

Willkommen liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen. Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber.

Für Sie geben wir mit Abstand unser Bestes!

Es ist bei uns im Haus nicht immer möglich den Abstand zu wahren. Daher bitten wir Sie, solange Sie sich im Restaurant bzw. auf der gesamten Hotelanlage bewegen einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

Dies gilt auch für den Weg zu den WC-Anlagen, in den WC Anlagen und den Weg zurück.

Da wir die aktuelle Situation nicht abschätzen können, bieten wir bis auf weiteres eine reduzierte Speisekarte an.

Diese können Sie auch mit diesem QR Code auf Ihrem Smartphone lesen.

Wir danken für Ihre Mithilfe.
Ihre Familie Schweier
und das Bierhäusle Team



Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Menü

Feldsalat mit Speck, Buttercroutons
und gerösteten Walnüssen

2019 Sauvignon blanc
Winzergenossenschaft Laufen 0,10L

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

2019 Oberrotweiler Rose
Winzerverein Oberrotweil

Scheiben vom Hirschrücken
mit sautierten Pilzen

Johannisbeer-Portwein Sauce

Apfel-Rotkraut und handgedrehtem Semmelknödel

2015er Pinot Noir 22 Monate im Eichenfaß gereift
Weingut Behringer 0,10L

Glühweinschnitte
mit Roter Grütze im Weckglas
und geeistem Zimtparfait

2018er Klingelberger Riesling Auslese
Winzergenossenschaft Durbach 5cl

als 4 - Gang - Menü 50,00

incl. Weinbegleitung 66,00

***ohne Suppe 43,00**

incl. Weinbegleitung 55,00

***ohne Vorspeise 42,00**

incl. Weinbegleitung 54,00

Überraschungsmenü

Lassen Sie sich von uns verwöhnen
Überraschungsmenü mit 6 Gängen

Euro 68,00

incl. Weinbegleitung Euro 92,00

Menübestellung bis 20:45 Uhr möglich

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Vorspeisen

Knackige Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen	6,00
Knackige Blatt - und Rohkostsalate mit Kirschtomaten, feiner Balsamicocreme und gerösteten Sonnenblumenkernen	7,20
Feldsalat mit Speck, Buttercroutons und gerösteten Walnüssen	8,80
Lauwarmer Ziegenkäse mit Balsamico-Honigdressing Feigensenf und kleinem Salat	10,50
Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico - Honig – Marinade und Ruccola mit Parmesan, Tomaten, Oliven und Röstbrot	14,80
Wildterrinen mit Hirsch und Gänsestopfleber an kleinem Feldsalat, Rote Beete und Preiselbeersahne	16,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,00
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	7,00

Chateau Briand

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Rinderfilet am Stück gebraten	Preis pro Person	36,00
450 gr für zwei Personen mit Champignons und Pfifferlingen, Sauce Bearnaise Gemüse vom Markt mit zwei Beilagen (Kroketten, hausgemachte Spätzle oder Pommes frites)		

“Magnum” Genuss-Erlebnis

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Magnum Chateau Briand	Preis pro Person	49,00
900 g. Rinderfilet am Stück gebraten für vier Personen Magnum Flasche (1,5ltr) Laufener Altenberg Grauer Burgunder trocken Edition No. 5 oder Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein trocken		

