

BATONI
RESTAURANT





**Verschiedene georgische
Vorspeisen** **43,90€**

Phali, Badrijani, Zucchini
Assorted of Georgian appetizers
Phali, Badrijani, Zucchini

(ACGH)

Badrijani **15,90€**

Auberginenröllchen gefüllt mit
Walnusspesto

Badrijani
eggplant rolls stuffed with walnut
filling

(GH)



Phali **14,50€**

Georgische Aufstriche (Kürbis,
Rübe, Spinat, grüne Bohnen). Serviert
mit hausgemachtem Fladenbrot

Phali

assorted Georgian spreads (made of
pumpkin, beets, spinach and green beans), served
with homemade Georgian pita

(ACGH)



Zucchinirollchen 14,50€

Zucchinirollchen gefüllt mit Frischkäse

Zucchini

zucchini rolls stuffed with cheese

(GH)



Kalt geräucherter Stör . 22,50€

Serviert mit Butter und Toast

Cold smoked sturgeon

served with butter and toast bread

(ADG)

Rinderzunge 15,90€

Serviert mit Meerrettich
und hausgemachter Mayonnaise

Beef tongue

served boiled with horseradish
and homemade mayonnaise



(C)

Basturma 21,50€

Luftgetrocknetes Rinderfilet in Pfefferkruste

Basturma

Air-dried beef fillet, in pepper

200g



Hering 21,50€

Norwegisches Heringsfilet, serviert mit gebratenen Kartoffeln und roten Zwiebeln

Herring

Norwegian herring fillet, served with baked potatoes and red onions

(DG)



FrISChe Gemüseplatte . 19,50€

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Radieschen, Petersilie, Koriander, Basilikum, Dill

Assorted fresh vegetables and herbs

tomatoes, cucumbers, bell peppers, onion, radish, parsley, cilantro, basil, dill



Eingelegtes Gemüse . . 16,50€

Eingelegtes Gemüse. Kohl, Knoblauch, Zwiebel, Jonjoli, Gurken, Tomaten

Assorted pickled vegetables

cabbage, garlic, onion, jonjoli, cucumbers, tomatoes



Käseplatte 22,50€

Suluguni, Adygej, Zopfkäse, geräucherter Suluguni, serviert mit karamellisierten Walnüssen, Trauben und Feigensenf

Assorted cheeses

suluguni, adygei, braided cheese, smoked suluguni, served with caramelized walnuts, grapes and fig jam

(GH)



Imeretian Käse 19,50€

Imeretian Käse, serviert mit Tomaten und frischen Kräutern.

Imeretian cheese

sliced imeretian cheese, served with tomatoes and fresh herbs

(GH)





Lachskaviar 65,50€

serviert mit Toast und Butter 100 g

Red salmon caviar
served with toast and butter (ADG)

Beluga-Kaviar 150,00€

serviert mit Toast und Butter 100 g

Black beluga caviar
served with toast and butter (ADG)

Hechtkaviar 63,50€

serviert mit Toast und Butter 100 g

Pike caviar
served with toast and butter (ADG)





**Hühnchenpastete
mit Kirschoße. 15,90€**

Hühnerleberpastete, serviert mit
Croutons und Kirschsauce

Chicken pâté with cherry sauce

Chicken liver pâté served with croutons and
cherry sauce

(AC)



Acecili 15,50€

Gebackene Auberginen-Vorspeise mit
Erdnusssauce, frischen Kräutern und
Granatapfelkernen

Acecili

baked eggplant appetizer with walnut sauce,
fresh herbs and pomegranate seeds

(H)





Ucha 11,50€

Traditionelle Suppe mit Lachs und Stör

Ukha

salmon and sturgeon fish soup

(D)



Kaltschale "Okroschka". 10,50€

Kaltschale mit Huhn, Kartoffeln, Gurken, Radieschen, Zwiebel wird mit Buttermilch serviert

Okroschka

Cold summer soup with finely chopped boiled potatoes, egg, chicken breast and fresh cucumber, onion and radish. Served with buttermilk

(CGM)

Khartscho 11,90€

Pikante Suppe mit Kalbfleisch, Reis und traditionellen georgischen Gewürzen

Kharcho

spicy soup with veal, rice and traditional Georgian spices

(L)



Chichirtma 10,50€

Hühnerconsomme mit Schnittlauch, Butter, Ei, Mehl, Essig, Knoblauch und Gewürze

Chikhirtma

Chicken breast broth with onions, butter, eggs, flour, vinegar, garlic, salt and spices

(CG)



Borschtsch 11,90€

Traditioneller ukrainischer Borschtsch mit Kalbfleisch, serviert mit Sauerrahm, Speckaufstrich, Knoblauch und dunklem Brot

Borsch

traditional Ukrainian borscht with veal meat, served with sour cream, bacon spread with garlic and dark bread

(AGL)





