

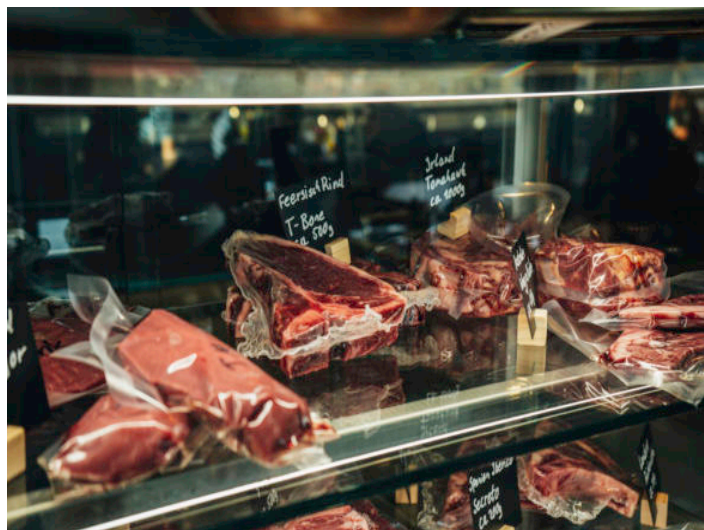
# MATADOR

S T E A K & B R A U H A U S

## PRICKELND

### Steak oder nicht Steak???

Bei uns steht der Genuss im Vordergrund, Genauso wie Geschmäcker unterschiedlich sind, präsentiert sich unsere Küche: von perfekt gegarten Steaks, über saftige Burger und frische Salate bis hin zu schmackhaften Desserts. Zu Ihrem perfekten Steak servieren wir Ihren Lieblingswein oder Cocktail. In unserer aktuellen Ausgabe finden Sie Ihren perfekten Begleiter.



### Vegetarisch im Steakhouse?

Wer sich vegetarisch ernährt, verzichtet ganz oder überwiegend auf tierische Lebensmittel wie Fleisch und Fisch - doch Veggie ist nicht gleich Veggie. Es gibt heutzutage viele Möglichkeiten, sich vegetarisch zu ernähren. Die einen lassen alle tierischen Produkte weg, die anderen essen durchaus auch mal Fisch oder Geflügel. Egal welcher Typ Sie sind, bei uns werden Sie fündig. Vom Beyond Burger bis hin zur Saladbowl.

### Steak

Riechen Sie den Duft von gegrilltem Fleisch? Lieben Sie eine krosse Kruste beim Anschneiden? Läuft Ihnen bereits beim Gedanken an ein saftiges, gutes Steak das Wasser im Mund zusammen? Fleisch ist Ihre Leidenschaft? Dann sind Sie bei uns genau richtig, denn bei 450 C° grillen wir unser Fleisch über dem Lavasteingrill. Zusammen mit unserer hauseigenen Pfeffermischung und einem guten Fleur de Sel servieren wir Ihnen das Steak Ihrer Wahl.



### Eventlocation

Im Herzen Thüringens, in der Bach-Stadt Arnstadt, finden Sie eines der gemütlichsten, Restaurants der Region. Ein heller und einladender Wintergarten sowie unsere traditionelle Braustube mit Blick auf die Sudkessel im Brauhaus laden Sie ein, unsere Steakhouseküche, sowie unsere handgebrauten Biere zu genießen. Unsere Küche präsentiert sich mit gegrillten Steaks, saftigen Burgern, edlen Churrascos, Salaten, Pastagerichten und tollen Desserts. Zu Ihren Steak servieren wir Ihnen gerne unsere handgebrauten Biere, Ihren Lieblingswein oder unsere selbstgemachte Limonade. Ob gemütlich zu zweit, in einer kleinen Gruppe oder mit bis zu 190 Personen – im Matador Steak & Brauhaus in Arnstadt bieten wir Ihnen den passenden Rahmen für Ihre Familienfeiern, Hochzeiten und Firmenevents.

# TAPERIA

## Die Geschichte der Tapas

Die Tapas haben sich in der spanischen Küche etabliert. Die Kultur der Taverne als Ort, an dem Getränke mit kleinen Gerichten serviert wurden gewann zunehmend an Bedeutung. In jüngerer Zeit wird das Wort "tapa" als Aperitif verwendet, ein Brauch, der auf König Alfonso XIII. zurückgeht, als er in einer Taverne in Cádiz ein Glas Sherry trank. Als sein Glas eingegossen wurde, wehte ein Wind durch das Fenster, der etwas Staub aufwirbelte, und ein Kellner bedeckte das Glas des Königs mit einer Scheibe Schinken. Der König nahm das Stück, schüttelte es und aß es, bevor er den Sherry trank. Im gesamten spanischen Territorium gibt es verschiedene Namen für die Tapa, so dass im Baskenland oft von "poteo" gesprochen wird. Im Laufe der Geschichte bezeichnete König Alfonso XIII. Tapas auch als das Vorspeisenritual, weil sie meist vor einer Hauptmahlzeit gegessen werden.

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| Landbrot mit Allioli                      | 3,50 €  |
| Pimentos in Olivenöl gebraten             | 4,50 €  |
| Gebackene Kalamata Oliven                 | 4,50 €  |
| Gebackene Zwiebelringe mit Allioli        | 6,50 €  |
| Champignon Chorizo Pfanne                 | 8,50 €  |
| Iberischer Schinken mit Ruccola           | 6,00 €  |
| Gambas mit Knoblauch und Chilli           | 12,00 € |
| Angus Tatar 120 g mit Kapern und Zwiebeln | 12,00 € |
| Rinderstreifen mit Tomaten und Pimentos   | 12,00 € |

## BURRATA



## Burrata: Cremiger Trendkäse aus Apulien

Wer denkt, alle kulinarischen Geheimnisse seien erforscht, irrt zum Glück. Ein aktueller Newcomer ist zum Beispiel die Burrata - eine Art geadelter Mozzarella. Nach der Burrata lecken sich derzeit alle Starköche die Finger. Auf den ersten Blick ähnelt Burrata dem Mozzarella - und in der Tat sind die Ähnlichkeiten keineswegs zufällig. Burrata gehört wie Mozzarella zu den italienischen Frischkäsen des Filata-Typs und wird auch damit hergestellt: Der gebrühte Käsebruch wird geknetet und gezogen, bis er die typische elastische Konsistenz von Mozzarella bekommt. Doch dann kommt der Clou: die Burrata bekommt nun eine Füllung aus von Hand zerrissenen Mozzarellafäden und Rahm. Dann wird der Burrata wie ein Säckchen verknotet und harrt in Salzlake und wird verschweißt, bis sie gekauft wird. In Italien selbst werden die Säckchen, die aus dem apulischen Örtchen Andria stammen, häufig noch ganz frisch verkauft. Auf alle, die die Burrata dann essen, wartet eine kulinarische Überraschung: Hat man die Burrata nämlich aus der Folie oder den Blättern ausgewickelt und angeschnitten, fließt aus dem Inneren eine sahnig-cremige Frischkäsemasse. Und diese zergeht auf der Zunge. Dass Burrata so frisch schmeckt und eine solch sahnige Konsistenz besitzt, ist ein großer Pluspunkt des Frischkäses. Andererseits macht gerade ihre Frische die Burrata empfindlich. Da der Käse langes Lagern übernimmt, kommt die Burrata ein- bis zweimal pro Woche direkt aus der Heimat Apulien nach Deutschland. Deshalb ist es hier nicht leicht, einen guten Burrata zu bekommen.

