

prickelnd @ anna

Bouvet Rosé 0,1l7,50 €
Brut Tresor Frankreich | Loire

Prosecco Spumante 0,1l5,50 €
Gujot | Drusian | Italien

spritz @ anna

aperol spritz7,50 €
aperol | prosecco | orange

amalfi spritz.....7,50 €
campari | bitter lemon | blutorange

anna´s zitronengras spritz7,50 €
zitronengras | kaffir

campari spritz7,50 €
campari | prosecco | orange

hugo.....7,50 €
holunder | maracuja | minze | limette

lillet vive7,50 €
lillet | tonic | früchte | gurke | minze

lillet blossom.....7,50 €
lillet | cherry blossom tonic | früchte

non alcoholic

wilde inge7,50 €
grapefruit | ingwer | zitronengras


hulk spritz.....7,50 €
waldmeister | limette | basilikum


virgin hugo7,50 €
holunder | maracuja | minze
limette | ginger ale


late night @ anna

monday - sunday | 23 – 1 uhr

ebackene panko garnelen..... 13,00 €
erdnuss-chili-paste | limette
deep fried panko prawns | peanut chili dip | lime


 **anna´s fries** 6,00 €
rosmarinsalz | hausgemachte senf-mayo
*anna´s fries | rosemary salt
homemade mustard mayonnaise*


 **süßkartoffelpommes** 7,00 €
ras el hanout salz | hausgemachte chili-mayo
*sweet potato fries | ras el hanout
homemade chili mayonnaise*

 **edamame** 5,00 €
sojabohnen | fleur de sel
soybeans | fleur de sel

holzofenbrot *open sandwiches* 7,50 €

roastbeef
remoulade | romanasalat
remoulade | romaine lettuce

 **avocado**
radieschen | cashew
radish | chashew

 **tomate-mozzarella**
basilikum
tomato mozzarella | basil

überstunde @ anna

monday - friday | 16 – 19 uhr

don't miss it.....9,50 €

0,33l Giesinger Bräu Erhellung in der flasche serviert

oder 0,1l Prosecco Spumante Gujot **oder** 0,2l Weissweinschorle

mit einem snack zur wahl:

- + anna's fries
- + süßkartoffelpommes
- + edamame
- + kleine tom ka gai suppe

speisekarte *menu*

monday – sunday | 12 – 23 uhr

vorspeisen *start + share*

gebackene pankogarnelen 13,00 €

erdnuss-chilipaste | limette
deep-fried panko prawns | peanut chili dip | lime

geräucherte bio forelle..... 11,50 €

lila kartoffel | chicoree | flower sprout
smoked trout
purple potatoe | chicoree | flower sprout

thailändischer rindfleischsalat..... 12,00 €

papaya | mango | limetten-chili marinade
thai beef salad | papaya | mango | lime-chili marinade

hawaiianische poké bowl 12,00 €

lachs roh mariniert | avocado | sushi reis
edamame | shiitake | wasabi
raw marinated salmon | avocado | sushi rice
soybeans | shiitake | wasabi

rinder tatar klein 15,00 € | groß 19,00 €

holzofenbrot | ingwer | wasabi
beef tatar | wood oven bread | ginger | wasabi

chicken saté spieße 11,00 €

hühnchenschenkel | urkarotte
erdnuss sauce | jalapeño-marinade
chicken skewers | peanut sauce | jalapeño dressing

snacks

 **edamame** 5,00 €

sojabohnen | fleur de sel
soybeans | fleur de sel

 **anna´s fries**..... 6,00 €

rosmarinsalz | hausgemachte senf-mayo
rosemary salt | homemade mustard mayonnaise

 **süßkartoffelpommes**..... 7,00 €

ras el hanout salz | hausgemachte chili-mayo
sweet potato fries | ras el hanout | homemade chili mayo

chili squids 7,00 €

gebackener tintenfisch
black-bean sauce | limette
deep fried squids | black-bean sauce | lime

salate *salads*

 **glasnudelsalat** 14,00 €

shrimps | karotte | chayote
grüne papaya | jalapeño
glass noodle salad
shrimps | carrot | chayote | green papaya | jalapeño

 **chicken caesar salad**..... 13,50 €

romana salat | hühnchen | parmesan
croûtons
romaine lettuce | chicken | parmesan | croûtons

