

Schlachttage

Traditionelle Schmankerl von unserer Küchencrew frisch zubereitet – auf Seite 1

Veranstaltungen im Kornmesser

Immer was los rund ums Kornmesser – alle Events auf den Seiten 6 & 7

Wein des Monats

Unsere aktuelle Wein-Empfehlung: Sauvignon Blanc vom Weingut Waldschütz – auf Seite 8



SCHLACHTTAGE IM KORNMESSER



Herzhaft. Deftig. Traditionell.
6.10. – 11.10.2026

Wenn's im Kornmesser wieder nach guter Hausmannskost duftet, sind Schlachttage!

Freut euch auf Klassiker wie Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch und saftigen Schweinebraten – natürlich mit den passenden traditionellen Beilagen.

UNSERE GESCHICHTE

Wie alles begann

Im Jahr 1720 kaufte der Bregenzer Barockbaumeister Franz Anton Beer (1688 – 1749) von der Stadt Bregenz einen Bauplatz an der Landstraße, der heutigen Kornmarktstraße, auf dem früher der städtische Kalkofen stand. Er baute für sich ein richtiges Stadthaus, das heutige Kornmesser. Als Haus- und Hofbaumeister der Benediktinerabtei Mehrerau tragen einige Bauwerke in Bregenz die Handschrift von Franz Anton Beer, unter anderem das 1728 von ihm nach den Kornmesser Plänen erbaute Hof-, Gast- und Ökonomiegebäude für die Abtei Mehrerau. Dort befindet sich heute der Gasthof Lamm.

Vom Pfarrhaus zum Traditionsgasthaus

Das Kornmesser diente kurzzeitig als Pfarrhaus für die Nepomukkapelle. Zum Ende des 19. Jahrhunderts fungierte es als Kalte Herberge. In den kommenden Jahrzehnten wechselten die Besitzer häufiger, bis im Jahr 2001 KR Walter Klaus das geschichtsträchtige Gebäude erstand. 2003 begann Klaus mit der Silvretta Nova Gruppe einen umfassenden Umbau, das

neu geschaffene Kornmesser konnte daraufhin im Dezember 2004 durch Pächter Michael Salzgeber eröffnet werden. Altes wurde hervorgekehrt, Neues findet seinen Platz. Der ursprüngliche Gastraum wurde in den Originalzustand zurückversetzt und die Nebenräume stilistisch angepasst. 2009 verkaufte Walter Klaus das Haus an die Privatbrauerei Augustinerbräu in München.

Genießen im Gasthaus Kornmesser

Der erfahrene Wirt Thomas Zwerger und sein Team servieren den Gästen im Kornmesser Authentizität – auf dem Teller und im besonderen Ambiente lang vergangener Zeiten. Die gemütliche Atmosphäre in den liebevoll restaurierten Räumlichkeiten unterstreicht die Konzentration auf die alten Werte und sorgt dafür, dass es seit Jahren viele Gäste ins Kornmesser zieht. In den Originalplänen von Baumeister Beer gehört zum Haus auch ein romantischer Weinkeller, das Highlight des Hauses stellt in den warmen Monaten der herrliche Gastgarten mit alten Kastanienbäumen dar.

Gelebte Gastlichkeit mit authentischem Angebot in historischem Ambiente, das ist das Kornmesser in Bregenz.



HERBSTZEIT IST GANSLZEIT

6.11. – 22.11.26
Ofenfrisches Gansl im Kornmesser

Alles rund um die Gans, in verschiedenen Variationen, zusätzlich auf unserer Speisekarte.



Alles Wild

Im Herbst komplettieren Wildgerichte – von Hirsch & Reh – unsere Speisekarte. Fragen Sie nach tagesaktuellen Empfehlungen.

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
Tagessuppe <i>Soup of the day</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 (paniert) auf buntem Salatteller mit French-Dressing <i>Baked Chicken Strips (breaded) 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</i> or with colorful salad bowl and cranberries	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</i> or with colorful salad bowl and cranberries	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 Bergkäse) <i>Cordon Bleu of pork (stuffed with ham and mountain cheese)</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!

