

Ore Ore – der Bregenzer Fasching

Die nächsten Wochen sind wir ganz auf Fasching eingestellt – im und ums Kornmesser, auf Seite 1

Weinevent – 3 Winzer, 1 Cuvée

Verpasse nicht dieses Event-Highlight auf Seite 4

Veranstaltungen in Bregenz

Immer was los rund ums Kornmesser – alle Events auf Seite 7



BREGENZER FASCHING – ORE ORE!

Der Bregenzer Fasching gehört zu den lebendigsten Traditionen der Stadt. Wenn in der Faschingszeit „Ore Ore“ durch die Gassen klingt, steht Bregenz ganz im Zeichen von Humor, Musik und Gemeinschaft. Der Ursprung dieser besonderen Faschingskultur reicht viele Jahrhunderte zurück – gefeiert wurde hier schon früh mit Umzügen, Spielen und viel Fantasie.

Bis heute ist der Bregenzer Fasching bewusst kein lauter Karneval nach rheinischem Vorbild, sondern ein Fest mit eigenem Charakter.

Besonders wichtig ist dabei der Kinderfasching, der seit Generationen im Mittelpunkt steht und Jung und Alt gleichermaßen begeistert. Verkleidungen, Musik und fröhliches Treiben prägen diese Tage.

Ein Höhepunkt ist der traditionelle Faschingsumzug, bei dem bunt geschmückte Wägen, Gruppen und Musik durch die Innenstadt ziehen. Unser Wirtepaar Theresia und Thomas Zwerger sind mit ihren „Zwergen“ auch heuer wieder live dabei!

Der Bregenzer Fasching verbindet gelebtes Brauchtum mit echter Lebensfreude – herzlich, humorvoll und unverwechselbar.



FASCHING IN BREGENZ

Ore-Ore Kinderball

01.02.2026 · 13:00 Uhr

Fröhlicher Faschingsspaß für Kinder mit Musik, Spiel und buntem Programm in der Werkstattbühne des Festspielhauses.

Bregenzer Faschingsumzug

15.02.2026 · 14:00 Uhr

Der traditionelle Umzug zieht bunt, laut und fröhlich durch die Innenstadt und sorgt mit Musik, Kostümen und Wägen für beste Faschingsstimmung.

FASCHING IM KORNMESSER

Herrenkränzle

17.1.26 ab 16.00 Uhr mit DJ Fiffi

Faschingssonntag – After Umzugsparty

15.2.26 mit DJ Fiffi

Faschingsdienstag – Kehraus

17.2.26 mit DJ Christopher Boss
ab 16.00 Uhr



VORSPEISEN

„Obazda“ im Glas mit Gebäck <i>Creamy cheese dip in a glass with pastries</i>	8,50
„Verhackertes“ im Glas mit Gebäck <i>„Minced“ in a glass with pastries</i>	8,50
Schnittlauchdip im Glas mit Gebäck <i>Chive dip in a glass with pastries</i>	7,90
Dreierlei („Obazda“, Schnittlauch und Verhacktes mit Gebäck) <i>Creamy cheese, Chives and minced meat with pastries</i>	14,90
Beef Tatar nach Art des Hauses mit Butter & Wachtelei <i>Wir servieren unser Beef Tatar mit Brot nach Tagesangebot! Beef Tartare with butter and quail egg We serve our Beef Tatar with bread according to the daily special!</i>	Vorspeise 18,90 Hauptspeise 27,90
Portion Pommes zum Beef Tatar <i>Portion of fries with beef tartare</i>	6,30
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce) <i>Veal with homemade tuna sauce</i>	Vorspeise 18,90 Hauptspeise 27,90
Bunt gemischte Salatschüssel oder bunte Blattsalate <i>Mixed salad or green salad</i>	als Vorspeise 8,50 als Hauptspeise 17,20



KÄSSPÄTZLE IM WINTER

auf Vorbestellung ab 2 Personen
€ 22,90 pro Person



GESCHENKSIDEEN

Tolle Geschenkpakete zu jeder Gelegenheit



SUPPEN

Rinderkraftsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle <i>Clear beef soup with vegetables and pancake</i>	6,70
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	ohne Garnele 8,20 mit Garnele 10,50