**WIR SERVIEREN UNSERE BURRATA MIT BUNTEN TOMATEN, BASILIKUMPESTO UND GEFREIFTEM BALSAMICO ESSIG AUF EINER SCHEIBE GERÖSTETEM CIABATTA**

**13,00 €**

## LÖFFELBAR

**San Marzano Tomaten Suppe**

*mit kaltgepresstem Olivenöl*

**7,50 €**

**Knoblauchcreme Suppe**

*Mit Knoblauchcroutons*

**7,50 €**

**DIE SUPPE MÜSST IHR SELBST AUSLÖFFELN**



## SALAD BOWL



**UNSERE SALAD BOWL´S SIND GEFÜLLT MIT: KNACKIGEM BLATTSALAT, TOMATEN, GURKE, PAPRIKA, KICHERERBSEN, BOHNEN UND MAIS. DAS GANZE MARINIEREN WIR MIT UNSEREM HOUSE DRESSING.**

## Salad Bowl`s: bunt, gesund und nahrhaft

Sie sind bunt, gesund und verbreiten gute Laune. Eine Salad Bowl ist eine kunterbunte Mischung an ausgewogenen und gesunden Leckereien, in denen die geballte Kraft an Vitaminen und Mineralstoffen steckt. Alles, was Sie für eine ausgewogene Ernährung benötigen, um fit und gestärkt durch den Tag zu kommen, findet sich in einer Rainbow Salat Bowl wieder. Eine Schüssel voller Vitamin- und Nährstoffdichte.

## Small Bowl

7,00 €

## Big Bowl

13,00 €

## Chicken Bowl mit Teriyaki Dressing

+8,00 €

## Beef Bowl mit Geröstetem Knoblauch

+9,00 €

## Shrimps Bowl mit Mango Habanero Chutney

+11,00 €

## BURGER

## Home of the Burger

Die Frage wer den Hamburger erfunden hat, lässt sich genauso wenig beantworten wie die Frage, wer zuerst da war, Huhn oder Ei. Jedoch eins ist sicher: Sie bekommen im Umkreis keinen besseren Burger, als bei uns. Wir verwenden 100% deutsches Beef, haben unsere eigene Brötchenrezeptur und kochen unsere BBQ Sauce 48 Stunden lang. Wir stecken nicht nur die besten Zutaten und viel Zeit sondern auch besonders viel Liebe in unsere Burger. Liebe die man schmecken wird!!!

## Chicken Teriyaki Burger

Brioche, Tomate, Gurke, Zwiebel, Salat, Mango Habanero Chutney

|       |         |
|-------|---------|
| 180 g | 14,00 € |
| 300 g | 21,00 € |

## Bacon Beef Cheese Burger

Brioche, Tomate, Gurke, Zwiebel, Salat-Cheddar, Baconjam

|       |         |
|-------|---------|
| 180 g | 14,00 € |
| 360 g | 21,00 € |

## Chillie Cheese Burger

Brioche, Tomate, Gurke, Zwiebel, Salat, Cheddar, Jalapenos

|       |         |
|-------|---------|
| 180 g | 15,00 € |
| 360 g | 22,00 € |

## Surf &amp; Turf Burger

Brioche, Tomate, Gurke, Zwiebel, Salat, Garnelle

|                  |         |
|------------------|---------|
| 180 g + Garnelen | 20,00 € |
| 360 g + Garnelen | 27,00 € |

## Beyond Meat Burger

Brioche, Tomate, Gurke, Zwiebel, Salat

17,00 €



BEYOND MEAT

## Beyond Meat: Der Burger der alles verändert!

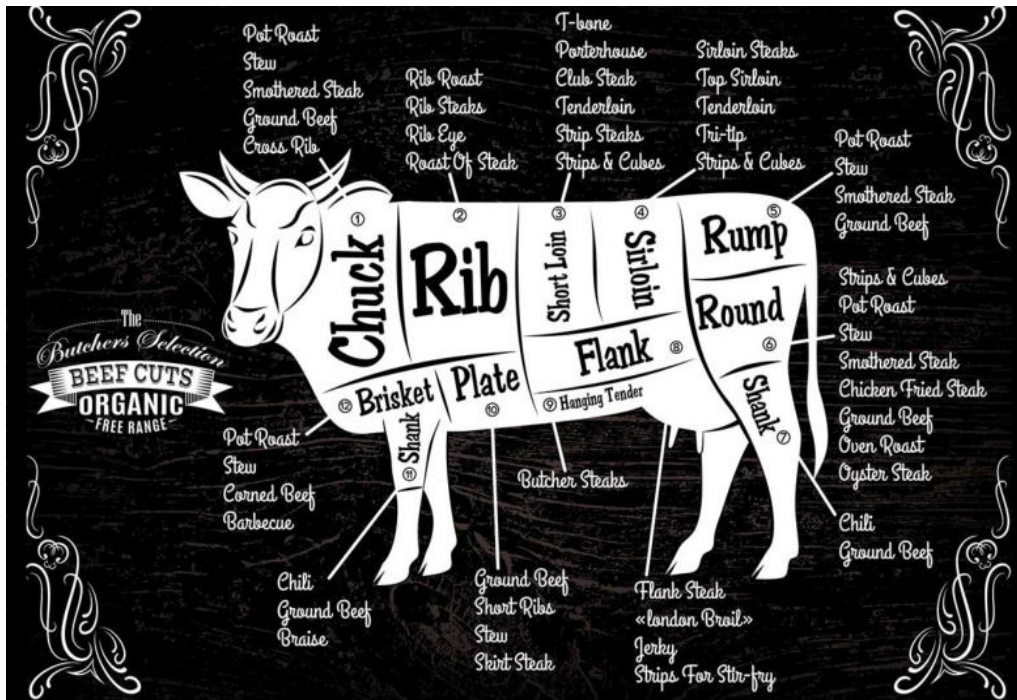
Beyond Meat möchte die Leute inspirieren mehr pflanzliche anstatt tierische Proteine zu essen, weil diese nahrhaft sind und zugleich auch weniger Ressourcen verbrauchen. Mit diesem pflanzlichen Fleischersatzprodukt können Sie vegetarische Burger genießen ohne Kompromisse zu machen.



**WÄHLEN SIE SICH GERNE DIE PASSENDE BEILAGE ZU IHREM BURGER !**



# STEAKS



## GARSTUFE

Die Wahl der Garstufe ist genauso wichtig wie die Wahl des Cuts. Diese müssen aufeinander abgestimmt sein. Ein sehniges Fleisch kann englisch kaum verzehrt werden, wird aber ab medium gut essbar. Nennen Sie uns bitte Ihre Wunschgarstufe! Ansonsten servieren wir es medium.



## ARGENTINIEN

### Argentinien: Bestes Steak???

Das Argentinische Rind ist wohl jedem Steakkesser ein Begriff, stammt aus Argentinien doch das vermutlich beste Rindfleisch der Welt. Dabei beruhte der Exporterfolg des argentinischen Rindfleisches zunächst auf den umgekehrten Jahreszeiten der südlichen und nördlichen Hemisphäre: Die Tiere in Argentinien wurden zu dem Zeitpunkt geschlachtet, an dem Rindfleisch in unseren Breiten rar war. Somit fand argentinisches Rindfleisch reißenden Absatz. Angetrieben durch diesen Erfolg entwickelten die Züchter Argentinien neue Rinderrassen und, im Laufe der Zeit, eine ganze Kultur rund um das argentinische Beef. Argentinische Rinder wachsen unter allerbesten Bedingungen auf und sind der ganze Stolz der Gauchos. Unter freiem Himmel weiden sie in riesigen Herden in den beinahe unberührten Weiden der argentinischen "Pampa", einem Land, das mit 48 Millionen Rindern das viertgrößte Rinderzuchtgebiet weltweit ist. Ein endloses Meer aus saftigem Gras dient als natürliches Futter ("Grass Fed Beef") dieser besonders widerstandsfähigen Rinder. Dies ist der Grund für die legendäre Qualität, das einzigartige Aroma und dafür, dass das Fleisch vom argentinischen Angus Rind zu den magersten Sorten der Welt zählt.