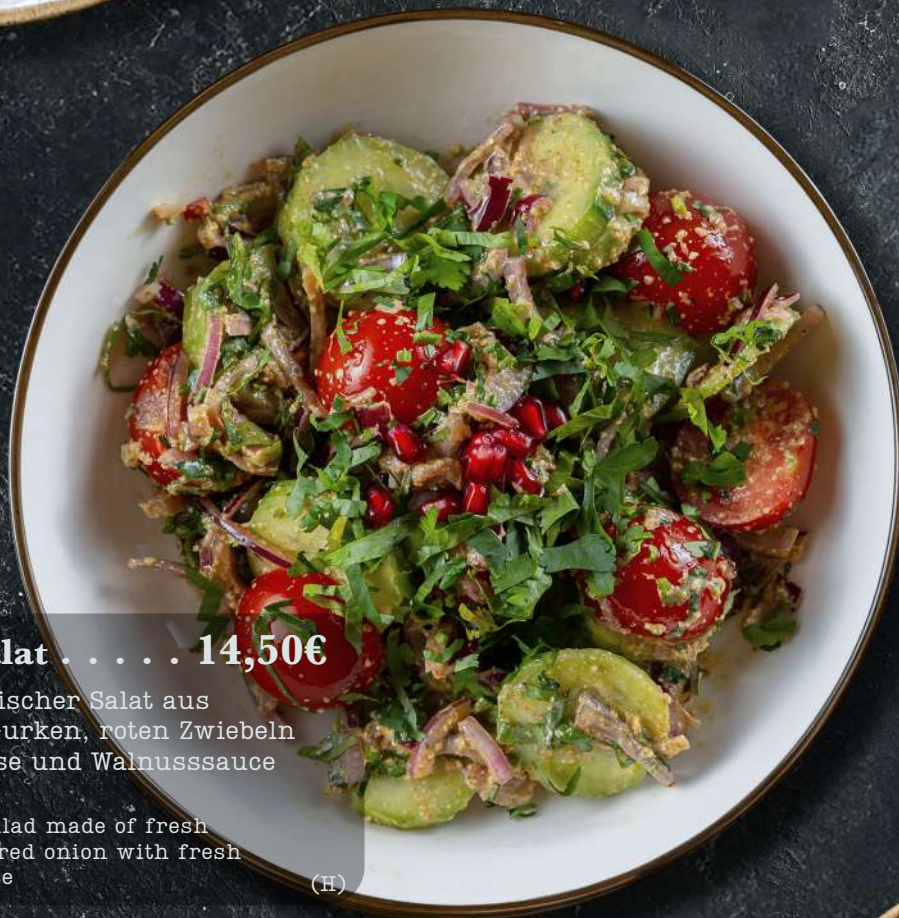
Salat mit Rüben 18,90€

Grüner Salatmix mit Rindszunge und roter Bete, marinierten roten Zwiebeln, Ziegenkäse, Sonnenblumenkernen mit Honig-Senf-Dressing

Salad with beets

green salad mix with beef tongue and beetroot, marinated red onion, goat cheese, sunflower seeds with honey mustard dressing

(GM)



Georgischer Salat 14,50€

Traditioneller georgischer Salat aus frischen Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln mit frischem Gemüse und Walnussauce

Georgian salad

traditional Georgian salad made of fresh tomatoes, cucumbers, red onion with fresh herbs and walnut sauce

(H)



Oliviersalat mit Garnelen 17,90€

Salat aus gekochten Kartoffeln, Karotten, Eiern, Gurken, Zwiebeln mit Garnelen mit hausgemachter Mayonnaise

Olivier with shrimps

salad of boiled potatoes, carrots, eggs, pickles, onions, with shrimps, seasoned with homemade mayonnaise

(BCM)



Salat mit Lachs und Avocado 19,90€

Salatmix mit Avocado, Lachs, Riesengarnelen, Orange, abgeschmeckt mit leichter Zitrusauce und Pinienkernen

Salad with salmon and avocado

salad mix with avocado, salmon, tiger prawns, orange, seasoned with light citrus sauce, with pine nuts

(BDE)

Rucolasalat mit Ziegenkäse. 13,50€

Rucola Blätter mit Ziegenkäse, Cherry Tomaten mit Senf-Honig Dressing und karamellisieren Walnüssen

Arugula salad

Salad based on rucola, goat cheese, cherry tomatoes seasoned with honey-mustard sauce and decorated with caramelized walnut

(GHM)

Oliviersalat mit Rinderzunge. 16,50€

Salat aus gekochten Kartoffeln, Karotten, Eiern, Gurken, Zwiebeln, mit gekochter Rinderzunge und hausgemachter Mayonnaise

Olivier with tongue

salad of boiled potatoes, carrots, eggs, pickles, onions, boiled tongue, seasoned with homemade mayonnaise

(CG)



**Salat mit Rosa Tomaten
und Sauberer Sahne . . . 14,50€**

Mikado Tomaten mit rotem Zwiebel und
Sauerrahm

Summer salad

Chopped pink tomato Mikado and red onion
seasoned with sour cream and greens

(G)



**Salat mit Huhn
und Champignons. . . . 16,50€**

Salat aus gekochtem Hühnerfilet,
Champignons, Gurken, roter Paprika und
Kräutern mit hausgemachter Mayonnaise

Salad with chicken and champignons

Salad based on boiled chicken breast,
champignons, fresh cucumbers, bell peppers and
greens. Seasoned with homemade mayonnaise

(GC)



Adjarian Khachapuri . . . 17,50€

zarter Teig gefüllt mit Suluguni-Käse
und Eigelb

Adzharian khachapuri

tender dough stuffed with suluguni cheese
and egg yolk

(ACG)

Megrelian Khachapuri . . 17,50€

zarter Teig gefüllt mit Suluguni-Käse

Megrelian khachapuri

tender dough with suluguni cheese inside and
outside

(ACG)

Imeretischen Khachapuri 16,50€

zarter Teig gefüllt mit Suluguni-Käse

Imeretian khachapuri

tender dough stuffed with suluguni cheese

(ACG)



Khachapuri mit Trüffel . 21,50€

zarter Teig belegt mit Suluguni-Käse und Trüffeln

Khachapuri with truffle

tender dough stuffed with suluguni cheese with truffles

(ACG)

Khachapuri Lobiani 14,50€

Zarter Teig belegt mit gekochten Fisolen, Zwiebel und georgischen Gewürzen

Khachapuri Lobiani

Tender dough stuffed with boiled red beans, Spring onion and greens

(ACG)



