	3,90 €
Espresso	11		2,30 €
Doppelter Espresso	11		3,80 €
Espresso Macchiato	11		2,70 €
Milchkaffee	11		3,40 €
Cappuccino	11		3,10 €
Latte Macchiato	11		3,50 €
Schokolade, heiß oder kalt			3,50 €

### Unsere Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt:

Assam, Earl Grey, Darjeeling, Rote Beere, English Breakfast, Pfefferminze, Kamille, Rooibos Vanilla, Grüner Tee, Kräutertee	Glas Kännchen	3,10 € 4,50 €
---	------------------	------------------

3 Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 7 gewachst, 11 koffeinhaltig

Gerne erhalten Sie auf Nachfrage unseren Dokumentationsordner in dem unsere Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene aufgeschlüsselt sind.

## 🍷 Biere 🍷

Bayern, das Land des Bieres, so ist es fast in der ganzen Welt bekannt. Dies auch mit Recht, immerhin befindet sich die älteste Brauerei »direkt« vor unserer Haustüre. Seit dem Jahr 1040 wird in der Weihenstephaner Brauerei in Freising Bier gebraut. Das vom Bayernherzog Wilhelm IV im Jahr 1516 festgelegte Reinheitsgebot ist bis heute gültig und besagt, dass das bayrische Bier nur aus vier Zutaten bestehen darf: Hopfen und Malz, Wasser und Hefe!

<b>Biere vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Spaten MÜNCHNER HELL	2,90 €	3,70 €
Franziskaner HEFE-WEISSBIER HELL	3,10 €	3,90 €
Beck´s PILS	3,70 €	
<b>Flaschenbiere</b>		<b>0,5 l</b>
Löwenbräu DUNKEL		3,90 €
Löwenbräu HELL – ALKOHOLFREI		3,90 €
Franziskaner KELLERBIER (unfiltriert)		3,90 €
Franziskaner HEFE-WEISSBIER DUNKEL		3,90 €
Franziskaner HEFE-WEISSBIER LEICHT		3,90 €
Franziskaner HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI		3,90 €

## 🍷 Alkoholfreie Getränke 🍷

<b>Mineralwasser</b>		
Gerolsteiner Gourmet SPRUDEL	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	6,20 €
Gerolsteiner Gourmet MEDIUM	0,75 l	6,20 €
Gerolsteiner Gourmet NATURELL	0,25 l	3,10 €
	0,75 l	6,20 €
<b>Säfte</b>		
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	3,10 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,10 €
<b>Saftschorlen</b>		
Apfelsaftschorle, naturtrüb	0,4 l	3,70 €
Fruchtsaftschorlen:	0,4 l	3,70 €
Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracuja-, Trauben-, Orangensaft		
<b>Softgetränke</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Bluna Zitrone <sup>1,3</sup>	3,10 €	3,80 €
Bluna Orange <sup>1,3</sup>	3,10 €	3,80 €
Afri Cola <sup>1,11</sup>	3,10 €	3,80 €
Afri Cola Light <sup>1,8,11</sup>	3,10 €	
Bluna Cola Mix (Spezi) <sup>1,3,11</sup>	3,10 €	3,80 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale <sup>11a</sup>	3,60 €	
Almdudler (Kräuterlimonade)	0,35 l	3,90 €

## ☞ Weißweine offen ☞

<b>2016 Grüner Veltliner</b> Grüner Veltliner, Weingut Schmidt-Harringer leicht, spritzig	Österreich Kamptal	0,2 l 4,90 €
<b>2015 Weißer Burgunder</b> Ungsteiner Kobnert, Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel Aromen von Birne, Apfel und Litschi. Sanft, weich und fruchtig	Deutschland Pfalz	0,2 l 6,20 €
<b>2016 Scherner Grauburgunder QbA</b> Grauburgunder, Weingut Scherner-Kleinhanß, Flörsheim weiche Struktur, angenehme Frucht nach Birne und Ananas	Deutschland Rheinhessen	0,2 l 6,20 €
<b>2015 Iphöfer Kronsberg QbA</b> Müller-Thurgau, Weingut Ernst Popp, Iphofen feine Zitrus-Quittenaromen, belebende Frische	Deutschland Franken	0,25 l 5,90 €
<b>2016 Mugler Riesling trocken</b> Riesling, Weingut Mugler, Neustadt-Gimmeldingen erfrischend, fruchtig mit Pfirsich, Zitrus und floralen Aromen	Deutschland Pfalz	0,2 l 6,20 €
<b>2016 Chardonnay Trentino DOC</b> Chardonnay, Bottega Vinai - Cavit vielschichtige Frucht mit balsamischen Holznoten	Italien Trentin	0,2 l 6,70 €
<b>2016 Lugana DOC</b> Trebiano, Azienda Agricola Bulgarini fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	Italien Venetien	0,2 l 7,20 €