#### T - Bone

vereint Filet und Rumpsteak mit einem Knochen und Fettrand

500 g **34,00 €**



#### Rumpsteak

zartes, feinfaseriges, saftiges, mageres Fleisch

200 g **20,00 €**  
400 g **38,00 €**



#### Hüftsteak

wird Medium empfohlen

Teilstück der Keule, fein marmoriert, von einer dünnen Sehne durchzogen

200 g **15,00 €**  
400 g **28,00 €**



#### Rinderfilet

das zarteste Stück des Rindes sehr mager

200 g **25,00 €**  
400 g **48,00 €**



### Besondere Empfehlung : RIB EYE STEAK

stark marmoriert, leicht sehnig

300 g **36,00 €**



## EMSRIND

## Feersisch Rind: Heimat vor Import?

Mit „Feersich Rind“ entdeckt man eine nordische Fleischqualität, die höchsten Fleischgenuss garantiert. Die Rinder leben in Norddeutschland in unberührter Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die norddeutsche Natur ihnen bietet. Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität. Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das „Feersich Rind“ aus. Die Marke Feersisch Rind ist ein Spitzenprodukt und unterliegt einer Vielzahl von Qualitätsvorgaben. Die Zuchtbetriebe verpflichten sich zu strengen Zucht- und Fütterungsregeln, die regelmäßig überwacht werden, Ständige Kontrollen sichern die hohe Qualität.

### Terres Major

*zart, fein marmoriert, saftig, aus dem Bug*

250 g **22,00 €**



### Flank Steak

*sehr mager, starkes Aroma, langfasrig, fein marmoriert*

250 g **25,00 €**



**Make German Steak, Great again**

## MASTER CUTS

### Porterhouse / DE

*vereint großes Filet und Rumpsteak mit einem Knochen und Fettrand*

800 g **75,00 €**



### Txogitxu Rücken/ Italien

*alte Milchkühe ca. 12 Jahre, sehr intensiver Geschmack, gelbes Fett*

200 g **55,00 €**



### Wagyu Rücken Australien

*stark marmoriert, MBS 6/7, feiner Geschmack, zart, mit Fettdeckel*

180 g **75,00 €**



## ERLÄUTERUNG

*Wir servieren alle Steaks nach Ihren Wünschen. Die Beilagen entnehmen Sie den folgenden Seiten, diese können Sie nach belieben dazu bestellen!*



## LANDURO SCHWEIN

# Landuro Schwein Thüringen

Das Landuro Schwein ist eine Kreuzung aus dem Duroc und dem deutschen Edellandschwein. Seine Herkunft liegt in Thüringen. Die Landuro Schweine werden rein pflanzlich, mit hohem Getreideanteil gefüttert und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf. Das Landuro Schwein zeichnet sich durch fleischige Schultern, einen muskulösen Rücken und eine wohlgeformte Brust aus. Die genetische Eigenschaft, intramuskuläres Fett im Muskel einzulagern, liefert eine unvergleichliche Fleischqualität. Die weichen Fettlinien im Fleisch sorgen für einen außergewöhnlichen saftigen Genuss. Ein Merkmal, das man sonst nur bei alteingesessenen Rassen findet.

## Braumeister Steak

*Kamm in Dunkelbier Zwiebel  
marinade*

|       |         |
|-------|---------|
| 200 g | 14,00 € |
| 400 g | 25,00 € |



## Rückensteak

*mit Fettdeckel, stark marmoriert,  
intensiver Geschmack*

|       |         |
|-------|---------|
| 300 g | 18,00 € |
|-------|---------|



## Das Secreto Iberico gilt als absoluter GEHEIMTIPP in der Spitzengastronomie

## Currywurst

*Thüringer Bratwurst mit Hauseigener  
Jaipur Currysauce und Mango Habane-  
ro Chutney*

|       |        |
|-------|--------|
| 180 g | 8,00 € |
|-------|--------|



## KOCHFLEISCH

## TIP : BBQ Spare Ribs

*Kotelettrippen 24 Stunden gegart im BBQ Rub*

|       |         |
|-------|---------|
| 400 g | 14,00 € |
| 800 g | 25,00 € |



## Andalusisches Rinder - Chorizo Geschnetzeltes

*Rinderkeule, Chorizo, Perlzwiebeln, Pa-  
rika, Tomaten, Zitrone*

16,00 €



## Dunkelbierfleisch

*Dunkelbier, Schweinekeule,  
Wurzelgemüse*

15,00 €



## HEIDE GEFLÜGEL



## Freiland Huhn

Die malerische Landschaft der Lüneburger Heide ist der Rahmen für die hochwertige Zucht des im Freiland lebenden Geflügels, das sich steigender Beliebtheit erfreut. Von den Elterntieren, über die Aufzucht und Fütterung vom hofeigenen Anbau, bis hin zur Schlachtung bleibt alles in einer Hand! Ein besonderes Qualitätsmerkmal des „Heide Geflügels“ ist der Trockenrumpf. Dadurch bleiben die unter der Haut gelegenen Aromastoffe erhalten. Die Qualitätssicherungs- und Hygienekonzepte garantieren die lückenlose Kontrolle für ein Geflügel absoluter Spitzenklasse.

Drum Sticks  
Unterschenkel

*Die Unterschenkel mit Knochen, knusprig gebacken*

|         |         |
|---------|---------|
| 4 Stück | 12,00 € |
| 6 Stück | 17,00 € |



## Hühnerbrust

*saftig gegart, mit Haut, intensiver Huhn Geschmack*

|       |         |
|-------|---------|
| 250 g | 15,00 € |
|-------|---------|



## FISCH

Royal Seafood mehr  
als nur MSC

Mit dem Partner Royal Seafood haben wir eine Firma gefunden, die übertragende Qualität durch eine Vielzahl von Maßnahmen sichert, die weit über die gesetzlichen Forderungen hinausgehen sichert. Die Produkte werden unter kontrollierten Bedingungen gezüchtet, und anschließend zur weiteren Verarbeitung nach Europa gebracht. Neben dem HACCP-Konzept, in dem alle Schritte der Qualitätssicherung definiert sind, ist der Betrieb von Royal Seafood nach dem International Food Standard zertifiziert. Das bedeutet, die Produkte werden vom Fang bis zur Auslieferung streng kontrolliert.