 **salat ziegenkäse** 13,50 €

herbstliche blattsalate | birnen dressing
nüsse | röstbrot
salad with goatcheese
mixed salads | pear dressing | nuts | toasted bread

 **bunter salat**..... 13,50 €

mit einem topping nach wahl
verschiedene blattsalate | balsamico
dressing tomate | gurke | sprossen
mixed salad including a topping | balsamico dressing
tomato | cucumber | sprouts


toppings:

+ gegrillte hühnerbrustwürfel
grilled chicken breast cubes

+ rosa gebratene rinderstreifen
medium grilled beef strips

+ garnelen mit limettenöl
prawns with lime oil


+ seafood spieße
seafood skewers

 + tofu mit thai marinade
tofu with thai marinade

 = vegetarisch *vegetarian*


 = kann vegetarisch zubereitet werden
vegetarian option possible

suppen *soups*

 **kürbiscremesuppe** 7,50 €
eigene einlage | ingwer | birne
pumpkin cream soup
pumpkin | ginger | pear


tom ka gai 7,00 €
hähnchen | pilze | kokos | limette
chicken | mushrooms | coconut | lime


tom yam gung 7,00 €
argentinische garnele | pilze
kokos | koriander | limette
prawn | mushrooms | coconut | coriander | lime

 **asian hot pot** 7,00 €
scharfe hühnerbrühe | hähnchen wan tans
edamame | sojasprossen | pak choi
spicy chicken stock | chicken wan tans
soybeans | soy sprouts | pak choi

currys

mit jasminreis und einem topping nach wahl
with jasmine rice and one topping of choice

 **grünes thai curry** 16,50 €
pak choi | tofu | edamame | kokosmilch
kochbananenchips | cashew
green thai curry | pak choi | tofu | soybeans
coconut milk | plantain chips | cashew

 **rotes laos curry** 16,50 €
karotte | kürbis | chinakohl | kichererbsen
saisongemüse
red laos curry | carrot | pumpkin | chickpeas
chinese cabbage | mixed vegetables


toppings:

+ gegrillte hühnerbrustwürfel
grilled chicken breast cubes


+ rosa gebratene rinderstreifen
medium grilled beef strips


+ garnelen mit limettenöl
prawns with lime oil

+ seafood spieße
seafood skewers

 + tofu mit thai marinade
tofu with thai marinade

hauptgänge *main courses*

 **steinpilz-gnocchi** 17,00 €
rohschinken | parmesanluft | flower sprout
gnocchi with porcini
raw ham | parmesan espuma | flower sprout

 **spaghettini** 18,00 €
garnelen | tomate | spinat | limette | chili
prawns | tomato | spinach | lime | chili

das clubsandwich 18,00 €
gebratene hühnerbrust | speck | ei
anna´s fries | sesam-espuma
roasted chicken breast | bacon | egg
anna´s fries | sesame espuma

label rouge lachs 22,00 €
zucchini | paprika | aubergine
kartoffel-thymian-krapfen
bavarian filet of trout
zucchini | paprika | eggplant
potato-thyme-dumpling

lemongrass chicken 21,00 €
zitronengras | süßkartoffel | galgant
urkarotte | shiitake
sweet potato | galgant | carrot | shiitake

rinderfilet vom grill 35,00 €
saisonales gemüse | anna´s fries
hausgemachte senf-mayo | kräuterbutter
grilled beef filet
vegetables of the season | anna´s fries
homemade mustard mayonnaise | herb butter

dim sum

gedämpft *steamed*

Hongkong 水晶鮮蝦餃9,00 €

[4 Stück *pieces*]

har gao | garnele | bambus

har gao | prawn | bamboo

Macao 豬肉蝦燒賣9,00 €

[4 Stück *pieces*]

siu mai | schwein | garnele | shiitake

siu mai | pork | prawn | shiitake

Hakka 鮮蝦韭菜餃9,00 €

[4 Stück *pieces*]

teigtaschen | garnele | bärlauch

dumplings | prawn | wild garlic

Shanghai 上海小籠包9,00 €

[4 Stück *pieces*]

mini shanghai teigtaschen | brühe | schwein

mini shanghai soup dumplings | pork

Szechuan 紅油抄手9,00 €

[4 Stück *pieces*]

szechuan wan tan | schwein | garnele

scharfe sauce | gemüse

szechuan wan tan | spicy pork | prawn

hot sauce | vegetables


Kowloon 鮮雞枝豆餃9,00 €

[4 Stück *pieces*]

teigtaschen | hühnchen | edamame

meerrettich

dumplings | chicken | edamame | horseradish

 **Singapur** 水晶素菜餃8,00 €

[4 Stück *pieces*]

teigtaschen | shiitake | karotte

wasserkastanie | lotuswurzel | erdnüsse

dumplings | shiitake | carrot | water chestnut

lotus root | peanuts

selection I. set menu 22,00 €

[10 Stück *pieces*]