Khachapuri mit Spinat, Jungzwiebel und Koriander 18,50€

zarter Teig belegt mit Suluguni-Käse und Spinat, Jungzwiebel und Koriander

Khachapuri with spinach, onion and cilantro

tender dough stuffed with suluguni cheese, spinach, spring onion and cilantro

(ACG)



Kubdari 21,50€

traditioneller georgischer Kuchen mit Kalbfleisch gefüllt

Kubdari

traditional Georgian pie with veal meate

(ACG)



Tscheburek mit Kalbfleisch 15,90€

ungesäuerter Teig gefüllt mit saftigem Kalbfleisch

Cheburek with veal

unleavened dough filled with juicy minced veal meat

(A)



Tscheburek mit Lammfleisch 16,90€

ungesäuerter Teig gefüllt mit saftigem Lammfleisch

Cheburek with lamb meat

unleavened dough filled with juicy minced lamb

(A)



Mama Khinkali 23,50€

großes Khinkali gefüllt mit 5 traditionellen Khinkali, Bouillon und Butter

Mama khinkali

large khinkali filled with 5 traditional khinkali with broth and butter

(ACG)



Khinkali mit Fleisch . . . 13,50€

Teigtaschen mit Bouillon, Kalb und Schweinefleisch gefüllt

Khinkali with meat

bags of dough filled with broth and minced meat of veal and pork

(ACG)

Khinkali mit Kalbfleisch 14,50€

Teigtaschen gefüllt mit Bouillon und Kalbfleisch

Khinkali with veal meat

bags of dough filled with broth and veal meat

(ACG)

Khinkali mit Lammfleisch 14,50€

Teigtaschen gefüllt mit Bouillon und Lammfleisch

Khinkali with lamb meat

bags of dough filled with broth and lamb meat

(ACG)

Khinkali mit Suluguni Käse. 13,50€

Teigtaschen gefüllt mit Suluguni-Käse und Butter

Khinkali with cheese

bags of dough stuffed with suluguni cheese and butter

(ACG)





**Mini-Khinkali
in Pilzsause 15,50€**

Mini-Khinkali gefüllt mit
Kalbfleisch, Schweinefleisch und Suppe,
serviert in cremigen Pilzsauc

Mini khinkali in mushroom sauce
little pastry bags filled with veal, pork
and broth served in a creamy mushroom sauce

(ACG)



**Mini-Khinkali
in Käsesauce 15,50€**

Mini-Khinkali mit Kalbfleisch,
Schweinefleisch und Suppe, serviert in
einer cremigen Käsesauce

Mini khinkali in cheese sauce
small pastry bags filled with veal, pork
and broth served in a creamy cheese sauce

(ACG)



**Entenbrust
mit eingelegter Birne . . . 19,50€**

Sous Vide Entenbrust mit im Rotwein
eingelegter Birne dazu eine rote Ribisel
Sauce

Duck breast with wine pear

Duck breast prepared by the sous vide method,
served with pear, spiced in red wine. Served with
currant sauce

(FG)



Tolma 17,50€

Mit Kalbshackfleisch und Reis gefüllte
Weinblätter, serviert mit Sauerrahm –
Knoblauchsauce

Tolma

grape leaves stuffed with minced veal and rice
served with sour cream garlic sauce

(CG)

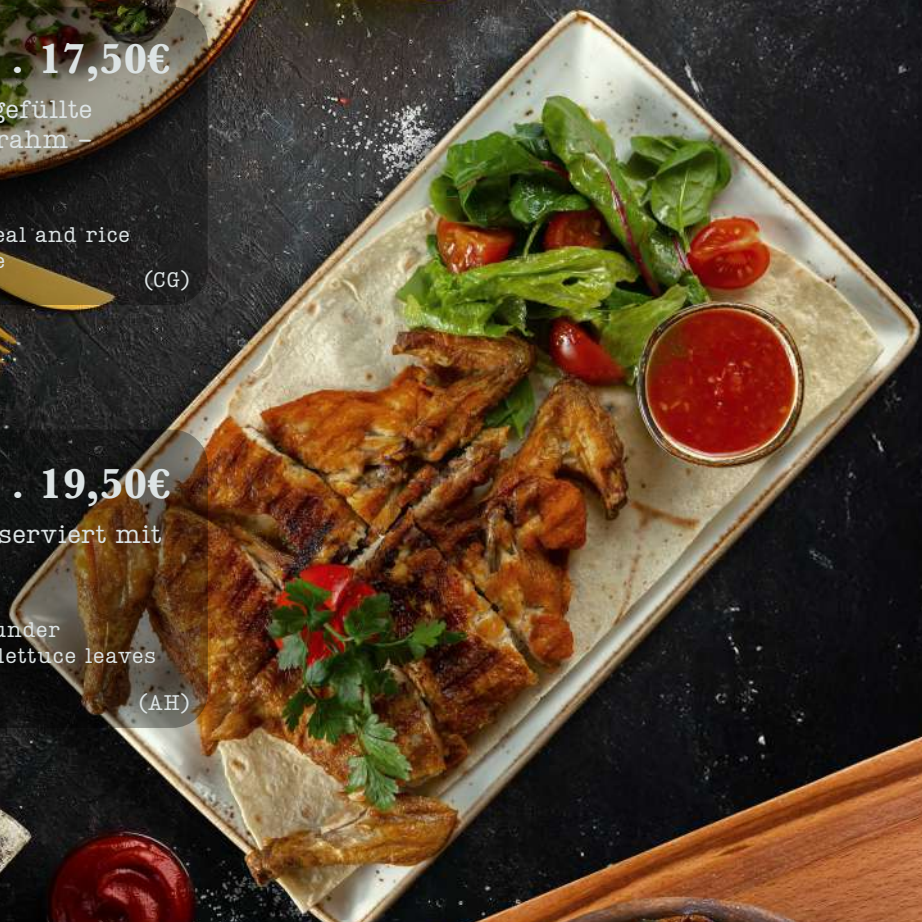
Hänchen Tabaka 19,50€

Hähnchen goldbraun gebraten, serviert mit
Salat und Adjika-Sauce

Tabaka chicken

chicken, baked until golden brown under
pressure, served with a garnish of lettuce leaves
and adjika sauce

