

VOLKSHAUS

LEIPZIG

FRÜHSTÜCK:

9–13 UHR IN DER WOCHE

9–14 UHR AM WOCHENENDE

À LA CARTE:

12–22 UHR

Gutscheine für das VOLKSHAUS erhaltet ihr
von unserem Servicepersonal.



VOLKSHAUS-LEIPZIG.DE

Instagram: [@volkshausleipzig](https://www.instagram.com/volkshausleipzig)

Facebook: [Volkshaus Leipzig](https://www.facebook.com/VolkshausLeipzig)



FRÜHSTÜCK

*vegetarisch **vegan

SÜSSES

PANCAKES* 10.8
mit Joghurt und Beerenfrüchten

DEFTIGES

HERZHAFTE PANCAKES* 10.8
mit Spinat, roten Zwiebeln, Käse und Sauce Hollandaise

BAUERNFRÜHSTÜCK 10.5
mit drei Eiern, Kartoffeln, Speck und Zwiebeln

GEMÜSE-BAUERNFRÜHSTÜCK* 10.5
mit drei Eiern, buntem Gemüse und Kartoffeln

DAS GELBE VOM EI

RÜHREIER* 6.8
Drei Eier, ein Brötchen hell/dunkel **oder** Brot und Butter

mit Kirschtomaten und Spinat* 8
mit gratiniertem Ziegenkäse* 7.8
mit Bacon und Zwiebeln 7.8
mit Räucherlachs 8.5

SPIEGELEIER* 6.8
Drei Eier, ein Brötchen hell/dunkel **oder** Brot und Butter

mit Kirschtomaten und Spinat * 8
mit gratiniertem Ziegenkäse * 7.8
mit Bacon und Zwiebeln 7.8
mit Räucherlachs 8.5

EI BENEDICT 9.8
Pochiertes Ei auf Weizentoastie mit krossem Bacon, sautiertem Spinat und Sauce Hollandaise

MIT BROT & BRÖTCHEN

SCHNELL UND SÜSS* 6
Brötchen und Croissant mit Butter und zweierlei Konfitüre

SCHNELL UND SALZIG 6.8
Brötchen und Vollkornbrot mit Butter, gekochtem Rosmarinschinken und Maasdamer

VEGETARISCH* 13.8
Marinierter Ziegenfrischkäse mit Granatapfel, gebratenes Gemüse der Saison, Kräuterricotta, Hummus, Konfitüre, Joghurt, Honig, Butter, Brötchen und Vollkornbrot

VEGAN** 13.8
Minze-Tomaten-Salat, Baba Ghanoush, arabischer Blumenkohl, gegrilltes Gemüse der Saison, rote Linsencreme und Vollkornbrot

KOMPLETT 13.8
Gekochter Rosmarinschinken, Fenchelsalami, Maasdamer, Ziegenfrischkäse, Nougatcreme, ein gekochtes Ei, Konfitüre, Butter, Brötchen und Vollkornbrot

BRITISCH 15.8
Zwei Spiegeleier mit krossem Bacon, gegrillten Würstchen, Baked Beans, Grilltomate, Orangenmarmelade, Butter & Toast

SKANDINAVISCH 16.8
Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich, Dattelfrischkäse, Kräuterschinken, ein gekochtes Ei, Haferflocken mit Joghurt und Beeren, Vollkornbrot, Brötchen & Butter

MEDITERRAN 14.8
Parmaschinken, Fenchelsalami, Kräuterricotta, Pecorino, Gemüse der Saison, Butter, Brötchen und Baguette



**GROSSES FÜR ZWEI** (vegetarisch)* 31

Minze-Tomaten-Salat, Baba Ghanoush, arabischer Blumenkohl, Höhlenkäse, Maasdamer, Dattelfrischkäse, Konfitüre, Honig, Nougatcreme, Butter, zwei gekochte Eier, Brötchen, Croissants und Vollkornbrot, dazu 2 Gläser Orangensaft (je 0,2 l)

GROSSES FÜR ZWEI 32

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce, Sahnemeerrettich, Fenchelsalami, gekochter Rosmarinschinken, Höhlenkäse, Maasdamer, Dattelfrischkäse, Konfitüre, Honig, Nougatcreme, Butter, zwei gekochte Eier, Brötchen, Croissants und Vollkornbrot, dazu 2 Gläser Orangensaft (je 0,2 l)

