



Tradition aus Hessen trifft auf Tradition aus Bayern

**Herzlich Willkommen im Schluchthof**

*Gut essen & trinken*

Hier treffen sich zwei Traditionshäuser und bieten das Beste aus deutscher & mediterraner Küche. Regional, saisonal & frisch. Heiß geliebte Klassiker treffen auf neue Trends, vegane Gerichte und Bio / Demeter Produkte - bodenständig und echt!

Mit Liebe handgemacht - heutzutage leider keine Regel mehr:  
Im gesamten Konzept liegen uns Nachhaltigkeit & Qualität am Herzen!  
Wir freuen uns, daß Sie da sind!

**Öffnungszeiten**

Di - So 11 - 22.00 Uhr  
durchgehend warme Küche  
bis 21.00 Uhr  
Montag Ruhetag

**Schluchthof, Küche & Biergarten**

Schluchthof 1, 63801 Kleinostheim  
*Inhaber: Luka Sakinc*  
T. 06027-8136 F. 06027-990950  
mail@schluchthof.de www.schluchthof.de

# Hausgemachte Suppen



**Eierflockensuppe** \*hausgemacht  
5,50 €



**Tomaten-Creme-Suppe**<sup>G</sup> \*hausgemacht  
6,90 €

## Leckere Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Brot

### Büffelmozzarella<sup>G,3</sup>

mit Tomaten, feinem Olivenöl und Basilikum ✕ 13,90 €

### Handkäs' mit Musik<sup>A,G,3</sup> \* vom Käsemann aus Seligenstadt

mit Zwiebeln, eingelegt in Essig ✕ 7,90 €

### Kochkäse<sup>A,G,3</sup> \* hausgemacht

mit frischem Klosterbrot & Butter ✕ 7,90 €

### Obatzda „mal anders“<sup>A,G,3</sup> \* hausgemacht

mit Feta-Käse und frischen Kräutern ✕ 7,90 €



### 3 Bruschetta<sup>A</sup>

mit Tomaten ✕ 3,90 €  
+ Mozzarella überbacken<sup>G,3</sup> ✕ 6,50 €



### Aubergine überbacken<sup>G,3</sup>

in hausgemachter Tomatensauce, Cocktailtomaten & Feta ✕ 11,90 €

### Sardinen in der Pfanne frittiert<sup>5,G</sup>

mit Salat-Bouquet und Knoblauch-Dip \*hausgemacht ✕ 13,90 €

### Garnelen aus dem Ofen<sup>5,J</sup>

in Olivenöl mit Tomaten und Knoblauch ✕ 15,90 €

**Gebackener Schafskäse** (Original Feta) mit Preiselbeeren<sup>G,3,5</sup> ✕ 10,90 €

### Mediterraner Veggie-Mix - für 2 Personen<sup>H</sup> \* hausgemacht

Auberginenmus, Kichererbsenmus, Chutney, Salsa ✕ 14,90 €

**Frisches Klosterbrot**<sup>A</sup> \* aus Seligenstadt  
2 Scheiben ✕ 1,50 €

**Portion Butter**<sup>G,5</sup>  
mit Salzflöcken ✕ 0,90 €

# Bunte Salate

Für unsere Salate nutzen wir eine hausgemachte Kräuter-Vinaigrette mit feinem Olivenöl -  
dazu servieren wir Brot



**Beilagensalat**<sup>I</sup> ✕ 4,30 €



**Großer gemischter Salat**<sup>I,H</sup>

mit Blattsalaten, Kräutern, Karotten, Tomaten, Paprika,  
Radieschen, gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen ✕ 9,90 €

**Italienischer Salat**<sup>I,H,G,5</sup>

mit Blattsalaten, Wildkräutern, Karotten, Tomaten, Paprika,  
Radieschen, gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen,  
leckerem Edamer, Ei und Thunfisch ✕ 15,90 €

*\* Eier frisch vom  
Bauernhof aus Großostheim*

**Fitness Salat**<sup>I,H,3</sup>

mit Blattsalaten, Wildkräutern, Karotten, Tomaten, Paprika,  
Radieschen, gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen,  
frisches Obst und Putenbruststreifen ✕ 16,90 €

