

Liebe Weinfreunde; verehrte Gäste!

Wir freuen uns, Sie in unserem Weinlokal begrüßen zu dürfen, um bei einem guten Gläschen Wein und deftigen Speisen den Charme der Südlichen Weinstraße genießen zu können.

Gastlichkeit und „Pfälzer Tradition“ steht bei uns im Vordergrund, deshalb gibt es bei uns hauptsächlich große Tische an denen zusammen gesessen wird. Diese Tradition wurde in unserer Weinstube schon gelebt und diese wollen wir auch im neuen Teil unseres Weinlokals fortführen.

Alle unsere Weine und Winzersekte, die Sie in unserer Weinkarte finden, stehen für Sie gut temperiert zum Probieren bereit. Sie können diese direkt bei uns zum Genießen für zu Hause mitnehmen.

Unser Angebot reicht von spritzigen Burgundersorten, aromatischem Muskateller bis hin zum samtigen Dornfelder oder Spezialitäten aus dem Holzfass.

Als nette Geschenkidee bieten wir Ihnen einfallsreiche Gutscheine oder individuell gestaltete Weinpräsentkörbe, die ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!
Zum Wohl, Ihre Familie Nathalie Ball-Attmann

Unsere Öffnungszeiten

November bis Ende April: Mittwoch bis Samstag: ab 16.00 Uhr

An Sonntagen u. Feiertagen ab 11.30 Uhr

Mai bis Ende Oktober: Mittwoch, Samstag, Sonntag und Feiertage ab 11.30 Uhr

Donnerstag und Freitag ab 16.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

„Regionalität schafft Identität“

Sehr gerne arbeiten wir mit folgenden Lieferanten aus unserer Region zusammen:

Bäckerei Stöbener / Gossersweiler-Stein

Pfälzer Eis / Pleisweiler-Oberhofen

Gemüse Theiss / Hochstadt

Schnapsbrennerei Gebrüder Kuhn / Klingenmünster

Wild auf Wild / Rudi Schwab / Klingenmünster

C & C Großhandel / Landau

Getränke Trösch / Schindhard

Obst- und Spargelhof Gensheimer / Lindenhof / Steinweiler

Tarte Gourmet Flammkuchen / Hauenstein

Singers „Vieh“cherei / Silz

Metzgerei Albert Kieffer / Bad Bergzabern

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass alle Gerichte mit folgenden Allergenen in Kontakt kommen können. Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, (Hybridstämme), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.), Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO₂ angegeben, Lupine und Weichtiere. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich gerne bei uns.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel,
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt,
7. mit Phosphat, 8. coffeinhaltig, 9. chininhaltig, 10. Süßungsmittel,
11. enthält eine Phenylalaminquelle

Suppen

Kräftige Rindfleischbrühe mit Markklößchen	€ 4,90
Hausgemachte Leberknödelsuppe ^{4,7}	€ 4,90

Vorspeisen

Mediterraner warmer Vorspeisen-Teller Mit gegrilltem Garnelen, Ziegenkäse gebacken, Spitz-Paprika, schwarzen Oliven ^{3,6} , Cherrytomaten und Knoblauch, dazu Baguette	€ 10,90
Peperoni gegrillt (deftig scharf) Mit Sahne-Kräuter-Knobli-Soße gegrillt, dazu Baguette	€ 9,90
Kleine Portion Schafskäse gegrillt Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven ^{3,6} und Peperoni mit hausgemachter Knobli-Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette	€ 9,90

Kleinere - oder Senioren Portion

Gerne bereiten wir Ihnen einen Teil unserer Speisen auf Wunsch
auch als kleinere Portion zu. Preisnachlass 1,00€

Für ein extra Gedeck erlauben wir uns € 5,00 zu berechnen

Rumpsteak vom französischen Charolais-Rind

Das Fleisch des französischen Charolais-Rindes zeichnet sich durch sein mageres, mit feinen Fettäderchen durchzogenes Fleisch aus. Dies gibt ihm seine typische Marmorierung mit dem unverwechselbaren und aromatischen Geschmack.