Macao 豬肉蝦燒賣 [2 Stück *pieces*]

siu mai | schwein | garnele | shiitake

siu mai | pork | prawn | shiitake

Kowloon 鮮雞枝豆餃 [2 Stück *pieces*]

teigtaschen | hühnchen | edamame

meerrettich

dumplings | chicken | edamame | horseradish

Hakka 鮮蝦韭菜餃 [2 Stück *pieces*]

teigtaschen | garnele | bärlauch

dumplings | prawn | wild garlic

Shanghai 上海小籠包 [2 Stück *pieces*]

mini shanghai teigtaschen | brühe | schwein

mini shanghai soup dumplings | pork

Szechuan 紅油抄手 [2 Stück *pieces*]

szechuan wan tan | schwein

garnele | scharfe sauce

szechuan wan tan | spicy pork | prawn | hot sauce

dim sum

gebacken *deep fried*

Phuket 香脆香茅牛肉饺..... 9,00 €

[4 Stück *pieces*]

rind | zitronengras | mango chili dip
beef | lemongrass | mango chili dip

Kuala Lumpur 地瓜香草凤尾虾..... 9,00 €

[3 Stück *pieces*]

garnelen | süßkartoffel | basilikum
prawns | sweetpotatoes | basil

Tokio 芝麻蝦多士..... 9,00 €

[3 Stück *pieces*]

sesamkrabbenttoast
toast | shrimp | sesame

Jakarta 炸鮮蝦角..... 9,00 €

[4 Stück *pieces*]

teigtaschen | garnele | bambus
dumplings | prawn | bamboo

Kanton 广东云吞..... 9,00 €

[4 Stück *pieces*]

wan tans | schwein | garnele | shiitake
crispy cantonese wan tan | pork | prawn | shiitake

Bali 香酥炸鴨卷..... 9,00 €


[3 Stück *pieces*]

knusprige entenröllchen | wasserkastanie
sesam | bambus
crispy duck rolls | water chestnut | sesame | bamboo

Saigon 越式春卷..... 9,00 €

[3 Stück *pieces*]

knusprige reisblätterröllchen | hühnchen
morchel | glasnudel
crispy chicken rolls | morchella | glass noodles

 **Nanking** 香脆素菜卷..... 8,00 €

[3 Stück *pieces*]

vegetarische frühlingssrolle | taro
sojasprossen | shiitake
vegetarian springroll | taro | soy sprouts | shiitake

selection II. set menu..... 22,00 €

[10 Stück *pieces*]

Tokio 芝麻蝦多士 [2 Stück *pieces*]

sesamkrabbenttoast
toast | shrimp | sesame

Kanton 广东云吞 [2 Stück *pieces*]

knusprige wan tans | schwein | garnele
shiitake
crispy cantonese wan tan | pork | prawn | shiitake

Jakarta 炸鮮蝦角 [2 Stück *pieces*]

teigtaschen | garnele | bambus
dumplings | prawn | bamboo

Saigon 越式春卷 [2 Stück *pieces*]

knusprige reisblätterröllchen | hühnchen
morchel | glasnudel
crispy chicken rolls | morchella | glass noodles

Phuket 香脆香茅牛肉饺 [2 Stück *pieces*]

rind | zitronengras
beef | lemongrass

dim sum

gegrillt *grilled*

Osaka 芝麻叉烧鸡饺9,00 €

[4 Stück *pieces*]

teigtaschen | bbq huhn | gerösteter sesam
dumplings | bbq chicken | roasted sesame

Qingdao 鍋貼.....9,00 €

[4 Stück *pieces*]

woh tip | teigtaschen | schwein
chinakohl | ingwer
woh tip | dumplings | pork | chinese cabbage | ginger