EXTRAS

Gekochtes Ei 1

Croissant 1.8

FRUCHTIGES

Obstsalat** 5

Naturjoghurt mit Honig* 4.5

Naturjoghurt mit Obstsalat* 6.8

Naturjoghurt mit Müsli, Obstsalat und Honig* 7.5

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l 4.5

VORSPEISEN

*vegetarisch **vegan

CROSTINI ROSSO* 8.8

mit getrockneten Tomaten, grünen Oliven und Parmesan

KLEINE ANTIPASTI** 11

Gegrillte Champignons, getrocknete Tomaten, eingelegte Oliven, marinierte Artischocken, gebackene Paprika, frittierte Halloumiwürfel und Zwiebelmarmelade

GEBACKENE AUBERGINE* 9

mit Dattel-Ziegenfrischkäse gratiniert und gerösteten Walnüssen

KLEINIGKEITEN

*vegetarisch **vegan

GEBACKENE OFENKARTOFFEL* 10.5

mit Ziegenkäse gratiniert, gegrillter Paprika, Zwiebeln und Sour Cream

ZIEGENKÄSE-QUICHE* 9.8

mit mariniertem Rucola, Granatapfelkernen und Nussmix

GORGONZOLA-BIRNEN-QUICHE* 9.8

mit winterlichem Salat und Balsamico-Dressing

KLEINE KARTOFFELRÖSTI* 11

mit gebackenem Kürbis, Feldsalat, Apfelstreifen, Honig-Senf-Dressing und Sour Cream





SUPPEN & EINTÖPFE

*vegetarisch **vegan

klein | groß

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE* 5 | 6.8
mit Petersilienpesto und Croûtons

LINSENEINTOPF SÜSS-SAUER** 5 | 6.8
mit roten und schwarzen Linsen, Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Petersilie

 Das Fleisch für alle unsere Geflügelgerichte beziehen wir vom Schönberger Geflügelhof Weber aus dem Zwickauer Land, einem Familienbetrieb mit besonders artgerechter Tierhaltung. Weitere regionale Partner unserer Firma findet ihr unter: www.dreiturnspringer.de


SALATE

*vegetarisch **vegan

VEGANE BOWL** 13.8
Buntes Tabouleh, Fenchel-Orangen-Salat, Minze-Tomaten-Salat, persischer Gemüsesalat, marinierter Blumenkohl und Falafelbällchen

BUNTER WINTERSALAT* 14
mit mariniertem Feta, Grillgemüse und Croûtons

BUDDAH BOWL* 15
Gebackene Süßkartoffel, gegrillte Champignons, Granatapfelkerne, marinierte Beeren, Rucola, geröstete Pinienkerne, Soja-Dressing und Avocadocrème

 **GEMISCHTER BLATTSALAT** 14.5
mit gegrillten Streifen vom sächsischen Maishähnchen, buntem Gemüse und Balsamico-Dressing



HAUPTGERICHTE

*vegetarisch **vegan

SCHWEINESCHNITZEL WIENERART 17
mit Bratkartoffeln und Salat



KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM KALB 18
mit Kapernsauce, Kartoffeln und Gurkensalat

GOLDMAKRELENFILET 20
in Butter gebraten mit knackigem Mangold-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

GREYERZER KÄSEKNÖDEL* 14.8
mit Spitzkohl-Wirsing-Rahm, glasierten Zwiebeln, Parmesan und Zupfkräutern

ÜBERBACKENER BLUMENKOHL** 13.5
mit Maiscrème, Bröseln, Lauchzwiebeln, getrockneten Tomaten und gebratenen Kartoffeln

 **SAUERBRATEN VOM ELBWEIDE-RIND** 18.5
mit Rotkohl, Serviettenknödel, gebackener Birne und Preiselbeeren

 Auf den Elbweiden des Gestüts Graditz nahe Torgau werden die sogenannten Hereford-Rinder zusammen mit Pferden gehalten. Diese Symbiose unterstützt die regionale Artenvielfalt sowohl in Flora als auch Fauna. Weitere Infos zu unseren regionalen Partnern findet ihr unter www.dreiturnspringer.de


PASTA

 **SPAGHETTI MIT GEGRILLTEN KALBSSTREIFEN** 16
roten Zwiebeln, Rosmarin und Parmesan

RIGATONI ROSSA** 13.5
geschwenkt in Rote Bete-Sauce, mit Tofu und Rucola

TAGLIATELLE CAPRA E NOCE* 14.5
mit Ziegenkäse überbacken, Paprika-Nuss-Pesto und Thymian



DESSERTS

*vegetarisch **vegan

- MANGO MOUSSE** 6.5
mit Biskuit und Crumble
- CRÈME BRÛLÉE*** 6
- KARAMELLISIERTER PALATSCHINKEN*** 8
mit Kirschgrütze im Glas und Sahne

R KUCHEN UND TARTELETTES

Eine selbst gebackene und leckere Auswahl findet ihr in unserer Kuchenvitrine. Preise erfahrt ihr von unseren Kellner*innen.