VITAMINREICHES UND SALATE

Knackige Blattsalate fein mariniert mit Dressing nach Art des Hauses ... <i>Variation of green salad finely marinated with house dressing</i>	
... mit gegrillten Scampi in Knoblauchbutter <i>with grilled scampi in garlic butter</i>	19,90
oder ... mit gebackenem Camembert, Preiselbeermarmelade und karamellisierten Walnüssen <i>or with baked cheese, cranberry jam and caramelized walnuts</i>	16,90
Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit French-Dressing <i>Baked strips of chicken on a colorful salad plate with French dressing</i>	17,30
Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Zwiebelringe <i>Styrian beef salad with pumpkin oil and onion rings</i>	16,90



Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen sowie Druckfehler vorbehalten.
Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
All information is provided without guarantee. Changes and printing errors excepted.
All prices are in euros and include VAT.

VEGETARISCH ODER FISCH

Knackige Blattsalate mit gebackenem Camembert, fein mariniert mit Dressing nach Art des Hauses, mit Preiselbeermarmelade und karamellisierten Walnüssen <i>Variation of green salad with baked cheese, finely marinated with house dressing, cranberry jam and caramelized walnuts</i>	16,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare <i>Baked champignon with sauce tartare</i>	16,90
VEGANES Gemüse-Kartoffel-Gröstl mit kleinem bunten Salat <i>VEGAN vegetable potatoe "Gröstl" with small mixed salad</i>	18,90
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <i>Cut-up and sugared pancake with raisins and stewed plums</i>	15,90
Portion Apfelmus / Portion of apple sauce	4,90
Kurz gebratenes Buntbarschfilet auf Rahm-Blatt-Spinat mit Kräuterkartoffeln <i>Fried cichlid fillet with cream-spinach-leaves and herb potatoes</i>	28,90
Gambas (5 Stück) mit Knoblauch, Chili und Olivenöl <i>Gambas (5 pieces) with garlic, chilli and olive oil</i>	19,90

HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes <i>oder gemischtem Salat und Preiselbeeren „Wiener Schnitzel“ deep fried and breaded escalope of veal with fries or mixed salad and cranberries</i>	29,90
„Winzerschnitzel“ als gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes (leicht gesurt, dadurch saftig und butterweich) <i>oder gemischtem Salat und Preiselbeeren „Winzer Schnitzel“ deep fried and breaded escalope of pork with fries or mixed salad and cranberries</i>	19,90

Zum Schnitzel servieren wir stets Ketchup, Mayo oder Preiselbeeren ohne Aufpreis //
We always serve ketchup, mayo or cranberries with the schnitzel at no extra charge

Tafelspitz mit gebratenen Kartoffeln, Rahm-Blatt-Spinat und Kren <i>Boiled beef with fried potatoes, cream-spinach-leaves and horseradish</i>	28,30
Zwiebelrostbraten mit gebratenen Kartoffeln und grünen Bohnen <i>Roast beef with onions, fried potatoes and green beans</i>	30,90
... vom Rinderfilet (noch weicher und edler) <i>from beef fillet (even more tender and refined)</i>	42,90
„Pfännele Hit“ – Medaillons vom Schweinefilet mit grünen Bohnen, Champignonrahmsauce und Spätzle <i>„Pfännele Hit“ – Medaillons of pork fillet with green beans on mushroom cream sauce and dumplings</i>	29,90
Rindfiletsteak mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und knackigem Gemüse <i>Beef steak with pepper sauce, potato croquettes and vegetables</i>	ca. 200g 42,90 ca. 300g 49,90

Die perfekte Kombination – Scampi zum Steak, pro Stück € 3,50 //
The perfect combination – scampi with steak, € 3.50 per piece

Cordon Bleu vom Schwein <i>Cordon Bleu of pork</i>	mit Pommes 23,90 mit Salat 27,80
---	-------------------------------------

ALLERGENE

Unser Servicepersonal berät Sie gerne über Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse in unseren Speisen. Folgende können enthalten sein // Our service staff will be happy to advise you about allergens and products derived from them in our dishes. The following may be included:

- A Getreide // Cereals
- B Krebstiere // Crustaceans
- C Eier von Geflügel // Poultry eggs
- D Fisch // Fish
- E Erdnüsse // Peanuts
- F Sojabohnen // Soya beans
- G Milch (inkl. Laktose) // Milk (including lactose)
- H Schalenfrüchte // Nuts
- L Sellerie // Celery
- M Senf // Mustard
- N Sesamsamen // Sesame seeds
- O Schwefeldioxid und Sulfite // Sulphur dioxide and sulphites
- P Lupinen // Lupins
- R Weichtiere // Molluscs



Jedes Hauptgericht ist natürlich auch in einer kleinen Portion erhältlich – minus € 2,00.
Every main course is also available as a small portion – minus € 2,00.