Taipeh 煎韭菜餃9,00 €

[4 Stück *pieces*]

teigtaschen | schwein | garnele
bärlauch | shiitake
dumplings | pork | prawn | wild garlic | shiitake

Harbin 菠菜雞鍋貼9,00 €

[4 Stück *pieces*]

teigtaschen | hühnchen | junger spinat
dumplings | chicken | young spinach

Seoul 泡菜餃子9,00 €

[4 Stück *pieces*]

scharfe kimchi-taschen | rind
chinakohl | karotte
spicy kimchi dumplings | beef | chinese cabbage | carrot

Laos 麻辣花生牛肉餃9,00 €

[4 Stück *pieces*]

teigtaschen | rind | rettich | erdnüsse
scharfe szechuan sauce
*dumplings | beef | radish | peanuts |
spicy szechuan sauce*

Peking-Enten-Crêpes 北京鴨卷11,00 €

[2 Stück *pieces*]

gerollte crêpes | gegrillte ente | gurke | lauch
*duck roll | homemade crepes | grilled duck
cucumber | leek*

selection III. set menu..... 22,00 €

[10 Stück *pieces*]

Seoul 泡菜餃子 [2 Stück *pieces*]

scharfe kimchi-taschen | rind |
chinakohl | karotte
*spicy kimchi dumplings | beef
chinese cabbage | carrot*

Harbin 菠菜雞鍋貼 [2 Stück *pieces*]

teigtaschen | hühnchen | junger spinat
dumplings | chicken | young spinach

Taipeh 煎韭菜餃 [2 Stück *pieces*]

teigtaschen | schwein | garnele | bärlauch
shiitake
dumplings | pork | prawn | wild garlic | shiitake

Qingdao 鍋貼 [2 Stück *pieces*]

woh tip | teigtaschen | schwein | chinakohl
ingwer
woh tip | dumplings | pork | chinese cabbage | ginger

Laos 麻辣花生牛肉餃 [2 Stück *pieces*]

teigtaschen | rind | rettich | erdnüsse
scharfe szechuan sauce
*dumplings | beef | radish | peanuts
spicy szechuan sauce*

desserts

aus der küche *from the kitchen*

schokoladentarte 7,50 €
birne helene style | nuss crumble
schokoladensauce | vanilleeis
*chocolate tart | pear helene style | nut crumble
chocolate sauce | vanilla ice cream*

variation von crème brûlée 7,50 €
dreierlei crème brûlée
variation of three crème brûlée

sorbet variation 6,00 €
dreierlei sorbets
variation of three sorbets

sorbet 6,00 €
mit prosecco aufgegossen
sorbet with prosecco

käseauswahl von „Käse Abt“ 10,50 €
dreierlei käse | tomaten-marmelade
traubenchutney | grissini
*variation of cheese | tomato jam
grape chutney | bread sticks*

sweet dim sum

Mochi 椰子香草糯米糍 8,00 €
[3 Stück *pieces*]
vanille-kokoscreme | kokos-sauce
creme of vanilla and coconut | coconut sauce

aus der vitrine *tartelettes*

pistazie-waldfrucht 5,50 €
biskuitboden | pistazien | waldfruchtsahne
*sponge cake base | pistachio
whipped cream with forest fruits*

nussnougat tartelette 5,50 €
buttermürbteig | haselnusscrème
gerösteter haselnuss-crumble
*nut nougat tartlet | shortcrust | hazelnut cream
roasted hazelnut crumble*

zitronen tartelette 5,50 €
buttermürbteig | zitronencreme
weiße kuvertüre
*lemon tartlet | shortcrust | lemon cream
white couverture*

mousse au chocolat 5,50 €
sacherboden | frische fruchte
schokolade 62% kakaoanteil
sacher base | chocolate 62% cacao | fresh fruits

apfelkuchen 4,50 €
apple pie

nuss-kirschkuchen 4,50 €
nut-cherry cake

blaubeer-käsekuchen 4,50 €
blueberry-cheesecake

getränke *beverages*

wasser *water*

Hauswasser <i>table water</i>0,5l	3,60 €
still medium <i>still sparkling</i>	
Gerolsteiner0,25l	3,50 €
still medium <i>still sparkling</i>	
Gerolsteiner0,75l	7,00 €
still medium <i>still sparkling</i>	