(AH)



Shkmeruli 21,90€

Gebratenes Hähnchen in
Knoblauch-Sahne-Sauce und Dille

Shkmeruli

baked chicken in garlic cream sauce with dill

(CGM)



Chashushuli 19,80€

Kalbfleisch geschmort mit Tomaten und georgischen Gewürzen, serviert mit Kartoffelpüree

Chashushuli

veal stewed with tomatoes and Georgian spices served with mashed potatoes

(€)



Ojahuri mit Kalbfleisch . 19,90€

heiße Bratpfanne mit Kalbfleisch, Kartoffeln und georgischen Gewürzen

Ojakhuri with veal

hot frying pan with pieces of veal and potatoes seasoned with Georgian spices



Ojahuri mit Hühnerfleisch. 17,90€

heiße Bratpfanne mit Hühnerfleisch, Kartoffeln und georgischen Gewürzen

Ojakhuri with chicken

hot pan with chicken pieces and potatoes seasoned with Georgian spices



Rapana Julienne 14,50€

Champignons, Rapanfleisch, Schnittlauch, Oberscremesauce mit Käse überbacken

Rapan Julienne

Champignon mushrooms, rapan meat, onions, sour cream sauce, baked cheese

(RG)



Plov 22,50€

Orientalisches Gericht aus Reis und Lamm

Plov

oriental dish of rice and lamb

Lobio 15,50€

Gekochte Bohnen mit sautierten Zwiebeln, georgischen Gewürzen, serviert mit Jonjoli und Sauerkraut

Lobio

boiled beans with sautéed onions, seasoned with Georgian spices, served with jonjoli and pickled cabbage

(L)





Abchazura 17,90€

Kalbfleisch, Schweinefleisch, Jungzwiebel, Butter, Knoblauch, georgische Gewürze, Granatapfelkerne

Abkhazura

Veal, pork, pork mesh, onion, butter, garlic, Georgian spices, pomegranate

(G)



Stör in cremiger Kaviarsauce 23,50€

Gebackener Stör in cremiger Kaviarsauce, serviert im heißen Ketsi

Sturgeon in creamy caviar sauce

baked sturgeon in creamy caviar sauce, served on hot ketsi

(DG)




Adjapsandali 16,50€

Geschmorter Gemüseeintopf mit georgischen Gewürzen

Ajapsandali

stewed vegetables seasoned with Georgian spices



Lammkoteletts 31,90€

serviert auf Lavash mit roten Zwiebeln und Satsebeli-Sauce

Lamb chops

served on pita bread with red onion and satsebeli sauce

(A)



Kalbskotelett 31,50€

serviert auf Lavash mit roten Zwiebeln, grünem Salat und Satsebeli-Sauce

Veal on the bone

served on pita bread with red onion, green salad garnish and satsebeli sauce

(A)



Hühner Šašlik 18,50€

marinierte Hähnchenschenkel gegrillt am Spieß, serviert auf Lavash mit roten Zwiebeln und Satsebeli-Sauce

Chicken shashlyk

juicy boneless chicken thigh, served on pita bread with red onion and satsebeli sauce

(A)





**Hühnerfaschiertes
Lula Kebab 19,90€**

(A)

This image shows a wooden cutting board with two skewers of chicken kebab. The skewers are placed on a piece of flatbread. To the right of the skewers is a pile of sliced red onions and a small bowl of red sauce. In the background, there are fresh ingredients: a bunch of green herbs, a bowl of fresh basil, a bunch of cherry tomatoes, and a small bowl of mixed spices.

Hühnerfaschiertes am Spieß gegrillt.
Serviert auf Lavash, mit roten Zwiebeln
und Satsebeli-Sauce

Chicken kebab
served on pita bread, with red onion
and satsebeli sauce




**Lammfaschiertes
Lula Kebab 22,90€**

(A)

This image shows a wooden cutting board with two skewers of lamb kebab. The skewers are placed on a piece of flatbread. To the right of the skewers is a pile of sliced red onions and a small bowl of red sauce. In the background, there is a whole red onion, a bunch of fresh herbs, and a metal kebab skewer.

Lammfaschiertes am Spieß gegrillt.
Serviert auf Lavash, mit roten Zwiebeln
und Satsebeli-Sauce

Lamb kebab
served on pita bread, with red onion
and satsebeli sauce



Lula Kalbskebab 22,90€

(A)

This image shows a wooden cutting board with two skewers of veal kebab. The skewers are placed on a piece of flatbread. To the right of the skewers is a pile of sliced red onions and a small bowl of red sauce.