**Mediterraner Salat**<sup>I,H,G,3</sup>

mit Blattsalaten, Wildkräutern, Karotten, Tomaten, Paprika,  
Radieschen, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen,  
Oliven und gebackenem Schafskäse mit Preiselbeeren ✕ 15,90 €

## Flammkuchen *\* hausgemacht*

**klassisch**<sup>G,3,7</sup>

mit Cremè Fraiche,  
Speck & Zwiebeln  
10,90 €



**Gemüse**<sup>G,3,5</sup>

mit Cremè Fraiche,  
Tunfisch, Zwiebeln &  
Gemüse der Saison  
13,90 €

**mediterran**<sup>G,3,8</sup>

mit Cremè Fraiche, Schafs-  
käse, Oliven & Peperoni  
11,90 €

# Hauptgerichte

**Schluchthof 1/2 Hähnchen**<sup>3,5</sup> \* hausgemachte Marinade  
**klassisch** mit Brot<sup>A</sup> ✕ 9,90 € mit Pommes & Salat ✕ 13,90 €  
**scharf** mit Brot<sup>A</sup> ✕ 10,90 € mit Pommes & Salat ✕ 14,90 €  
**Knobi** mit Brot<sup>A</sup> ✕ 10,90 € mit Pommes & Salat ✕ 14,90 €

**Chicken Nuggets** mit Pommes<sup>A,G,5</sup> ✕ 9,90 €

**Schnitzel vom zarten Schweinerücken** \* aus der Region  
„Wiener Art“ dazu Pommes & Salat<sup>A,5</sup> ✕ 13,90 € \* hausgemachte Pannade  
Hessisches Schnitzel mit hausgemachter grüner Sauce & Bratkartoffeln<sup>A,G,3,5</sup> ✕ 16,90 €  
Jägerschnitzel mit hausgemachter Jägersauce, Pommes & Salat<sup>A,G,3,5</sup> ✕ 15,90 €

**2 Wildwürste** mit hausgemachtem Sauerkraut & Bratkartoffeln<sup>G,3</sup> ✕ 15,90 € \* aus der Region  
**2 Rindswürste** mit Pommes ✕ 12,90 €

**Rumpsteak** ca. 300g<sup>G,3</sup> \* selektierte Weideochsen  
vom argentinischen Angusrind  
mit hausgemachter Kräuterbutter oder Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salat ✕ 29,90 €

**Lachsfilet** gebraten<sup>5,G,3</sup>  
mit feinem Olivenöl, Kräutern und Knoblauch dazu Petersilienkartoffeln & Salat ✕ 23,90 €

# Pasta, Pasta!

**Spaghetti** aglio e olio<sup>A</sup>  
feines Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini (scharf) ✕ 9,90 €

**Penne** in Tomatensauce<sup>A</sup> ✕ 10,90 € \* Sauce hausgemacht

**Bandnudeln** mit Lauch, Garnelen, Zwiebeln, Safran und Cocktail-Tomaten<sup>A,JI</sup> ✕ 16,90 €

**Mezzaluna** mit Rucola, Ricotta und Parmesan gefüllt<sup>A,G,3,7</sup> \* frische Nudeln aus Mühlheim  
in cremiger Sauce mit Rucola, Speck und Zwiebeln ✕ 14,90 €

**Gnocchi** mit Steinpilzen gefüllt<sup>A,G,H</sup>  
in hausgemachtem Basilikum-Pesto & Pinienkernen ✕ 15,90 € \* frische Nudeln aus Mühlheim

# Ofenkartoffel

- klassisch** mit Kräuterquark & Salatbouquet<sup>G,5</sup> ✕ 10,90 €  
**hessische Art** mit hausgemachter grüner Sauce & Salatbouquet<sup>A,G,5,I</sup> ✕ 13,90 €

## Bowls



- Bulgur, Kichererbsenmus (Hummus), Chutney, Salsa, Avocado, Salat**<sup>G,H,5,I</sup> \*hausgemacht  
Basic ✕ 12,90 €  
+ Putenbrust<sup>3</sup> ✕ 16,90 €  
+ gebratener Lachs ✕ 18,90 €

## Süße Spezialitäten

- Eisbecher** (Sorten: Vanille, Schoko, Erdbeer, Nuss, Zitrone)<sup>G,1</sup>  
**2 Kugeln** ✕ 3,50 €    **3 Kugeln** Schlagsahne und Waffel<sup>G,1</sup> ✕ 5,50 €  
**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** und Schlagsahne<sup>G,1</sup> ✕ 6,90 €