Unsere hauseigene Konditorei produziert jeden Tag aufs Neue frische Leckereien. In unserem Feinkostladen **RÖSELING** – gar nicht weit von hier – bieten wir diese handgemachten Süßwaren neben vielerlei anderen schönen Dingen auch für den heimischen Teller an.



KINDERKARTE

*vegetarisch **vegan

- MILCHREIS*** 6
mit Zimt, Zucker und Apfelmus
- NUDELN*** 6
mit Tomatensauce
- MINISCHNITZEL** 7.5
mit Röstitalern
- NÜRNBERGERWÜRSTCHEN** 7
mit Kartoffelpüree und brauner Sauce
- RÄUBERTELLER** 0
mit Besteck zum Krach machen



KAFFEE, KAKAO & CO.

Unsere Kaffeebohnen werden in der „Brühbar“ in Leipzig geröstet, von uns frisch gemahlen und verarbeitet.

klein | groß

- Kaffee Creme** Brasilien/ Indien/ Uganda 2.6 | 4
- Kaffee Creme - koffeinfrei** Mexiko 2.6 | 4
- Espresso** Brasilien/ Indien/ Uganda 2.3 | 3.6
- Milchkaffee** 5
- Cappuccino** 3.8
- Flat White** 5
- Latte Macchiato** 4

Alle Heißgetränke sind auch mit Hafer-Drink erhältlich und können für 1 € mit einem Aroma versehen werden. Ihr habt die Wahl: Karamell, Kokos, Haselnuss, Mandel, Vanille, Macadamia oder Zimt.

- Caro Kaffee**
- mit Wasser 4.6
- mit Milch 5
- Kakao** 3.3
- Kakao mit Sahne** 3.8
- Weißer Schokolade** 3.7
- Weißer Schokolade mit Sahne** 4.2
- Milch heiß oder kalt** 2.8
- Heiße Milch** mit Honig oder Aroma 3.8

R ERACLEA SCHOKOLADE auch im RÖSELING erhältlich 5.8

Purer Genuss für alle Naschkatzen und -kater: Eine puddinggleiche italienische Trinkschokolade, die wir eigentlich besser auf die Dessertkarte schreiben sollten, wahlweise in diesen Sorten:

- Haselnuss, salziges Karamell, Weiß-Vanille, Pistazie, Orange-Zimt oder klassisch Bitter**

HEISSES MIT SCHUSS

- Amsterdamer Kaffee** mit Eierlikör und Sahne 5.7
- Irish Coffee** mit Whisky, braunem Rohrzucker und Sahne 7
- Baileys Macchiato** 6.7
- Baileys Hot Chocolate** mit Sahne 6.5
- Kakao mit Vodka** und Sahne 5.8
- Kakao mit Rum** und Sahne 6.7
- Kakao mit Amaretto** und Sahne 6.7



TEE

In der Kanne (0,45 l), auf Wunsch mit Honig oder Kandis

☞ Alle Teesorten sind auch im **RÖSELING** erhältlich. ☞

SCHWARZER TEE

DARJEELING (100°C / 2-3 min) **6.8**

FTGFOP1 First Flush Himalaya
Ausgesprochen voll-mundiger Darjeeling mit feinem,
ausgewogenem Charakter

EARL GREY (100°C / 3-5 min) **6.8**

Schwarzer Tee aus Ceylon, Assam, Südindien, China
Bergamotte-Geschmack

INGWER-ZITRONE (100°C / 3-5 min) **6.8**

Schwarzer Tee aus Ceylon, Südindien, China
Ingwer, Lemongras, Zitronenschalen, Zitronenecken

GRÜNER TEE (75-80°C / 2-3 min)

JAPAN SENCHA **6.8**

Feinherber, hocharomatischer Sencha mit goldgelber Tasse

HIMBEER-JASMIN **6.8**

Grüner Tee aus China Sencha
Jasmin, Lemongras, Himbeere, Jasmin Dragon Pearls,
Passionsblumenkraut, Bambusblätter

ROOIBOS (100°C / 7-10 min)

GUTE LAUNE **6.8**

Rooibos Super Grade, Ananas, Weinbeere, Papaya,
Ringelblumen, Bourbon Vanille

MANGO-LEMONGRAS **6.8**

Rooibos Super Grade, Lemongras, Kakaokernbruch,
Mango, Pfefferminze, Erdbeere, rosa Rosenknospen,
Mandarinenschalen, blaue Kornblumen, Aroniabeere