TO GO-BOX
€ 1,20

Der Umwelt zuliebe erlauben wir uns für unsere To go-Boxen € 1,20 in Rechnung zu stellen. Danke für Ihr Verständnis!
For the sake of the environment, we allow ourselves to charge € 1,20 for our to go boxes. Thank you for understanding!

SPEISEN FÜR DIE KLEINEN

WEIN-EVENT
16.4.2026 – 19.00 Uhr



Die drei Winzer **Gager, Jalits und Pöckl** präsentieren ihre Weine und unseren Kornmesser-Wein – **Cuvée 2023!**

Verkostung mit den drei Winzern, Weinpräsentation und Flying Buffet um € 69,00 p.P.
Reservierung erforderlich!



Weitere Infos auf unserer Homepage!

Schnitzel vom Schwein oder Chicken Nuggets oder Würstel mit Pommes 12,90
Pork schnitzel or chicken nuggets or sausages with chips

Portion Kinder Pommes 8,90
Portion of children's fries

Spätzle mit Sauce 8,90
"Spaetzle" with sauce

Bratkartoffeln mit Spiegelei 8,90
Fried potatoes with fried egg

Nudeln mit Sauce 8,90
Pasta with sauce

Kinder-Dessert Eis – Kaktus 4,90



Gerne servieren wir die Kindergerichte für unsere Kleinen bis 11 Jahre!

We are happy to serve children's meals for our little ones up to the age of 11!

DESSERT

Affogato 5,90

„Mini-Dessert“ – Tagesangebot im Glas 5,90
„Mini-Dessert“ – Daily special in a glass

Mousse au chocolat mit Früchten 10,90
Mousse au chocolat with fruit

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster 15,90
Shredded pancake with raisins and plum compote
Portion Apfelmus / Portion of apple sauce 4,90

Apfelstrudel / Apple strudel 5,20
+ Sahne, Vanillesauce oder 1 Kugel Vanille Eis 2,50
whipped cream, vanilla sauce or 1 scoop of vanilla ice cream

Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce und Sahne 9,20
Coupe Denmark (Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)

Zitronensorbet mit Gin 13,50
Lemon sorbet with gin

Kugel hausgemachtes Tagessorbet 4,20
Homemade sorbet

Eiskugel (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella) 2,50
Ice cream (Vanilla, chocolate, strawberries, stracciatella)

2 Stück Berggold Camembert mit Trauben und Feigensenf 15,90
Camembert with grapes and fig mustard



AUGUSTINER BIERE

Sind Bierspezialitäten, die – nach den eisernen Vorgaben des bayrischen Reinheitsgebots von 1516 gebraut – den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Erlesenste Qualität ist bei Augustiner, der ältesten Brauerei Münchens, schon immer Tradition gewesen.

Augustiner Bräu München wurde im Jahr 1328 erstmals urkundlich erwähnt und ist somit die älteste Brauerei Münchens, die sich immer noch im Privatbesitz befindet. Der Fokus auf Tradition, Regionalität und Qualität ist ausschlaggebend für die lange Geschichte und den Erfolg des Brauhauses.

Lagerbier hell wird im traditionellen Augustiner Becher serviert. Wir erlauben uns, das Bier wie in Bayern auszuschenken – als „Schnitt“ mit ca. 0,29l oder als „Halbe“ mit 0,50l.