Argentinische Rote  
Riesengarnele

*Wildfang Garnele, intensiver Geschmack mit Knoblauch gegart*

|          |         |
|----------|---------|
| 6 Stück  | 16,00 € |
| 10 Stück | 27,00 € |



## Bömlo Lachsfilet

*Norwegischer Lachs mit hohem Fettanteil*

|       |         |
|-------|---------|
| 180 g | 16,00 € |
|-------|---------|



## Dorade

*In ganzen Gebraten mit Thymian und Zitrone*

|       |         |
|-------|---------|
| 250 g | 18,00 € |
|-------|---------|





# CHURRASCO



## GESCHICHTE

Als Churrasco bezeichnet man eine Zubereitungsart auf der **Iberischen Halbinsel** und **Lateinamerika** von **Fleisch** über Glut oder Feuer. Der Name Churrasco ist vermutlich **onomatopoetischen** Ursprungs und ahmt das Zischen des ins Feuer tropfenden Fettes nach. Heute ist das Churrasco Tradition nicht nur in Spanien und Portugal bekannt sondern hat sich besonders auch in Brasilien als typische Zubereitungsart von Grillfleisch durchgesetzt. Für den Churrasqueiro ist das Churrasco ein regelrechtes Ritual: Mit jedem Schritt der Zubereitung – vom Wetzten des Messers, der Temperatur des Grills bis zur richtigen Garzeit für jedes Stück – erweist er dem Fleisch seinen gebührenden Respekt. Mit einem Churrasco verbindet man kulinarischen Genuss sowie ein geselliges Zusammensein mit Familie und Freunden. Damit der typische Fleischgeschmack erhalten bleibt, wird das Fleisch üblicherweise eher zurückhaltend gewürzt. Gerade bei Rindfleisch kommt häufig nur grobes Meersalz zum Einsatz.

|                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Chicken</b>   Hühnerbrust, Ananas, Zwiebel, Churrasco                      | <b>15,00 €</b> |
| <b>Meatball</b>   Hackfleisch, Mozzarella, Zwiebel, Tomate, Paprika           | <b>15,00 €</b> |
| <b>Vegi</b>   Haloumi, Ananas, Paprika, Zwiebel                               | <b>15,00 €</b> |
| <b>Matatdor</b>   Chorizo, Roastbeef, Paprika, Zwiebel, Ananas                | <b>19,00 €</b> |
| <b>Roastbeef</b>   Rinderrücken, Zwiebel, Paprika, Tomate                     | <b>20,00 €</b> |
| <b>Surf &amp; Turf Chicken</b>   Hühnerbrust, Gambas, Zwiebel, Ananas, Tomate | <b>20,00 €</b> |
| <b>Surf &amp; Turf Beef</b>   Rinderrücken, Gambas, Zwiebel, Paprika, Tomate  | <b>24,00 €</b> |

## FRITTEN



### Pommes Schranke

Ketchup, Mayo

**4,50 €**

### Matador Pommes

Rindfleischstreifen, Pimentos, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln

**10,50 €**

### Gaucha Pommes

Chorizo, Champignons und Homemade BBQ Sauce

**9,50 €**

### Trüffel Pommes

Parmesan, Trüffel, Trüffelöl

**12,50 €**



## BEILAGEN

## Beilage nach Wahl

Die Beilage ist oft das unterschätzte Beiwerk des Essens. Wir legen höchsten Wert darauf dass sie nicht nur sättigend, sondern zudem auch frisch und qualitativ hochwertig sind. Stellen Sie sich mit unserer Beilagenkarte Ihr Wunschgericht selbst zusammen. Als Geheimtipp gelten die MEATWERQ Potatoes mit Chillie Cheese Sauce.

## Saucen

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Pfeffer-Rahm-Sauce                    | 4,00 € |
| Matador BBQ Butter (Honig, Rauchsalz) | 2,00 € |
| Trüffel Sauce                         | 7,00 € |
| Geröstete Knoblauchbutter             | 4,00 € |
| Parmesansauce                         | 5,00 € |
| BBQ Sauce                             | 3,50 € |
| Mango Habanero Chuntey                | 4,00 € |
| Teriyaki Sauce                        | 3,50 € |

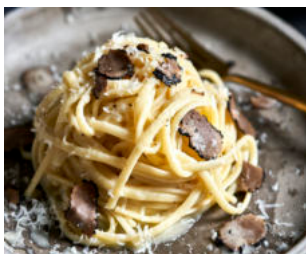
## Gemüse

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Rotweinzwiebeln               | 4,00 € |
| saisonales Grillgemüse        | 4,00 € |
| Champignons Sautiert          | 4,50 € |
| Speckbohnen                   | 4,50 € |
| Blattspinat mit Kirschtomaten | 4,00 € |
| Maiskolben mit Butter         | 4,00 € |

## Sättigungsbeilagen

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Steakhouse Pommes        | 4,00 € |
| Kräuterbaguette          | 3,50 € |
| Parmesanpasta            | 5,00 € |
| Kartoffeln in Salzkruste | 5,00 € |
| Trüffelpasta             | 9,00 € |
| Kartoffelgnocchis        | 4,00 € |

## PASTA



Pasta Caprese

Burrata, Tomaten, Basilikum, Knoblauch

14,00 €

Trüffelpasta

Pilze, Schalotten, Trüffel, Parmesan

21,00 €

Pasta Iberico

Iberischer Sachinken, Gambas,, Tomaten, Zwiebeln, Pimentos

18,00 €



Pasta Sauce Bolognese

Tomate, Rinderhack, Schalotten, Knoblauch, Parmesan

16,00 €

## DESSERT



Frozen Joghurt mit Beeren und Beerensauce

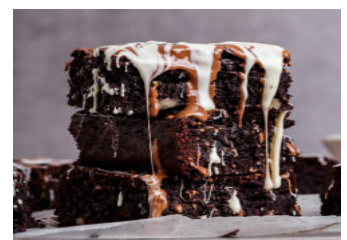
5,90 €

Frozen Joghurt mit Oreo Keksen und Schokosauce

5,90 €

Frozen Joghurt mit SalzkarAMEL und Cookies

5,90 €



Double Chocolate Brownie mit Frozen Joghurt

8,00 €

Vanille Crème Brûlée mit Beeren

7,00 €

Auch Wasser wird zum edlen Tropfen mischt man es mit Malz und Hopfen

# TRINKBAR

TRINKEMPFEHLUNGEN VON MATADOR

## PRICKELND

## DEUTSCHLANDS ERSTES WEIZENBIER!!!

Die älteste Nachricht über das Arnstädter Bier einer Probstei-Rechnung aus dem Jungfrauen-Benediktinerkloster an der Liebfrauenkirche datiert vom 14. August 1404. Über 200 Jahre später, im Jahre 1617, braute der Arnstädter Bürgermeister und Gastwirt, Nicolas Fischer, das erste Weizenbier. Damit gilt die Stadtbrauerei wohl als eine der ältesten Weizenbierbrauerei Deutschlands. Noch heute wird das Arnstädter Bier auf traditionelle und handwerkliche Weise mit besten Zutaten gebraut. Das Wasser stammt aus einem eigenen Tiefbrunnen, Sommergerste aus der Rhön und ein eigens für Arnstadt gezüchteter Hefestamm sorgen für vollmundigen Biergenuss.