RAMBA ZAMBA **6.8**

Rooibos Super Grade, Kakaokernbruch, Haselnuss, Walnuss

FRÜCHTETEE (100°C / 10-12 min)

ORANGE-PAPAYA **6.8**

Apfel, Hibiskus, Papaya, Hagebutte, Orangenschalen,
Orangenspalteln, Passionsblumenkraut, Orangenblüten

DUNKLE FRÜCHTEMISCHUNG **6.8**

Apfel, Hibiskus, Holunderbeere, Hagebutte, Erdbeere,
Himbeere, Brombeerblätter, schwarze & rote Johannisbeere

KRÄUTERTEE (100°C / 5-10 min)

ALOEVERA **6.8**

Lemongras, grüne Minze, Ingwer, Zitronenschalen, Pfeffer
schwarz, Süßholzwurzel, Aloe Vera

TULSI-ZITRONENMELISSE **6.8**

Apfel, Tulsi, Ananas, Rooibos Super Grade, Lemongras,
Zimtstücke, Zitronenmelisse, Ringelblumen

AYURVEDA PUR **6.8**

Zimtstücke, Ingwer, rosa Pfeffer, Nelke, Kardamom

CHAI Indischer Gewürztee mit Milch, Hafer-Drink oder Wasser

SCHWARZTEE CHAI (100°C / 5 min) **6.8**

Schwarzer Tee aus Ceylon, Südindien, China
Zimtstücke, Anis, Ingwer, Fenchel, Nelke, Kardamom

KAKAO CHAI (100°C / 5-10 min) **6.8**

Kakaokernbruch (54%), Zimtstücke, Fenchel, Ingwer,
Orangenschalen und -ecken, Süßholzwurzel, rosa Pfeffer,
Kardamom

WEITERE

TEE GEBEUTELT 0,30 l **3**

Früchte, Grün, Kamille, Kräuter, Schwarz

FRISCHER HEISSER AUFGUSS 0,30 l / 0,45 l **4.3 | 6.3**

wahlweise mit frischen Pfefferminzblättern, Zitrone oder Ingwer





LIMONADEN

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

GURKE-BASILIKUM 0,4 l / 1 l	5.3 13
Soda, Gurken- und Basilikumsirup, Limettensaft	
HIMBEER-RHABARBER 0,4 l / 1 l	5.3 13
Soda, Himbeer- und Rhabarbersirup, Limettensaft	
PFIRSICH-ZITRONENTEE 0,4 l / 1 l	5.3 13
Soda, Pfirsich- und Zitronentesirup, Limettensaft	
ERDBEER-MINZE 0,4 l / 1 l	5.3 13
Soda, Erdbeersirup, Minze, Limettensaft	

LIMONADEN 0,2 l / 0,4 l

Cola, Fanta, Sprite, Spezi Coca Cola	2.3 4.6
Ginger Ale Schweppes	2.5 5
Indian Tonic Water Schweppes	2.5 5
Bitter Lemon Schweppes	2.5 5
Wild Berry Schweppes	2.5 5
White Peach Schweppes	2.5 5
Spicy Ginger Thomas Henry	3.2 6.4

IN DER FLASCHE

Fritz Kola 0,2 l	2.6
Fritz Kola zuckerfrei 0,2 l	2.6
Dry Tonic Water Schweppes 0,2 l	3
Tonic Water Thomas Henry 0,2 l	3
Effect Energy 0,2 l	3.6
Club Mate 0,33 l	3.2
Bio Johannisbeer-Schorle Elsterschorle 0,33 l	4
Bio Apfel-Holunder-Schorle Elsterschorle 0,33 l	4
Almdudler 0,35 l	4.2
Orangina Classic oder Rouge 0,25 l	3.2

Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Service-personal.



WASSER & FRUCHTIGES

WASSER

Lichtenauer still oder spritzig 0,2 l / 0,4 l	2 4
Lichtenauer still oder spritzig 0,75 l	5.7
Selters still oder spritzig 0,75 l	6.2

SÄFTE UND NEKTARE 0,2 l / 0,4 l

SÄFTE	2.4 4.8
Apfel (naturtrüb), Ananas, Grapefruit, Orange, Tomate	

NEKTARE	2.4 4.8
Banane, Birne, Cranberry, Erdbeer, Johannisbeere (schwarz), Mango, Maracuja, Pfirsich, Rhabarber, Sauerkirsche	

SCHORLE	2.4 4.8
Still oder spritzig, mit Saft oder Nektar nach Wahl	

HEISSE FRÜCHTCHEN 0,20 l 5.5

Birnennektar mit frischem Ingwer und Honig
Apfelsaft mit Zimtsirup und Sahne
Rhabarbernektar mit Vanillesirup und Sahne
Kirschnektar mit Mandelsirup und Sahne

Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Service-personal.