Rumpsteak mit Zwiebeln, oder Knoblauch, oder
hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersoße

ca.250g. € 20,90

ca.400g. € 23,90

Rumpsteak „Muskatellerhof“
Mit Kräuterbutter, Zwiebeln und Knoblauch

ca.250g. € 21,90

ca.400g. € 24,90

Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter

ca.250g. € 20,90

ca.400g. € 23,90

Rumpsteak mit Zwiebeln und Knoblauch

ca.250g. € 20,90

ca.400g. € 23,90

Rumpsteak mit Knoblauch und Kräuterbutter

ca.250g. € 20,90

ca.400g. € 23,90

Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Die Rumpsteaks werden mit Bauernbrot serviert, wir empfehlen gerne dazu unsere Beilagen.

Wünschen Sie ihr Steak „englisch“ oder „durch“, lassen Sie es uns bitte wissen, ansonsten bereiten wir es gerne „medium“ zu.

Flammkuchen

...auch hervorragend als gemeinsame Vorspeise oder zum Wein!

Alle Flammkuchen „nach Großmutter-Art“ werden mit Speck serviert und können auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.

Bitte bei der Bestellung angeben!

Nach Großmutter Art € 7,50

Mit Rahm, Speck ^{2,3}, Zwiebeln und Schalotten

... Großmutter Art mit Knoblauch € 7,90

... Großmutter Art mit Käse überbacken € 7,90

... Großmutter Art mit Knoblauch & Käse überbacken € 8,90

... Großmutter Art mit Schafskäse € 8,90

Flammkuchen Muskatellerhof € 9,90

...Großmutter Art mit Knoblauch, Peperoni und Schafskäse

Vegetarischer Flammkuchen € 9,90

Mit Rahm, Zwiebeln, Schalotten, Tomaten, Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine und Käse überbacken

Süßer Flammkuchen „Calvados“ € 8,90

Mit Äpfeln, Zimt, Zucker, Rosinen und Calvados überbacken.

Für Kinder auch ohne Rosinen und Calvados möglich.

Muskatellerhof-Köstlichkeiten

- Schweinelende „Muskatellerhof“^{2,3} € 18,90
Schweine-Medaillons mit Grillbacon und Sherry-Champignon-Soße,
dazu reichen wir Eierspätzle und einen Beilagensalat
- Schweinerückensteak „Muskatellerhof“ € 16,90
mit einer Röstzwiebelkruste, Bratkartoffeln und Beilagensalat
- Putensteak € 16,90
Putensteak mit hausgemachter Kräuterkruste, in Pesto
geschwenkten Bandnudeln und Grillgemüse
- Räucherlachs € 15,90
Norwegischer Räucherlachs (kalt serviert) mit hausgemachten Zucchini-
Kartoffel-Puffern, dazu feiner Honig-Senf-Dip und ein kleiner Beilagensalat
- Cordon Bleu vom Kalb € 20,90
dazu Pommes Frites und Beilagensalat
- Duett von Dorade und Rote Meerbarbe € 19,90
Gegrilltes Filet von Dorade und Meerbarbe,
mit gebratenem Gemüse & Salbei-Gnocchi
- Grillteller € 22,90
Medaillon vom Charolais-Rind, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit
hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Marktgemüse

Knackige Salate

Salat „Muskatellerhof“ € 14,90

Verschiedene Blatt und Rohkostsalate mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten, Ei und Oliven^{3,6}

Salat mit Charolais-Streifen € 16,90

Gebratenen Roastbeef-Streifen vom Charolais-Rind an bunten Blatt und Rohkostsalaten

Salat mit Putenstreifen € 15,90

Gebratene Putenbrust-Streifen in feiner Soße „süß-sauer“ an bunter Salatkreation

Die Salate werden mit frischem Baguette serviert

Vegetarisch

Schafskäse gegrillt und Artischocke und Aubergine € 12,90

Schafskäse, Artischocke, Aubergine, Tomaten, Zwiebeln, Oliven^{3,6} und Peperoni mit hausgemachter Knobli-Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette

Spinatknödel an Salatbouquet € 12,90

In hausgemachter Kräuterbutter geschwenkt, mit geriebenem Parmesan serviert

Vegetarischer Flammkuchen € 9,90

Mit Rahm, Zwiebeln, Schalotten, Tomaten, Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine und Käse überbacken

Gnocchi mit Grillgemüse € 13,90

Reispfanne mit buntem Gemüse (vegan) € 13,90

Typisch Pfälzisch...

