



APERITIF & SPRIZZ

OLD FASHIONED TONIC <small>ALKOHOLFREI</small>	9
Limette, Zitrone, Orange, Himbeere, Rohrzucker, Tonic Water, Soda ⁴	
TAYLOR'S SELECT RESERVE RUBY PORTWEIN	4,9
Reifung im Eichenfaß, Duft roter Früchte, Karamell und Feigen, der perfekte Sundowner, 5cl	
GLÜHWEIN SPRITZ	9
Winzerglühwein, Fanta, Prosecco, Soda, Mandarine ^{1 2 8}	
INGWER SPRIZZ	9,5
hausg. Ingwerlimo, Rohrzucker, Zitrone, Prosecco	
APEROL SPRIZZ	9
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
HUGO	9,5
Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup	
ROSSINI	10,5
hausg. Erdbeerpüree, Zitronensaft, Vanillezucker, Prosecco	
LILLET WILD BERRY	9
Lillet, Russian Wild Berry, Obst, Eis	
OUZO LANG MIT EIS	6,9
Soda, Eis	

FLAMMKUCHEN

Frisch belegt, im Steinofen gebacken

DAS ORIGINAL	11
Kräutersauerrahm, Speck, Zwiebelringe, Schnittlauch ^{G-W, M - 2, 3, 9}	
VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN <small>VEG</small>	12
Kräutersauerrahm, Schafskäse, Zwiebelringe, geriebener Emmentaler, mit Olivenöl & Limettensaft mariniertes frischer bayerischer Blattspinat ^{G-W, M}	

„Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wiederkommen“
Oscar Wilde

SOULFOOD

TAGLIATELLE MIT LIMONEN-BASILIKUM <small>VEG</small>	12,5
Zitrone, Sahne, frisches Basilikum, Weißwein, Olivenöl, Parmesan, geröstete Pinienkerne ^{G, M}	
+ HÄHNCHENBRUST	14,9
+ BLACK TIGER KING PRAWNS ^{S, ER, K}	18,4
CHICKEN TIKKA MASALA	13,9
Hähnchenbrustfilet, Naturjoghurt, Tomatenmark, Ingwer, Knoblauch, Curry, Koriander, Kurkuma-Reis ^{M, Sch-K}	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	24,7
hauchdünn, frischer, bayerischer Kalbsrücken, Bröselpanade, in Butterschmalz ausgebraten, Erdäpfel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardellen, Kapern ^{G-W, E, F, M}	
LEGENDARY BACON CHEESE BURGER	16,9
200g dt. Rinderhack, Bäckerbrioche, hausgemachte Speck-Zwiebel-Honig-Marmelade mit Whiskey-Apfel, Bergkäse, Eisbergsalat, Cocktailcreme, Essiggurke, Pommes ^{G-W, E, M - 2, 3, 8}	
VEGANER BURGER <small>VEGAN</small>	15,9
Veganes Roggenbrioche, hausgemachtes Kidneybohnen-Kräuter-Patty, Rucola, Strauchtomate, frische Guacamole, Pommes ^{G-W, M, SE5} – Gerne servieren wir dazu vegane Mayo	
CRISPY CHICKEN BURGER	16,9
Hähnchen im Knuspermantel, Bäckerbrioche, hausgemachte Guacamole, Jalapenos, Blattsalat, Tomate, frische Zwiebelringe, Pommes ^{G-W, G-G, M, E, SL, SE}	

VINTAGE & SPECIALS

DISCO-SCHORLE	9,5
Prosecco, Red Bull, Himbeeren, Staubzucker	
RÜSCHERL	4,5
2cl Asbach Uralt, Coca Cola, ^{1,3,8}	
WHISKEY SOUR (wahlw. auch Spirituose Ihrer Wahl)	9,5
Four Roses Bourbon, Puderzucker, Zitrone, dash Orange, Orangen-Meersalz	
BEST MARGARITA IN TOWN	9
goldener Tequila, Cointreau, Limejuice, Zitronensaft, frischer Limettensaft, Salzrand ²	

Wir kochen täglich frisch ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Wenn dadurch ein Gericht auch mal nicht mehr verfügbar ist, bitten wir um Ihr Verständnis.

