SPEISEKARTE

Ausgabe 11|26

No. 07

KORNMESSER
Vielfalt an Genuss.

Bockbieranstich
Jetzt schon vormerken – das Top-Event nächstes Jahr im Kornmesser – auf Seite 1

Ganslzeit
Feine Gansl-Schmankerl mit viel Liebe und nach traditioneller Art frisch zubereitet. – auf Seite 2

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



GRÜNDONNERSTAG – BOCKBIER ANSTICH

25.3.27 ab 19.00 Uhr



Wir sorgen für ausgelassene Stimmung beim alljährlichen Bockbieranstich!

Wir bitten
um Reservierung!

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.





GANSLZEIT IM KORNMESSER

noch bis einschließlich 22.11.26



Freuen Sie sich auf feine Ganslgerichte und herbstliche Genussmomente. Dazu empfehlen wir Ihnen unseren **Wein des Monats** – die perfekte Begleitung für einen genussvollen Abend.

Cuvee Merlot und Cabernet Franc
Weingut Münzenrieder aus
dem Burgenland 2021 1/8l 8,90
Fl. 0,75l 53,40

AM KARFREITAG GIBT'S KÄSSPÄTZLE

Freitag, 26.3.27 den ganzen Tag



VORSPEISEN

„Obazda" im Glas mit Gebäck *Creamy cheese dip in a glass with pastries*		8,90
„Verhackertes" im Glas mit Gebäck *„Minced" in a glass with pastries*		8,90
Schnittlauchdip im Glas mit Gebäck *Chive dip in a glass with pastries*		8,20
Dreierlei („Obazda", Schnittlauch und Verhacktes mit Gebäck) *Creamy cheese, Chives and minced meat with pastries*		15,90
Beef Tatar nach Art des Hauses mit Butter & Wachtelei Wir servieren unser Beef Tatar mit Brot nach Tagesangebot! *Beef Tartare with butter and quail egg* *We serve our Beef Tatare with bread according to the daily special!*	Vorspeise Hauptspeise	19,90 28,90
Portion Pommes zum Beef Tatar *Portion of fries with beef tartare*		6,30
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce) *Veal with homemade tuna sauce*	Vorspeise Hauptspeise	19,90 28,90
Bunt gemischte Salatschüssel oder bunte Blattsalate *Mixed salad or green salad*	als Vorspeise als Hauptspeise	9,20 18,30

SUPPEN

Rinderkraftsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle *Clear beef soup with vegetables and pancake*		6,90
Tagessuppe *Soup of the day*	ohne Garnele mit Garnele	8,50 10,80

VITAMINREICHES UND SALATE

Knackige Blattsalate fein mariniert mit Dressing nach Art des Hauses ...
Variation of green salad finely marinated with house dressing

... mit gegrillten Scampi in Knoblauchbutter *with grilled scampi in garlic butter*		20,90
oder **... mit gebackenem Camembert, Preiselbeermarmelade und karamellisierten Walnüssen** *or with baked cheese, cranberry jam and caramelized walnuts*		18,80
Gebackene Hühnerstreifen (paniert) auf buntem Salatteller mit French-Dressing *Baked Chicken Strips (breaded) on a colorful salad plate with French dressing*		18,20
Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Zwiebelringe *Styrian beef salad with pumpkin oil and onion rings*		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 *Variation of green salad with baked cheese, finely marinated with house dressing, cranberry jam and caramelized walnuts*	18,80
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare *Baked champignon with sauce tartare*	17,50
VEGANES Gemüse-Kartoffel-Gröstl mit kleinem bunten Salat *VEGAN vegetable potato "Gröstl" with small mixed salad*	19,90
Bratkartoffeln, Rahmblattspinat und Spiegelei *Sautéed potatoes, creamed spinach and a fried egg*	17,90
Kurz gebratenes Buntbarschfilet auf Rahm-Blatt-Spinat mit Kräuterkartoffeln *Fried cichlid fillet with cream-spinach-leaves and herb potatoes*	29,90
Gambas (5 Stück) **mit Knoblauch, Chili und Olivenöl** *Gambas (5 pieces) with garlic, chilli and olive oil*	19,90
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster *Cut-up and sugared pancake with raisins and stewed plums*	16,90
Portion Apfelmus / *Portion of apple sauce*	4,90

HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel vom Kalb *mit* **Kräuterkartoffel** *oder* **Pommes und Preiselbeeren** *oder* **mit bunter Salatschüssel und Preiselbeeren** *„Wiener Schnitzel" deep fried with herb potatoes or french fries and cranberries* *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** *„Winzer Schnitzel" deep fried and breaded escalope of pork with fries* *or with colorful salad bowl and cranberries* Mit Ketchup & Mayo ohne Aufpreis // *With ketchup & mayo at no extra charge*		20,90 23,90
Tafelspitz mit gebratenen Kartoffeln, Rahm-Blatt-Spinat und Kren *Boiled beef with fried potatoes, cream-spinach-leaves and horseradish*		29,30
Zwiebelrostbraten (bissfest) mit gebratenen Kartoffeln und grünen Bohnen *Roast beef with onions, fried potatoes and green beans*		32,90
Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet (weich und edel) mit gebratenen Kartoffeln und grünen Bohnen *Roast beef from beef fillet (even more tender and refined) with onions, fried potatoes and green beans*		43,90
„Pfännele Hit" – Medaillons vom Schweinefilet mit grünen Bohnen, Champignonrahmsauce und Spätzle *„Pfännele Hit" – Medaillons of pork fillet with green beans on mushroom cream sauce and dumplings*		30,90
Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und knackigem Gemüse *Beef steak with pepper sauce, potato croquettes and vegetables* Die perfekte Kombination – Scampi zum Steak, pro Stück € 3,50 // *The perfect combination – scampi with steak, € 3.50 per piece*	ca. 200g ca. 300g	43,90 50,90
Cordon Bleu vom Schwein (gefüllt mit Schinken und Bergkäse) *Cordon Bleu of pork (stuffed with ham and mountain cheese)*	mit Pommes mit Salat	24,90 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 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



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 Zwetschkenröster 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
whipped cream, vanilla sauce or 1 scoop of vanilla ice cream 2,90

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







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



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



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

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.

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)

VERANSTALTUNGEN BREGENZ IM WINTER

Wine & Soul – 7.11.2026
Innenstadt: Erlesene Weine, Prosecco und soulige Klänge verbinden sich mit einem entspannten Shoppingtag.





Mireille Mathieu – 13.11.2026
Klassiker, Chanson-Melodien und die Meilensteine ihrer über 60-jährigen Karriere im Festspielhaus.

Bregenzer Meisterkonzerte – 5.12.2026
„La Serenissima – Italienische Meisterwerke" widmet sich der Klangwelt Italiens – im Festspielhaus.



Bregenzer Weihnacht – 15.11 – 23.12.2026
Stimmungsvolle Adventszeit am Kornmarktplatz, in der Rathausstraße, am Leutbühel und in der historischen Oberstadt.

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	5,70
Weingut Beyer, Niederösterreich	Fl.	34,20
Riesling	1/8l	5,90
Weingut Dockner, Niederösterreich	Fl.	35,40
Weißburgunder	1/8l	5,90
Weingut Horvath, Burgenland	Fl.	35,40

ROT

Zweigelt	1/8l	5,70
Weingut Münzenrieder, Burgenland	Fl.	34,20
Blaufränkisch	1/8l	5,90
Weingut Lang, Burgenland	Fl.	35,40
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

Cuvee Merlot und Cabernet Franc

Weingut Münzenrieder 2021	1/8l	8,90
Burgenland	Fl. 0,75l	53,40

Eine elegante Rotweincuvée mit fruchtigen Aromen, feiner Würze und samtigen Tanninen. Vollmundig und harmonisch im Abgang – ein wunderbarer Begleiter zu Wild, Gansl und saftigen Steaks.

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

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



@kornmesserbregenz

Gasthaus Kornmesser