APERITIFS

TEASER

CAMPARIAMALFI 0,25 l **6.5**
Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon

HUGO 0,25 l **7**
Schaumwein, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda

APEROL SPRITZ 0,25 l **7.3**
Aperol, Schaumwein, Soda

LIMONCELLO SPRITZ 0,25 l **7.5**
Limencello, Schaumwein, Soda

NEGRONI **8.3**
Martini Rubino, Campari, Gin, Zitrone

LILLET 0,25 l

Lillet Vive Lillet, Tonic Water, Erdbeere, Minze, Gurke **7**

Lillet Berry Lillet, Wildberry, Waldbeeren **7**

Lillet White Peach Lillet Rosé, White Peach, Pfirsichspalte **7.5**

RAMAZZOTTI ROSATO 0,25 l

Mio Ramazzotti Rosato, Schaumwein, Basilikum **7.8**

Duo Ramazzotti Rosato, Dry Tonic Water, Limette **6.8**

WERMUT 5 cl

Martini Dry **4**

Martini Ambrato bernsteinfarben mit Honignoten **5**

Martini Rubino rubinfarben von Trauben und Gewürzen **5**

PORT 5 cl

Ramos Pinto Ruby Port **4.5**

SHERRY 5 cl

Sandeman Medium Dry **4**



BIERE

VOM FASS 0,30 l / 0,50 l

Löwenbräu München, Helles **3 | 5**

Spaten München, Helles **3 | 5**

Budweiser Tschechien, Lager **3 | 5**

Haake Beck Bremen, Pils **3 | 5**

Beck's Bremen, Pils **3 | 5**

Wernesgrüner Wernesgrün, Pils **3 | 5**

Köstritzer Bad Köstritz, Schwarzbier **3 | 5**

Franziskaner München, Hefeweizen **3 | 5**

Radler Bier und Sprite **3 | 5**

Diesel Bier und Coca Cola **3 | 5**

Radler alkoholfrei Beck's Blue und Sprite **5**

Diesel alkoholfrei Beck's Blue und Coca Cola **5**

Krefelder Köstritzer und Coca Cola **3 | 5**

Weizen mit Cola, Sprite, Saft, Nektar **3 | 5**

Weizenmix alkoholfrei **6**

IN DER FLASCHE

Beck's 0,33 l **3**

Beck's Blue - alkoholfrei - 0,33 l **3**

Störtebeker Atlantik Ale 0,33 l **3.5**

Störtebeker Atlantik Ale - alkoholfrei - 0,33 l **3.5**

Lammsbräu Bio-Bier - glutenfrei - 0,33 l **4.7**

Tannenzäpfle 0,33 l **3**

Augustiner Edelstoff 0,5 l **4.7**

Hövel's 0,5 l **4.7**

Franziskaner dunkel, kristall **oder** alkoholfrei 0,5 l **4.7**

Bulmers Cider Apple, Pear **oder** Red Berries 0,5 l **6.2**



WEINE

Alle Weine servieren wir Ihnen gerne auch als Schorle.

WEISSWEIN Glas / Flasche

HAUSWEIN GER Pfalz, Ellermann-Spiegel, 1l **5.3 | 26.5**
Grauburgunder, vollmundiger und süffiger Tischwein mit saftigen Aromen nach reifem Steinobst bei äußerst milder Fruchtsäure.

RIESLING "3 STEINE" GER Pfalz, Egon Schmitt, 0,75l **5.8 | 21.8**
Riesling-Komposition von drei verschiedenen Gesteinsböden, rund mit unbeschwertem Fruchtsäurespiel, sehr einladend und harmonisch.

CUVÉE "FUSION" GER Rheinhessen, Jürgen Hofmann, 0,75l **5.8 | 21.8**
Wunderbare Liaison von Riesling, Scheurebe und Weißburgunder, mit frischem, blumigem Duft und feinfruchtigem Geschmack nach Aprikosen und Äpfeln.

GROS MANSENG "VILLA PLAGE BLANCHE" FRA Sud-Ouest, Lionel Osmin, 0,75l **6.8 | 25**
Weißwein mit exotischen Aromen von Lychee, Mango und Maracuja im Bukett, am Gaumen supersaftig mit belebender Frische und knackigen Multifrucht-Aromen.

