

**"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	4.30
Sandeman Portwein weiß oder rot 5 cl	4.30
Campari <sup>2</sup> auf Eis 4 cl	4.30
Campari <sup>2</sup> Orange oder Soda	5.40
Martini auf Eis 4 cl	4.30
Kir mit Weißwein	4.70
Kir Royal	5.20
Aperol - Spritz <sup>2</sup>	5.20
Holler - Spritz <sup>2</sup>	5.20
Rhabarber - Spritz <sup>2</sup>	5.20
alkoholfreier Cocktail	4.30
Orangensaft, Gredine <sup>2</sup> , Mineral	

**Biere vom Fass**

Augustiner Helles 0.5	4.30
Schnitt Augustiner Helles 0.25	2.60
Radler 0.3	3.00
Radler 0.5	4.30
Schlappeseppel Pils 0.3	3.00
Schlappeseppel Pils 0.5 im Steinkrug	4.30

**Flaschenbiere 0.5**

Schneider Weißbier dunkel	4.00
Weihenstephaner Weißbier hell	4.00
Erdinger Weißbier alkoholfrei	4.00
Clausthaler alkoholfrei herb	4.00

**warme Getränke**

Tasse Kaffee	2.20
Tasse Kaffe Hag	2.20
Milchkaffee	2.60
heiße Schokolade	2.70
Espresso	2.10
dopp. Espresso	3.80
Cappuccino	2.60
Latte Macchiato	2.70
Tasse Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Grün, Rooibos)	2.20

**für festliche Stunden**

Bürgerspital Joh. Frankensecco 0.1	4.10
Bürgerspital Joh. Frankensecco 0.75	22.50
fruchtig, frisch, feinperlig	
Weingut Hans Wirsching WitSecco 0.75	24.50
Rivaner, Bacchus und Riesling	

**alkoholfreie Getränke**

spritzig, medium oder naturel	
Bad Brückenauer Gourmet 0.25	2.40
Bad Brückenauer Gourmet 0.75	6.00
Cola (light) <sup>1</sup> , Fanta <sup>1</sup> , Spezi <sup>1</sup> 0.2 / 0.4	2.40/3.70
Orangensaft, Apfelsaft 0.2	2.60
Schwarzer Johannisbeernektar 0.2	2.70
Rhabarbersaft 0.2	2.70
Schweppes	
Bitter Lemon <sup>2</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> 0.2	2.70
Malzbier	2.70

**Saftschorle 0.2 / 0.4**

Apfel / Orange	2.40/3.70
Rhabarber/Schwarzer Johannisbeernektar	2.50/3.90

**Weinschorle 0.25**

Frankenweinschorle weiß	3.80
Weinschorle rot	4.00

**Digestif 2cl**

Grappa	4.30
Calvados	4.30
Apfelbrand	4.10
Chivas Regal	4.30
Jägermeister	3.10
Fernet Branca	3.30
Ramazotti	3.30
Fränkische Zwetschge	4.10
Fränkischer Obstler	4.10
Mirabelle	4.10
Himbeere	4.10
Williams	4.10
Kirsche	4.10
Reneklode	4.10
Nüssle	4.10
Remy Martin	4.30

## Weine 0.25 oder als Flasche

<b><u>weiss</u></b>	<b>Franconia</b> Silvaner, Q.b.A. trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „Zitrusfrüchte und grüner Apfel mit milder Säure“	6.10	<b>Franconia</b> Bacchus, Q.b.A., halbtrocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „Note von Hollerblüten mit viel Würze“	5.80
	<b>Thüngersheimer Johannisberg</b> Weißer Burgunder, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne „würzig, leicht nussiges Aroma, leichte Fruchtaromen“	6.90	<b>Thüngersheimer Ravensburg</b> Müller-Thurgau, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne „kräftige Fruchtklänge, dezente Säure, mineralisch“	5.80
	<b>Erlenbacher Krähenschnabel</b> Silvaner, Q.b.A., halbtrocken Weingut Lothar Wirsching „feinduftig, harmomisch“	6.40	<b>Thüngersheimer Ravensburg</b> Riesling, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne „harmonisch fruchtiges Säure-Süße-Spiel“	6.90
	<b>Juventa</b> Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG "fruchtig mit feinwürzigen Noten und einem Hauch Vanille"	6.90	<b>Thüngersheimer Scharlachberg</b> Scheurebe, Kabinett, halbtrocken Weingut Geiger & Söhne „feinfruchtige Aromen“	6.50
<b><u>rosé</u></b>	<b>Munzinger Attilafelsen</b> Spätburgunder Weissherbst, Q.b.A., halbtrocken Graf von Kageneck, Südbaden „Erdbeeraromatik, mit Aprikosen und reifen Äpfeln“	6.40	<b>Consilium Franken</b> Frankenrotling, Q.b.A., halbtrocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „Leichtigkeit von frischen Sommerfrüchten“	6.40
<b><u>rot</u></b>	<b>Heilbronner Staufenberg</b> Trollinger, Q.b.A., halbtrocken Genossenschaftskellerei Heilbronn „mildes Aroma mit Erdbeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren“	6.10	<b>Juventa</b> Schwarzriesling, Q.b.A. trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „fruchtig mit Heidelbeeren, Süßkirschen und Brombeeren“	6.90
	<b>Feine Weine Divino</b> Domina, Q.b.A., trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „schwarzen Beeren & Pflaumen begleitet von pfeffriger Würze“	6.90	<b>Bürgstadter Centgrafenberg QbA.</b> Spätburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Hench, biologischer Weinbau „kräftige Struktur mit zarter Säure“	7.20

## Bocksbeutel/Schlegelflasche 0.75

<b><u>weiss</u></b>	<b>Thüngersheimer Ravensburg MundART</b> Silvaner, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne "unkompliziert, harmomisches Aroma mit feiner Säure"	23.70	<b>Thüngersheimer Ravensburg MundFEIN</b> Bacchus, Kabinett, halbtrocken Weingut Geiger & Söhne "fruchtig bei knackiger Frische und zurückhaltender Säure"	23.70
	<b>Thüngersheimer Johannisberg MundART</b> Riesling, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne "angenehm ausbalanciert, saftig und mineralisch"	23.70	<b>Thüngersheimer Scharlachberg "Erste Geige"</b> Silvaner, Spätlese, trocken Weingut Geiger & Söhne "vollmundig intensiv, frisch und fruchtig, feine Mineralik"	35.80
	<b>Thüngersheimer Ravensburg MundART</b> Müller Thurgau, Kabinett, trocken Weingut Geiger & Söhne "kräftige Fruchtklänge bei feiner Mineralik"	20.40		
<b><u>rot</u></b>	<b>Thüngersheimer Ravensburg "MundROT"</b> Spätburgunder, Q.b.A., trocken Weingut Geiger & Söhne "duftendes Bukett mit intensiven Fruchtklängen"	35.80	<b>Juventa</b> Schwarzriesling, Q.b.A. trocken Divino Nordheim-Thüngersheim eG „fruchtig mit Heidelbeeren, Süßkirschen und Brombeeren“	24.80
	<b>Thüngersheimer Ravensburg "MundROT"</b> Domina, Q.b.A., trocken Weingut Geiger & Söhne "saftige Aromen mit kräftigem Alkoholgehalt"	35.80		