



Weinevent – 3 Winzer, 1 Cuvée

Verpasse nicht dieses Event-Highlight auf Seite 1

Küchen-News und Gartenöffnung

Durchgehend warme Küche und bald öffnet unser Gastgarten, auf Seite 2

Veranstaltungen in Bregenz

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



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!

EIN GLAS BURGENLAND, BITTE!

Liebe Gäste und Weinfreunde, ein Blick in unsere Weinkarte verrät es sofort: Hier schlägt ein absolutes Weinherz. Und gleich auf der ersten Seite findet sich ein ganz persönliches Herzensprojekt – unser exklusiver Haus-Cuvée „**T+T Cuvée**“ (siehe Wein-Event im linken Kästchen).

In den vergangenen Jahren haben wir diese Idee schon mehrfach verwirklicht und besondere Hausweine kreiert – bisher immer als reinsortigen Blaufränkisch, welcher das Nord-, Mittel- und Südburgenland in einer Flasche vereinte – für unseren neuesten Wurf sind wir jedoch noch einen mutigen Schritt weitergegangen. Der aktuelle Jahrgang unserer Hausmarke vereint erneut drei Spitzenwinzer der drei Regionen des Burgenlands, jedoch jeweils mit einem meisterhaften Barriquefaß einer eigenen Rebsorte, die am Ende zu einem flüssigen Kunstwerk vermählt wird.

Der Norden – Merlot (Weingut Pöckl)

Aus Mönchhof kommt ein Merlot der Extraklasse. Er bringt die sonnenverwöhnte Kraft des Nordburgenlandes in den Wein – tiefgründig, samtig und voller dichter, dunkler Beerenfrucht.

Die Mitte – Cabernet Franc (Weingut Gager)

Aus dem Mittelburgenland steuert das Weingut Gager einen brillanten Cabernet Franc bei. Er ist der Architekt unserer Cuvée und verleiht dem Wein sein starkes Rückgrat, einen unverkennbaren Charakter und eine feste, langlebige Struktur.

Der Süden – Blaufränkisch (Weingut Jalits)

Das Fundament und die urwüchsige Seele liefert das Südburgenland. Der Blaufränkisch vom legendären Eisenberg sorgt mit seiner faszinierenden Mineralik und erdigen Würze für die bodenständige und ehrliche Finesse.

Dieser Wein ist kein gewöhnlicher Cuvée, er ist eine flüssige Liebeserklärung an das unbestrittene Herz der österreichischen Rotweinkultur. Nord, Mitte und Süd, perfekt ausbalanciert in Ihrem Glas vereint – ein wahres Herzensprojekt von uns. Schmecken Sie das Burgenland in einer seiner schönsten Formen – beim Weinevent am 16. April hier im Kornmesser!





DURCHGEHEND WARME KÜCHE

täglich bis 21.45 Uhr mit großer Karte



GASTGARTEN ERÖFFNUNG



Sobald es das Wetter zulässt, eröffnet das Kornmesser seinen Gastgarten und lädt zum Genießen unter freiem Himmel ein. Bekannt für seine gute Küche mit ganztägig warmer Speisekarte sowie gelebte Bierkultur, bietet das Gasthaus beste Qualität in gemütlicher Atmosphäre. Schauen Sie einfach bei gutem Wetter vorbei. Der genaue Eröffnungstermin wird auf unserer Homepage und den Socialen Medien bekanntgegeben.

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!</i> <i>Beef Tartare with butter and quail egg</i> <i>We serve our Beef Tatar with bread according to the daily special!</i>	Vorspeise Hauptspeise	18,90 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 Hauptspeise	18,90 27,90
Bunt gemischte Salatschüssel oder bunte Blattsalate <i>Mixed salad or green salad</i>	als Vorspeise als Hauptspeise	8,90 17,90

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 mit Garnele	8,20 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>		20,90
oder ... mit gebackenem Camembert, Preiselbeermarmelade und karamellisierten Walnüssen <i>or with baked cheese, cranberry jam and caramelized walnuts</i>		17,90
Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit French-Dressing <i>Baked strips of chicken on a colorful salad plate with French dressing</i>		17,90
Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Zwiebelringe <i>Styrian beef salad with pumpkin oil and onion rings</i>		17,90



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>	17,90
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare <i>Baked champignon with sauce tartare</i>	17,30
VEGANES Gemüse-Kartoffel-Gröstl mit kleinem bunten Salat <i>VEGAN vegetable potatoe "Gröstl" with small mixed salad</i>	19,90
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</i> <i>„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</i> <i>„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 (bissfest) mit gebratenen Kartoffeln und grünen Bohnen <i>Roast beef with onions, fried potatoes and green beans</i>	30,90
... vom Rinderfilet (weich und edel) <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
Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und knackigem Gemüse	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 (gefüllt mit Schinken und Gouda) <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!

GRÜNDONNERSTAG BOCKBIER ANSTICH

2.4.26 ab 19.00 Uhr



Wir sorgen für ausgelassene Stimmung
beim alljährlichen Bockbieranstich!