Flääschknepp ^{3,4,7}	€ 10,90
Mit hausgemachter Meerrettichsoße und Muskateller-Sauerkraut, dazu reichen wir Baguette	
Pfälzer Leberknödel ^{3,4,7}	€ 10,90
Mit feiner Soße nach Art des Hauses, dazu Muskateller-Sauerkraut	
Pfälzer Saumagen ^{3,4,7}	€ 10,90
Eine Scheibe Saumagen mit Muskateller-Sauerkraut	
Pfälzer Bratwurst ^{3,4,7}	€ 10,90
Ein Paar Pfälzer Bratwürste mit Muskateller-Sauerkraut	
Pfälzer Teller ^{3,4,7}	€ 13,90
Pfälzer Bratwurst, Leberknödel und ein Stück Saumagen an Sauerkraut	

Zu unseren Pfälzer Spezialitäten reichen wir Bauernbrot

Beilagen

Bratkartoffeln mit Speck	€ 3,80
Spätzle	€ 3,80
Kroketten	€ 3,80
Pommes Frites	€ 3,80
Bunter Beilagensalat	€ 4,50
Bunter Beilagensalat groß	€ 6,80

Zum Dessert

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90
Schokoladen-Soufflé mit heißen Kirschen, Vanille-Eis und Sahne	€ 6,90
Dessertvariation Mousse au Chocolat, Palatschinken gefüllt mit Fruchtsahne und eine Kugel Sorbet der Saison	€ 9,90
Süßer Flammkuchen „Calvados“ Mit Rahm, Äpfeln, Zimt, Zucker, Rosinen und Calvados überbacken. Für Kinder auch ohne Rosinen und Calvados möglich.	€ 8,90
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne	€ 5,00
2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne	€ 3,50
1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne	€ 2,00
(Schokolade, Vanille, Erdbeer, Holzhacker (Nuss), Muskateller, Stracciatella)	

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee ^s	€ 2,80
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne ^s	€ 3,80
Milch-Kaffee ^s	€ 3,80
Latte Macchiato ^s	€ 3,80
Espresso ^s	€ 2,30
Espresso Macchiato ^s	€ 2,90
Heiße Schokolade	€ 3,80
Affogato	€ 4,30
Bio-Tee	€ 3,80
(Pfefferminz, Früchte, Schwarztee, Kamille, Kräuter)	

Hochprozentige „Verdäuer“

Obstler 38%, Mirabelle 40%, Kirsch 40%, Williams-Christ 37%, Zwetschke 36% Marille 34%, Haselnussbrand 34% oder Quitten-Brand 38%	2 cl.	€ 3,00
Trester Muskateller 40%	2 cl.	€ 3,20
„Schlossbergkräuter“ (Magenbitter mild) 35%	2 cl.	€ 3,20
„Averna“ 29%	2 cl.	€ 3,20

Aperitif

Sekt mit Pfirsich-Sirup	0,1 ltr.	€ 4,50
Sekt mit Holunder-Sirup	0,1 ltr.	€ 4,50
Sekt - Orange	0,1 ltr.	€ 4,50
Campari ⁸ -Orange oder Soda		€ 5,20
Hugo		€ 5,50
Aperol ⁸ Spritz		€ 5,50

Winzersekte

Unser Sekt wird nach traditioneller Flaschengärmethode hergestellt. Das heißt, er wird in der Originalflasche vergoren, jede Flasche nach einem festen, altbewährten Plan gerüttelt und degorgiert. Auf diese Weise lagert er bis zu seiner Reife und Vollendung zu einem Spitzensekt mindestens 9 Monate.