## ☞ Rotweine offen ☞

<b>2016 Blauer Zweigelt</b> Blauer Zweigelt, Weingut Schmidt-Harringer fruchtig, mild, körperreich	Österreich Kamptal	0,2 l 4,70 €
<b>2015 Haberschlachter Heuchelberg QbA</b> Trollinger mit Lemberger, Privatkellerei Storz feines Waldbeeren- und Pflaumenaroma, gute Struktur	Deutschland Württemberg	0,2 l 4,90 €
<b>2015 Primitivo di Salento IGT „Terre del Sole“</b> Zinfandel, Casa Vinicola Botter Duft nach Waldbeeren, Kirsche und leichten Gewürznoten	Italien Apulien	0,2 l 5,40 €
<b>2014 Viña Borgia</b> Garnacha, Campo de Borja feine Erdbeer- und Himbeeraromen, weich und rund	Spanien Aragonien	0,2 l 6,20 €
<b>2015 Casa de Campo</b> Cabernet Carmenere, Agricolo Salves fruchtiges, reines Cabernet-Bouquet, voller Körper	Chile Valle Central	0,2 l 6,90 €

## ☞ Roséweine offen ☞

<b>Chiaretto Rosato IGT</b> Terre di Romeo komplexes Aroma von gelben Früchten	Italien Venetien	0,2 l 4,90 €
--	---------------------	--------------



## ⌘ Weißweine ⌘

<b>2015 Weißer Burgunder</b> Ungsteiner Kobnert, Winzer eG Herrenberg-Honigsäckel Aromen von Birne, Apfel und Litschi. Sanft, weich und fruchtig	Deutschland Pfalz	0,75 l	25,50 €
<b>2016 Scherner Grauburgunder QbA</b> Grauburgunder, Weingut Scherner-Kleinhanß, Flörsheim weiche Struktur, angenehme Frucht nach Birne und Ananas	Deutschland Rheinhausen	0,75 l	25,50 €
<b>2015 Tassilo „Steinmauer“</b> Grüner Veltliner, Weingut Leopold Müller strohgelb, harmonisch, mineralisch mit deutlicher Fruchtnote	Österreich Wachau	0,75 l	26,50 €
<b>2014 Sämling 88</b> Scheurebe, Weingut Johann Schneeberger <b>halbtrocken</b> , Anklänge von Steinobst- und Kräutearomen	Österreich Steiermark	0,75 l	24,50 €
<b>2016 Grüner Veltliner Federspiel QW</b> Grüner Veltliner, Domäne Wachau, lebendige Säure, rassig und würziger Abgang	Österreich Wachau	0,75 l	28,50 €
<b>2016 Chardonnay Trentino DOC</b> Chardonnay, Bottega Vinai - Cavit vielschichtige Frucht mit balsamischen Holznoten	Italien Trentin	0,75 l	27,50 €
<b>2015 Riesling „Fass 68“ QW</b> Riesling, Weingut Philipp Wittmann fruchtbetont mit Pfirsich und Zitrus Anklängen	Deutschland Rheinhausen	0,75 l	27,50 €
<b>2016 Lugana DOC</b> Trebiano, Azienda Agricola Bulgarini trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich	Italien Venetien	0,75 l	29,50 €
<b>2012 Sauvignon Blanc „Petit Bourgeois“</b> Sauvignon Blanc, Domaine Henri Bourgeois Aroma von Stachelbeere und Zitrusfrucht	Frankreich Loire	0,75 l	36,50 €

## ⌘ Roséweine ⌘

<b>2013 Rosé vom Zweigelt QW</b> Weingut Sonnhof, J. Jurtschitsch, Langenlois leuchtendes Rosa, feine Frucht nach Kirschen und Waldbeeren	Österreich Kamptal	0,75 l	27,50 €
<b>2015 Miraval</b> Jolie-Pitt & Perrin kräuterig animierende Frucht mit belebender Aromatik	Frankreich Provence	0,75 l	36,50 €

## 🍷 Rotweine 🍷

<p><b>2014 Spätburgunder QbA</b>          Weingut Bergdolt – Reif und Nett          angenehm, weich, Aromen von Erdbeeren und Waldbeeren</p>	<p>Deutschland          Pfalz</p>	<p>0,75 l 26,50 €</p>
<p><b>2013 Zweigelt Barrique QW</b>          Salzl OEG, Weingut Seewinkelhof, Illmitz, Neusiedler See          trocken, intensive Aromen von Beeren und geröstetem Holz</p>	<p>Österreich          Burgenland</p>	<p>0,75 l 27,50 €</p>
<p><b>2014 Merlot Trentino DOC</b>          Merlot, Bottega Vinai - Cavit          sattes Rubinrot, volle Frucht mit Holz- und Vanillenoten</p>	<p>Italien          Trentin</p>	<p>0,75 l 27,50 €</p>
<p><b>2014 Viña Borgia</b>          Garnacha, Campo de Borja          feine Erdbeer- und Himbeeraromen, weich und rund</p>	<p>Spanien          Aragonien</p>	<p>0,75 l 25,50 €</p>
<p><b>2015 Casa de Campo</b>          Cabernet Carmenere, Agricolo Salves          fruchtiges, reines Cabernet-Bouquet, voller Körper</p>	<p>Chile          Valle Central</p>	<p>0,75 l 28,00 €</p>
<p><b>2015 Cabernet Sauvignon VdP d'Oc</b>          Cabernet-Sauvignon, Domaine de la Baume          dunkles rubinrot, Aroma von Brombeeren und Johannisbeeren</p>	<p>Frankreich          Languedoc</p>	<p>0,75 l 29,50 €</p>
<p><b>2014 Raiza Crianza DOC</b>          Tempranillo, Bodegas Vicente Gandia          Aroma nach schwarzen Früchten mit Nuancen von Kakao</p>	<p>Spain          Rioja</p>	<p>0,75 l 34,50 €</p>
<p><b>2012 Finca la Emperatriz Crianza DOC</b>          Tempranillo und Garnache          fruchtig, große Fülle</p>	<p>Spanien          Rioja</p>	<p>0,75 l 36,50 €</p>
<p><b>2014 Montere' Valpolicella Ripasso Superiore DOP</b>          Ca' de' Rocchi Tinazzi          trocken, ausgeglichen und samtig, feine Barriquenoten</p>	<p>Italien          Venetien</p>	<p>0,75 l 39,50 €</p>