Wir bitten
um Reservierung!

SPEISEN FÜR DIE KLEINEN

Schnitzel vom Schwein <i>oder</i> Chicken Nuggets <i>oder</i> Würstel mit Pommes <i>Pork schnitzel or chicken nuggets or sausages with chips</i>	12,90
Portion Kinder Pommes <i>Portion of children's fries</i>	8,90
Spätzle mit Sauce <i>"Spaetzle" with sauce</i>	8,90
Bratkartoffeln mit Spiegelei <i>Fried potatoes with fried egg</i>	8,90
Nudeln mit Sauce <i>Pasta with sauce</i>	8,90
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 <i>„Mini-Dessert“ – Daily special in a glass</i>	5,90
Mousse au chocolat mit Früchten <i>Mousse au chocolat with fruit</i>	10,90
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <i>Shredded pancake with raisins and plum compote</i>	15,90
Portion Apfelmus / Portion of apple sauce	4,90
Apfelstrudel / Apple strudel + Sahne, Vanillesauce <i>oder</i> 1 Kugel Vanille Eis <i>whipped cream, vanilla sauce or 1 scoop of vanilla ice cream</i>	5,20 2,50
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce und Sahne <i>Coupe Denmark (Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)</i>	9,20
Zitronensorbet mit Gin <i>Lemon sorbet with gin</i>	13,50
Kugel hausgemachtes Tagessorbet <i>Homemade sorbet</i>	4,20
Eiskugel (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella) <i>Ice cream (Vanilla, chocolate, strawberries, stracciatella)</i>	2,70
2 Stück Berggold Camembert mit Trauben und Feigensenf <i>Camembert with grapes and fig mustard</i>	16,90





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		
vom Fass	0,50l	6,10
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
<i>2 pieces of original Bavarian veal sausages with „Händlmaier mustard“ and pretzel or bread</i>	
Gulaschsaft mit Wienerle	12,70
<i>Goulash sauce with sausages</i>	
Wurstsalat vom Schübling	14,90
<i>Sausage salad</i>	
Wurst-Käsesalat vom Schübling mit deftigem Bergkäse	15,90
<i>Sausage-salad with Bergkäse</i>	
Ochsenmaulsalat klassisch mariniert	15,30
<i>Ox muzzle salad classically marinated</i>	
Wienerle mit Kren und Senf	9,30
<i>Sausages with horseradish and mustard</i>	
Ofenfrischer Leberkäse mit Brez'n, Kren und Senf	16,90
<i>Oven-fresh meatloaf with pretzel, horseradish and mustard</i>	

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	16,90
<i>2 pieces of Camembert with fig mustard, grapes & bread</i>	
Bergkäse am Stück (ca. 300g) mit Feigensenf, Trauben & Brot	25,90
<i>Mountain cheese in one piece (approx. 300g) with fig mustard, grapes & bread</i>	
Binde Speck (ca. 250g) mit Senf, Kren & Brot	19,90
<i>Bacon (approx. 250g) with mustard, horseradish & bread</i>	



DAZU
 EINE FRISCHE
 LAUGENBREZEL
 Fresh pretzel
 € 3,40



Frühlingsaperero
Rose Hugo

APERITIFS

Hausapero		8,90
Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen gerne unser Angebot!		
Glas Prosecco		5,30
Prosecco Spritz		5,50
	1/8 Prosecco + 1/8 Soda	
Aperol Spritz mit Weißwein		7,30
Aperol mit Prosecco		8,90
Hugo		8,90
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.

GRÜNDONNERSTAG BOCKBIER ANSTICH
2.4.26 ab 19.00 Uhr
Wir sorgen für ausgelassene Stimmung beim alljährlichen Bockbieranstich! Wir bitten um Reservierung!

WEIN-EVENT
16.4.2026 um 19.00 Uhr
Die drei Winzer Gager, Jalits und Pöckl präsentieren ihre Weine und unseren Kornmesser-Wein – Cuvée 2023!
Verkostung, Weinpräsentation und Flying Buffet um € 69,- p.P.
Reservierung erforderlich!

MUTTERTAG
10.5.26
Genießt ganz gemütlich mit euren Liebsten à la carte bei uns.
Wir kochen durchgehend den ganzen Tag die große Karte.

HAPPY
Mother's
DAY

www.kornmesser.at



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle still/prickelnd	0,33l	4,40
	0,75l	7,60
FÜR UNSERE JUGEND		
Rhabarbersaft	0,25l	3,90
mit Soda oder Quellwasser gespritzt	0,50l	4,90
Soda oder Quellwasser mit Holder	0,25l	3,50
	0,50l	4,50
Soda Zitron	0,25l	3,50
mit frischer Zitrone	0,50l	4,50
Cola, Orangenlimonade, Spezi, Citro, Eistee-Pfirsich	0,25l	4,00
	0,50l	5,00

Coca Cola Zero	0,33l	4,90
Almdudler	0,33l	4,90
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	4,00
mit Soda oder Quellwasser	0,50l	5,00
Alkoholfreies Weizen	0,50l	5,80
(König Ludwig)		