„Schnitt“ 4,60

Augustiner Helles 0,30l 4,60
Lagerbier vom Fass 0,50l 5,60

Radler süß/sauer 0,30l 4,60
0,50l 5,60

Augustiner Edelstoff 0,33l 4,90
Flaschenbier

Augustiner Dunkel 0,50l 5,80
Flaschenbier

Augustiner Weißbier 0,50l 5,80
Flaschenbier

Augustiner Maximator 0,50l 5,90
vom Fass
oder Flaschenbier
(je nach Saison, nicht vor Aschermittwoch)

Weizen 0,50l 5,80
+ Cola 1/8l 1,90
+ Citro 1/8l 1,90

Wir servieren 1/8 l Limo und das Weizen in der 0,5 l Flasche dazu.

Augustiner alkoholfrei 0,50l 5,60



KLASSIKER ZUM AUGUSTINER BIER

2 Stück Weißwürste mit Händlmaier-Senf und Laugenbrezel oder Brot 10,20
2 pieces of original Bavarian veal sausages with „Händlmaier mustard“ and pretzel or bread

Gulaschsaft mit Wienerle 12,30
Goulash sauce with sausages

Wurstsalat vom Schübling 13,90
Sausage salad

Wurst-Käsesalat vom Schübling mit deftigem Bergkäse 14,90
Sausage-salad with Bergkäse

Ochsenmaulsalat klassisch mariniert 14,30
Ox muzzle salad classically marinated

Wienerle mit Kren und Senf 8,70
Sausages with horseradish and mustard

Ofenfrischer Leberkäse mit Brez'n, Kren und Senf 16,90
Oven-fresh meatloaf with pretzel, horseradish and mustard

SCHMANKERL ZUM AUGUSTINER ODER GLAS WEIN

Servieren wir auch nach Küchenschluss!
We also serve after the kitchen has closed!

2 Stück Camembert mit Feigensenf, Trauben & Brot 15,90
2 pieces of Camembert with fig mustard, grapes & bread

Bergkäse am Stück (ca. 300g) mit Feigensenf, Trauben & Brot 25,90
Mountain cheese in one piece (approx. 300g) with fig mustard, grapes & bread

Binde Speck (ca. 250g) mit Senf, Kren & Brot 19,90
Bacon (approx. 250g) with mustard, horseradish & bread



DAZU
EINE FRISCHE
LAUGENBREZEL
Fresh pretzel
€ 3,40



Winterapero
Preiselbeere mit
Prosecco

APERITIFS

Hausapero	8,90
Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen gerne unser Angebot!	
Glas Prosecco	4,90
Prosecco Spritz	5,50
1/8 Prosecco + 1/8 Soda	
Aperol Spritz mit Weißwein	6,90
Aperol mit Prosecco	8,50
Hugo	8,50
Campari	5cl 6,90
+ 1/8 Soda 1,90	
+ 1/8 Orangensaft 2,90	
Martini	5cl 6,90
+ 1/8 Soda 1,90	
+ Tonic Schweppes 4,10	
Cynar	5cl 6,90
+ 1/8 Soda 1,90	
+ 1/8 Orangensaft 2,90	
Sherry Tio Pepe	5cl 6,90
Tomatensaft	4,90
Sanbitter	5,50
mit Soda Limette & Eis	

GETRÄNKE HITS

White Basil	9,90
Weißer Wermut, Aqua Monaco Basil Bergamot	
Gin Grapefruit	9,90
Gin, Aqua Monaco Grapefruit	
Mandarin Spritz	9,90
Prosecco, Soda, Aqua Monaco Mandarin Chinotto	
Aqua Monaco	0,23l 4,90
Tonic, Grapefruit, Aqua Monaco Basil Bergamot oder Mandarin Chinotto	

EVENTS



KORNMESSER
Vielfalt an Genuss.

FASCHING IM KORNMESSER

Herrenkränze
17.1.26 ab 16.00 Uhr mit DJ Fiffi

Faschingssonntag – After Umzugsparty
15.2.26 mit DJ Fiffi

Faschingsdienstag – Kehraus
17.2.26 mit DJ Christopher Boss
ab 16.00 Uhr

GRÜNDONNERSTAG BOCKBIER ANSTICH

2.4.26 ab 19.00 Uhr

Wir sorgen für ausgelassene Stimmung
beim alljährlichen Bockbieranstich!
Wir bitten um Reservierung!