- 30) Weißburgunder-Sekt extra trocken 0,1 ltr. 4,50 €
Sein sehr schöner Burgunder-Sekt mit allem was dazu gehört, fruchtig, spritzig und frisch. Ein Tropfen für die gute Laune.
- 32) Spätburgunder-Sekt Rosé brut 0,1 ltr. 4,50 €
Leichte Roséreflexe mit fruchtigen Rundungen und einem eleganten, trockenen Schmelz am Gaumen. Schöne Fruchtfülle von tiefroten Erdbeeren und exotischer Mango ist eingehüllt von der Sanftheit des Burgunders.
- 34) Muskateller-Sekt trocken 0,1 ltr. 4,50 €
Sehr ausgeprägte Muskatellergeschmack der reifen Muskateller-Traube, erinnert an reifen Pfirsich mit einem lang anhaltenden Aroma.

Unsere Muskateller – Spezialitäten

Es wird behauptet, dass die Muskateller-Rebe so alt wie der Gott des Weines selber sei. Als „Uva Apiana“ habe sie bereits Plinius der Ältere um 60 n.Chr. beschrieben. Aber wahrscheinlich ist der Muskateller viel älter und war die Rebe, die Noah mit auf seine Arche nahm. In den deutschen Anbaugebieten werden nur etwas mehr als 100 ha angebaut. In der Gemarkung Gleiszellen davon allein fast 10%. Der Gleiszeller Kirchberg bietet dem Muskateller hervorragende Bedingungen, trotz seines nicht einfachen Charakters, wunderbar heranzureifen. Die leichten, edlen Weine mit feinem Muskatbukett entfalten ihre herrlichen Aromen am intensivsten, zart geschwenkt in einem großvolumigen Glas.

7) 2021er Gelber Muskateller QbA feinherb 0,25 ltr. 4,80 €

Ein kräftiger Wein, der sich mit feinem typischen Muskataroma präsentiert.

- Alk.: 11,0 % vol. - RZ.: 15,3 g/l - Säure: 7,6 g/l

9) 2020er Gelber Muskateller QbA lieblich 0,25 ltr. 4,80 €

Die Traube, die einen hellen, goldenen Wein hervorbringt verspricht ein fruchtig und blumiges Aroma.

- Alk.: 10,5 % vol. - RZ.: 25,5 g/l - Säure: 7,1 g/l

12) 2020er Gelber Muskateller QbA trocken 0,25 ltr. 4,80 €

Im Duft ein blumiges Muskatbukett, im Geschmack fruchtig mit Minze und Limetten im Abgang.

- Alk.: 12,0 % vol. - RZ.: 7,9 g/l - Säure: 6,4 g/l

Weißweine

lieblich

11) 2021er Bacchus

0,25 ltr. 4,50 €

Ein frischer fruchtiger Wein mit verhaltenem Aroma.

- Alk.: 11,0 % vol - RZ.: 30,0 g/l - Säure: 6,7 g/l

21) 2021er Gewürztraminer

0,25 ltr. 4,50 €

Sein sortentypisches Bukett wird unterstützt durch viel Körper und harmonische Würze.

- Alk.: 11,0 % vol - RZ.: 34,1 g/l - Säure: 6,4 g/l

feinherb

19) 2020er „Cuvée Emilia“

0,25 ltr. 4,50 €

Die Rebsorten Muskateller, Riesling, Scheurebe und Weißer Burgunder geben diesem frischen Wein seinen unverwechselbaren Charakter. Ein tolles Fruchtbukett mit Frische im Abgang.