Serviert auf Fladenbrot, mit roten
Zwiebeln und Satsebeli-Sauce

Veal kebab
served on pita bread, with red onion
and satsebeli sauce



Schweine Šašlik 18,50€

Zart mariniertes Schweinenacken gegrillt am Spieß, serviert auf Lavash mit eingelegten Zwiebeln und Satsebeli-Sauce

Pork shashlyk

tender pickled pork neck, served on pita bread with pickled onions and satsebeli sauce

(A)



Hühnerkebab mit Käse . 21,90€

Wird mit Fladenbrot, rotem Zwiebel und Sazebelisauce serviert

A chicken and cheese kebab

served on pita bread with red onions and satsebeli sauce

(A)



Kalbs Šašlik "Napoleon" 25,50€

Kalbs und Rindfleisch mariniert. Serviert auf Lavash mit roten Zwiebel und Satsebeli-Sauce

Napoleon veal shashlyk

Veal and beef marinated meat. Served on pita bread with red onion and satsebeli sauce

(A)



Grill Platte Batoni . . . 139,50€

Lammkoteletts,
Kalbskotelett,
Hühner Šašlik,
Kalbs- Lula,
Hühner-Lula,
gegrilltes Gemüse,
gebratene Kartoffeln, serviert auf Lavash
mit roten Zwiebeln, Saucen Satsebeli,
Adjika, Tkemali

Assorted meat Batoni

lamb chops,
veal on the bone,
chicken barbecue,
veal lula,
chicken lula,
grilled vegetables,
potatoes, served on pita bread with red onion,
sauces satsebeli, adjika, tkemali



Störspieß 25,90€

serviert mit grünem Salat
und Narsharab-Sauce

Sturgeon shashlyk

served with green salad and narsharab sauce

(D)



Lachsspieß 22,90€

serviert mit grünem Salat
und Narsharab-Sauce

Salmon shashlyk

served with green salad and narsharab sauce

(D)



Forelle gegrillt 15,90€

Forelle, gemischter Salat
und Narscharabsauce
Grilled Trout
Trout, mix salad leaves, narsharab



Fischplatte Batoni 139,50€

Schaschlik aus Stör, Lachs, Forelle, Scholle
mit Grillgemüse, gemischter Salat dazu
werden drei Saucen serviert: Narscharab,
Tkemali, Tartare

Assorted fish Batoni

Sturgeon fillet shashlik, salmon fillet shashlik,
grilled trout, grilled flounder, grilled vegetables,
mixed salad, served with three sauces
(Narsharab, Tkemali, Tar-Tar sauce)

(FG)

**Gegrillte
Schwarzmeer-Steinbutt . 25,90€**

Gegrillte Schwarzmeerflunder, serviert mit
Kartoffeln und Narsharab-Sauce

Black sea flounder on grill

Grilled Black Sea flounder served with potatoes
and Narsharab sauce.

(D)





Brot

Bread

Schoti	(AC)	4,50€
<i>Shoti</i> traditionelles georgisches Brot traditional Georgian bread		
Schoti aus Roggenmehl	(AC)	4,90€
<i>Shoti made of rye flour</i>		
Lavashbrot	(A)	3,90€
<i>Lavash</i>		
Borodino	(AC)	3,00€
<i>Borodino</i>		

Saucen

Sauces

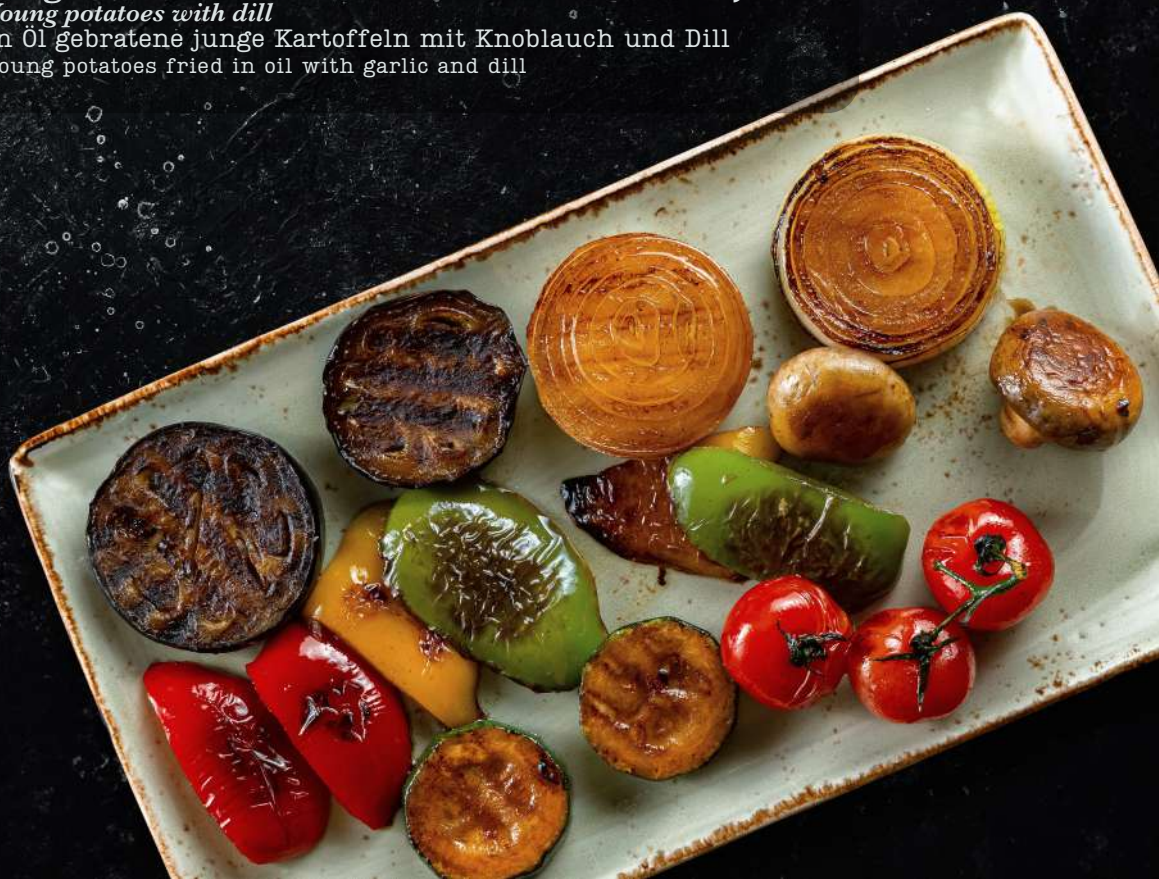
Satsibeli		3,50€
<i>Satsebeli</i>		
Adjika		3,50€
<i>Adjika</i>		
Tkemali		3,50€
<i>Tkemali</i>		
Nascharab		3,50€
<i>Narsharab</i>		
Cremige Knoblauchsauce	(CG)	3,50€
<i>Creamy garlic</i>		