www.kornmesser.at

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle still/prickelnd	0,33l 4,10
	0,75l 7,50
FÜR UNSERE JUGEND	
Rhabarbersaft	0,25l 3,90
mit Soda oder Quellwasser gespritzt	
	0,50l 4,90
Soda oder Quellwasser mit Holder	0,25l 3,20
	0,50l 4,20
Soda Zitron	0,25l 3,20
mit frischer Zitrone	
	0,50l 4,20
Cola, Orangenlimonade, Spezi, Citro, Eistee-Pfirsich	0,25l 3,90
	0,50l 4,90

Coca Cola Zero	0,33l 4,70
Almdudler	0,33l 4,70
Red Bull	0,25l 5,90
Schweppes	0,20l 4,10
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	
Aqua Monaco	0,23l 4,90
Tonic, Grapefruit, Basil Bergamot oder Mandarin Chinotto	
Apfel-, Johannisbeer-, Orangen- und Mangosaft	0,25l 3,90
mit Soda oder Quellwasser	
	0,50l 4,90
Alkoholfreies Weizen (König Ludwig)	0,50l 5,80

KAFFEE

Die Firma Stoll wurde 1936 in Zürich gegründet. Seither ist beste Kaffeequalität und ausgezeichneter Service ihr höchstes Bestreben.

Kaffee	3,90
Espresso	3,40
Espresso Macchiato	3,90
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	5,40
Heiße Schokolade	5,40
mit Milchschaum	
Tee mit Rum	2cl 6,50

BIO-KRÄUTERTEES

Fenchel-Anis-Kümmel	4,30
<i>Fennel-anise-cumin</i>	
Würzig-mild, beruhigend für Magen und Darm.	
Pfefferminze	4,30
<i>peppermint</i>	
Erfrischend-minzig, mit kühlem Nachgeschmack.	
Kamille	4,30
<i>chamomile</i>	
Mild-blumig, wohltuend und entspannend.	
Früchte Harmonie	4,30
<i>fruit harmony</i>	
Fruchtig-säuerlich, erinnert an Beeren.	
Chinas Feinster Grüntee	4,30
<i>china's finest green tea</i>	
Blumig-grasig, leicht süß-herb	
Bio-Zitronenverbene	4,30
<i>lemon verbena</i>	
Zitronig-frisch, ideal zum Entspannen.	
Bio Darjeeling Schwarztee	4,30
<i>darjeeling black tea</i>	
Malzig-blumig, klassisch elegant.	
Gute Laune Kräutertee	4,30
<i>good mood herbal tea</i>	
Minzig-blumig, stimmungsaufhellend.	

VERANSTALTUNGEN IM NEUEN JAHR

ABBA GOLD – The Concert Show
20.01.2026
Live-Tribute auf die größte Popband aller Zeiten – mit eingängigen Hits, Tanzstimmung und Show im Festspielhaus Bregenz.



Die Schneekönigin – das Familienmusical
25.01.2026
Ein bezauberndes Musical für die ganze Familie – märchenhaft, spannend und ideal für Kinder & Erwachsene gleichermaßen.

Gery Seidl – beziehungsWEISE (Kabarett)
28.01.2026
Kabarett mit Witz und Tiefgang – humorvoller Abend im Festspielhaus für alle, die gute Unterhaltung und satirischen Blick lieben.

Alexander Wurz & Die Egerländer Musikanten – Das Original
04.02.2026
Traditionelle Blasmusik und gute Laune – ein unterhaltsamer Abend mit Musik, Stimmung und Gemeinschaftsgefühl.

Falco meets Amadeus
07.02.2026
Spektakuläre Show, die Pop- und Klassikwelten verbindet – mitreißend, überraschend und ideal für alle, die etwas Besonderes suchen.

Die Nacht der Musicals
11.02.2026
Ein buntes Potpourri aus Musicalhits und Show: Perfekt für Musicalfans oder alle, die einen stimmungsvollen Abend genießen wollen.

The Spirit of Freddie Mercury –
19.02.2026, 20:00 Uhr
Tribute-Show im Stil der Rock-Legende: Rock-Hits, gute Stimmung und mitreißende Performance im Festspielhaus.

Bregenger Meisterkonzerte
Opera Orchestre National Montpellier
20.02.2026
Ein Abend für Liebhaber klassischer Musik – internationales Orchester präsentiert Werke im Festspielhaus Bregenz.