SNACK & VORNEWEG

SÜSSKARTOFFEL-TRÜFFEL-FRIES <small>VEG</small>	9,5
Süßkartoffelfries, gehobelter Grana Padano, Trüffelmayo ^{E, SE - 1, 3}	
HAUSGEMACHTE FALAFEL <small>VEGAN</small>	9,5
gebackene Kichererbsenbällchen, Koriander-Limetten-Sojamilchjoghurt, Tomaten-Chutney ⁵	
HAUSGEBACKENES NAAN-BROT <small>VEG</small>	6,5
Koriander-Limetten-Sojamilchjoghurt, Hummus, Butter, Milch ^{G-W, S, M}	
ZWEIERLEI OBAZDA Münchner Obazda & pikanter Frischkäse-Obazda mit Chili, 2 ofenfrische Brezn ^{G-W, M}	9,8
EDAMAME <small>VEGAN</small>	7,5
grüne Sojabohnen, Himalayasalz, Limette ⁵	
OFENFRISCHE BREZE Bäckerei Riedmair handgemacht, beste Zutaten aus der Region ^{G-W, M}	2
BROTKORB	3,9

WIRTSCHAUS

WEISSWURST ab 2 St. (tägl. bis 14 Uhr) kesselfrisch ^f	STÜCK 3,9
METZGER-LEBERKÄS	11,3
frisch gebacken, Freilandspiegelei, Meerrettich-Dijonsenf-Waldhonig-Creme, Kartoffel-Rucola-Salat ^E	
KRUSTENSCHWEINEBRATEN	14,9
niederb. Landschwein, aus der Schulter, Knusperkruste Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße ^{G-W, SUL, 2, 8}	
KÖNIG LUDWIG BURGER	14,9
ofenfrischer Leberkäs, Laugensemmel, Blattsalat, Meerrettich-Dijonsenf-Waldhonig-Creme, Speck-Krautsalat, Kartoffelrösti ^{G-W, E, M - 2, 3, 8}	
RIESENSCHNITZEL	15,5
hauchdünn geklopft ca. 300g, vom Schwein, Bröselpanade, Pommes, Zitronenscheibe ^{G-W, E, M}	
+ DAZU PREISELBEEREN	+ 0,5

GRILLAKADEMIE

KAREE VOM DUROC SCHWEIN (20 Minuten Zubereitungszeit, ca 1 kg) Zart marmoriert, Rucola, geröstete Pinienkerne	54,5
GEREIFTE PREMIUM-LENDE VOM BAYERISCHEN JUNGBULLEN zart medium vom Lavasteingrill, Avocadospalten, Mangowürfel, mit Olivenöl & Limettensaft mariniertes frischer bayerischer Blattspinat, Meerrettich-Dijonsenf-Waldhonig-Spiegel ^{SE5}	29,7
TOMAHAWK STEAK (20 Min. Zubereitungszeit - mind 1,5 kg), dry aged premium Quality Beef vom deutschen Ems-Rind, Kräuter-Olivenöl, Pfefferschrot, grobes Meersalz, Olivenöl, Knoblauch-baguette ^{G-W, G-R, M}	77,5
LEHNERS LIEBLINGSPOMMES Pommes mit Himalayasalz & Chiliflocken, Edamame, Jahrhundertsauce, Paprika, roten Zwiebeln ^{E, SE - 1, 3}	9,5
EXTRA POMMES	4,5
EXTRA SÜSSKARTOFFELFRIES	5,9

HEIßGETRÄNKE

Ein Familienunternehmen ist die ursprünglichste Form von Nachhaltigkeit. 1862 war Julius Meintl der Erste der in Wien gerösteten Kaffee anbot. Seit damals steht der Name Meintl für Erfahrung, Tradition und höchste Qualität.	
ESPRESSO	2,9
für anspruchsvolle Genießer unverfälschter und reiner Urkaffee aus dem Hochland von Cerrado, Brasilien - 100% Arabica	
DOPPELTER ESPRESSO ^M	3,4
TASSE KAFFEE ^M verlängerter Espresso	3
CAPPUCCINO ^M	3,5
+ MIT LAKTOSEFREIER MILCH	+0,5
LATTE MACCHIATO ^M	3,9
+ MIT LAKTOSEFREIER MILCH	+0,5

LAUT & LECKER

Gerichte aus unseren beiden Erfolgs-Kochbüchern.