CHARDONNAY "VILLA BLANCHE" FRA Languedoc-Roussillon, Calmel & Joseph, 0,75l **7 | 26**
Körperreicher und gehaltvoller Weißwein mit würzig-nussigen Noten bei weicher und cremiger Struktur durch den Ausbau im großen Holzfass.

GRÜNER VELTLINER "LÖSS" AUT Kamptal, Jutschitsch, 0,75l **7.8 | 29**
Helles Grüngelb, in der Nase intensives Bukett von Äpfeln und Stachelbeeren und am Gaumen fruchtig-mineralisch.

CUVÉE "LA FLEUR" GER Pfalz, Studier, 0,75l **7.8 | 29**
Morio-Muskat und Ottonel-Muskat gepaart mit etwas Restsüße
- ein unglaubliches Vergnügen für alle, die es etwas süßer mögen.
Kategorie: Lieblingswein.

ROSÉWEIN Glas / Flasche

CUVÉE "WINDROSÉ" GER Pfalz, Ellermann-Spiegel, 0,75l **6.3 | 24**
Ein hellfarbiger und zugleich erfrischender Rosé mit dezenten Aromen von Himbeeren und Sauerkirschen - knackig, rassig und leicht.

MAS DONIS ROSAT ESP Monsant, Capcanes, 0,75l **6 | 22.5**
Vollmundiger Rosé mit ausgereiftem Fruchtspiel von süßen Beeren und Granatapfel, sehr milde Säurestruktur mit ganz leichter Restsüße.

ROTWEIN Glas / Flasche

HAUSWEIN ESP Kastilien, Bodegas Lopez-Mercier, 0,75l **5.3 | 19.9**
Cuvée aus Tempranillo, Syrah und Merlot. Sehr weicher und vollmundiger Tinto aus dem Herzen Spaniens mit schönen Aromen von Brombeeren, Johannisbeeren, Gewürzen und Thymian.
Fein ausbalanciert, mit fruchtigem Finale.

PRIMITIVO "ITRATTURI" ITA Apulien, San Marzano, 0,75l **5.5 | 20.5**
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Aroma nach Pflaumen und Schwarzkirschen. Würzig milder Wein, der alles hat, was der Abend braucht.

CAHORS "CLOS LA COUTALE" FRA Lottal, Bernedé, 0,75l **7.3 | 27.3**
Ein weich-würziger Wein aus vollreifen Malbec-Trauben aus dem Südwesten Frankreichs mit den typischen Aromen von dunklen Früchten und sanften Tanninen; ein sanfter, aber dennoch druckvoller Wein.

RIOJATINTO ESP Rioja, Bodegas Primicia, 0,75l **5.8 | 21.8**
Langer Kontakt mit dem Fruchtfleisch und der Schalen während der Gärung und die fünf monatige Reife in überwiegend französischen Barrique-Fässern machen diesen herrlichen Wein zu einem Klassiker.

NERO D'AVOLA ITA Sizilien, Masseria Trajone, 0,75l **6.3 | 24**
Üppiges Fruchtbukett nach Konfitüre und frischen Wacholderbeeren, kräftiger Körper mit samtweicher Struktur und warmem, rotfruchtigem Geschmack und dezenten Schokonoten - sehr harmonischer und zugänglicher Wein.

SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“ GER Baden, Julius Zotz, 0,75l **36**
Fruchtbetont und kernig mit Aromen von Waldbeeren, Kirschen und Kräutern. Rassige Eleganz mit feinkörniger Tanninstruktur.
Ein Wein mit Biss und Kraft - der perfekte Speisenbegleiter.





PRICKELNDES

SCHAUMWEIN

FRITZ MÜLLER GER Rheinhessen, Fritz Müller

weiß/ rosa (trocken) 0,1 l	4
auf Eis 0,15 l	5.3
in der Flasche 0,75 l	25

PROSECCO ITA Venetien, Viticoltori Ponte

Spumante (trocken) 0,1 l	5
auf Eis 0,15 l	7.5
Flasche 0,75 l	35

Crémant de Limoux "1531" FRA Roussillon, Sieur d'Arques
Brut / Brut Rosé

Flasche 0,75 l	45
----------------------	-----------

GESPRITZT 0,2 l

Weinschorle

mit Hauswein	5.3
mit Wein nach Wahl	5.8



AUS LEIPZIG

AUWALD DESTILLE

PFFF Leipzig, Plagwitz 4 cl **3.5**
Pfefferminzlikör aus feinsten Destillaten der
Pfefferminze, Zitrone und Orange

KRSCH Leipzig, Plagwitz 4 cl **3.5**
Kirschlikör, hergestellt aus der Maraska-
Kirsche und geröstetem Kirschkern