säfte *juices*

Ananas Apfel Banane Birne Cranberry Erdbeere Grapefruit Johannisbeere Kirsche Lychee Mango Maracuja Rhabarber <i>pineapple organic apple banana pear strawberry red currant cherry passion fruit rhubarb</i>0,2l	3,50 €
Als Schorle <i>as spritz</i>0,5l	4,50 €

limonaden *lemonades*

Hopster.....0,33l	4,20 €
Hopfenlimonade	
Red Bull ^{1,2,5}0,25l	4,50 €
Soda Libre The Basil0,33l	4,20 €
Coca Cola ^{1,2} light ^{1,2,5}0,2l	3,50 €
Spezi ^{1,2}0,5l	4,50 €
Elephant Bay Eistee0,33l	4,20 €
Pfirsich	
Zitronenlimonade.....0,5l	4,50 €
San Pellegrino Aranciata ⁵0,2l	3,50 €
Thomas Henry0,2l	3,50 €
Ginger Ale ¹ Tonic Water ³ Ultimate Grapefruit ⁶ Bitter Lemon Cherry Blossom Tonic ³ Mystic Mango ¹	

bier *beer*

Giesinger Bräu Erhellung0,33l	4,50 €
in der Flasche serviert	
Giesinger Radler (naturtrüb).....0,33l	4,50 €
in der Flasche serviert	
Tegernseer Hell0,3l	3,80 €
vom Fass	
Tegernseer Hell0,5l	4,80 €
vom Fass	
Schneider Weisse Original0,3l	3,80 €
vom Fass	
Schneider Weisse Original0,5l	4,80 €
vom Fass	
Schneider Weisse0,5l	4,80 €
hell leicht alkoholfrei <i>blond light non alc.</i>	
Stauder Pils.....0,3l	4,20 €
Clausthaler alkoholfrei <i>non alc.</i>0,33l	4,20 €

heißgetränke *hot beverages*

Espresso ²	2,20 €
Doppelter Espresso <i>double espresso</i> ²	4,20 €
Cappuccino ²	3,50 €
Kaffee <i>cup of coffee</i> ²	3,30 €
Milchkaffee <i>milk coffee</i> ²	4,00 €
Latte Macchiato <i>cafe latte</i> ² Chai Latte	
Heiße Schokolade.....	4,00 €
schwarz weiß <i>hot chocolate black white</i>	
Heiße Zitrone0,2l	4,00 €
mit frischem Zitronensaft <i>hot fresh lemon</i>	
Anna´s Ingwer-Zitronen Tee.....	6,50 €
hausgemachter Tee Ingwer Zitrone <i>homemade tea ginger lemon</i>	