**Tiramisù** - fein und cremig, ohne Ei<sup>G,4</sup> ✕ 5,90 € \*hausgemacht

**Tartufo nero di pizzo**<sup>G,1</sup> gefrorene Eis-Spezialität ✕ 6,90 € \*vom *Eiscafe Roma in Seligenstadt*

### Allergene und Zusatzstoffe

A = Gluten	H = Schalenfrüchte	1 = Farbstoff	4 = Koffein	7 = Nitritpökelsalz
E = Erdnuss	I = Senf	2 = konserviert	5 = Taurin	8 = geschwärzt
G = Milcheiweiß	J = Krebstiere	3 = Phosphat	6 = geschwefelt	

## Aperitif

**Prosecco** 0,1l ✕ 4,70 €

**Prosecco Peach-Royal** mit Pfirsich-Likör & Eis 0,1l ✕ 5,90 €

**Aperol Spritz** Prosecco, Weißwein, Aperol, Soda, Zitrone & Eis 0,2l ✕ 7,50 €

**Hugo** Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette & Eis 0,2l ✕ 7,50 €

### Lillet Blanc

Lillet Vive, mit Tonic Water, Ingwer und Eis ✕ 7,50 €

Lillet Spritz, mit Holundersirup, Soda, Minze und Eis ✕ 7,50 €

Lillet Wildberry, mit Soda, Beeren und Eis ✕ 7,50 €

### Campari Bitter

mit Soda, Eis & Zitrone ✕ 5,90 € mit Orangensaft, Eis & Orangenscheibe ✕ 7,50 €

**Martini** bianco mit Eis ✕ 4,30 €

**Sherry** medium ✕ 4,30 €

### „Schluchthof 2.0“ Starter

mit Gin, Weißwein, Campari Bitter, Soda, Eis und Zitrone ✕ 7,90 €

**San Bitter** alkoholfrei, angenehm zartbitter

mit Soda, Eis & Zitrone ✕ 5,90 € mit Orangensaft, Eis & Orangenscheibe ✕ 6,90 €

## Warme Getränke

**Espresso** ✕ 2,30 €

macchiato ✕ 2,70 €

doppelt ✕ 3,90 €

**Kaffee** ✕ 2,70 €

**Cappuccino** mit Milchschaum ✕ 3,30 €

**Latte macchiato** ✕ 3,90 €

**Kakao** mit heißer Milch ✕ 3,30 €

**Schwarzer Tee mit Rum** (2cl) ✕ 5,50 €

**Frischer Tee** frische Minze ✕ 3,70 €

frischer Ingwer, Minze, Zitrone & Honig ✕ 4,80 €

### Bio Tee

von Samova ✕ 3,70 €

Maybe Baby *Bio-Früchtetee m. Ananas & Erdbeere*

Orange Safari *Bio-Rooibos m. Vanille und Orange*

Master Mint *Bio-Pfefferminze (100%)*

Heidis Delight

*Bio-Bergkräuter m. Pfefferminze, Zitronenmelisse & Apfel*

Gin Soul *Bio-Kräutertee (alkoholfrei)*

Istanbul Nights

*Bio-Schwarztee/Minze mit orientalischen Gewürzen*

Straight Forward *Bio-Assam (100%)*

Team Spirit *Bio-Kräuter/Grüntee mit Lemongrass*

# Alkoholfreie Getränke

**Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi** 0,4 l ✕ 4,30 €

**Cola-Light, Cola-Zero** 0,33 l ✕ 3,80 €

**Säfte** von Stenger \*aus der *Region*

**klein** 0,2 l ✕ 2,90 €   **groß** 0,4 l ✕ 5,30 €   **Schorle** 0,4 l ✕ 4,60 €

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar, Rhabarber-Nektar  
Hollunder (nur als Schorle)