LACHSBÄLLCHEN IN KOKOS-CREME-SÜPPCHEN	9,8
Hausgemachte Bällchen aus Lachs & Räucherlachs mit Panko, Soja, Ingwer und Sriracha in cremiger Kokosmilch-Suppe mit Pflaumenwein und frischem Ingwer, Limettenabrieb ^{G-W, E, SE}	
SALBEINUDELN MIT SCHAFSKÄSE, OLIVEN UND BLACK TIGER KING PRAWNS	21,5
Knoblauch, Olivenöl, schwarze Oliven ^{G, M}	
FRANZÖSISCHER SCHOKOLADENKUCHEN	7,9
hausgemachter „fudgy“ Schokoladenkuchen mit Zartbitterschokolade, frischem Obst und Schlagsahne ^{E, M}	

ALS 3 GÄNGE-MENÜ

36

SUPER FOOD

HAUSDRESSING: weißer Balsamico, Mango, Gartenkräuter, Bio-Agavensirup, Olivenöl ^E	
ALTERNATIV: Joghurt Dressing (fettarm) ^M	
AVOCADO MIT HUMMUS ca 230 kcal <small>VEGAN</small>	7,9
½ Bio-Avocado, Hummus, Shisokresse, extra natives Olivenöl gestoßener Pfeffer, Kräuterbaguette mit nativem Olivenöl ^{G-W, G-R, SE}	
QUINOA AVOCADO BOWL ca 518 kcal <small>VEGAN</small>	16,5
Edamame, Falafel, Bio-Avocado, Humus, Mangowürfel, Hausdressing, Salatkerneln, Quinoa ^{SG, SEL, SCH, K}	
+ BLACK TIGER GARNELEN ^{S, ER, K}	21,8
SALAT EUSTACHIUS ca 509 kcal <small>LOW CARB</small>	14,9
Blattsalate, gebratene Streifen vom Rind, Champignons vom Grill, Hausdressing ^{SE}	
AVOCADO-MANGOSALAT MIT BLACK TIGER GARNELEN VOM GRILL ca 498 kcal	17,9
Blattsalate, Rucola, geröstete Pinienkerne Orangenvinaigrette ^{G, SUL, M, K, G, SUL, SE}	
KICHERERBSEN SÜSSKARTOFFEL CURRY <small>VEGAN AYURVEDISCH</small>	14,5
ca 490 kcal, Kurkumareis, Süßkartoffeln, Kichererbsen, junger Spinat, Kokosmilch, Tomate, Frühlingzwiebeln, Limettensaft	
+ GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST	16,9
+ BLACK TIGER GARNELEN ^{S, ER, K}	20,4
GROSSER GEMISCHTER BLATTSALAT <small>VEGAN</small>	8,9
Hausdressing ^{SE}	
BEILAGENSALAT <small>VEGAN</small> Hausdressing ^{SE}	4,9
SPECK-KRAUTSALAT ^{8 2}	3,6

PATISSERIE

KUCHEN & BACKWAREN AUS DER VITRINE vom Konditor des Wirtshauses mit Backstube „das Bad“ am Bavariaring	TAGESPREIS
CRÈME BRÛLÉE	7,5
Sahnecreme, Tonkabohne, Freilandei, Tahitivanille, knusprige Karamellkruste, Waldbeeren, Orangenabrieb ^{M, E}	

KINDER-CAPPUCCINO	0,7
warme Milch mit Milchschaum und Schokopulver ^M	
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE ^M	3,5
FRISCH GEBRÜHTER MINZTEE	4,4
FRISCH GEBRÜHTER INGWERTEE	4,4
WAHLWEISE: WALDHONIG ODER ORANGE	
GLÄSCHEN TEE Single Bag	3,9
WAHLWEISE: EARL GREY TRADITIONAL, WILDKIRSCH, WALDERDBEERE, ALPENKRÄUTER, CHINA GREEN PURE	
KANNE TEE	6,9
Premium Tee, lose, ergibt ca. 2 Tassen	
WAHLWEISE: EARL GREY TRADITIONAL, KIR ROYAL, BEERENCOCKTAIL, CHINESE JASMINE CHUN HAO, INGWER-ZITRONE	