## 🍷 Geistreiches aus Bayern 🍷

SISSIS aus Possenhofen am Starnberger See  
Destillate in Holzfässern gelagert und mit Trockenfrüchten mazeriert.  
Besonders mild mit intensivem Fruchtaroma und goldener Farbe.

SISSIS MARILLE	2 cl	4,90 €
SISSIS WALDHIMBEERE	2 cl	4,90 €
SISSIS KIRSCHKE	2 cl	4,90 €

ASCAIM - edle Destillate von der Destillerie Bötl aus Aschheim  
Prämierte, exklusive und erstklassige Brände hergestellt in traditioneller Handarbeit.

ASCAIM WILLIAMS CHRIST Eschenfass gereift	2 cl	6,40 €
ASCAIM HIMBEERE Goldmedaille „Goldenes Stamperl 2015“	2 cl	6,40 €
ASCAIM SCHLEHE Silbermedaille „Goldenes Stamperl 2016“	2 cl	6,40 €
ASCAIM HASELNUSS Bronzemedaille „Goldenes Stamperl 2015“	2 cl	6,40 €
ASCAIM SCHWARZE JOHANNISBEERE	2 cl	6,40 €

### THE DUKE aus Aschheim

In der ehemaligen Brennerei in Aschheim hat die Duke Destillerie ihre Bleibe gefunden.  
The Duke Gin gilt mit seiner Herstellung in München als Pionier des Deutschen Gins.

THE DUKE MUNICH DRY GIN Gin klassischer Bauart mit kraftvollem Aroma von 13 ausgesuchten Kräutern und Gewürzen abgerundet mit Hopfenblüten und Malz.	2 cl	3,90 €
GIN TONIC mit 4 cl The Duke Munich Dry Gin, 0,2 l Tonic, Zitrone <sup>11a</sup>		10,50 €

### SLYRS Bavarian Single Malt Whisky vom Schliersee

Seit 1999 der erste und einzige oberbayerische Single Malt Whisky im klassischen Rau-  
und Feinbrandverfahren, aus bestem bayerischen Getreide und alpinem Quellwasser  
hergestellt und in neuen Fässern der amerikanischen Weißeiche gelagert.

SLYRS 3-jähriger Single Malt Jahrgangswisky <sup>1</sup> unvergleichlich milder, holziger, angenehm malziger Charakter mit fruchtbetonten Aromen.	4 cl	9,80 €
---	------	--------

<sup>1</sup> Farbstoffe

## 🍷 Geistreiches 🍷

<b>Obstbrände</b>	<b>2 cl</b>	
Obstler	3,20 €	
Williamsbirne	3,20 €	
Williamine von Morand	6,90 €	
Grappa Nonino Chardonnay im Barrique gereift	6,90 €	
<b>Kräuter, Bitter und Klare</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Ramazotti <sup>1</sup>	3,20 €	5,60 €
Averna <sup>1</sup>	3,20 €	5,60 €
Jägermeister	3,20 €	
Underberg	3,20 €	
Fernet Branca <sup>1</sup> Branca Menta <sup>1</sup>	3,20 €	
Linie Aquavit	3,20 €	
Malteser Aquavit	3,20 €	
Enzian	3,20 €	
Gordon´s Dry Gin	3,20 €	
<b>Cognac &amp; Weinbrand</b>	<b>2 cl</b>	
Remy Martin V.S.O.P. <sup>1</sup>	4,30 €	
Hennessy V.S.O.P. <sup>1</sup>	4,30 €	
<b>Whisk(e)y</b>		<b>4 cl</b>
Slyrs, 3-jähriger Single Malt Jahrgangs-Whisky <sup>1</sup>		9,80 €
Johnnie Walker Red Label, Scotch <sup>1</sup>		5,90 €
Chivas Regal 12 years old, Scotch <sup>1</sup>		7,90 €
Jim Beam, Bourbon <sup>1</sup>		5,90 €
Jack Daniel´s, Tennessee Whiskey <sup>1</sup>		6,20 €

<sup>1</sup> Farbstoffe