KAFFEE

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

Kaffee		3,90
Espresso		3,40
Espresso Macchiato		3,90
Doppelter Espresso		4,90
Cappuccino		4,90
Latte Macchiato		5,40
Heiße Schokolade		5,40
mit Milchschaum		
Rum	2cl	2,90
Das besondere Extra im Heißgetränk		

BIO-KRÄUTERTEES

Fenchel-Anis-Kümmel	4,40
<i>Fennel-anise-cumin</i>	
Würzig-mild, beruhigend für Magen und Darm.	
Pfefferminze	4,40
<i>peppermint</i>	
Erfrischend-minzig, mit kühlem Nachgeschmack.	
Kamille	4,40
<i>chamomile</i>	
Mild-blumig, wohltuend und entspannend.	
Früchte Harmonie	4,40
<i>fruit harmony</i>	
Fruchtig-säuerlich, erinnert an Beeren.	
Chinas Feinster Grüntee	4,40
<i>china's finest green tea</i>	
Blumig-grasig, leicht süß-herb	
Bio-Zitronenverbene	4,40
<i>lemon verbena</i>	
Zitronig-frisch, ideal zum Entspannen.	
Bio Darjeeling Schwarztee	4,40
<i>darjeeling black tea</i>	
Malzig-blumig, klassisch elegant.	
Gute Laune Kräutertee	4,40
<i>good mood herbal tea</i>	
Minzig-blumig, stimmungsaufhellend.	

VERANSTALTUNGEN
BREGENZ IM FRÜHLING**Bregenzer Meisterkonzert – 11.03.2026**

Gala mit Musik von Valentin Silvestrov und Pianistin Hélène Grimaud im Festspielhaus.

Elvis – Das Musical – 24.03.2026

Mitreibende Tribute-Show über das Leben und die größten Hits des „King of Rock'n'Roll“.

Bregenzer Frühling – Hofesh Shechter Company – 28.03.2026

International gefeierter zeitgenössischer Tanz im Rahmen des Festivals im Festspielhaus.

**Italienischer Markt – 31.03.–05.04.2026**

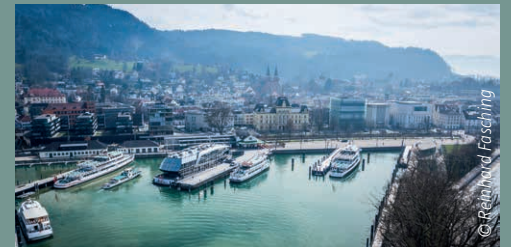
Kulinarische Spezialitäten, Marktstände und italienisches Lebensgefühl am Sparkassenplatz.

Beat it – Die Show über den King of Pop – 05.04.2026

Spektakuläre Hommage an Michael Jackson mit Musik, Tanz und Live-Performance.

Tag der Schifffahrt – 19.04.2026

Maritimes Stadtfest am Hafenvorplatz mit Einblicken in die Bodenseeschifffahrt.

**Lange Nacht der Musik – 30.04.2026**

Live-Musik in Bars, Lokalen und auf Plätzen in der gesamten Innenstadt.

Hi-light – 02.05.2026

Erlebnis- und Einkaufstag in der Innenstadt mit Aktionen, Programm und besonderer Atmosphäre.

Bregenzer 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

WEISS

Grüner Veltliner 1/8l 5,50
Weingut Beyer, Fl. 33,00
Niederösterreich

Riesling 1/8l 5,90
Weingut Dockner, Fl. 35,40
Niederösterreich

Weißburgunder 1/8l 5,90
Weingut Horvath, Fl. 35,40
Burgenland

ROT

Zweigelt 1/8l 5,50
Weingut Münzenrieder, Fl. 33,00
Burgenland

Blaufränkisch 1/8l 5,90
Weingut Schindler, Fl. 35,40
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

WEIN DES MONATS

Vallado Rot 2024 – Douro 1/8l 5,90
Fl. 0,75l 35,00

Sehr konzentriertes Aroma mit intensiven Aromen reifer roter Früchte, einem Hauch von Veilchen und „Esteva“ (einem lokalen portugiesischen Harzstrauch). Tolle Struktur, vollmundig, gereifte runde Tannine, mit einem langen anhaltenden Abgang.

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!



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

SCHNAPS VOM LÄNDLE

alle Schnäpse werden in 2cl ausgeschenkt

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

Rochelt – Tiroler Schnapsbrennerei

Williams Birne 2cl 23,00
Quitte 2cl 23,00

Quittenbrand – fein duftend, fruchtig-exotisch und harmonisch gereift, begeistert dieser edle Schnaps mit einer ausgewogenen Balance aus Kraft und Geschmeidigkeit.



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 10,20
Milenario Solera 8y 4cl 8,90

Vodka
Absolut 4cl 8,70
Grey Goose 4cl 10,20

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 10,20
Monkey 4cl 10,20

Rum

Havana 3 Jahre 4cl 7,20
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