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Hauptgerichte

Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen, Trüffelbutter gehobeltem Parmesan, Lauchzwiebeln und Ruccola	Vegi	18,80
Gebackene Gemüseschnitzel mit Kürbiscrunch auf Blumenkohlmousse und sautierten Erbsen	Vegan	15,80
Freiburger Leberle sauer oder geröstet mit Brägele und grünem Salat		14,80
Hausgemachte Frikadellen von Rind und Schweinefilet mit gebratenen Pilzen, Apfel-Rotkraut und Kartoffelpüree		18,50
Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons Butternudeln und grünem Salat		19,80
Kalbsrahmschnitzel „Badische Art“ mit hausgemachten Spätzle und grünem Salat		20,80
Ragout vom Hirsch und Reh mit gebratenen Pilzen handgedrehten Semmelknödel und Apfel-Rotkraut		21,80
Rind und Schweinefilet an zweierlei Saucenspiegel mit gebratenen Pilzen hausgemachten Spätzle und winterlichem Gemüse		24,80
Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter Bohnen im Speckmantel und Pommes frites		24,80
Rosa gebratene Barbarie- Ente auf getrüffeltem Steinpilztagliatelle und Walnusscrumble		25,80
Rinderfiletsteak an Pfeffercognacsauce auf Blumenkohlmousse und Kartoffelkroketten		33,80
Scheiben vom Hirschrücken mit sautierten Pilzen Apfel-Rotkraut und handgedrehten Semmelknödeln		28,80
Hausgemachte Hechtklöße an Weiburgundersauce auf Blattspinat und Butternudeln		22,00
Gebratenes Zanderfilet auf Rahm- Sauerkraut und Kartoffelpüree		25,80
* Hauptgerichte als kleinere Portion		-3,00

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Kleine Gerichte

Wurstsalat ^{ⓂⓂⓂⓂ} mit Bauernbrot	8,50
Wurstsalat ^{ⓂⓂⓂⓂ} mit Brägele	12,80
Wurstsalat ^{ⓂⓂⓂⓂ} mit Käse und Bauernbrot	9,30
Wurstsalat ^{ⓂⓂⓂⓂ} mit Käse und Brägele	13,60
Schwartenmagen ^{ⓂⓂⓂⓂ} in Zwiebelvinaigrette mit Bauernbrot	7,90
Schwartenmagen ^{ⓂⓂⓂⓂ} in Zwiebelvinaigrette mit Brägele	12,20
Bauernbrot mit gekochtem Hinterschinken ^{ⓂⓂⓂⓂ}	8,80
Tomaten – Mozzarella Salat mit Oliven, Zwiebelringe Rohschinken und Rucola	11,80
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	13,80
Vesperbrett ^{ⓂⓂⓂⓂ} nach Art des Hauses	13,80
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	12,80
Toast "Ibn Saud" Kalbsteak mit gebratenen Früchten und Curryhollandaise überbacken	15,80

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Master Card, VISA, Amex
Kennzeichnungspflichtige Speisekarten sind separat erhältlich

Aperitif's

Ein Glas Hausmarke, Oberrotweiler Jahrgangssekt, Flaschengärung		
Grauburgunder, Extra trocken		5,50
Chardonnay, Brut		5,60
Muskateller, Extra trocken		6,20
Aperol Spritz ^{①②}		6,50
Hugo		6,50
Beeren Spritz		6,50
Beeren, Weißer Burgunder, Tonic, Sekt, Minze		
Kir Royal		5,70
Martini bianco	5 cl	4,40
Martini rosso	5 cl	4,40
Campari -Soda ^①	4 cl	5,30
Campari - Orange ^①	4 cl	5,90
Sherry Tio Pepe	5 cl	5,00
Sherry Medium dry Amontillado	5cl	4,90
Portwein Sandemann	5 cl	4,90
Pernod ^①	2 cl	4,90
Alkoholfreier Cocktail		5,90
SanBitter Soda, Alkoholfrei		4,00



