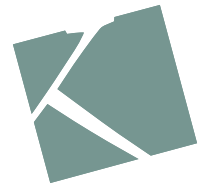


SPEISEKARTE

Ausgabe 06/26

No.
05



KORNMESSER

Vielfalt an Genuss.

3 Winzer, eine Mission

Rückblick zum Event-Highlight vom 16.4.26
auf Seite 1

Veranstaltungen in Bregenz

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

Wein des Monats

Unsere aktuelle Wein-Empfehlung
– Mamas Garden auf Seite 8



EXKLUSIV IM KORNMESSER



T+T CUVÉE 2023

Merlot, Cabernet Franc und
Blaufränkisch – der aktuelle Jahrgang
unserer Hausmarke
pro Flasche im Lokal 0,75 l | 69,90

Auch zum Mitnehmen:
To Go – pro Flasche 0,75 l | 35,00

To Go – Flasche in der
exklusiven Holzkiste 0,75 l | 50,00
Das perfekte Geschenk

RÜCKBLICK: EIN GENUSSVOLLER ABEND MIT UNSEREN 3 WINZERN

Gemeinsam mit Horst Gager & Sohn, Matthias Jalits und René Pöckl erlebten rund 100 Gäste einen stimmungsvollen Abend mit Musik, Flying Buffet und frischem Grillhendl. Die Winzer präsentierten persönlich ihre Weine: kraftvoller Merlot von René Pöckl mit dunkler Beerenfrucht, eleganter Cabernet Franc von Horst Gager & Sohn mit Struktur und Tiefe sowie mineralisch-würziger Blaufränkisch von Matthias Jalits.



Krönender Abschluss war die Vorstellung des neuen Kornmesser Hausweins „T+T-Cuvée“, die diese drei Charaktere vereint – ausgewogen, vielschichtig und mit langem Nachhall. Gereifte Jahrgänge aus der Großflasche sorgten zusätzlich für besondere Genussmomente.





DURCHGEHEND
WARME KÜCHE
täglich bis 21.45 Uhr mit großer Karte



UNSERE KÜCHE
GEHT VIRAL!



Lust auf einen Blick hinter die Kulissen?



Scanne den QR-Code und folge uns auf Social Media!
Hier zeigen wir dir in knackigen Reels, wie deine Lieblingsgerichte entstehen, strapazieren deine Lachmuskeln mit witzigen Videos aus dem Team und halten dich über alle Events auf dem Laufenden.

VORSPEISEN

„Obazda“ im Glas mit Gebäck <i>Creamy cheese dip in a glass with pastries</i>	8,90
„Verhackertes“ im Glas mit Gebäck <i>„Minced“ in a glass with pastries</i>	8,90
Schnittlauchdip im Glas mit Gebäck <i>Chive dip in a glass with pastries</i>	8,20
Dreierlei („Obazda“, Schnittlauch und Verhacktes mit Gebäck) <i>Creamy cheese, Chives and minced meat with pastries</i>	15,90
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 19,90 Hauptspeise 28,90
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 19,90 Hauptspeise 28,90
Bunt gemischte Salatschüssel oder bunte Blattsalate <i>Mixed salad or green salad</i>	als Vorspeise 9,20 als Hauptspeise 18,30

SUPPEN

Rinderkraftsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle <i>Clear beef soup with vegetables and pancake</i>	6,90
Gazpacho – pikante kalte Gemüsesuppe mit Gurke, Tomate und Paprika (Vegan) <i>Gazpacho – savoury cold vegetable soup with cucumber, tomato and peppers (vegan)</i>	ohne Garnele 8,50 mit Garnele 10,80

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>	18,80
Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit French-Dressing <i>Baked strips of chicken on a colorful salad plate with French dressing</i>	18,20
Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Zwiebelringe <i>Styrian beef salad with pumpkin oil and onion rings</i>	18,20