**Gerolsteiner** Still, Medium oder Sprudel

0,25 l-Flasche ✕ 2,70 €   0,75 l-Flasche ✕ 6,00 €

**Vitamalz** 0,33 l ✕ **2,20 €**

**Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale** 0,2 l Schweppes ✕ **2,80 €**

## Specials

**Bio Spessart-Wald** \*aus *Waldaschaff*

Johannisbeer-Schorle bio 0,33 l ✕ 3,90 €

naturtrübe Apfelsaft-Schorle bio 0,33 l ✕ 3,90 €

**Bio Now Limo**

Red Berry bio 0,33 l ✕ 4,50 €

Sunny Orange bio 0,33 l ✕ 4,50 €

**Trade Islands** Der Premium Ice Tea \*aus *Großostheim*

Sunny Peach 0,33 l ✕ 3,90 €

Pomegranate (Granatapfel) 0,33 l ✕ 3,90 €

**Detox Wasser** \*hausgemacht

Soda, Minze, Ingwer & ätherisches Zitronenöl (YL Zitrone +) 0,5 l ✕ 5,90 €

**Schluchthof Brause** \*hausgemacht

Rhabarbersaft, Limettensaft, Limette, Minze, Soda & Eis 0,5 l ✕ 6,90 €

Granatapfelsirup, Limettensaft, Granatapfel, Minze, Soda & Eis 0,5 l ✕ 6,90 €

Beerensirup, Limettensaft, Beeren-Mix, Minze, Soda & Eis 0,5 l ✕ 6,90 €

# Biere von der Glaabsbräu

---

## vom Faß

- Pilsener 0,5 l ✕ 4,30 €
- Kellertrübes „1744“ 0,5 l ✕ 4,30 €
- Helles 0,5 l ✕ 4,30 €
- Hefeweizen hell 0,5 l ✕ 4,70 €

## aus der Flasche

- Alkoholfreies Helles 0,33 l ✕ 3,60 €
- Hefeweizen Alkoholfrei 0,5 l ✕ 4,70 €
- Kristallweizen 0,5 l ✕ 4,70 €
- Radler 0,5 l ✕ 4,30 €
- Dunkles 0,5 l ✕ 4,30 €
- Vicky loves Pale Ale 0,33 l ✕ 3,90 €
- Hopfenlust 0,33 l ✕ 3,90 €
- Reifeprüfung 0,33 l ✕ 3,90 €
- Sommerradler (alk.frei) 0,33 l ✕ 3,60 €

# Apfelwein von Stenger

---

- Pur** 0,25 l ✕ 2,90 €    0,5 l ✕ 5,30 €    Bembel 1l ✕ 9,90 €    Bembel Wasser 1l ✕ 3,80 €
- Sauer/Süß** 0,25 l ✕ 2,70 €    0,5 l ✕ 4,50 €    Bembel 1l ✕ 8,50 €

# Weine

---

## Weißweine 0,2l

- Müller-Thurgau, Kitzinger Hofrat, trocken ✕ 6,90 € \*unser Hauswein
- Bacchus, Hörstein, halbtrocken ✕ 6,90 €
- Lugana, trocken ✕ 7,50 €
- Pinot Grigio, trocken ✕ 7,50 €

## Rosé 0,2l

- Rotling, Bürgerspital z. hl. Geist, feinherb ✕ 6,90 € \*unser Hauswein

## Rotweine 0,2l

- Spätburgunder, Randersacker Ewig Leben, trocken ✕ 6,90 € \*unser Hauswein
- Montepulciano, trocken ✕ 7,50 €
- Primitivo, trocken ✕ 7,50 €

- Weinschorle vom Hauswein, weiß, rose oder rot ✕ 5,20 €

# Prosecco & Champagner

---

- Prosecco** DOC 0,75 l ✕ 33,90 €  
**Ital. „Champagner“** Ferrari Brut DOC 0,75 l ✕ 59,90 €  
**Prosecco** Rose, Berlucchi '61 Rosé Brut DOCG 0,75 l ✕ 49,90 €  
**Champagner** Moët & Chandon 0,75 l ✕ 99,90 €

## Flaschenweine

---

### Weiß 0,75 l

Würzburger Abtsleite Silvaner QbA, trocken / VDP-Weingut Bürgerspital ✕ 33,50 €  
Anbaugebiet: Würzburg / Franken, Rebsorte: Silvaner 100%, Auszeichnung: Frankengold  
*Mit feinen Düften von Minze und Mirabelle, am Gaumen mit herzhaften, erdigen Aromen.*