Beilagen

Side dishes

Kartoffelpüree	(G)	6,90€
<i>mashed potatoes</i>		
Trüffelpüree	(G)	7,50€
<i>Mashed potatoes with truffle</i>		
Kartoffel-Wedges		7,50€
<i>potatoes in farmers style</i>		
Grillgemüse		12,50€
<i>grilled vegetables</i>		
Pommes frites		5,50€
<i>French fries</i>		
Süßkartoffel		5,90€
<i>sweet potato fries</i>		
Reis		5,50€
<i>Rice</i>		
Junge Kartoffeln mit Dill	(GL)	8,50€
<i>Young potatoes with dill</i>		
<i>In Öl gebratene junge Kartoffeln mit Knoblauch und Dill</i>		
<i>Young potatoes fried in oil with garlic and dill</i>		





Honig Torte "Medovik" . 9,50€

Honigkuchen mit zarter Creme gefüllt
Honey cake "Medovik"
honey cakes with sour cream

(ACGH)



Baklava 9,50€

traditionelles georgisches Dessert
mit Honig und Walnüssen

Baklava

traditional Georgian dessert with honey
and walnuts

(ACGH)



"Napoleon" Torte 9,50€

Dessert aus Blätterteig, mit zarter
Creme gefüllt

"Napoleon" cake

dessert based on puff pastry with a delicate
vanilla cream

(ACG)



Mazoni 9,50€

Dessert aus fermentierter Milch mit hausgemachter Marmelade Ihrer Wahl-Kirsche, Walnuss, Feige

Matsoni with homemade Georgian jam
dessert based on a fermented milk product with the addition of homemade jam - white cherry, walnut or fig

(GH)

Schokoladen Torte 9,90€

Hausgemachte Schokoladentorte mit feiner Schokolade übergossen

Chocolate cake

Dessert based on chocolate biscuit, cream and icing

(ACGH)



Hausgemachte Marmeladen . 2,50€

im Sortiment

100g

Homemade Georgian jam
assorted



Kaffee

Coffee

	€
Ristretto <i>Ristretto</i>	3,20
Espresso <i>Espresso</i>	3,50
Amerikaner <i>Amerikaner</i>	4,00
Latte <i>Latte</i>	(G) 4,80
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	(G) 4,30
Doppio <i>Doppio</i>	5,20
Lungo <i>Lungo</i>	4,00
Melange <i>Melange</i>	(G) 4,00
Irish Coffee <i>Irish Coffee</i>	(mit Whisky) (G) 6,90 (with Whisky)
Flat White <i>Flat White</i>	(G) 5,50
Heiße Schokolade <i>Heiße Schokolade</i>	(G) 4,90

Tee

Tea

	€
Englisches Frühstück <i>English breakfast</i>	5,80
Frische Minze <i>Fresh mint</i>	5,80
Fruchte Tee <i>Fruit tea</i>	5,80
Georgischer Tee <i>Georgian tea</i>	5,80
Graf Grau <i>Earl Grey</i>	5,80
Grüner Tee <i>Grüner tea</i>	5,80
Grüner Tee mit thymian <i>Grüner tea with thyme</i>	5,80
Kamillentee <i>Chamomile tea</i>	5,80
Krautertee <i>Herbal tea</i>	5,80
Pfefferminztee <i>Peppermint tea</i>	5,80
Thymian-tee <i>Thyme tea</i>	5,80

Alkoholfreie getränke

Soft drinks

	L	€
Mango Lemonade	0,35	8,00
Mango pure / lemon / sugar / minze / soda		
<i>Mango lemonade</i>		
Mango Puree / Lemon / Sugar / Mint / Soda		
Strawberry Lemonade	0,35	8,00
Strawberry pure / lemon / passion fruit syrup / minze / soda		
<i>Strawberry Lemonade</i>		
Strawberry / Lemon / Passion Fruit Syrup / Mint / Soda		
Mojito Alkoholfrei	0,35	8,00
soda / lime / minze / zucker		
<i>Non-alcoholic Mojito</i>		
Soda / Lime / Mint / Sugar		
Bambl coffee	0,35	8,00
espresso /orange juice / salt caramel syrup		
<i>Bambl Coffee</i>		
Espresso / Orange Juice / Salted Caramel Syrup		
Espresso Tonic	0,25	8,00
espresso / tonic		
<i>Espresso Tonic</i>		
Espresso / Tonic		
Virgine Mary	0,25	8,00
worchester / Sweet chilli / lemon / tomato		
<i>Virgin Mary</i>		
Worcester / Sweet Chili / Lemon / Tomato Juice		
Airan	1,00	11,50 (G)
Kefir / Soda / Dille / Zitrone / Salz		
<i>Ayran</i>		
Kefir / Soda / Dill / Lemon / Salt		
Sangrita	1,00	27,00 (L)
Tomatensaft / Orangensaft / Worcester / Tabasco / Sellere / Limettensaft		
<i>Sangrita</i>		
Tomato Juice / Orange Juice / Worcester / Tabasco / Seltzer / Lime Juice		
Georgische Limonade	0,50	5,50
Birne / Estragon / Feijoa		
<i>Georgian lemonade</i>		
Pear / Estragon / Feijoa		
Kompott	1,00	12,50
Erdbeere / Quitte / Feijoa / Kirsche / Hartriegel		
<i>Compote</i>		
Strawberry / Quince / Feijoa / Cherry / Dogwood		