### Ur Stoff

Gold gelbe farbe, feiner Hopfen

|        |        |
|--------|--------|
| 0,5 l  | 5,20 € |
| 1,00 l | 9,80 € |

5,1 % | IBU 25 | Stammwürze 12,5

### Radler / Diesel

Ur Stoß mit Zitronenlimo / Cola

|        |        |
|--------|--------|
| 0,5 l  | 5,20 € |
| 1,00 l | 9,80 € |

### Saisonbier

Sprechen Sie uns an!!!

|        |        |
|--------|--------|
| 0,5 l  | 5,20 € |
| 1,00 l | 9,80 € |

5,1 % | IBU 15 | Stammwürze 12,5

### Himbeer Weizen

Ur Weizen mit Himbeersirup

|        |        |
|--------|--------|
| 0,5 l  | 5,20 € |
| 1,00 l | 9,80 € |

### Ur Typ

Dunkles Bier, 5 Spezialmalze, milder Hopfen

|        |        |
|--------|--------|
| 0,5 l  | 5,20 € |
| 1,00 l | 9,80 € |

5,1 % | IBU 18 | Stammwürze 12,5

### Waldmeisterweizen

Ur Weizel mit Waldmeistersirup

|        |        |
|--------|--------|
| 0,5 l  | 5,20 € |
| 1,00 l | 9,80 € |

**Biertasting!!! Wenn Ihr noch nicht wisst welches Bier Ihr gerne mögt servieren wir euch:**

4 x 0,1 L zu 8,00 €



## WATZDORFER PILS

Mit Braurecht seit 1411 ist die Watzdorfer Brauerei eine der ältesten Braustätten Deutschlands. In freundschaftlich-partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit den heimischen Landwirten wird ganz auf Regionalität gesetzt. 98,5% der Rohstoffe stammen aus der Heimat, selbst Flaschen und Verschlüsse kommen aus Thüringen. Neben den klassischen Biersorten wie Helles, Festpils, Schwarzbier und Landbier brauen die Watzdorfer auch regelmäßig saisonale Bierspezialitäten in Kooperation mit der Arnstädter Brauerei wie Hefeweizen und Winterbier.

### Burg Pils

Saisonal Wechselndes Bier Sprechen Sie uns an !!!

|        |        |
|--------|--------|
| 0,5 l  | 5,20 € |
| 1,00 l | 9,60 € |

### Paulaner Alkoholfrei

Helles Alkoholfrei

|       |        |
|-------|--------|
| 0,5 l | 5,20 € |
|-------|--------|

### Paulaner Alkoholfrei

Hefeweizen Alkoholfrei

|       |        |
|-------|--------|
| 0,5 l | 5,20 € |
|-------|--------|



## PRICKELND

# DEUTSCHLANDS ÄLTESTE SEKTKELLEREI

Die 1826 von Georg Christian von Kessler in Esslingen am Neckar gegründete Sektkellerei Kessler ist heute als älteste Sektkellerei Deutschlands bekannt. Sie ist eine der wenigen Sektkellereien in Deutschland mit historischen Wurzeln in der Champagne. Die Sekte waren schon im Ausschank im Zeppelin Hindenburg und Staatsgeschenk von Konrad Adenauer.



„Der Zauber des  
Prickelnden für jede  
Gelegenheit“

## Kessler Sekt Cuvée Klassik „Sec“

*unkompliziert, spritzig, lebendig*

|        |                |
|--------|----------------|
| 0,10 l | <b>4,50 €</b>  |
| 0,75 l | <b>29,00 €</b> |

*trocken  
Deutschland*



## Kessler Sekt Hochgewächs Rosé

*feinfruchtig, elegant, Himbeere,  
Brioche, zart und cremig*

|        |                |
|--------|----------------|
| 0,75 l | <b>34,00 €</b> |
|--------|----------------|

*brut  
Deutschland*

## Kessler Sekt Riesling Sekt „Jägergrün“

*intensive Pfirsichnote, am Gaumen  
saftig und animierend*

|        |                |
|--------|----------------|
| 0,75 l | <b>36,00 €</b> |
|--------|----------------|

*brut  
Deutschland*



# CHAMPAGNE MAILLY

Champagne Mailly Grand Cru ist die Geschichte eines bemerkenswerten Abenteuers, inspiriert von einem privilegierten Terroir. Die Ausrichtung der einzelnen Parzellen in verschiedene Himmelsrichtungen sowie die getrennte Vinifizierung sorgen für eine große Vielzahl an Spitzenweinen. Darüber hinaus stellt Champagne Mailly das einzige Champagnerhaus dar, das sämtliche Weine aus Grand-Cru-Lagen bezieht.

## Champagne Mailly Grand Cru Reserve

*hochfeine Perlage, zarte Zitrusnoten,  
Marzipan, sehr mineralisch*

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 0,75 l | <b>89,00 €</b>  |
| 1,50 l | <b>170,00 €</b> |

*brut  
Frankreich, Champagne*

## DEUTSCHE WEISSWEINE

# KLARER HEIMVORTEIL

## DEUTSCHE WEISSWEINE

Absolute Lieblinge im Segment Deutschwein: Die Burgunderrebsorten erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Besonders bei jungen Menschen unter 30 Jahren steigt die Nachfrage nach deutschen Weissweinen, was aus einer Marktanalyse des Marktforschungsinstituts GfK hervorgeht. Es trifft sich deshalb gut, dass rund zwei Drittel der gesamten Rebflächen in Deutschland mit weißen Reben bepflanzt sind. Rote Reben machen somit nur circa ein Drittel der Bepflanzung aus.

Alle in **DEUTSCHLAND** gekauften Weine sind zu **46% WEISSWEINE**.<sup>1</sup>

### Born to be Wine Cuveé

Zitrus, fruchtig, saftig und erfrischend

0,25 l **8,50 €**  
0,75 l **24,00 €**

trocken  
Deutschland, Rheingau

### Jörn Wein Grauburgunder

reife Stachelbeeren, zarte Zitrusnoten, außergewöhnlich delikat

0,25 l **7,50 €**  
0,75 l **21,00 €**

trocken  
Deutschland, Rheinhessen

### Weingut Seebrich Sauvignon Blanc

Zitronengras, Stachelbeere, Vanille, vollmundig und verspielt

0,25 l **7,50 €**  
0,75 l **21,00 €**

trocken  
Deutschland, Rheinhessen

### Winzervereinigung Freyburg – Unstrut Bacchus

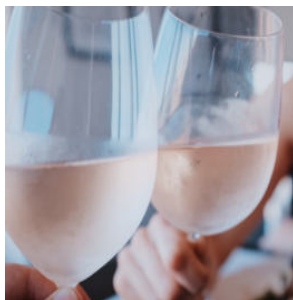
zarte Muskatnoten, Waldhonig, großartiges Süße-Säure-Spiel

0,25 l **7,50 €**  
0,75 l **21,00 €**

halbtrocken  
Deutschland, Saale-Unstrut

## ROSÉWEINE

Der Marktanteil von **ROSÉ** betrug **2020** auf dem deutschen Markt **13 %**.<sup>2</sup>



### Pink Pony Weingut Born

Himbeere, feine Restsüße, zart und Elegant

0,25 l **8,50 €**  
0,75 l **24,00 €**

trocken  
Österreich, Weinviertel

### Cabernet Sauvignon Rosé Santa Digna

Intensives Rosé, üppige Fruchtfülle, feine Würze

0,25 l **7,50 €**  
0,75 l **21,00 €**

trocken  
Österreich, Weinviertel

### Jörn Wein Flora und Fauna

aromatisch, Erdbeeren, Limone, feine und elegante Süße

0,25 l **7,50 €**  
0,75 l **21,00 €**

halbtrocken  
Deutschland Rheinhessen

## ROTWEINE

## WELCHE NATION AUF DER WELT TRINKT EIGENTLICH AM MEISTEN WEIN?

Sie denken vielleicht, die Franzosen oder Italiener? Nicht ganz: Auf Platz 1 steht tatsächlich der Vatikan mit einem pro-Kopfkonsum von 74 Litern Wein pro Jahr (Stand 2012). Wenn man dies auf den Tag umrechnet, sind es aber „nur“ 0,2 Liter täglich. Man sagt ja, täglich ein Glas Rotwein könne positive Effekte auf die Gesundheit haben.