CONNIEWITZER LIKÖRFABRIK

R **RHABARBER** Leipzig, Connewitz 4 cl **3.5**
Likör aus allerfeinsten Zutaten und natürlich
unglaublich viel Rhabarber

R **GURKE** Leipzig, Connewitz 4 cl **3.5**
Gurkenlikör - frisch und sehr trinkfreundlich

WILHELM HORN MARKENSPRITUOSEN

LONG HORN Leipzig, Südvorstadt 4 cl **6.8**
Klassischer Gin mit Anklängen von
Lindenblüten, Koriander und Lavendel

LEIPZIGER ALLASCH Leipzig, Südvorstadt 4 cl **3.8**
Likör mit intensiven Kümmelaromen

KRÄUTERWILHELM Leipzig, Südvorstadt 4 cl **3.8**
Kräuterlikör mit zarter Kaffeenote,
weich und ausgewogen



COCKTAILS



KLASSIKER

CAIPIRINHA 7.5
Cachaça, Limetten, brauner Rohrzucker, crushed Ice

LYNCHBURG LEMONADE 9
Whiskey, Orangenlikör, Zitrone, Limette, Sprite

WHISKY SOUR 8.3
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup

PIMM'S CUP 7.3
Pimm's No. 1, Gurke, Orange, Zitrone, Ginger Ale

OLD FASHIONED 8.6
Bourbon, Angostura, Zucker, Orange, Zitrone

LONG ISLAND ICETE A 10
Gin, Vodka, Rum, Orangenlikör, Tequila, Limettensaft, Orangensaft, Cola

TOM COLLINS 8
Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda

SOURS 7.5
Vodka, Aperol oder Gin, Zuckersirup, Zitronensaft

BASIEREND AUF TEQUILA

MARGARITA 7.3
Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, Zuckersirup, Salzrand

FROZEN FRUIT MARGARITA Erdbeer, Himbeer oder Mango..... 10
Tequila, Orangenlikör, Limettensaft, gefrorene Frucht, Fruchtnektar, Fruchtsirup

TEQUILA SUNRISE 7.3
Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft

BASIEREND AUF VODKA

BLOODY MARY 7.5
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Tabasco

MOSCOW MULE 8.1
Vodka, Limettensaft, Gurke, Spicy Ginger

COSMOPOLITAN 7.8
Vodka, Orangenlikör, Limettenensaft, Cranberrynektar

SEX ON THE BEACH 8.8
Vodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Cranberrynektar

WHITE RUSSIAN 7.5
Vodka, Kaffeelikör, Sahne, Muskatnuss

BASIEREND AUF RUM

DAIQUIRI NATURAL 7
Rum, Limettensaft, Zuckersirup

FROZEN FRUIT DAIQUIRI Erdbeer, Himbeer oder Mango 10
Rum, Limettensaft, gefrorene Frucht, Fruchtnektar & -sirup

CUBA LIBRE 7.5
Rum, Limettenspalten, Cola

MOJITO 8.3
Rum, frische Minze, weißer Rohrzucker, Soda

MAITAI 10
Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Limetten-, Orangen- und Ananassaft

PINA COLADA 8.8
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne



WHISKY

Wir servieren unsere Whiskys als 2 cl im Tumbler

MOCKTAILS (ALKOHOLFREI)

- BABY STRAWBERRY DAIQUIRI** 7
Erdbeeren, Erdbeernektar, Erdbeersirup, Limettensaft
- IPANEMA GINGER** 6.8
Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, crushed Ice
- TAXIDRIVER** 7.3
Johannisbeernektar, Ananassaft, Mandelsirup, Zitronensaft
- STRAWBERRY KISS** 6.3
Mangonektar, Maracujanektar, Orangensaft, Erdbeersirup, Limetten- und Zitronensaft
- WONDERLEAF BERRY** 9
Alkoholfreier Gin, Heidelbeer- und Lavendelsirup, Cranberrynektar, Zitronensaft, Tonic
- INGWER SPRITZ** 6.8
Cranberrynektar, Zitronensaft, Ingwer, Zucker, Soda

SHOTS

- GISELA** 3
Vodka mit Lime Juice
- POLNISCHE RAKETE** 3.4
Vodka mit Himbeersirup und Tabasco
- APFELSTRUDEL** 4
Kokos-Rum-Likör, Apfelsaft, Zimt

EINSTEIGER

- JAMESON** IRL, Midleton 3
Kräftig und trocken, leicht holzig mit etwas Zitrone und frischen Früchten
- BUSHMILLS 10J.** IRL, Bushmills 3.5
Vielfältige Malznoten mit einem Hauch Vanille und Anklängen von Sherry
- GLENMORANGIE 10J.** SCO, Highlands 4
Milde Vanille und süßes Malz verbinden sich mit saftigen Früchten