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>	18,80
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare <i>Baked champignon with sauce tartare</i>	17,50
VEGANES Gemüse-Kartoffel-Gröstl mit kleinem bunten Salat <i>VEGAN vegetable potato "Gröstl" with small mixed salad</i>	19,90
Kurz gebratenes Buntbarschfilet auf Rahm-Blatt-Spinat mit Kräuterkartoffeln <i>Fried cichlid fillet with cream-spinach-leaves and herb potatoes</i>	29,90
Gambas (5 Stück) mit Knoblauch, Chili und Olivenöl <i>Gambas (5 pieces) with garlic, chilli and olive oil</i>	19,90
Kaiserschmarren mit Zwetschenröster <i>Cut-up and sugared pancake with raisins and stewed plums</i> Portion Apfelmus / Portion of apple sauce	16,90 4,90

HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel vom Kalb mit Kräuterkartoffel oder Pommes und Preiselbeeren oder mit bunter Salatschüssel und Preiselbeeren <i>„Wiener Schnitzel“ deep fried with herb potatoes or french fries and cranberries or with colorful salad bowl and cranberries</i>	31,90 34,90
„Winzerschnitzel“ als gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ (leicht gesurt, dadurch saftig und butterweich) mit Kräuterkartoffel oder Pommes oder mit bunter Salatschüssel und Preiselbeeren <i>„Winzer Schnitzel“ deep fried and breaded escalope of pork with fries or with colorful salad bowl and cranberries</i>	20,90 23,90
Mit Ketchup & Mayo ohne Aufpreis // With ketchup & mayo 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>	29,30
Zwiebelrostbraten (bissfest) mit gebratenen Kartoffeln und grünen Bohnen <i>Roast beef with onions, fried potatoes and green beans</i>	32,90
Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet (weich und edel) mit gebratenen Kartoffeln und grünen Bohnen <i>Roast beef from beef fillet (even more tender and refined) with onions, fried potatoes and green beans</i>	43,90
„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>	30,90
Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und knackigem Gemüse <i>Beef steak with pepper sauce, potato croquettes and vegetables</i>	ca. 200g 43,90 ca. 300g 50,90

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 24,90 mit Salat 27,90
--	-------------------------------------

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



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



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!

OKTOBERFEST IM KORNMESSE

Samstag, den 19.9.26
mit Fassanstich um 12.00 Uhr



Pünktlich zur Eröffnung des Originals in München feiern wir im Kornmesser unser legendäres Oktoberfest. Einlass ab 11.30 Uhr, Fassanstich um 12.00 Uhr und ab 14 Uhr spielt die bekannte Band Zündstoff auf!



Weitere Informationen auf unserer Homepage!



SPEISEN FÜR DIE KLEINEN

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

Spätzle mit Sauce 8,90
"Spätzle" with sauce

Bratkartoffeln mit Spiegelei 8,90
Fried potatoes with fried egg

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

Gerne servieren wir die Kindergerichte bis 11 Jahre!
We are happy to serve children's meals up to the age of 11!

Kinder-Dessert Eis – Kaktus 5,10



DESSERT

Affogato 6,40

„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 16,90
Shredded pancake with raisins and plum compote
Portion Apfelmus / Portion of apple sauce 4,90

Apfelstrudel / Apple strudel 5,90
+ Sahne, Vanillesauce oder 1 Kugel Vanille Eis 2,90
whipped cream, vanilla sauce or 1 scoop of vanilla ice cream

Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce und Sahne 9,50
Coupe Denmark (Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)

Zitronensorbet mit Gin 13,90
Lemon sorbet with gin

Kugel hausgemachtes Tagessorbet 4,20
Homemade sorbet

Eiskugel (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella) 2,90
Ice cream (Vanilla, chocolate, strawberries, stracciatella)

2 Stück Berggold Camembert mit Trauben und Feigensenf 16,90
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“ 4,80

Augustiner Helles 0,30l 4,80
Lagerbier vom Fass 0,50l 5,80

Radler süß/sauer 0,30l 4,80
0,50l 5,80

Augustiner Edelstoff 0,33l 5,10
Flaschenbier

Augustiner Dunkel 0,50l 6,00
Flaschenbier

Augustiner Weißbier 0,50l 6,00
Flaschenbier

Augustiner Maximator
vom Fass 0,50l 6,20
oder Flaschenbier
(je nach Saison, nicht vor Aschermittwoch)