Würzburger Scheurebe Kabinett, halbtrocken / VDP-Weingut Bürgerspital ✕ 31,50 €  
Anbaugebiet: Würzburg / Franken, Rebsorte: Scheurebe 100%, Auszeichnung: Frankengold  
*Körperreich und angenehm im Bouquet. Der Duft von schwarzer Johannisbeeren harmoniert mit beerigen Tönen und floralen Aromen am Gaumen.*

 Riesling Spätlese Demeter-Lagenwein, trocken / Feth Wehrhof ✕ 29,50 €  
Anbaugebiet: Pfeddersheim Hochberg, Rebsorte: Riesling 100%  
*Klarer, fruchtiger Riesling. Sein Duft erinnert an Orangenschalen, knackigen Apfel und exotische Nuancen – mineralische Frische. Im Geschmack wirkt er komplex, kräftig und fruchtig.*

 Grauburgunder Spätlese Demeter-Lagenwein, trocken / Feth Wehrhof ✕ 31,50 €  
Anbaugebiet: Pfeddersheim St. Georgenberg, Rebsorte: Grauburgunder 100%  
*Kräftiger Burgunder mit buttrigem Schmelz. Im Geruch erinnert er an Vanille, Mirabelle, Karamell. Im Geschmack zeigt er sich weich und cremig, erinnert an gelbe, reife Früchte. Viel Volumen und Charakter.*

Sauvignon blanc "valbuins" DOC, trocken / Az. Agr. Livon ✕ 34,50 €  
Anbaugebiet: Collio /Friaul, Rebsorte: Sauvignon Blanc 100%  
*Feines Sortenaroma (reife Südfrüchte, Stachelbeere, Holunderblüte, Brennessel).  
Leuchtende, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Sauberer, aromatischer Geschmack mit kräftiger, gut in die Frucht eingebundener Säure. Ausladender, aber gleichwohl eleganter Körper. Mittellanger Abgang.*

Roero Arneis DOCG, trocken / Az. Agr. Pescaja ✕ 31,50 €  
Anbaugebiet: Piemont, Rebsorte: Arneis 100%  
*Besitzt eine intensive strohgelbe Farbe, ist frisch und fruchtig und hat ein edles Bouquet.  
Mit Aromen von hellen Früchten & Ananas mit leichter Säure und blumiger Note. Fruchtig und ausgewogen im Geschmack, mit einer Mandelnote im Abgang.*

## Rosé 0,75 l

Rosa dei Frati DOC, trocken / Az. Agr. Ca dei Frati ✕ 29,50 €

Anbaugebiet: Gardasee / Lombardei, Rebsorte: Cuvee von Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Beschreibung: *Intensiv lachsfarben, mit vielschichtigem Bouquet von roten Äpfeln, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Blüten. Feine Frucht am Gaumen mit einer leichten mineralischen Säure.*

Chiaretto del Garda Pergola, halbtrocken / Az. Agr. Civielle ✕ 25,50 €

Anbaugebiet: Gardasee / Lombardei, Rebsorte: Cuvee von Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

*Intensives Rosé mit rubinroten Reflexen. Trocken, frisch und fruchtig. Leicht und angenehm im Geschmack.*

## Rot 0,75 l

Würzburger Domina QbA, trocken/VDP-Weingut Bürgerspital ✕ 33,50 €

Anbaugebiet: Würzburg, Rebsorte: Domina 100%, Auszeichnung: Frankensilber

*Dunkle, rubinrote Farbe, Aroma von Schlehen und Wacholderbeeren.*

*Geschmack von Brombeeren und dunklen, reifen Waldbeeren, mit mineralischer Finesse und feiner Struktur.*



Spätburgunder Auslese Demeter-Lagenwein, trocken/ Feth-Wehrhof ✕ 34,50 €

Anbaugebiet: Pfeddersheim St. Georgenberg, Rebsorte: Spätburgunder 100%

*Vollmundiger, samtweicher Rotwein. In der Nase erinnert er an schwarze Johannisbeere, Süßholz und Cassis. Kraftvoll im Geschmack, mit milder Säure und weichem Abgang.*



Mineralstaub Demeter-Ortswein, trocken/ Feth-Wehrhof ✕ 28,50 €

Anbaugebiet: Dalsheim, Cuvee von Spätburgunder, Dunkelfelder, Hegel & Dornfelder

*Charaktervoller Wein aus alten Reben. Herrlich ausgeprägter Duft von dunklen Beeren und Holunder. Im Geschmack begleiten rauchige Nuancen, Johannisbeeren und dunkle Kirschen.*