**EXKLUSIV
IM KORNMESSER**



T+T CUVÉE 2023
Merlot, Cabernet Franc und
Blafränkisch – 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



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 ge-
recht werden. Erlesenste Qualität ist bei Augus-
tiner, 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 Brau-
hauses.

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.

BETRIEBSURLAUB
19.10. – inkl. 5.11.26
Wir genießen unsere Auszeit und sind ab dem 6.11.26 wieder mit neuem Elan für euch da.

OFENFRISCHES GANSL IM KORNMESSER
6.11. – 22.11.26
Alles rund um die Gans, in verschiedenen Variationen, zusätzlich auf unserer Speisekarte.

WEIHNACHTSFEIER
Jetzt schon buchen mit Menü à la carte oder ganz urig zum „Selber Schöpfen“. Und bis zum 23.12. habt Ihr die Möglichkeit Geschenkgutscheine oder unsere Geschenksets zu erwerben.

www.kornmesser.at

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		

BIO-KRÄUTERTEES

Fenchel-Anis-Kümmel		4,50
<i>Fennel-anise-cumin</i>		
Würzig-mild, beruhigend für Magen und Darm.		
Pfefferminze		4,50
<i>peppermint</i>		
Erfrischend-minzig, mit kühlem Nachgeschmack.		
Kamille		4,50
<i>chamomile</i>		
Mild-blumig, wohltuend und entspannend.		
Früchte Harmonie		4,50
<i>fruit harmony</i>		
Fruchtig-säuerlich, erinnert an Beeren.		

Chinas Feinster Grüntee		4,50
<i>china's finest green tea</i>		
Blumig-grasig, leicht süß-herb		

Bio-Zitronenverbene		4,50
<i>lemon verbena</i>		
Zitronig-frisch, ideal zum Entspannen.		

Bio Darjeeling Schwarztee		4,50
<i>darjeeling black tea</i>		
Malzig-blumig, klassisch elegant.		

Gute Laune Kräutertee		4,50
<i>good mood herbal tea</i>		
Minzig-blumig, stimmungsaufhellend.		



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
mit frischer Zitrone		
	0,50l	4,90

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
mit Soda oder Quellwasser		
	0,50l	5,00

Alkoholfreies Weizen	0,50l	6,00
(König Ludwig)		



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

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		

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!



WEIN DES MONATS

Sauvignon Blanc		
Weingut Waldschütz 2024	1/8l	6,90
Niederösterreich	Fl. 0,75l	41,40

Ein frischer, sortentypischer Wein aus Niederösterreich mit fruchtig-würzigen Aromen von gelber Paprika, Holunderblüte und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen elegant, mineralisch und mit feiner Säure.

SCHNAPS VOM LÄNDLE

alle Schnäpse werden in 2cl ausgeschenkt

Michelelehof – 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

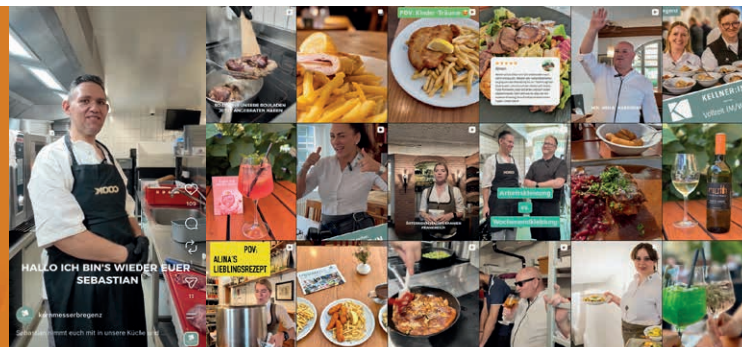
Gin

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

FÜR REGELMÄSSIGE
EINBLICKE HINTER
DIE KULISSEN FOLGE UNS
AUF INSTAGRAM UND
FACEBOOK!



@kornmesserbregenz



Gasthaus Kornmesser