- Alk.: 12,0 % vol. - RZ.: 13,6 g/l - Säure: 7,1 g/l

trocken

- 8) 2020er Riesling 0,25 ltr. 4,20 €
Ein typischer Riesling mit einer frischen und fruchtigen Note.
- Alk.: 12,0% vol - RZ.: 5,6 g/l - Säure: 8,4 g/l
- 13) 2019er Müller-Thurgau QbA 0,25 ltr. 4,20 €
Ein Tischwein mit fein blumigem Bukett.
- Alk.: 12,5 % vol - RZ.: 5,9 g/l - Säure: 6,0 g/l
- 14) 2020er Weißer Burgunder 0,25 ltr. 4,50 €
Überzeugt durch blumigen Charakter mit Eleganz und Rasse.
- Alk.: 13,5 % vol - RZ.: 6,3 g/l - Säure: 7,2 g/l
- 16) 2020er Chardonnay Kabinett 0,25 ltr. 4,50 €
Die spritzige Säure verleiht ihm seinen ausgeprägten Charakter.
- Alk.: 13,0 % vol - RZ.: 6,0 g/l - Säure: 7,2 g/l
- 18) 2020er Grauburgunder 0,25 ltr. 4,50 €
Ein gehalts- und ausdrucksvoller Wein, der vor allem zu kräftigen Essen geschätzt wird.
- Alk.: 13,0 % vol - RZ.: 5,4 g/l - Säure: 6,8 g/l
- 20) 2021er Sauvignon Blanc 0,25 ltr. 4,50 €
Ein gehalts- und ausdrucksvoller Wein, der vor allem zu kräftigen Essen geschätzt wird.
- Alk.: 12,0 % vol - RZ.: 7,7 g/l - Säure: 7,4 g/l
- Schorle: Riesling oder Rosé 0,25 ltr. 3,00 €
0,5 ltr. 4,50 €

Rosé Weine

lieblich

5) 2020er Ball's Rosé QbA mild 0,25 ltr. 4,50 €

Ein eleganter Rose, der sich durch seine fruchtig süffige Art auszeichnet.

- Alk.: 11,5% vol - RZ.: 22,7g/l - Säure: 6,7 g/l

trocken

27) 2020er Spätburgunder Rosé trocken 0,25 ltr. 4,50 €

Die erfrischende Säurestruktur eines Weißweins raffiniert kombiniert mit der Charakteristik roter Früchte. Himbeere, Erdbeere, und Cranberry zaubern den Sommer auf den Tisch.

- Alk.: 12,5% vol - RZ.: 6,2g/l - Säure: 6,7 g/l

Rotwein

trocken

1) 2020er Spätburgunder

0,25 ltr. 4,50 €

Ein sortentypischen Spätburgunder mit feinem Johannisbeer-Näschen und weichem Süßholz-Ton

- Alk.: 12,5 % vol - RZ.: 4,8g/l - Säure: 5,5 g/l

3) 2020er Dornfelder

0,25 ltr. 4,50 €

Dieser körperreiche, samtige & vollmundige Rotwein präsentiert sich mit feinem Brombeeraroma.

- Alk.: 13,0 % vol - RZ.: 4,6 g/l - Säure: 4,9 g/l

44) 2018er Lemberger Rotwein

0,25 ltr. 4,50 €

Dieser Wein beweist eindrucksvoll, dass sich auch Württemberger auf Pfälzer Boden sehr wohl fühlen!

- Alk.: 13,0% vol - RZ.: 6,4 g/l - Säure: 5,5 g/l

feinherb

4) 2019er Cuvée Nathalie

0,25 ltr. 4,50 €

Eine harmonische Kreuzung von Dornfelder & Cabernet Sauvignon.

- Alk.: 12,5% vol - RZ.: 15,3 g/l - Säure: 5,8 g/l

Weiß gekelterter Rotwein trocken

6) 2020er Spätburgunder Blanc de Noir 0,25 ltr. 4,80 €

Das Ergebnis liebevoller Winzerkunst – ein Spätburgunder weiß gekeltert. Die spezielle Art des Kelterns ermöglicht es einen Rotwein hervorzubringen, der sich mit den Eigenschaften eines Weißweines präsentiert. Er ist spritzig und belebend. Sein Duft erinnert an Zitrusfrüchte.