Jugendgetränke

Drinks

	L	€
Soda Himbeer	0,30	2,50
<i>Raspberry soda</i>		
Soda Himbeer	0,50	3,80
<i>Raspberry soda</i>		
Soda Zitrone	0,30	2,50
<i>Lemon soda</i>		
Soda Zitrone	0,50	3,80
<i>Lemon soda</i>		

Alkoholfreie getränke

Soft drinks

	L	€
Vöslauer Ohne <i>Vöslauer still</i>	0,33	4,50
Vöslauer Prickelnd <i>Vöslauer carbonated</i>	0,33	4,50
Vöslauer Ohne <i>Vöslauer still</i>	0,75	6,50
Vöslauer Prickelnd <i>Vöslauer carbonated</i>	0,75	6,50
San Pellegrino <i>San Pellegrino</i>	0,75	8,50
Acqua Panna <i>Acqua Panna</i>	0,75	8,50
Borjomi <i>Borjomi</i>	0,5	5,50
Rauch Erdbeere <i>Juice Rauch Strawberry 100%</i>	0,2	4,50
Rauch Multivitamin 100% <i>Juice Rauch Multivitamin 100%</i>	0,2	4,50
Rauch Franz Josef Apfel Naturtrüb <i>Juice Rauch Franz Josef Apple</i>	0,2	4,50
Rauch Franz Josef Orange 100% <i>Juice Rauch Franz Josef Orange 100%</i>	0,2	4,50
Tomatensaft <i>Tomato juice</i>	0,2	4,00
Fevertree Premium Indian Tonic Water <i>Fevertree Premium Indian Tonic Water</i>	0,2	4,50
Fevertree Ginger Ale Tonic <i>Fevertree Ginger Ale Tonic</i>	0,2	4,50
Le Tribute Tonic Water <i>Le Tribute Tonic Water</i>	0,2	4,50
Fanta <i>Fanta</i>	0,33	4,50
Sprite <i>Sprite</i>	0,33	4,50
Coca Cola <i>Coca Cola</i>	0,33	4,50
Coca Cola Zero <i>Coca Cola Zero</i>	0,33	4,50
Red Bull <i>Red Bull</i>	0,25	4,80
Red Bull Zero <i>Red Bull Zero</i>	0,25	4,80

Gin

Gin

Hendricks Gin 41,4% Vol	4 cl	10,00
Mare Gin 42,7% Vol	4 cl	12,00
Tanqueray Gin 43,1% Vol	4 cl	6,00
Tanqueray № TEN Gin 47,3% Vol	4 cl	8,00

Сhача

Chacha

Chacha Silver 43% Vol	4 cl	6,50
Chacha Gold 43% Vol	4 cl	6,80

Cognac

Cognac

Hennessy XO 40% Vol	4 cl	37,00
Hennessy VSOP 40% Vol	4 cl	12,00
Remy Martin VSOP 40% Vol	4 cl	12,00
Courvoisier VS 40% Vol	4 cl	8,50
Remy Martin XO 40% Vol	4 cl	30,00
Sarajishvili XO 40% Vol	4 cl	15,00

Whiskey

Whisky

Glenmorangie Malt 18 Years 43% Vol	4 cl	29,00
Glenmorangie Astar 43% Vol	4 cl	19,50
Glenmorangie 10 40% Vol	4 cl	12,00
Chivas Regal 18 Y 40% Vol	4 cl	15,00
Chivas Regal 12 Y 40% Vol	4 cl	12,00





Wodka

Vodka

Ciroc Vodka 40% Vol	4 cl	8,00
Grey Goose Vodka 40% Vol	4 cl	9,90
Belvedere 40% Vol	4 cl	9,90
Finlandia 40% Vol	4 cl	6,50

Rum

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva 40% V.Canister	4 cl	10,00
Diplomatico Rum Planas 47% Vol	4 cl	6,80

Tequila

Tequila

Curado Tequila Blue Avage 40% Vol	4 cl	9,50
Tequila Silver Reserva 1800	4 cl	7,50
Curado Tequila Espadin 40% Vol	4 cl	9,50

Liköre / Aperitifs

Liqueurs / Aperitifs

Caffo Vecchio Amaro Del Capo 35% Vol		4 cl	6,00
Caffo Limoncino Dell Isola 30% Vol		4 cl	5,00
Bonanto Aperitivo 22% Vol	(0,6)	4 cl	5,00
Aperol Barbieri 11% Vol	(0)	4 cl	5,20
Averna Krauterlikök 29% Vol		4 cl	4,80
Campari 25% Vol		4 cl	4,80

Bier

Beer

			€
Pilsner Urquell	(A)	0,3	4,80
<i>Pilsner Urquell</i>			
Pilsner Urquell	(A)	0,5	5,50
<i>Pilsner Urquell</i>			
Hirter morchl	(A)	0,3	5,20
<i>Hirter morchl</i>			
Hirter morchl	(A)	0,5	6,00
<i>Hirter morchl</i>			
Georgisches Bier	(A)	0,5	5,50
<i>Georgian beer</i>			
Heineken ohne alkohol	(A)	0,33	5,50
<i>Heineken non-alcoholic</i>			