### Jörn Wein Blauer Zweigelt

German Primitivo, vollmundig, üppig und fruchtbetont

0,25 l **7,50 €**  
0,75 l **21,00 €**

trocken  
Deutschland, Rheinhessen

### Merlot | Cabernet Sauvignon Bodegas Alconde

Reife Erdbeeren, Brombeeren, Pflaume, elegant Röstaromen

0,25 l **7,50 €**  
0,75 l **21,00 €**

trocken  
Österreich, Weinviertel

### Malbec „la belle Enseigne“

Schwarze Johannisbeere, Pfefferige Noten, leichte Vanille

0,25 l **7,90 €**  
0,75 l **22,00 €**

trocken  
Italien, Toskana

### Primitivo di Salento „DoppioPasso“

Saftige Aromen, schwarze Kirsche, Cassis und Schokolade

0,20 l **7,90 €**  
0,75 l **22,00 €**

halbtrocken  
Italien, Toskana



## DEUTSCHLAND

WEIMARER  
POETENWEG**Werkstück Weimar  
Auxerois**

reife Grapefruits, Holunderblüten,  
zart und elegant

0,75 l **28,00 €**

trocken  
Deutschland, Saale-Unstrut

**Werkstück Weimar  
Dornfelder Rosé**

saftig, Himbeeren, Johannisbeeren,  
ausbalanciert

0,75 l **29,00 €**

halbtrocken  
Deutschland, Saale-Unstrut

Die Adresse unseres Weines heißt Weimarer Poetenweg, welche Rückschluss auf eine 46 ha große Hanglage liefert, die sich nord-östlich einer der kulturträchtigsten Städte Deutschlands befindet. Mit einem mineralischen Muschelkalkboden sowie einem hohen Kalkanteil befindet sich der Weimarer Poetenweg klimatisch auf einer Wärmeinsel des Thüringer Beckens, wodurch der Hang mit vielen Sonnentagen verwöhnt ist.



## FAMILIE STEITZ

Im äußersten Westen Rheinhessens, direkt an der Grenze zu den Weinbaugebieten Nahe und Pfalz, befindet sich das Weingut von Diana und Christian Steitz.

Charakteristisch für diese wunderschöne Landschaft ist ihr kühles Klima mit moderaten Niederschlägen und deutlichen Unterschieden zwischen Tages- und Nachttemperaturen. Die hochgelegenen Weinberge mit diesem besonderen Mikroklima fördern besonders außergewöhnliche, mineralische und filigrane Spitzenweine mit unverkennbarem Charakter.

**AUFSTEIGER  
GAULT & MILLAU  
2020****Weingut Steitz  
Weißburgunder  
„Stein-Bockenheim“**

filigrane Noten, weiße Blüten,  
Limetten, hochelegant

0,75 l **35,00 €**

trocken  
Deutschland, Rheinhessen

**Weingut Steitz  
Rosé Gutswein**

Animierende Fruchtaromatik, reife  
Himbeeren

0,75 l **35,00 €**

trocken  
Deutschland, Rheinhessen

## ITALIEN

## LUNA ARGENTA

Ein Teil der Trauben der Luna Argenta-Weine wird nach der Lese im Appassimento-Stil in kleinen Holzkisten mindestens drei Wochen getrocknet und erst dann sorgsam gepresst. Dadurch konzentrieren sich Aromen und Süße in den Beeren und die Weine erhalten ihren besonders samtigen, intensiven Geschmack sowie ihren einzigartigen Charakter. Luna Argenta bedeutet »silberner Mond«, da der Mond mindestens so viel Einfluss auf das Wachstum sowie die Reife der Weintrauben hat wie die Sonne, deshalb von wesentlicher Bedeutung für die Herstellung des Luna Argenta-Weines ist.


**Luna Argenta  
Rosato, Negroamaro**

*Kirsche, Rote Beeren,  
leichte Kräuternoten*

0,75 l

**34,00 €**

*halbtrocken  
Italien, Puglia*


**Luna Argenta  
Primitivo Puglia**

*Rubinrot, Vollmundig, Vanille,  
dunkle Beeren*

0,75 l

**34,00 €**

*trocken  
Italien, Puglia*

## SPANIEN


**Bodegas Ramón Bilbao  
Crianza**

*reife Kirschen, Vanille, körperreich  
und doch geschmeidig*

0,75 l

**28,00 €**

*trocken  
Spanien, Rioja*


**Bodegas Ramón Bilbao  
Reserva**

*deutlicher Barrique Einfluss, Tabak,  
Rumkirschen, würzig und weich*

0,75 l

**39,00 €**

*trocken  
Spanien, Rioja*

## BODEGAS RAMÓN BILBAO

Die Reise von Ramón Bilbao beginnt 1924 in Haro in der Rioja Alta. Seit über 95 Jahren, geprägt von Abenteuern und Experimenten, steht diese Marke für Leidenschaft, Ausdauer und Weine mit einzigartiger Persönlichkeit. Geringe Erträge und bestes, handgelesenes Erntegut entsprechen dem hohen Qualitätsdenken der Bodegas Ramón Bilbao. Im Jahr 2019 wurde die Marke vom renommierten „Drinks International Magazine“ in die Reihe der 50 »most admired wine brands« aufgenommen. Damit ist Ramón Bilbao die beliebteste Weinmarke im Ranking aus der Rioja.





## FRANKREICH



Aromenstrauß von Himbeeren,  
zarten Kräutern, etwas Minze

|        |                |
|--------|----------------|
| 0,75 l | <b>36,00 €</b> |
| 1,50 l | <b>69,00 €</b> |

trocken

Frankreich, Côtes de Provence



## MIRAVAL

### CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Château Miraval, ein 500 ha großes Weingut, liegt im Herzen der Provence. Im Jahr 2012 wurde es von Brad Pitt und Angelina Jolie erworben, die es bis heute in Zusammenarbeit mit den südfranzösischen Topwinzern von Familie Perrin bewirtschaften.

Innerhalb kürzester Zeit avancierte der von ihnen erzeugte Roséwein in seiner eigenständigen Flasche zu einem der besten Rosés der Provence mit regelmäßigen Top-Bewertungen und hat bereits heute Kultstatus.

Die Cuvéé Cinsault, Grenache, Syrah und Rolle ist der Spiegel der klassischen Rebsorten der Provence.

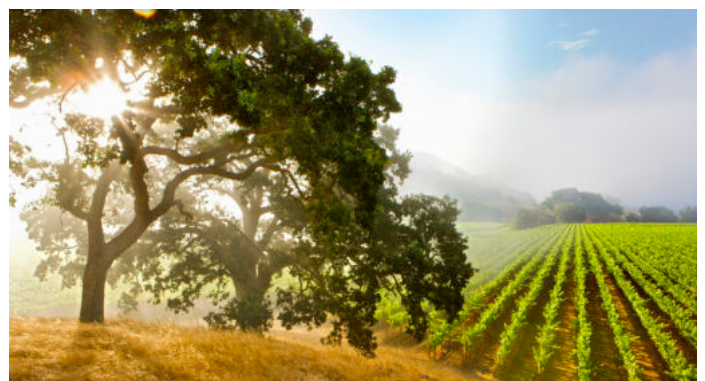
## KALIFORNIEN



## GHOST PINES

### QUALITÄT KENNT KEINE GHOST PINES GRENZEN

In dritter Generation bauen die Nachkommen des Pioniergründers Louis M. Martini Wein an. Sie wissen um ihr Erbe, denken jedoch grenzenlos: Ohne die Restriktionen der traditionellen Begrenzungen beziehen sie Trauben einzig und allein nach deren Qualität und Geschmack. Obwohl sich die Herkunft der Trauben von Jahr zu Jahr ändert, liefert diese Philosophie herausragende Weine von gleichbleibender Qualität sowie eindrucksvoller Opulenz, Geschmeidigkeit und Ausgewogenheit, die niemals für gewöhnlich gehalten werden kann. Regelmäßige Bewertungen von weit über 90 Parker Punkten sind die Regel und nicht die Ausnahme.