Weizen 0,50l 6,00
+ 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 5,80



KLASSIKER ZUM AUGUSTINER BIER

2 Stück Weißwürste mit Händlmaier-Senf und Laugenbrezel oder Brot 10,50
2 pieces of original Bavarian veal sausages with „Händlmaier mustard“ and pretzel or bread

Gulaschsaft mit Wienerle 12,90
Goulash sauce with sausages

Wurstsalat vom Schübling 14,90
Sausage salad

Wurst-Käsesalat vom Schübling mit deftigem Bergkäse 15,90
Sausage-salad with Bergkäse

Ochsenmaulsalat klassisch mariniert 15,80
Ox muzzle salad classically marinated

Wienerle mit Kren und Senf 9,80
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 16,90
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
€ 3,60





Apero
Empfehlung
Fragen Sie unsere
Mitarbeiter

APERITIFS

Hausapero	9,90
Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen gerne unser Angebot!	
Glas Prosecco	5,50
Prosecco Spritz	5,70
1/8 l Prosecco + 1/8 l Soda	
Aperol Spritz mit Weißwein	7,90
Aperol mit Prosecco	9,90
Hugo	9,90
Campari	5cl 7,90
+ 1/8 l Soda 1,90	
+ 1/8 l Orangensaft 2,90	
Martini	5cl 7,90
+ 1/8 l Soda 1,90	
+ Tonic Schweppes 4,10	
Cynar	5cl 7,90
+ 1/8 l Soda 1,90	
+ 1/8 l Orangensaft 2,90	
Sherry Tio Pepe	5cl 7,90
Tomatensaft	5,20
Sanbitter	5,90
mit Soda Limette & Eis	

GETRÄNKE HITS

White Basil	10,90
Weißer Wermut, Aqua Monaco Basil Bergamot	
Gin Grapefruit	10,90
Gin, Aqua Monaco Grapefruit	
Mandarin Spritz	10,90
Prosecco, Soda, Aqua Monaco Mandarin Chinotto	
Aqua Monaco	0,23l 5,90
Tonic, Grapefruit, Aqua Monaco Basil Bergamot oder Mandarin Chinotto	

EVENTS



KORNMESSER

Vielfalt an Genuss.

DURCHGEHEND WARME KÜCHE

täglich bis 21.45 Uhr

Wir kochen durchgehend den ganzen Tag die große Karte und freuen uns auf Ihren Besuch.

BREGENZER FESTSPIELE

Giuseppe Verdis La traviata
22.7. – 24.8.26

Für alle Kulturbegiesterten reichen wir feinste Speisen zur Einstimmung auf einen einzigartigen Abend auf der Seebühne.

LANGE NACHT DER MUSIK

17.9.2026 ab 19.30 Uhr

Die „Lange Nacht der Musik“ ist seit vielen Jahren ein musikalischer Fixpunkt in der Bregenzer Kulturszene. Im Kornmesser spielen die All Right Guys live!

www.kornmesser.at

6

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle still/prickelnd	0,33l 4,50 0,75l 7,60
FÜR UNSERE JUGEND	
Rhabarbersaft	0,25l 4,00
mit Soda oder Quellwasser gespritzt	0,50l 5,00
Soda oder Quellwasser mit Holder	0,25l 3,90 0,50l 4,90
Soda Zitron	0,25l 3,90 0,50l 4,90
mit frischer Zitrone	
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 4,30
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	
Aqua Monaco	0,23l 5,90
Tonic, Grapefruit, Basil Bergamot oder Mandarin Chinotto	
Apfel-, Johannisbeer-, Orangen- und Mangosaft	0,25l 4,00 0,50l 5,00
mit Soda oder Quellwasser	
Alkoholfreies Weizen	0,50l 6,00
(König Ludwig)	

KAFFEE

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

Kaffee	4,00
Espresso	3,50
Espresso Macchiato	4,00
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	

EVENTS IN BREGENZ



Segel WM YCB-WC vom 20. – 27.06.2026
Yachtclub, Hafenvorplatz, See

Hi-light – 04.07. / 05.09.2026
Erlebnis- und Einkaufstag in der Innenstadt mit Aktionen, Programm und besonderer Atmosphäre.