BIER G-G

„Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt“
Benjamin Franklin

HOFBRÄU ORIGINAL elegant, feinwürzig	0,5L	4,9
HOFBRÄU ORIGINAL SCHNITT		3,9
HOFBRÄU DUNKEL	0,5L	5,1
malzblumig, hopfig, der Urtyp bayrischen Bieres		
HOFBRÄU MÜNCHNER WEISSE <small>G-W</small>	0,5L	5,1
RADLER HOFBRÄU Original, Sprite ²⁾	0,5L	4,9
RHABARBER RADLER	0,5L	5,1
Hofbräu Original, Rhabarbersaft		
RUSS Hofbräu Münchner Weisse <small>G-W</small> , Sprite ²⁾	0,5L	5,1
APFEL-WEISSBIER	0,5L	5,3
Naturtrüber Apfelsaft, HB Münchner Weisse		
INDIANER Indian Tonic ^{4,9)} , HB Münchner Weisse	0,5L	5,2

HOFBRÄU HELLES VOLLBIER	0,33L	4,2
HOFBRÄU SCHWARZE WEISSE	0,5L	5,1
HB LEICHTE WEISSE <small>G-W</small> mild & spritzig	0,5L	5,1
KÖNIG PILSENER das König der Biere	0,33L	4,2

HOFBRÄU ALKOKOLFREI	0,5L	4,9
HOFBRÄU WEISSE ALKOKOLFREI <small>G-W</small>	0,5L	5,1

**DER EIGENE MASSKRUG IN UNSEREM MASSKRUGTRESOR?
NUR 60€ GUTSCHEIN PRO JAHR - NUR NOCH WENIGE
PLÄTZE FREI.**

WINTERZAUBER

MANDAROVSKA	9,9
Mandarine, Vodka, Rohrzucker, Tonic Water, Soda ^{4,9}	
HAFERL WINZERGLÜHWEIN	5,5
mit Schuss braunem Rum	7
HAFERL BLUTORANGENPUNSCH <small>ALKOHOLFREI</small>	5,5

HARTES ZEUG

ALPENSCHNAPS	4CL	5,5
PRINZ SCHNÄPSE VOM BODENSEE		
Marille, Willi, Zwetschge, Obstler		

B52	12
Kaffeelikör, Irish Cream, 73% Rum	

COCKTAILS

CLASSIC SHAKEN MARGARITA	
Tequila, Triple sec, Limejuice ²⁾ , Zitronensaft, Salzrand	
+ WAHLWEISE FROZEN	

CAIPIRINHA, CAIPIROVSKA	
Vodka o. Cachaca, Rohrzucker, Limetten ²⁾ , Crushed Ice	

LYNCHBURG LEMONADE	
Jack Daniel's, Triple Sec, Limejuice ²⁾ , Zitronensaft, Sprite	

HIMBEER CAIPI Cachaca, Rohrzucker, Limetten ²⁾ , hausgemachtes Himbeerpüree, Crushed Ice	
--	--

MAI TAI 2 Sorten Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limettensaft ²⁾ Zitronensaft, Ananassaft	
---	--

MOJITO weißer Rum, Limetten ²⁾ , Zucker, frische Minze, Crushed Ice, Soda	
---	--

GIN FIZZ Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	
---	--

SEX ON THE BEACH Vodka, Peach, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Cranberry, ^{1,2)}	
--	--

NO MORE STRESS Vodka, Galliano, Zitronensaft, Rhabarber, ^{1,2)}	
---	--

ISARWASSER Weißbier, Fanta, Blue Curacao ^{1,2,8)}	
---	--

ONLY THE GOOD DIE YOUNG Havana Club 3years, Bio Ahornsirup, Lime Juice, Ginger Ale, frische Minze, Angostura	
---	--