prickelnd & spritz

Bouvet Rosé 0,1l 7,50 €
Brut Tresor Frankreich | Loire

Prosecco Spumante 0,1l 5,50 €
Gujot | Drusian | Italien

Aperol Spritz 7,50 €
Aperol | Prosecco | Orange

Amalfi Spritz..... 7,50 €
Campari | Bitter Lemon | Blutorange

Anna's Zitronengras Spritz 7,50 €
Zitronengras | Kaffir

Campari Spritz 7,50 €
Campari | Prosecco | Orange

Hugo 7,50 €
Holunder | Maracuja | Minze | Limette

Lillet Vive 7,50 €
Lillet | Tonic | Früchte | Gurke | Minze

Lillet Blossom 7,50 €
Lillet | Cherry Blossom Tonic | Früchte

non alcoholic

Wilde Inge..... 7,50 €
Grapefruit | Ingwer | Zitronengras

Hulk Spritz..... 7,50 €
Waldmeister | Limette | Basilikum

Virgin Hugo 7,50 €
Holunder | Maracuja | Minze
Limette | Ginger ale

digestiv

Jägermeister2cl 3,00 €

Lantenhammer Obstler2cl 3,00 €

Ziegler Williams2cl 5,50 €

Berta Valdavi Grappa.....2cl 4,00 €

Berta Roccanivo Grappa.....2cl 6,00 €

Sibona Grappa.....2cl 5,00 €

Frangelico.....2cl 3,00 €

Ramazotti.....4cl 5,00 €

Osborne Sherry medium.....5cl 6,00 €

gin-tonic empfehlung

Applaus
Deutschland 4cl 9,00 €

Friedrich's
Deutschland 4cl 8,00 €

Roku
Japan 4cl 10,00 €

Whitley neil
England..... 4cl 9,00 €

+ tonic auswahl

preis | 0,2l

+ Thomas Henry 3,00 €
Kohlensäure ■■■ Chinin ■■■ Zitrusfrucht ■■■

+ Thomas Henry Cherry Blossom 3,00 €
Kohlensäure ■■■ Chinin ■■■ Zitrusfrucht ■■■

+ Schweppes 3,00 €
Kohlensäure ■■■ Chinin ■■■ Zitrusfrucht ■■■

+ Schweppes Dry 3,00 €
Kohlensäure ■■■ Chinin ■■■ Zitrusfrucht ■■■

+ Schweppes Lavendel Orange 4,00 €
Kohlensäure ■■■ Chinin ■■■ Zitrusfrucht ■■■

+ Fever Tree 5,00 €
Kohlensäure ■■■ Chinin ■■■ Zitrusfrucht ■■■

+ Fever Tree Mediterranean..... 5,00 €
Kohlensäure ■■■ Chinin ■■■ Zitrusfrucht ■■■

+ Fentimans 5,00 €
Kohlensäure ■■■ Chinin ■■■ Zitrusfrucht ■■■

nicht das richtige dabei?

fragen sie nach unserer cocktailkarte

longdrinks ab 12 uhr

cocktails ab 18 uhr

wein wine

weiß white

2017	Markelsheimer Riesling Kabinett Familie Geisel Tauberfranken Deutschland	0,1l	5,40 €
		0,2l	10,80 €
		0,75l	39,00 €
2017	Cuveé SauGeil Sauer & Geisel Franken Deutschland	0,1l	4,60 €
		0,2l	9,20 €
		0,75l	35,00 €
2016	Weisser Burgunder Weingut Winning Pfalz Deutschland	0,1l	4,60 €
		0,2l	9,20 €
		0,75l	35,00 €
2014	Cuvée Flint Jürgen Hofmann Franken Deutschland	0,1l	4,40 €
		0,2l	8,80 €
		0,75l	32,00 €
2017	Silvaner Muschelkalk Störrlein & Krenig Franken Deutschland	0,1l	4,60 €
		0,2l	9,20 €
		0,75l	34,00 €
2017	Grüner Veltliner Winzer Krems Niederösterreich Österreich.....	0,1l	4,00 €
		0,2l	8,00 €
		0,75l	30,00 €
2017	Sauvignon Touraine Complices de Loire Frankreich	0,1l	4,00 €
		0,2l	8,00 €
		0,75l	30,00 €
2017	Chardonnay "Ciello" BIO Cantina Normanno Sizilien Italien.....	0,1l	4,40 €
		0,2l	8,80 €
		0,75l	32,00 €
2017	Lugana Ora Perla del Garda Lombardei Italien.....	0,1l	4,90 €
		0,2l	9,80 €
		0,75l	37,00 €

rot red

2017	Merlot Grange Philippe Château Grès Saint Paul Frankreich.....	0,1l	4,50 €
		0,2l	9,00 €
		0,75l	34,00 €
2014	Zweigelt NimmRot Nimmervoll Wagram Österreich.....	0,1l	4,90 €
		0,2l	9,80 €
		0,75l	37,00 €
2014	Cabernet Sauvignon BIO Cantina Normanno Sizilien Italien.....	0,1l	4,50 €
		0,2l	9,00 €
		0,75l	34,00 €
2015	Valpolicella Ripasso Sull Amarone Figaretto Venetien Italien.....	0,1l	5,90 €
		0,2l	11,80 €
		0,75l	44,00 €
2016	Tempranillo Domino de Eguren Castilla Spanien	0,1l	4,00 €
		0,2l	8,00 €
		0,75l	30,00 €
2016	Primitivo & Negroamaro Li Veli Sizilien Italien.....	0,1l	4,50 €
		0,2l	9,00 €
		0,75l	34,00 €
2014	Bordeaux Moueix Jean Pierre Moueix Frankreich.....	0,1l	4,80 €
		0,2l	9,60 €
		0,75l	36,00 €
2014	Mountain Red Thelema Western Cape Südafrika	0,1l	5,10 €
		0,2l	10,20 €
		0,75l	38,00 €
rosé			
2017	Meyers Rosé Frank Meyer Pfalz Deutschland.....	0,1l	4,60 €
		0,2l	9,20 €
		0,75l	32,00 €