Piemont Markt – 09. – 12.07.2026
Händler:innen und Erzeuger:innen aus Italien präsentieren eine große Auswahl an frischen Produkten aus „Bella Italia“ und laden zum Verkosten und Genießen ein.

Anton-Schneider-Straßenfest 10. – 11.07.2026
Die Altbauten sowie die neu gestaltete Fußgängerzone bieten eine außergewöhnliche Kulisse für dieses charmante Straßenfest mit Gastro, Bars und musikalischen Acts.

Tag der Wiener Symphoniker – 18.07.2026
Das musikalische Highlight am Kornmarktplatz mit Konzerten verschiedener Ensembles der Wiener Symphoniker.

Public Viewing WM Finale – 19.07.2026
Platz der Wiener Symphoniker. Mitfiebert beim Fußball-WM-Finale.

Bregenzer Festspiele 22.07. (Premiere) – 23.08.2026
Seebühne & Festspielhaus. Hochkarätige Oper unter freiem Himmel: La Traviata von Giuseppe Verdi.

Leo McFall - Symphonieorchester Vorarlberg – 23.08.2026
Festspielhaus. Musikalischer Blick auf die reiche Musiktradition Großbritanniens.

Bregenzer Hafenfest – 28. – 30.08.2026
Hafengelände. Live-Musik und Kulinarik am Bregenzer Hafengelände.

Lange Nacht der Musik – 17.09.2026
Live-Musik in Bars, Lokalen und auf Plätzen in der gesamten Innenstadt.



Einfach QR-Code scannen & das gesamte Programm entdecken.

BIO-KRÄUTERTEES

Fenchel-Anis-Kümmel	4,50
Fennel-anise-cumin	
Würzig-mild, beruhigend für Magen und Darm.	
Pfefferminze	4,50
peppermint	
Erfrischend-minzig, mit kühlem Nachgeschmack.	
Kamille	4,50
chamomile	
Mild-blumig, wohltuend und entspannend.	
Früchte Harmonie	4,50
fruit harmony	
Fruchtig-säuerlich, erinnert an Beeren.	
Chinas Feinster Grüntee	4,50
china's finest green tea	
Blumig-grasig, leicht süß-herb	
Bio-Zitronenverbene	4,50
lemon verbena	
Zitronig-frisch, ideal zum Entspannen.	
Bio Darjeeling Schwarztee	4,50
darjeeling black tea	
Malzig-blumig, klassisch elegant.	
Gute Laune Kräutertee	4,50
good mood herbal tea	
Minzig-blumig, stimmungsaufhellend.	



SONNENTOR

Da wächst die Freude.

7

QUALITÄTSWEINE

aus der 0,75l Flasche offen

WEISS

Grüner Veltliner 1/8l 5,70
Weingut Beyer, Fl. 34,20
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 5,70
Weingut Münzenrieder, Fl. 34,20
Burgenland

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

Cuvée Heideboden 1/8l 6,10
Weingut Münzenrieder, Fl. 36,60

Rose | aus der Liter Flasche 1/8l 4,90
Weingut Baumgarten, Niederösterreich

Wein gespritzt 1/4l 4,80
süß/sauer | rot oder weiss

WEIN DES MONATS

Mamas Garden
Souignier Gris 2025 1/8l 6,70
Fl. 0,75l 39,90

Relativ neue pilzwiderstandsfähige Rebsorte mit großem Potenzial. Nach 24 h Maischestandzeit der rotschaligen Beeren als Saft vergoren, zeigt sich der Wein duftig nach Steinobst, mit geschmeidiger und animierender Säure. Ein spannendes Wein-Abenteuer – auch für Kenner. Passt zu: vegetarischen Gerichten, Spinat-Fetastrudel, Bärlauchcremesuppe.



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 8,40
Subira 8,40

Zauser – Bregenz
Marille 9,10
Wald-Himbeere 13,90
Subira 9,10
Quitte 11,90
Williams 9,10

Pfanner – Lauterach
Honig Williams 4,90
Enzian 4,90
Marille 5,50
Williams 5,50
Subira 5,90
Obstler 4,90

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
Cragganmore 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
Zacapa 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