BRASILIANER <small>OHNE ALKOHOL</small> Limetten ²⁾ / Rohrzucker, Crushed Ice, Ginger Ale ¹⁾	
---	--

JUNGFRAU MILANO <small>OHNE ALKOHOL</small> Holunderblüte, Cranberry, Soda, Minze	
--	--

WEIN

Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

VOM FASS WEINSCHORLE	0,2L	4,9
Hauswein, Tafelwasser	0,5L	8,5

WEISSWEIN HAUSWEIN Trebbiano, Garganega	0,2L	6
Tafelwein, Emilia Romagna, Italien	0,5L	10
strohgelb, frisch und harmonisch	1,0L	19,8

NO 1 EINBLICK	0,2L	7
Riesling Qba, Köwerich, Mosel, Deutschland	0,75L	25
leicht, spritzig, harmonisch, heiter und unbeschwert		

LA PETTEGOLA	0,2L	9,5
Vermentino, Banfi, Montalcino, Toscana, Italien	0,75L	32
rassig vollmundiger Geschmack, aromatischer Ausdruck		

BURGENLAND (biodynamisch)	0,1L	4,5
Cuvée, Welschriesling, grüner Veltliner, Weißburgunder, Meinklang, Burgenland, Österreich	0,2L	8
	0,75L	27

ROSÉWEIN TRASHUMANTE ROSÉ	0,2L	6,9
Navarra, Spanien, Garnacha Tinta, Aromen von Erdbeeren und Veilchen, leicht & aromatisch	0,75L	22,5

ROTWEIN HAUSWEIN ROT Merlot, Cabernet, Sangiovese, Tafelwein, Emilia Romagna, Italien, violette Nuancen, fruchtig, weich, unkompliziert	0,2L	6
	0,5L	10

NERO D'AVOLA CUSUMANO	0,2L	7
Partinico, Sizilien - Duft nach Gewürzen, Kirschen, langer und saftiger Abgang	0,75L	25

COTES DU RHONE	0,2L	8,5
Cuvée, Grenache, Syrah, Mourvedre, Chateau du Trignon, Rouge AC, Familie Quiot, intensives rubinrot, kräftige Frucht, beeindruckende Struktur	0,75L	29

MURI-GRIES LAGREIN	0,75L	38,5
DOC, Südtirol perfekte Symbiose aus Tradition & Moderne		

CUM LAUDE SUPERTOSKANER	0,75L	44
Cuvée, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah, Castello Banfi, Montalcino, Toscana, Italien, 6 Monate, Flaschenreife, komplexes Bouquet,		

BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO	0,75L	85
DOCG 100% Sangiovese, Toskana, Italien, voller, weicher, samtiger, intensiver Geschmack, volles Bouquet		

12 NICHT GENUG AUSWAHL? FRAGEN SIE DOCH NACH UNSERER WEINKARTE!

UNSERE WEINE ENTHALTEN SULFIT, ALKOHOL UND VIELE WUNDERVOLLE AROMEN.

SCHAUMWEIN

8 VALDO CUVÉE DI BOI	GLAS 0,1L	5,9
Prosecco Di Boj Valdobbiadene	DEMI 0,375L	17,5
Superiore	IMPERIAL 0,75L	35
	MAGNUM 1,5L	120
	DOPPEL-MAGNUM 3,0L	240

9 VALDO LA MAREDNA ROSÉ BRUT IMPERIAL 0,75L	40
würzig, kräftig in der Perlage, gute Länge, endet auf Grapefruit	

9 PIPER-HEIDSIECK CHAMPAGNER BRUT	IMPERIAL 0,75L	120
großer, klassischer Champagner, fein strukturiert, vollmundig mit explosiver Frucht		

9,5 ROEDERER CRISTAL BRUT	IMPERIAL 0,75L	550
Jahrgangschampagner bester Champagner des Hauses Roederer		

HIGHBALLS

8,5 PORT IN A STORM	9,5
Portwein, Cognac, Rotwein, Orange, Zitrone, frische Minze	

8,9 PORT TONIC	9,5
Taylor's select Reserve ruby Portwein, Tonic	

CUBA LIBRE Havana Club 3y, Limettensaft, Cola ^{1,3,8)}	9,5
--	------------

MOSCOW MULE	10,5
Vodka, Thomas Henry Ginger Beer ^{4,9)} , Gurke, Ingwer	

Dem Planeten zuliebe verzichten wir auf Strohhalme, auf Wunsch reichen wir Öko-Papierhalme oder Holzsticks zum Umrühren.