Offene Weißweine 0,25 ltr

Gutedel

Laufener Altenberg trocken, WG Laufen 4,50

Müller Thurgau

Lehener Bergle trocken, Weingut Schätzle 4,50

Lehener Bergle, Weingut Schätzle 4,50

Weißer Burgunder

Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher 4,90

Burkheimer trocken, Weingut Bercher 6,40

Grauer Burgunder

Achkarren trocken, Winzergenossenschaft Achkarren 6,40

Pinot Magma

Weiß und Grauburgunder Cuvee 8,00

Winzerverein Oberrotweil

Riesling

Durbacher Klingelberg "Edition Bierhäusle" aus der 0,75 ltr Flasche

Qualitätswein trocken, Winzergenossenschaft Durbach 6,70

Kabinett lieblich, Winzergenossenschaft Durbach 6,70

Muskateller

Waltershofener Steinmauer aus der 0,75 ltr Flasche 6,70

Qualitätswein

Weingut Hercher

Sauvignon blanc

Laufener Altenberg aus der 0,75 ltr Flasche 6,70

Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen

Spätburgunder Weißherbst/Rosé

Waltershofener Steinmauer, Weingut Hercher 4,90

Oberrotweiler Rosé trocken, aus der 0,75 ltr Flasche 6,70

WG Oberrotweil

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten



Offene Rotweine 0,25 ltr aus Baden

Lehener Bergle Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Schätzle	6,40
Waltershofener Steinmauer Spätburgunder Rotwein Weingut Hercher	6,40
Kirchhofener Spätburgunder Rotwein feinherb Weingut Herbstler	6,40
Oberrotweiler Spätburgunder Rotwein trocken Winzerverein Oberrotweil	6,40
Bierhäusle Hauswein Spätburgunder Rotwein trocken „Holzfassausbau“ Nimburg Bottinger Steingrube, Weingut Fischer/Heger	6,60
La Promessa Rossa Rotwein Cuvee Spätburgunder & Regent „Barriqueausbau“ Weingut Behringer Britzingen	8,50

Italien

Nero D`Avola Vino Biologico aus der 0,75 ltr Flasche Abbazia Santa Anastasia /Sizilien	7,50
---	------

Weinschorle

Weißweinschorle vom „Müller Thurgau“	3,20
Rotweinschorle vom Spätburgunder	3,90

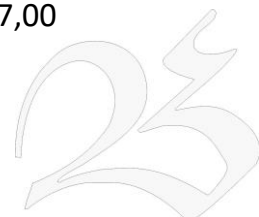
Sekt 0,75 ltr.

Bierhäusle Hausmarke vom Winzerverein Oberrotweil	
Grauburgunder Jahrgangssekt Extra trocken	29,00
Chardonnay Jahrgangssekt Brut	30,00
Muskateller Jahrgangssekt Extra trocken	35,00
Sekt vom Lehener Bergle Weingut Bernhard Schätzle	
Weißburgunder Brut	29,00
Pinot Rose Brut	29,00

Champagner 0,75 ltr

Jacquart Mosaique Brut	75,00
Champagner Hugot&Clement	77,00
Ein edler Champagner dessen Bouquet an die weißen Alba Trüffel aus dem Piemont erinnert.	

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten



Flaschenweine

Magnumflaschen 1,5 ltr

2018er Laufener Altenberg Grauer Burgunder Edition No.5 Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	52,00
2009er Burkheimer Feuerberg Grauer Burgunder Großes Gewächs, trocken Weingut Bercher, Burkheim	94,00
2017er Durbacher Pinot Noir Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach	52,00
2014er Nero D`Avola Vino Biologicohe Abbazia Santa Anastasia, Sizilien	45,00
2017er Barbera del Monferrato Superiore DOCG Gaudio-Bricco Mondalino, Piemont	58,00
2016er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Sasbach	52,00
2014er Laufener Altenberg Nebbiolo Edition No. 5, Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	78,00
2017er Oberrotweiler Blauer Spätburgunder „Riserva“ Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Oberrotweil	84,00
2016er Laufener Altenberg Reserve Cuveé Edition No. 5 Spätburgunder & Nebbiolo, Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	72,00
2016er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder „Edition Orchidea“ Spätleses trocken Winzergenossenschaft Sasbach	82,00
2015er Sasbacher Rote Halde Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken Barrique Winzergenossenschaft Sasbach	90,00 3 ltr 180,00
2016er Spätburgunder Lösswand *** Selektion Barrique, trocken Weingut Arnd Köbnelin, Eichstetten	86,00
2015er LIMBERG XV Rotwein Cuveé trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder. Weingut Bercher, Burkheim	90,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten



Flaschenweine 0,75 ltr

Riesling

2018er Edition Bierhäusle		20,00
Durbacher Plaelrain Klingelberger Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach		
2018er Edition Bierhäusle		20,00
Durbacher Plaelrain Klingelberger Kabinett Winzergenossenschaft Durbach		
2018er Burkheimer VDP.Ortswein		29,00
Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim		
2018er Durbacher Klingelberg Auslese	0,5 ltr	32,00
Winzergenossenschaft Durbach		

Weißer Burgunder

2016er Lehener Bergle Spätlese trocken		21,00
Weingut Bernhard Schätzle, Freiburg-Lehen		
2016er Behringer Bouquet		21,00
Qualitätswein trocken Weingut Behringer Britzingen		
2019er Sasbach Limburg Kabinett halbtrocken		24,00
Winzergenossenschaft Sasbach		
2018er Burkheimer VDP Ortswein trocken		29,00
Weingut Bercher Burkheim		

Chardonnay

2019er Achkarrer Schloßberg „Bestes Fass“		27,00
Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Achkarren		
2017er Burkheimer –SE-		43,00
Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim		



Flaschenweine 0,75 ltr

Grauer Burgunder

2018er Laufener Altenberg Edition No.5 Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	26,00
2017er Oberrotweiler Riserva Spätlese trocken Winzergenossenschaft Oberrotweil	28,00
2018er Eichstetter Kabinett trocken Weingut Arnd Köbelin, Eichstetten	29,00

Sauvignon blanc

2019er Laufener Altenberg Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Laufen	20,00
2018er Durbacher Steinberg Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Durbach	33,00

Viognier

2016er "Junge Wilde" Qualitätswein trocken Weingut Kilan Hunn, Gottenheim	33,00
--	-------

Gewürztraminer

2018er Freiburger Steinmauer Spätlese Weingut Hercher, Waltershofen	21,00
---	-------

Rosé

2019er Oberrotweiler Rosè Qualitätswein trocken Winzerverein Oberrotweil	20,00
--	-------



Flaschenweine 0,75 ltr

Rotwein aus Baden

2016er Lehener Bergle Spätlese trocken Weingut Bernhard Schätzle, Freiburg-Lehen	25,00
2016er Kirchofener Spätburgunder Qualitätswein feinherb – im Stückfass gereift Weingut Franz Herbster, Kirchofen	25,00
2016er Durbacher Pinot Noir Qualitätswein trocken Winzer-genossenschaft Durbach	26,00
2017er Spätburgunder Lösswand *** Selektion Barrique, trocken Weingut Arnd Köbnelin, Eichstetten	43,00
2014er Pinot Noir Qualitätswein trocken Weingut Kilian Hunn, Gottenheim	37,00
2016er Burkheimer VDP Ortswein Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Bercher, Burkheim	32,00
2015er LIMBERG XV Rotwein Cuveé trocken Barrique Cabernet-Sauvignon, Merlot, Lemberger & Spätburgunder Weingut Bercher, Burkheim	45,00
2012er Burkheimer Feuerberg Großes Gewächs Barrique Spätburgunder VDP Qualitätswein trocken Weingut Bercher, Burkheim	96,00
2015er Laufener Altenberg Reserve Cuveé Edition No. 5 Spätburgunder & Nebbiolo, Qualitätswein trocken Winzer-genossenschaft Laufen	36,00
2016er Laufener Altenberg No. 5 Barrique Spätburgunder Qualitätswein trocken Winzer-genossenschaft Laufen	35,00
2014er Laufener Altenberg Nebbiolo Edition No. 5, Qualitätswein trocken Winzer-genossenschaft Laufen	39,00
2015er Oberrotweiler Blauer Spätburgunder „Riserva“ Qualitätswein trocken Winzer-genossenschaft Oberrotweil	42,00