Taurasi, trocken, vollmundig / Az. Agr. Terre Celate ✕ 39,50 €

Anbaugebiet: Avellino/Kampanien, Rebsorte: Aglianico 100%

*Rubinrote Farbe, welche orange schimmert. Kräftig wenig in der Substanz, duftet wunderbar nach Kirschen und wilden Früchten, mit einem Hauch von Vanille.*

Le volte dell 'Ornellaia IGT, trocken / Az. Agr. Bolgheri ✕ 48,50 €

Anbaugebiet: Livorno / Toscana, Rebsorte: Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon

*Saftiger, fülliger Rotwein, mit feinen, geschmeidigen Tanninen. Intensive Fruchtaromen reifer Schattenmorellen, begleitet von feinwürzigen Schokoladenuancen. Gerne vor dem Genuss dekantieren.*

Primitivo di Manduria Riserva sessantasei (66), trocken / Contri Spumante ✕ 34,50 €

Anbaugebiet: Mandurien / Apulien, Rebsorte: Primitivo 100%

*Mit der Hand geerntet. Schöne, intensive, rubinrote Farbe. Ein vollmundiger Körper, komplexe Aromen mit Noten von Kaffee, Kakao und Vanille. Am Gaumen reicher Wein mit feinen Tanninen.*

## Digestifs 2cl

---

Ramazzotti ✕ 3,50 €  
Averna ✕ 3,50 €  
Jägermeister ✕ 3,50 €  
Amaretto ✕ 3,50 €  
Limoncello ✕ 3,50 €  
Baileys ✕ 4,50 €

Grappa ✕ 3,50 €  
Asbach Uralt ✕ 3,50 €  
Jubiläums Aquavit ✕ 3,50 €  
Fernet Branca ✕ 3,50 €  
Sambucca Molinari ✕ 3,50 €  
Tequilla ✕ 3,50 €

Gordon's Gin ✕ 3,00 €  
Cardenal Mendoza ✕ 5,50 €  
Obstler ✕ 3,50 €  
Williamsbirne ✕ 3,50 €  
Marille ✕ 3,50 €  
Mirabelle ✕ 3,50 €  
Zwetschge ✕ 3,50 €

## Hartes Zeug

---

### Gin 4 cl

Tanqueray 10 ✕ 6,50 €  
Monkey 47 ✕ 6,00 €  
Gin Mare ✕ 6,00 €  
Granit Gin ✕ 5,50 €  
Hendrick's ✕ 6,00 €  
No.3 London Dry ✕ 6,50 €  
Bombay Sapphire ✕ 6,50 €

### Wodka 4 cl

Absolut ✕ 6,00 €  
Grey Goose ✕ 6,00 €

*Für einen Longdrink kombinieren wir gerne Ihren  
gewählten Gin/Wodka mit einem Filler Ihrer Wahl.*

### Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Schweppes ✕ 2,- € Henry Thomas Tonic ✕ 2,50 €

### Rum 4 cl

Havana Club 3 ✕ 5,50 €  
Havana Club 7 ✕ 6,00 €  
Ron Zacapa 23 ✕ 8,00 €  
Brugal 1888 ✕ 8,00 €

### Bourbon 4 cl

Bulleit ✕ 5,50 €  
Knob Creek ✕ 6,50 €  
Four Roses ✕ 6,50 €

### Edelbrände 2 cl

Volle Haselnuss ✕ 5,50 €  
Kräftig fruchtiger Obstler ✕ 5,50 €  
Geschmackvolle Williamsbirne ✕ 5,50 €  
Kräftige Kirsche ✕ 5,50 €  
Wilde Pflaume ✕ 5,50 €

### Scotch - Blended 4 cl

Chivas Regal 12 ✕ 6,50 €  
Johnnie Walker Black ✕ 5,50 €

### Scotch Single Malt 4 cl

Laphroaig 10 ✕ 6,00 €  
Glenfiddich 12 ✕ 6,50 €  
Lagavulin 16 ✕ 7,00 €  
Maccalan Amber ✕ 7,00 €

### Irland Whiskey 4 cl

Tullamore Dew ✕ 5,50 €  
Jameson ✕ 6,00 €