### Ghost Pines Chardonnay „New Oak“

vollmundig mit Barriqueausbau,  
Vanille und Honig dominieren

|        |                |
|--------|----------------|
| 0,75 l | <b>39,00 €</b> |
|--------|----------------|

trocken

USA, Kalifornien

### Ghost Pines Cabernet Sauvignon

intensiv, kräftig, Mokka, Tabak,  
reife Kirschen

|        |                |
|--------|----------------|
| 0,75 l | <b>39,00 €</b> |
|--------|----------------|

trocken

USA, Kalifornien

## APERITIF



Schaut man sich die Geschichte der Aperitif Kultur an, beginnt man zuallererst in Italien. Genauer gesagt Norditalien, wo man ab 16 Uhr Eisdübel und Gläser auf Plätzen über das ganze Land hinweg klirren hört. Der klassische Spritz Aperitif wurde auch, wenn man es ganz genau nimmt, von den Griechen und Römern erfunden. Damals, ungefähr im vierten Jahrhundert vor Christus, durfte nämlich nur Dionysius den Wein ohne Wasser trinken. Trunkenheit war nur Göttern erlaubt, nicht den Menschen. Deshalb trank das herkömmliche Volk Wein mit einem Schuss Wasser, quasi der erste Longdrink.

Ein Aperitif ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.

### Aperol Spritz

Aperol / Schaumwein / Sodawasser / Orange

7,50 €

### Lillet Wildberry

Lillet / Himbeeren / Wild Berry Tonic

7,50 €

### Lillet Vive

Lillet / Gurke / Minze / Tonic

7,50 €



## NEGRONI

Der Negroni entwickelte sich ursprünglich um das Jahr 1920 als stärkere Variante des italienischen Americano.

Zwischen 1919 und 1920 entstand in Florenz im Caffè Casoni das Mischgetränk, das später als Negroni Cocktail bekannt werden sollte. Der Stammgast der Bar, der 1868 geborene Graf Camillo Luigi Manfredo Negroni, wollte eines Tages seinen Americano etwas kräftiger zubereitet haben. Bartender des Hauses war Fosco Bruno Sabatino Scarselli. Er berichtet, dass er dem Wunsch des Grafen nachkam und den Americano mit ein paar Tropfen Gin verstärkte. Diese Variante sei dann bei anderen Kunden beliebt geworden, sie hätten das Getränk des Grafen Negroni bestellt, und so kam es schließlich zur Bezeichnung „Negroni“.

### Negroni

Gin / Bitter / Wermut

8,00 €

## LONGDRINKS

### Tanqueray / Tonic Water

7,00 €

### Cuba Libre Havanna | Cola | Limette | Rohrzucker

7,00 €

### Mojito Havanna | Minze | Soda | Limette | Rohrzucker

7,00 €

### Ipanema Alkoholfrei 0,0 % | Maracujasaft | Limette | Ginger Ale | Rohrzucker

6,00 €

### Gordons 0,0% Tonic Water

7,00 €

## MATADOR Mule

9,00 €

Wir pimpen den Cocktail Klassiker Moscow Mule.

Unser Malziges Ur Typ gepaart mit dem Spicy Ginger von Thomas Henry und der frische von Limette. Heben diesen Klassiker auf ein neues Niveau.





## HOMEMADE LEMONADE

Wusstet ihr, dass Limonade (in den USA Lemonade) ein ausgesprochen traditionsreiches Erfrischungsgetränk ist? Schon im 17. Jahrhundert zogen Verkäufer der "Compagnie de Limonadiers" in Paris durch die Straßen und boten einen Trunk aus Zitronensaft, Wasser und Honig an. Mit den französischen Siedlern kam das Getränk dann auch in die amerikanischen Südstaaten und verbreitete sich von dort aus weltweit.



|                          |                                            |               |
|--------------------------|--------------------------------------------|---------------|
| <b>Zitrone</b>           | <i>Zitrone / Zucker / Soda</i>             | <b>5,90 €</b> |
| <b>Limette Minze</b>     | <i>Limette / Minze / Zucker / Soda</i>     | <b>5,90 €</b> |
| <b>Himbeer Basilikum</b> | <i>Himbeer / Basilikum / Zucker / Soda</i> | <b>5,90 €</b> |

## DIGESTIF

Der Digestif gehört zu den After-Dinner-Cocktails. Da der Digestif Cocktail meist süß ist und aus Sahne bestehen kann, ist er der perfekte Cocktail nach dem Essen.

|                              |             |         |              |             |         |
|------------------------------|-------------|---------|--------------|-------------|---------|
| <b>Fahner Himbeere</b>       | <i>4 cl</i> | 5,00 Pt | Ramazotti    | <i>4 cl</i> | 5,00 Pt |
| <b>Fahner Williams</b>       | <i>4 cl</i> | 5,00 Pt | Jägermeister | <i>4 cl</i> | 5,00 Pt |
| <b>Fahner Honig Williams</b> | <i>4 cl</i> | 5,00 Pt | Aromatique   | <i>4 cl</i> | 4,00 Pt |
| <b>Fahner Mirabelle</b>      | <i>4 cl</i> | 5,00 Pt |              |             |         |

### Espresso Martini

*Smirno Vodka / Kaffeelikör / Espresso / Zucker*

**8,00 €**



### ESPRESSO MARTINI

Der Espresso Martini ist der bekannteste Kaffeecocktail und wurde in den 1990er-Jahren vom mittlerweile verstorbenen Bartender Dick Bradsell – eine der prägenden Figuren dieser Zeit – erfunden.

Als Originalrezeptur mit Vodka ist der Espresso Martini ein Kind seiner Zeit, mittlerweile wird die neutrale Basisspirituose häufig durch andere ersetzt.

## SPIRITUOSEN / COCKTAILS

### RUM

|                         |             |         |
|-------------------------|-------------|---------|
| <b>Havanna</b>          | <i>4 cl</i> | 4,50 Pt |
| <b>Havanna Especial</b> | <i>4 cl</i> | 6,00 Pt |
| <b>Don Papa</b>         | <i>4 cl</i> | 7,00 Pt |

### SPIRITUOSEN

|               |             |         |
|---------------|-------------|---------|
| <b>Grappa</b> | <i>4 cl</i> | 5,00 Pt |
|---------------|-------------|---------|

### LIKÖR

|                      |             |         |
|----------------------|-------------|---------|
| <b>Eierlikör</b>     | <i>4 cl</i> | 3,50 Pt |
| <b>Saure Kirsche</b> | <i>4 cl</i> | 3,50 Pt |
| <b>Baileys</b>       | <i>4 cl</i> | 4,50 Pt |
| <b>Kaffeelikör</b>   | <i>4 cl</i> | 4,50 Pt |
| <b>Berliner Luft</b> | <i>4 cl</i> | 4,00 Pt |

GERNE HELFEN IHNEN UNSERE GESCHULTEN MITARBEITER BEI DER AUSWAHL.

KLEINER REMINDER!!!

TRINKGELD IST WIE EINE UMARMUNG NUR OHNE ANFASSEN !