Alle Veranstaltungen:
visitbregenz.com/events/eventkalender



Einfach QR-Code scannen & das gesamte Programm entdecken.



QUALITÄTSWEINE

aus der 0,75l Flasche offen

Grüner Veltliner	1/8l	5,00
Weingut Beyer,	Fl.	30,00
Niederösterreich		
Riesling	1/8l	5,50
Weingut Dockner,	Fl.	33,00
Niederösterreich		
Weißburgunder	1/8l	5,50
Weingut Horvath,	Fl.	33,00
Burgenland		



Zweigelt	1/8l	5,00
Weingut Münzenrieder,	Fl.	30,00
Burgenland		
Blaufränkisch	1/8l	5,60
Weingut Schindler,	Fl.	33,60
Burgenland		
Cuvée Heideboden	1/8l	5,90
Weingut Münzenrieder,	Fl.	35,40
Rose aus der Liter Flasche	1/8l	4,90
Weingut Baumgarten,		
Niederösterreich		
Wein gespritzt	1/4l	4,60
süß/sauer rot oder weiss		

Eine größere Auswahl an Qualitätsweinen finden Sie in unserer reichhaltigen Weinkarte!
 You will find a larger selection of quality wines in our extensive wine list!

EDLER TROPFEN – AUCH ZUM MITNEHMEN

T+T Blaufränkisch	1/8l	6,90
	Fl. 0,75l	41,40

Eigenkreation der Winzer Hillinger, Gager & Jalits temperiert serviert



T+T Blaufränkisch		
1 Flasche „to go“		29,90

Paket – T+T Blaufränkisch		
1 Flasche mit zwei Riedelgläsern		39,90

SCHNAPS VOM LÄNDLE

alle Schnäpse werden in 2cl ausgeschrieben

Michelehof – Hard		
Williams	8,10	
Subira	8,10	
Zauser – Bregenz		
Marille	8,90	
Wald-Himbeere	12,90	
Subira	8,90	
Quitte	10,90	
Williams	8,90	
Pfanner – Lauterach		
Honig Williams	4,50	
Enzian	4,80	
Marille	5,20	
Williams	5,20	
Subira	5,50	
Obstler	4,20	



Geschenkgutscheine im Wert von je € 10,- hier erhältlich oder in unserem Online-Shop

INTERNATIONAL

unsere Auswahl der leckeren Spirituosen

Tequila Olmeca Gold	2cl	4,90
Ramazotti	4cl	5,90
Averna	4cl	5,90
Fernet	2cl	4,00
Baileys	4cl	5,90
Sambuca	2cl	4,90
Amaretto	4cl	6,50
Cointreau	4cl	6,50
Braulio	2cl	4,00
Jägermeister	2cl	4,00
Grappa		
Berta Elisi	2 cl	7,90
Berta Tre Soli Tre	2 cl	13,90
Grappa Chardonnay	2 cl	6,90
Cognac/Weinbrand		
Remy Martin VSOP	4cl	8,50
Milenario Solera 8y	4cl	7,90
Vodka		
Absolut	4cl	6,90
Grey Goose	4cl	8,80

Whisk(e)y		
Jameson Original	4cl	7,50
Jack Daniels	4cl	7,80
Ballantine's Finest	4cl	7,50
Johnnie Walker Red Label	4cl	6,90
Chivas Regal – 12 Year old	4cl	8,50
Single Malt Whiskey		
Oban 14 Years	4cl	14,80
Gragganmore 12 Years	4cl	14,80
Talisker 10 Years	4cl	14,80
Lagavulin 16 Years	4cl	14,80
Gin		
HausGin	4cl	8,90
Bombay Sapphire	4cl	8,90
Hendricks	4cl	9,80
Monkey	4cl	9,80
Rum		
Havana 3 Jahre	4cl	6,90
Havana 7 Jahre	4cl	8,90
Zacappa 23 Jahre	4cl	14,90
Diplomatico	4cl	10,90
A.H. Riise	4cl	16,90
Plantation XO	4cl	12,90
Ron Cristobal NINA	4cl	10,90



@kornmesserbregenz



Gasthaus Kornmesser