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten



Flaschenweine 0,75 ltr

Rotwein aus Baden

2015er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder „Edition Orchidea“ Spätleses trocken Winzergenossenschaft Sasbach	41,00
2015er Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Barrique Spätleses trocken Winzergenossenschaft Sasbach	43,00
2015er Freiburger Steinmauer Cabernet Sauvignon Barrique Qualitätswein trocken Weingut Alfred Hercher, Waltershofen	34,00
2015er Achkarrer Schloßberg Cabernet Sauvignon Barrique Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Achkarren	38,00

Frankreich

2008er Baronne Philippine de Rothschild La Capitelle Limeoux	59,00
---	-------

Italien

2017er Primitivo Salento „Olympus“ Castell Argo, Apulien	25,00
2017er Barbera del Monferrato Superiore DOCG Gaudio-Bricco Mondalino, Piemont	29,00
2009er Brunello di Montalcino DOCG Poggio Antico Montalcino, Toscana	98,00

Spanien

2015er Rioja Reserva Verema	36,00
--------------------------------	-------

Portugal

2018er Niepoort Fabelhaft DOC Douro	27,00
--	-------



Biere vom Faß

Ganter Pils	0,30 l	3,50
Ganter Pils	0,40 l	4,00
Waldhaus Diplom Pils	0,30 l	3,50
Waldhaus Diplom Pils	0,40 l	4,00
Ganter Weizen hefefrüß	0,50 l	4,60
Ganter Weizen hefefrüß	0,30 l	3,60
Radler	0,40 l	4,00

Flaschenbiere

Ganter Badisch Weizen kristallklar	0,50 l	4,60
Ganter Badisch Weizen hefe dunkel	0,50 l	4,60
Ganter Urtrunk	0,33 l	3,60
Ganter Magisch Dunkel	0,33 l	3,60
Maisel Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	4,60
Ganter Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,50
Freiburger Pilsner	0,33 l	3,50
Waldhaus Jubiläums Dunkel	0,33 l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Schlör Fruchtsäfte		
Apfelsaftschorle	0,25 l	2,80
Apfelsaftschorle	0,40 l	4,00
Apfelsaft	0,25 l	3,20
Apfelsaft	0,40 l	4,40
Schwarzer Johannisbeerschorle	0,25 l	2,90
Schwarzer Johannisbeernektar	0,25 l	3,80
Orangensaft	0,25 l	3,20
Tomatensaft	0,20 l	2,90
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix	0,33 l	2,90
Proviant Kirsch-Grantapfel-Schorle	 0,33 l	3,50
Proviant Rhabarber Limo	 0,33 l	3,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	2,90
Bad Dürreheimer Mineralwasser „Exclusiv“	 0,25 l	2,40
Bad Dürreheimer Mineralwasser „Exclusiv“	 0,75 l	5,60

Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten



Digestif 2 cl

Obstler	Drescher / Lehen	43%	2,90
Weinhefe	Drescher / Lehen	43%	2,90
Williamsbirne	Drescher / Lehen	40%	3,50
Kirschwasser	Drescher / Lehen	42%	3,50
Mirabell	Drescher / Lehen	41%	3,50
Apfelbrand Faßgelagert	Drescher / Lehen	40%	3,50
Himbeergeist	Schladerer	42%	3,90
Williamslikör	Schladerer	28%	3,50
Wildschlehe	Schladerer	43%	5,00
Gurkengeist	Weckerle/Schwanningen	40%	5,00
100% Haselnussgeist	Weckerle/Schwanningen	42%	5,00
Mandarinen Geist	Weckerle/Schwanningen	40%	5,00
Zibärte	Franz Herbster/Kirchhofen	45%	4,80
Sauerkirsch	Bercher / Burkheim	40%	5,00
Marc 3 Jahre im Holzfaß	Bercher / Burkheim	45%	4,50
Grappa Cambio Nero d'Avola		40%	5,00
Grappa Cambio Nebbiolo		40%	5,00
Grappa Cambio Muscato		40%	5,00
Grappa Marzadro Le Diciotto Lune		41%	6,00
Grappa Marzadro Giare Amarone		41%	7,00
Fine Calvados Boulard		40%	4,80
Hennessy Cognac		40%	5,50
Malteserkreuz		40%	3,60
Jubiläumsaquavit		40%	3,90
Fernet Branca		42%	3,30
Jägermeister		35%	3,30
Ramazzotti 4cl		30%	3,90
Baileys		17%	3,50

Longdrink 4cl

Bacardi Cola	7,50
Vodka Lemon	7,50
Gin Tonic Gordon Gin	7,50
Gin Tonic Bombay Sapphire	8,80
Gin Tonic Monkey 47	9,80



Digestif 2 cl

Islay

Bowmore 12 Jahre	40%	3,80
Bowmore 17 Jahre White Sands	43%	6,00
Bowmore 18 Jahre	43%	7,80
Lagavulin 16 Jahre	43%	5,50
Caol Ila Distillers Edition	43%	5,50
Ardbeg An Oa	46,6%	4,80
Ardbeg Uigeadail	54,2%	6,50
Laphroiaig Quarter Cask	48%	4,70
Laphroaig Triple Wood	48%	5,30
Laphroiaig Lore	48%	8,00
Laphroiaig The 1815 Legacy Edition	48%	8,00

Highland/ Speyside

Cragganmore 12 Jahre	40%	3,80
Glenmorangie 10 Jahre	40%	3,80
Tamnavulin Tempranillo Cask Edition	40%	3,90
Aberlour Double Cask 12 Jahre	40%	4,20
Aberlour Triple Cask	40%	4,70
Mortlach 12 Jahre The Wee Witchie	43%	4,70
Oban 14 Jahre	43%	4,70
Oban Littel Bay	43%	4,80
Highland Park 18 Jahre	43%	9,50

Inseln

Talisker 10 Jahre	45,8%	4,00
Talisker Distillers Edition	45,8%	5,50
Arran Amarone Cask	50%	5,00

Irland

Writers Tears Copper Pot	40 %	3,80
--------------------------	------	------

Swabian Whisky

Tecker Sherry Cask	43%	4,50
Tecker 18 Jahre Sherry Cask	48,6%	8,50
Tecker 10 J. Sherry Cask Edition St. Emilion	60,4%	7,50

Rum

Dos Ron 16 Jahre, Dominikanische Republik	40 %	4,00
Botucal Reserva, Venezuela	40%	4,70
Zacapa 23 Jahre Guatemala	43%	4,70
Plantation XO 20 th Anniversary	40%	4,70



Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Portion Kaffee	4,50
Cappuccino	2,90
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,50
Latte Macchiato	3,50

Tee

Eilles Tee	Glas 0,3 ltr	3,00
------------	--------------	------

Darjeeling, Earl Grey.
Pfefferminz
Bio Früchte Natur
Kamillenblüte
Alpenkräuter Schweizer Art
Rooibos Vanille



Hotel und Restaurant Gutscheine

Unsere Gutscheine sind das passende Geschenk für jeden Anlass. Bereiten Sie Freude mit einem Hotel oder Restaurant Gutschein vom Bierhäusle und verschenken Sie so kostbare Zeit und unvergessliche Momente. Gutscheine sind an der Rezeption erhältlich.

Unsere Speise und Getränkekarte als pdf zum download



Preise in Euro incl. Bedienung und 19% MwSt
Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Mastercard, VISA, Amex
Jahrgangsänderungen vorbehalten

