

"Ich stieg aufs Geratewohl in Gmünden aus, fand viel Frohsinn, drollige Gassen und Häuser, logierte mich im Hotel Koppen ein und trank der Kellnerin Therese zuliebe fünfzehn Schoppen Wein"

**Joachim Ringelnatz-
Als Mariner im Krieg**

zum Auftakt einen Aperitif

Sandeman Sherry trocken oder medium 5 cl	4.00
Sandeman Portwein weiß oder rot 5 cl	4.00
Campari ² auf Eis 4 cl	4.00
Campari ² Orange oder Soda	5.00
Martini auf Eis 4 cl	4.00
Kir mit Weißwein	4.30
Kir Royal	4.80
Aperol - Spritz ²	4.80
Holler - Spritz ²	4.80
Rhabarber - Spritz ²	4.80
alkoholfreier Cocktail	4.00
Orangensaft, Grenedine ² , Mineral	

Biere vom Fass

Augustiner Oktoberfestbier 0.5	4.50
Augustiner Oktoberfestbier 0.25	3.00
Radler 0.3	2.70
Radler 0.5	4.00
Schlappeseppel Pils 0.3	2.70
Schlappeseppel Pils 0.5 im Steinkrug	4.00

Flaschenbiere 0.5

Schneider Weißbier dunkel	3.70
Weihenstephaner Weißbier hell	3.70
Erdinger Weißbier alkoholfrei	3.70
Clausthaler alkoholfrei herb	3.70

warme Getränke

Tasse Kaffee	2.00
Tasse Kaffe Hag	2.00
Milchkaffee	2.40
heiße Schokolade	2.50
Espresso	1.90
dopp. Espresso	3.50
Cappuccino	2.40
Latte Macchiato	2.50
Tasse Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Grün, Rooibos)	2.00

für festliche Stunden

Bürgerspital Joh. Frankensecco 0.1	3.80
Bürgerspital Joh. Frankensecco 0.75	20.5
fruchtig, frisch, feinperlig	
Weingut Hans Wirsching Wi'Secco 0.75	22.5
Rivaner, Bacchus und Riesling	

alkoholfreie Getränke

spritzig, medium oder naturel	
Bad Brückenauer Gourmet 0.25	2.20
Bad Brückenauer Gourmet 0.75	5.50
Cola (light) ¹ , Fanta ¹ , Spezi ¹ 0.2 / 0.4	2.20/3.40
Orangensaft, Apfelsaft 0.2	2.40
Schwarzer Johannisbeernektar 0.2	2.50
Rhabarbersaft 0.2	2.50
Schweppes	2.50
Bitter Lemon ² , Ginger Ale ² 0.2	2.50
Malzbier	2.50

Saftschorle 0.2 / 0.4

Apfel / Orange	2.20/3.40
Rhabarber/Schwarzer Johannisbeernektar	2.30/3.60

Weinschorle 0.25

Frankenweinschorle weiß	3.50
Weinschorle rot	3.70

Digestif 2cl

Grappa	4.00
Calvados	4.00
Apfelbrand	3.80
Chivas Regal	4.00
Jägermeister	2.80
Fernet Branca	3.00
Ramazotti	3.00
Fränkische Zwetschge	3.80
Fränkischer Obstler	3.80
Mirabelle	3.80
Himbeere	3.80
Williams	3.80
Kirsche	3.80
Reneklode	3.80
Nüssle	3.80
Remy Martin	4.00



Fränkischer Gasthof-Hotel "zum Koppen"

hotelzumkoppen

Weine 0.25

<u>weiss</u>	2019 Franconia	5.50	2019 Franconia	5.20
	Silvaner, Q.b.A. trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „Zitrusfrüchte und grüner Apfel mit milder Säure“		Bacchus, Q.b.A., halbtrocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „Note von Hollerblüten mit viel Würze“	
	2019 Thüngersheimer Johannisberg	6.20	2018 Thüngersheimer Ravensburg	5.20
	Weißer Burgunder, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne „würzig, leicht nussiges Aroma, leichte Fruchtaromen“		Müller-Thurgau, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne „kräftige Fruchtklänge, dezente Säure, mineralisch“	
	2018 Erlenbacher Krähenschnabel	5.80	2019 Thüngersheimer Ravensburg	6.20
	Silvaner, Q.b.A., halbtrocken Weingut Lothar Wirsching „feinduftig, harmonisch“		Riesling, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne „harmonisch fruchtiges Säure-Süße-Spiel“	
	2019 Juventa	6.20	2019 Thüngersheimer Scharlachberg	5.90
	Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG "fruchtig mit feinwürzigen Noten und einem Hauch Vanille"		Scheurebe, Kabinett, halbtrocken Weingut Geiger & Söhne „feinfruchtige Aromen“	
<u>rosé</u>	2018 Munzinger Attilafelsen	5.80	2019 Consilium Franken	5.80
	Spätburgunder Weissherbst, Q.b.A., halbtrocken Graf von Kageneck, Südbaden „Erdbeeraromatik, mit Aprikosen und reifen Äpfeln“		Frankenrotling, Q.b.A., halbtrocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „Leichtigkeit von frischen Sommerfrüchten“	
<u>rot</u>	2018 Heilbronner Staufenberg	5.50	2019 Juventa	6.20
	Trollinger, Q.b.A., halbtrocken Genossenschaftskellerei Heilbronn „mildes Aroma mit Erdbeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren“		Schwarzriesling, Q.b.A. trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „fruchtig mit Heidelbeeren, Süßkirschen und Brombeeren“	
	2019 Feine Weine Divino	6.20	2017 Bürgstadter Centgrafenberg QbA.	6.50
	Domina, Q.b.A., trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „schwarzen Beeren & Pflaumen begleitet von pfeffriger Würze“		Spätburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Hench, biologischer Weinbau „kräftige Struktur mit zarter Säure“	

Bocksbeutel/Schlegelflasche 0.75

<u>weiss</u>	2019 Thüngersheimer Scharlachberg	23.50	2019 Thüngersheimer Ravensburg MundFEIN	21.50
	Scheurebe, Kabinett, halbtrocken Weingut Geiger & Söhne „feinfruchtige Aromen“		Bacchus, Kabinett, halbtrocken Weingut Geiger & Söhne "fruchtig bei knackiger Frische und zurückhaltender Säure"	
	2019 Thüngersheimer Johannisberg MundART	21.50	2018 Thüngersheimer Scharlachberg "Erste Geige"	32.50
	Riesling, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne "angenehm ausbalanciert, saftig und mineralisch"		Silvaner, Spätlese, trocken Weingut Geiger & Söhne "vollmundig intensiv, frisch und fruchtig, feine Mineralik"	
	2019 Thüngersheimer Ravensburg MundART	18.50	2019 Thüngersheimer Ravensburg MundART	21.50
	Müller Thurgau, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne "kräftige Fruchtklänge bei feiner Mineralik"		Silvaner, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne "unkompliziert, harmonisches Aroma mit feiner Säure"	
<u>rot</u>	2019 Thüngersheimer Ravensburg "MundROT"	32.50	2019 Juventa	22.50
	Spätburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Geiger & Söhne "duftendes Bukett mit intensiven Fruchtklängen"		Schwarzriesling, Q.b.A. trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „fruchtig mit Heidelbeeren, Süßkirschen und Brombeeren“	
	2018 Thüngersheimer Ravensburg "MundROT"	32.50		
	Domina, Q.b.A., trocken Weingut Geiger & Söhne "saftige Aromen mit kräftigem Alkoholgehalt"			