FORTGESCHRITTENE

- GLENFIDDICH 12J.** SCO, Speyside 3.5
Leicht rauchig, grüne Äpfel und Zimt, süßes Karamell und trockene Fruchtigkeit
- REDBREAST 12J.** IRL, Middleton 5.5
Weich und ausgewogen, recht pfeffrig mit etwas Malz, Spuren fruchtiger Sherrynoten
- DALWHINNIE 15J.** SCO, Highlands 4.3
Leichter Blütenhonig mit Vanille, Heidekraut und etwas Torf

EXPERTEN

- ARDBEG 10J.** SCO, Isle of Skye 5
Ausgewogen, mit malziger Süße, würzig und vollmundig
- TALISKER 10J.** SCO, Isle of Skye 4
Küstensalz, pfeffrig, leichte Zitrusnote
- LAGAVULIN 16J.** SCO, Isle of Islay 8
Kräftige, trocken und süß, dann holzig mit Anklängen von Meeresluft



SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Wir servieren unsere Longdrinks mit 4 cl Spirituose, 20 cl Filler und Eis.

GETREIDE, KLAR

Doppelkorn GER	4.5
Absolut SWE	4.5
Grasovka POL	4.5
Grey Goose FRA	8
Smirnoff GB	4.5
Stolichnaya LET	4.8

GETREIDE, DUNKEL

Jack Daniel's Tennessee	6.5
Jim Beam Kentucky	6.5
Four Roses Kentucky	4.8

ZUCKERROHR

Havana Club 3 anos	4.5
Myers's Rum	4.8
Botucal Reserva Exclusiva	7.8
Ron Zacapa Solera 23y	8.5

LIKÖR

Amaretto	4.5
Aperol	3.5
Baileys	3.8
Campari	3.8
Licor 43	4.5
Southern Comfort	3.8
Cointreau	3.8
Malibu	3.8
Irish Mist	4.4
Eierlikör	3.5
Limoncello	4

OBST

Williams Birne Schladerer	5.5
Himbeergeist Schladerer	4.8
Kirschwasser Schladerer	4.8
Zwetschgenwasser Schladerer	5

AGAVE

Cuervo Especial Silver	4.5
Cuervo Especial Gold	4.5

BRAND

Grappa Nonino di Chardonnay	7.8
Hennessy FRA	8
Remy Martin FRA	9.5

KRÄUTER & WURZELN

Averna	3.8
Becherovka	3.8
Jägermeister	3.5
Ramazzotti	4
Kräuter Wilhelm	3.8
Martini Bitter	4

ANIS

Ouzo 12 GRE	3.8
Pernod FRA	3.8
Sambuca Molinari ITA	3.8

WACHOLDER 4 cl

BOMBAY SAPPHIRE ENG, London	4.8
Weich, mit Aromen von Pfeffer & der Frische von Zitronengras	

BEEFEATER ENG, London	4.8
Mild, harmonisch, leicht süßlich und ölig	

BRICK GIN GER, Erfurt	4
Wacholder, leichte Zitrus- & Pfeffernoten, schön balanciert	

SEARS GER, Paderborn	5.5
Dominanter Wacholder, blumig mit leicht pfeffrigem Abgang	

TANQUERAY ENG, London	5.5
Zitrusnoten, leichte Würze, feinherbe Lakritze & dezenter Wacholder	

LONG HORN GER, Leipzig	6.8
Klassischer Gin mit Anklängen von Lindenblüten, Koriander & Lavendel	

HENDRICK'S SCO, Girvan	8.5
Sehr zart, floral mit geringem Wacholderaroma, dafür Gurke und Rose	

JINZU SCO, Cameronbridge	8.5
Mild-fruchtig, asiatische Aromen von Sake, Yuzu und Kirschblüten	

GIN MARE ESP, Barcelona	9
Würzige Frische, mediterranes Geschmacksbild mit Thymian / Rosmarin	

MONKEY 47 GER, Schwarzwald	11.8
Harmonisch & komplex, frische Zitrusaromen & subtil bittere Fruchtigkeit	

FILLER 20 cl

Soda	2
Cola, Sprite, Fanta	2.3
Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry, Bitter Lemon Schweppes	2.5
Soft / Nektar nach Wahl	2.4
Tonic Water, Spicy Ginger Thomas Henry	3
Dry Tonic Water Schweppes	3
Effect Energy	3.6

Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Service-personal.

Alle Speisen und Getränke können Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Informationen dazu erhalten Sie von unserem Service-personal.