- Alk.: 12,5% vol - RZ.: 7,7 g/l - Säure: 6,8 g/l

Rotwein-Spezialitäten im Holzfass gereift

105) 2018er Cuvée „No 41“ 0,25 ltr. 5,20 €

Die ausgewogene Komposition aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder ruhte 12 Monate im Holzfass. Einfach Sagenhaft!

- Alk.: 13,5 % vol - RZ.: 8,2 g/l - Säure: 5,6 g/l

108) 2019er Merlot 0,25 ltr. 5,20 €

Ein vollmundiger Wein, der die Konkurrenz mit den großen Rotweinen aufnehmen kann. Der Ausbau im Holzfass verleiht ihm seine besondere Note.

- Alk.: 13,5 % vol - RZ.: 6,0 g/l - Säure: 5,6 g/l

Dessert-Weine

22) 2019er Ruländer 0,1 ltr. 3,80 €

Der süße Part des Grauburgunders. Saftig süße Honigmelone im Geschmack untermalt von einem belebenden Süße-Säure-Spiel.

-Alk.: 12,0 % vol - RZ.: 87,3 g/l - Säure: 7,1 g/l

Biere vom Fass

Bitburger Pils vom Fass	0,5 ltr.	4,50 €
	0,3 ltr.	3,50 €
Radler oder Cola-Bier	0,5 ltr.	4,50 €
	0,3 ltr.	3,50 €
Benediktiner Weißbier hell	0,5 ltr.	4,50 €

Biere alkoholfrei aus der Flasche

Bitburger	0,3 ltr.	3,50 €
Benediktiner Weißbier	0,5 ltr.	4,50 €

Hochprozentige „Verdauer“

Obstler 38%, Mirabelle 40%, Kirsch 40%, Williams-Christ 37%, Zwetschke 36% Marille 34%, Haselnussbrand 34% oder Quitten-Brand 38%	2 cl.	€ 3,00
Trester Muskateller 40%	2 cl.	€ 3,20
„Schlossbergkräuter“ (Magenbitter mild) 35%	2 cl.	€ 3,20
„Averna“ 29%	2 cl.	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit Kohlensäure, Medium oder Still	0,75 ltr.	4,00 €
Tafelwasser	0,25 ltr.	2,00 €
Coca – Cola ^{1,8}	0,25 ltr.	2,80 €
	0,5 ltr.	4,00 €
Fanta ¹	0,25 ltr.	2,80 €
	0,5 ltr.	4,00 €
Spezi ¹	0,25 ltr.	2,80 €
	0,5 ltr.	4,00 €
Apfelsaft / Apfelschorle	0,25 ltr.	2,80 €
	0,5 ltr.	4,00 €
Traubensaft / Traubenschorle	0,25 ltr.	2,80 €
	0,5 ltr.	4,00 €
Orangensaft	0,25 ltr.	2,80 €
	0,5 ltr.	4,00 €
Johannisbeernektar/-Schorle	0,25 ltr.	2,80 €
	0,5 ltr.	4,00 €
Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 ltr.	2,50 €

Kaffee und Tee

Tasse Kaffee ^s	€ 2,80
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne ^s	€ 3,80
Milch-Kaffee ^s	€ 3,80
Latte Macchiato ^s	€ 3,80
Espresso ^s	€ 2,30
Espresso Macchiato ^s	€ 2,90
Heiße Schokolade	€ 3,80
Affogato	€ 4,30
Bio-Tee	€ 3,80
(Pfefferminz, Früchte, Schwarztee, Kamille, Kräuter)	

Hochprozentige „Verdauer“

Obstler 38%, Mirabelle 40%, Kirsch 40%, Williams-Christ 37%, Zwetschke 36% Marille 34%, Haselnussbrand 34% oder Quitten-Brand 38%	2 cl.	€ 3,00
Trester Muskateller 40%	2 cl.	€ 3,20
„Schlossbergkräuter“ (Magenbitter mild) 35%	2 cl.	€ 3,20
„Averna“ 29%	2 cl.	€ 3,20