Cocktail-Tower 3,0l € 80

HIGHBALL ODER LONGDRINK ZUR WAHL "BECAUSE SHARING IS CARING!"

LONGDRINKS

ZUM SELBST-ZUSAMMEN-STELLEN:

HAUSMARKE WEISSER RUM, GIN, VODKA, CACHACA	4CL	8,5
---	------------	------------

HAVANA CLUB 3Y, BEAFEATER GIN, ABSOLUT VODKA, FOUR ROSES BOURBON, JAMESON IRISH WHISKEY	4CL	9,5
--	------------	------------

HAVANA CLUB ESPECIAL, BOMBAY SAPHIRE, 42 BELOW PURE VODKA, JIM BEAM BOURBON	4CL	10,5
--	------------	-------------

HAVANNA CLUB ANEJO 7 ANOS, MONKEY 47 SCHWARZWALD GIN, TANQUERAY LONDON DRY, HENDRICK'S GIN, GREY GOOSE VODKA, JOHNNY WALKER BLACK LABEL, CANADIAN CLUB	4CL	12
---	------------	-----------

+ ORANGENSAFT, COCA COLA ^{1,3,8)}, SODA, SPRITE ²⁾, FANTA		+ 0
--	--	------------

+ THOMAS HENRY TONIC WATER, DRY TONIC, CHERRY BLOSSOM TONIC, WILD BERRY, BITTER LEMON, SPICY GINGER BEER, GINGER ALE		+ 3
---	--	------------

+ RED BULL ^{1,3,5,9)}		+ 4
---------------------------------------	--	------------

Noch mehr Auswahl? Fragen Sie doch nach unserer Bar- & Spirituosenkarte!

DETOX - HAUSGEMACHT

0,2L - 3,9 // 0,4L - 4,9 // 1,0L TO SHARE - 10,50

INGWER-WALDHONIG ca 28 kal/0,1l frischer Ingwer, Limettensaft ²⁾ Rohrzucker, Waldhonig, Soda	
--	--

HIMBEER-MINZE-LIMONADE ca 35 kcal/0,1l hausgemachtes Himbeerpüree, Zitrone, Soda, Minze	
--	--

ERFRISCHUNGEN

TAFELWASSER	0,2L	3
	0,5L	3,9
	1,0L	7,6

GOURMET MINERALWASSER	0,25L	3,9
Siegsdorfer Petrusquelle, naturell oder medium	0,75L	7,5

COCA COLA ^{1,3,8)} SPRITE ²⁾	0,2L	2,7
COLA MIX ^{1,3,8)} FANTA ^{1,2,8)}	0,4L	4,2

COCA COLA LIGHT ^{1,2,7,8)} , COKE ZERO ^{1,2,7,8)}	0,33L	3,9
---	--------------	------------

THOMAS HENRY	0,2L	4,5
Tonic Water ^{4,9)} , Dry Tonic ^{4,9)} , Cherry Blossom Tonic ^{4,9)} , Wild Berry ^{4,9)} , Bitter Lemon ^{4,9)} , Spicy Ginger Beer ^{4,9)} , Ginger Ale ¹⁾		

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,2L	5,4
ungespritzt, Saftorangen		

SÄFTE & NEKTARE (Wolfra)	0,2L	3,8
naturtrüber Apfel, Birne, Ananas, Orange Maracujanektar, Kirschnektar, Johannisbeernektar Rhabarber		

FRUCHTSAFTSCHORLE	0,2L	3,5
naturtrüber Apfel, Birne, Grapefruit, Ananas, Maracuja, Kirsche, Johannisbeere, Rhabarber, Holunder	0,4L	4,3

RED BULL ^{1,3,5,9)}	0,25L	4,5
-------------------------------------	--------------	------------

Über Allergene und Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne. Fragen Sie uns einfach oder lesen Sie unseren Aushang an der Bar.