## WHISKY / COGNAC

|                              |      |         |
|------------------------------|------|---------|
| Remy Martin VSOP Cognac      | 4 cl | 8,00 €  |
| Glenmarongie 12 Years        | 4 cl | 8,00 €  |
| Glenfiddich 12 Years         | 4 cl | 8,00 €  |
| Bruichladdich Classic Laddie | 4cl  | 13,00 € |
| Lagavulin 16 Years           | 4 cl | 18,00 € |
| Maccalan Amber               | 4 cl | 29,00 € |

## IT'S ALL ABOUT THE WHISKEY

### MITCHER'S DESTILLERY LOUISVILLE

Michter's ist nicht nur die älteste Whiskey Marke Amerikas, sondern auch zum vierten Mal in Folge No. 1 der „Top Trending Brands“.

Die benutzen Fässer stammen aus eigener Herstellung, 18 – 36 Monate werden sie vor der Benutzung luftgetrocknet. Klimatisierte Lagerhäuser sorgen bei der Reifung für intensivere Aromenaufnahme des Whiskeys aus dem Holz (Angelshare 4 %). Temperaturgesteuerte Kühlfilterung sorgt für maximalen Aromenerhalt und Weichheit. Die Whiskeys reifen mindestens 5 – 8 Jahre vor der Abfüllung. Damit ist Michter's der US Goldstandard und der Bourbon sogar Bester Bourbon 2020 (Mixology-Taste Forum, 2020).

#### Michter's US1 Range Small Batch Bourbon

|      |        |
|------|--------|
| 4 cl | 8,00 € |
|------|--------|



## 212 PEOPLE FOR EVERY BOTTLE

### JURA WHISKY



#### Jura 12 Years

|      |        |
|------|--------|
| 4 cl | 6,00 € |
|------|--------|

#### Jura 18 Years

|      |         |
|------|---------|
| 4 cl | 12,00 € |
|------|---------|

Willkommen auf Jura, einer abgelegenen Insel vor der Westküste Schottlands mit 212 Bewohnern. Nur 60 Meilen vom Festland entfernt und doch fühlt es sich an, als hätte man ganze Welten hinter sich gelassen – eine uralte Landschaft mit wilden Bergen, friedlichen Seen und stürmischen Meeren. Mit nur einer Straße, einem Pub, einer Whisky-Distillery und einem äußerst ausgeprägten Mikroklima ist es nicht der einfachste Ort, um Whisky herzustellen – wir jedoch sind der Überzeugung, dass es der beste ist. Mittlerweile gibt es kaum mehr eine Familie auf der Insel, aus der nicht mindestens ein Mitglied in unserer Distillery, für unsere Distillery oder im Whisky-Tourismus arbeitet. Da der Jura den Menschen, die ihn herstellen, sehr viel bedeutet, lässt sich die Leidenschaft aus jedem Schluck herauschmecken. Im Vergleich zur Nachbarinsel „Islay“ sind die Whiskys von Jura rauchfrei, aber geprägt durchs Klima immer mit einem Hauch salzigem Karamell.



## SOFTDRINKS

|                                                       |       |        |
|-------------------------------------------------------|-------|--------|
| Coca Cola   Coca Cola Zero                            | 0,33l | 3,80 € |
| Fanta   Sprite                                        | 0,33l | 3,80 € |
| Thüringer Waldquell Tonic   Ginger Ale   Bitter Lemon | 0,4l  | 4,60 € |
| Tafelwasser Still   Medium   Sprudel                  | 50 cl | 4,50 € |

## THÜRINGER WALDQUELL SOFTDRINKS AUS DER HEIMAT

Thüringens beliebteste [Erfrischungsgetränke](#) kommen vom südlichen Hang des Thüringer Waldes aus dem idyllischen Örtchen Schmalkalden. 1991 dort gestartet, wo zuvor schon über 70 Jahre lang die traditionsreiche „Lauraquelle“ sprudelte, ist das Unternehmen der produktivste Brunnen im Freistaat und technisch einer der modernsten in Europa. Mit quellfrischem [Mineralwasser](#) kommt unsere Kraft direkt aus der Natur. Geschützt vor äußeren Einflüssen am Quellort abgefüllt, gelangt es in seiner ursprünglichen Reinheit bis zu Ihnen nach Hause.



## KAFFEE & CO

**SEEBERGER**  
KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Nussig, spritzig, erdig, schokoladig – nicht selten werden solche Adjektive verwendet, um den Geschmack von Kaffee zu beschreiben. Denn mehr als 850 Aromen im Röstkaffee ist es zu verdanken, dass manche Sorten kräftig oder blumig-leicht schmecken, während andere spritzige Zitrusnoten aufweisen. Der richtige Röstgrad ist entscheidend dafür, dass sich diese Aromen voll entfalten und aus der Bohne in unsere Tassen gelangen können. Unter Einfluss von Hitze führen beim Kaffeerösten komplexe Prozesse und chemische Reaktionen im Inneren der Bohnen dazu, dass der Kaffee sein unverwechselbares Aroma und die typische braune Färbung erhält. Dauer und Temperatur des Röstvorgangs beeinflussen entscheidend das Röstprofil. Und somit Geschmack, Aromen und Balance des Kaffees.

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Cafe Crema                         | 3,50 € |
| Pott Cafe                          | 4,50 € |
| Espresso                           | 3,00 € |
| Espresso Doppio                    | 4,50 € |
| Cappuccino                         | 3,90 € |
| Milchcafe                          | 4,50 € |
| Latte Macchiato                    | 3,90 € |
| Heiße Schokolade                   | 4,50 € |
| Tasse Tee Schwarz   Früchte   Grün | 3,80 € |



Eiskaffee

kalter Kaffee, Vanilleeis,  
Schlagsahne

50 cl 7,00 €



Eisschokolade

kalter Kakao, Schokoladeneis,  
Schlagsahne

50 cl 7,00 €



## SÄFTE

ECKES GRANINI  
FRUCHTSÄFTE

Granini investiert wir nicht nur in hervorragende Rohstoffe, sondern auch in Ideen und Technologien, um das Beste aus diesen Rohstoffen herauszuholen. Denn Granini hat neben den Fähigkeiten und dem Ehrgeiz auch die jahrzehntelange Erfahrung sowie innovative Technologien, um die Qualität der Produkte stetig zu verbessern. Schon seit den 50er Jahren investiert Granini in neue Methoden für schonende Fruchtverarbeitung.

|                        |       |        |
|------------------------|-------|--------|
| Apfelsaft              | 0,4 l | 4,60 € |
| Orangensaft            | 0,4 l | 4,60 € |
| Grapefruitsaft         | 0,4 l | 4,60 € |
| Kirschnektar           | 0,4 l | 4,60 € |
| Bananennektar          | 0,4 l | 4,60 € |
| Maracujasaft           | 0,4 l | 4,60 € |
| Schwarze Johannisbeere | 0,4 l | 4,60 € |
| Ananassaft             | 0,4 l | 4,60 € |
| Tomatensaft            | 0,4 l | 4,60 € |
| Multivitaminsaft       | 0,4 l | 4,60 € |



Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich 0,4l 4,60 €

## SPECIAL DAY'S

## DIENSTAG: RIBS BABY

Servieren wir euch Spare Ribs All You can eat. Spare Ribs / Pommes / Cole Slaw

19,90 €

## MITTWOCH: CHICKEN DAY

Am Mittwoch bekommt Ihr 500 g Chicken Wings für  
Und für die Großen Jungs 1000g Chicken Wings für  
Beilagen sind Optional dazu zu bestellen.

9,90 €

16,00 €

## DONNERSTAG: BURGER TIME

Auf alle Burger geben wir einen Preisvorteil von 25 % Somit genießt Ihr unseren Bacon Beefe Cheese Burger für nur

10,00 €

## FREITAG: HAPPY HOUR

Von 18.00 - 20.00 jeder Cocktail für

6,00 €