Aperitif cocktails

Aperitif cocktails

Aperol-Spritz ml €
180 12,00

Aperol / Prosecco

Aperol Spritz

Aperol / Prosecco

Aperol-Spritz Mango 200 13,00

Aperol / Mango / Prosecco

Aperol Spritz Mango

Aperol / Mango / Prosecco

Hugo 170 10,00

Prosecco / Elderflower syrup / mint / lime / soda

Hugo

Prosecco / Elderberry syrup / Mint / Lime / Soda

Lillet Rose spritzer 200 10,00

Lillet rose / tonic / mint

Lillet Rose spritzer

Lillet rose / Tonic / Mint

Weißer Spritzer 200 7,00

white wine / soda

White spritz

White wine / Soda

Campari Soda 140 8,00

Campari / soda

Campari Soda

Campari / Soda

Campari Orange 150 9,00

Campari / orange juice

Campari Orange

Campari / Orange juice



Cocktails

Cocktails

	ml	€
Batoni	200	14,50
Chacha / Cilanter / Pepper / Zitronen / Easy Foam / Soda		
<i>Batoni</i>		
Chacha / Kilanter / Pepper / Lemon / Easy Foam / Soda		
Gin-Tonic	250	12,50
Gin / Tonic / Zitronen		
<i>Gin Tonic</i>		
Gin / Tonic / Lemon		
Gin-Garden	250	12,00
Gin / Elderflower syrup / Cucunber / lemon / prosecco		
<i>Gin Garden</i>		
Gin / Elderberry Syrup / Cucunber / Lemon / Prosecco		
Petruchio Sour	280	12,00
Gin / Aperol / Lemon / Sugar / Easy foam		
<i>Petruchio Sour</i>		
Gin / Aperol / Lemon / Sugar / Easy Foam		
Negroni	120	12,00
Gin / Vermouth / Bitter		
<i>Negroni</i>		
Gin / Vermouth / Bitter		
Porn Star Martini	180	18,00
Wodka / Passion fruit pure / Lemon / Sugar / Prosecco		
<i>Porn Star Martini</i>		
Vodka / Maracuja / Lemon / Sugar / Prosecco		
Espresso Martini	150	12,00
Wodka / Espresso / Coffee liqueur / sugar		
<i>Espresso Martini</i>		
Vodka / Espresso / Coffee Liqueur / Sugar		
Bloody Mary	300	16,00 (DL)
Wodka / Verchester / Tomatensaft / Zitronen / Sellerie / Tabasco		
<i>Bloody Mary</i>		
Vodka / Werchester / Tomato Juice / Lemon / Celery / Tabasco		

Daiquiri 150 **12,00**

Weiber Rum / Zucker / Lime

Daiquiri
White rum / Sugar / Lime

Strawberry Daiquiri 170 **14,00**

Weiber Rum / Zucker / Lime / strawberry pure

Strawberry Daiquiri
White Rum / Sugar / Lime / Strawberry puree

Mojito 300 **13,00**

Rum / Soda / Lime / Minze / Zucker

Mojito
Rum / Soda / Lime / Mint / Sugar

Strawberry Mojito 200 **15,00**

Rum / Soda / Lime / Minze / Zucker / Strawberry pure

Strawberry Mojito
Rum / Soda / Lime / Mint / Sugar / Strawberry puree

Pina Colada 200 **14,50 (G)**

Rum / Malibu / Sahne / Ananassaft

Pina Colada
Rum / Malibu / Cream / Pineapple juice

Margarita 110 **12,00**

Silberner Tequila / Triple Sec / Limette / Zucker

Margarita
Silver Tequila / Triple Sec / Lime / Sugar

Margarita Passion Fruit ... 130 **14,00**

Silberner Tequila / Triple Sec / Limette / Passion Fruit

Margarita with passion fruit
Silver Tequila / Triple Sec / Lime / Maracuja

Whiskey Souer 100 **12,00**

Whisky / Zucker / Zitronen / Easy Foam

Whiskey Soeur
Whiskey / Sugar / Lemon / Light Foam

Old Fashioned 100 **12,00**

Whisky / Zucker / Angostura

Old Fashioned
Whisky / Sugar / Angostura

Allergene

- (A) Glutenhaltiges Getreide
- (B) Krebstiere
- (C) Ei
- (D) Fisch
- (E) Nüsse
- (F) Soja
- (G) Milch oder Laktose
- (H) Schalenfrüchte
- (L) Sellerie
- (M) Senf
- (N) Sesum
- (O) Schwefeloxide & Sulfite
- (P) Lupine
- (R) Weichtiere

Allergens

- Cereals containing gluten
- Crustaceans
- Egg
- Fish
- Nuts
- Soy
- Milk or lactose
- Nuts
- Celery
- Mustard
- Sesum
- Sulfur oxides & sulfites
- Lupine
- Molluscs

Die Aufstellung mit den Allergenen unserer Produkte wurde nach bestem Wissen anhand der Informationen unserer Lieferanten erstellt. Bitte sprechen Sie mit unserem Personal über Ihre Allergien, Wir beraten und informieren Sie gerne, um Ihren Aufenthalt Bestmöglich zu gestalten.

Allergene nach LMIV 1169/2011

The list with the allergens of our products has been prepared to the best of our knowledge based on information from our suppliers. Please talk to our staff about your allergies, We will be happy to advise and inform you to make your stay the best possible.

Allergens according to LMIV 1169/2011