prickelnd *sparkling*

Bouvet Rosé Brut Tresor Frankreich Loire.....0,75l	53,00 €
Prosecco Spumante Gujot Drusian Italien....0,75l	39,00 €
Ruinart R Brut Frankreich.....0,375l	45,00 €
.....0,75l	90,00 €
Ruinart Rosé Frankreich.....0,75l	110,00 €

weiß *white*

2016 Riesling Kastanienbusch Weingut Wolf Pfalz Deutschland.....0,75l	49,00 €
2017 Grüner Veltliner „Fass 4“ Bernhard Ott Wagram Österreich0,75l	42,00 €
2015 Sauvignon Blanc Zieregg Tement Südsteiermark Österreich0,75l	89,00 €
2017 Chardonnay DOC Alois Lageder Südtirol Italien0,75l	34,00 €
2016 Pinot Grigio IGT Silvio Jermann Friaul Italien0,75l	49,00 €
2017 Lugana “I Frati” Cà dei Frati Lombardei Italien0,75l	45,00 €
2017 Sancerre Grande Réserve Henri Bougeoise Val de Loire Frankreich.....0,75l	49,00 €
2017 Sauvignon Petit Clos Clos Henri Marlborough Neuseeland.....0,75l	34,00 €

rot *red*

2016 Spätburgunder Tradition Rudolf Fürst Franken Deutschland 0,75l	39,00 €
2013 Blaufränkisch „Vom Leithagebirge“ Kollwentz Neusiedlersee Österreich..... 0,75l	59,00 €
2011 Amarone Villa Arvedi Bertani Venetien Italien 0,75l	75,00 €
2014 Promis Angelo Gaja Toskana Italien 0,75l	89,00 €
2008 Rioja Gran Reserva Sierra Cantabria Rioja Spanien..... 0,75l	69,00 €
2013 Châteauneuf-du-Pape Roger Perrin Rhône Frankreich 0,75l	75,00 €
2015 Crozes-Hermitage Etienne Guigal Rhône Frankreich 0,75l	49,00 €
2014 Cabernet Sauvignon Hahn Californien USA..... 0,75l	48,00 €

**nicht das richtige dabei?
fragen sie nach der weinkarte von:**



jahrgangsänderungen vorbehalten

tee zeremonie *tea ceremony*

loser tee 6,50 €

1-2 personen *for 1-2 people*

anna´s ingwer-zitrone | 2-4 min

hausgemachter tee | ingwer | zitrone

homemade tea | ginger | lemon

winter dreams | 8-10 min

früchtetea | mandel | zimtstückchen

hibiskus | apfelstückchen

fruit tea | almond | cinnamon pieces

hibiscus | apple pieces

verveine | 5-8 min

kräutertee | verbene

herbal infusion | verbene

english breakfast | 2-3 min

sri lanka | schwarzer tee

sri lanka | black tea

assam earl grey | BIO | 2-4 min

indien | schwarzer tee | bergamotte

india | black tea | bergamot | organic

morgentau | 2-3 min

china | grüner tee | mango-zitrus

china | green tea | mango citrus

jasmine gold | 2-3 min

china | grüner tee | jasminblüten

china | green tea | jasmine blossom

tie guan yin | 2-3 min

china | oolong tee

china | oolong tea

sweet nana mint | BIO | 5-8 min

minzblätter

mint leaves | organic

fruity camomile | 5-8 min

kamillenblüten

camomile blossom

pure fruit | BIO | 8-10 min

apfel | hagebuttenschale | hibiskus

apple | rose hip | hibiscus | organic

bergkräuter | BIO | 5-8 min

schweizer art | melisse | anis | thymian

swiss herbs | melissa | aniseed | thyme | organic

veganer?

fragen sie nach unserer veganer-karte

ask our staff for our vegan menu

allergiker?

fragen sie nach unserer allergen-karte

ask our staff for our allergic-menu

alle preise in euro

inkl. service und mehrwertsteuer

kartenzahlung ist

ab einem betrag von 15 euro möglich

card payments accepted more than 15

euro

1 = farbstoffe | 2 = koffein | 3 = chinin | 4 = sulfate

5 = süßungsmittel | 6 = antioxidationsmittel

7 = konservierungsstoffe



= vegetarisch *vegetarian*



= kann vegetarisch zubereitet werden
vegetarian option possible