



## **Getränke Karte**

### **Öffnungszeiten**

Montag-Freitag von 17:00-21:00

Samstag-Sonntag/Feiertags von 12:00-21:00

### **Küche geöffnet**

Montag-Freitag von 17-20 Uhr

Samstag-Sonntag/Feiertags von 12:00-20:00

## FASSBIERE

Gold Export

Hefeweizen hell

0,3l 0,5l

2,70 3,30

2,80 3,40

Unsere Bierspezialitäten finden Sie am Ende dieser Getränkekarte. Dort finden Sie BOCKBIERE, SPEZIALBIERE und CRAFTBIERE

## FLASCHENBIERE

Kellerbier naturtrüb, Korbinian Export

Hefeweizen alkoholfrei, leicht oder dunkel

Gold Export alkoholfrei, Pils

0,3l 0,5l

3,30

3,40

2,70

## ALKOHOLISCHE MISCHGETRÄNKE

Radler

Russen (Hefeweizen mit Limo)

Radler naturtrüb, Radler naturtrüb alkoholfrei

Russen alkoholfrei

Weizen mit Cola oder Holundersirup

0,3l 0,5l

2,70 3,30

2,80 3,40

2,90

3,40

2,70 3,40

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola <sup>(2,3,11)</sup>, Orangenlimo <sup>(2,3)</sup>, Spezi <sup>(2,3,11)</sup>,

Alpendudler, hausgemachte Kräuterlimonade

Zitronenlimo <sup>(3)</sup>

Tafelwasser Medium im Glas oder Karaffe

Leitungswasser (Wasser kostenlos, nur Servicegebühr)

Skiwasser kalt oder warm

0,2l 0,3l 0,4l 0,5l

1,90

2,90

2,40

1,60

2,40

1,60

2,30

2,70

1,50

2,00

## SÄFTE & SCHORLE

Orangen- oder Apfelsaft

Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Holderschorle

2,50

3,50

2,20

2,90

## SPIRITUOSEN, GEISTE UND LIKÖRE

2 cl

<i>Hauskräuterschnaps aus eigener Herstellung (&gt;40 Kräuter)</i>	2,50
<i>Milde Birne oder Himbeere</i>	3,40
<i>Im Fass gereift, fruchtig und mild im Abgang</i>	
<i>Allgäuer Heuschnaps</i>	3,40
<i>Duft nach Allgäuer Bergwiesen, mild mit dezenter Süße</i>	
<i>Gin „Mountain G“</i>	3,90
<i>Dezente Wacholder-Note, ein Hauch von Lavendel und frische Zitronennote</i>	
<i>Grappa Barrique Riserva (Empfehlung von Chef)</i>	4,50
<i>Aus Trester von drei Südtiroler Weinen, florale Note mit Hauch von Gewürzen</i>	
<i>Bockbierbrand</i>	4,50
<i>Edelbrand aus Bockbier 3 Jahre im Holzfass gelagert</i>	
<i>Obstler</i>	2,00
<i>Klare Schnäpse (Willi, Marille, Haselnuss)</i>	2,60
<i>Enzian, der „Guate von Turra“</i>	2,80
<i>Ramazotti 4 cl</i>	3,60

## LIKÖRE

<i>Crema di Limoncello</i>	3,40
<i>Nocciola Haselnusslikör</i>	3,40
<i>Leichte Vanillenuancen und angenehme Süße</i>	
<i>Hagebutten-Portwein aus eigener Herstellung</i>	2,60
<i>Schlehen-, Quitten- oder Honiglikör</i>	2,60

## KAFFEE/SCHOKOLADE

<i>Haferl Kaffee</i>	3,20	<i>Espresso</i>	2,10	<i>Cappuccino</i>	3,20
<i>Espresso Doppio</i>	2,90	<i>Schokolade</i>	3,20	<i>Milchkaffee</i>	3,20
<i>Latte Machiatto</i>	3,40				
<i>Café Affogato</i>	3,90				
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>					

*Der Kaffee ist das Sinnbild der Liebe. Man liebt ihn  
brünett, blond oder schwarz, aber durchgängig heiß.  
(Verfasser unbekannt)*

## TEE UND HEISSE GETRÄNKE

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminz, Kamille,  
Earl Grey, Kräuter, Vanille Rotbusch Glas 2,90

Tee mit Rum 4cl 4,50 Jagertee 4 cl 4,50  
Alkoholfreier Punsch oder Glühwein 3,50

## APERITIFS/COCKTAILS

Aperol Spritz <sup>(2,10)</sup> 5,50 Campari Orange <sup>(2)</sup> 4,90  
Hugo 5,50

## SEKT

Glas Sekt 0,1 l 3,20  
Piccolo, trocken 0,2 l 5,90  
Flasche Sekt, trocken 0,75 l 21,00

## BESONDERE WEINE

	<b>1/8l</b>	<b>1/4l</b>	<b>3/4l</b>
<i>Marzemino, trocken, Trentino</i>	3,80	5,50	15,50
<i>Enantio, trocken, Trentino</i>	4,80	6,90	19,50
<i>Merlot, trocken, Nahe</i>	3,40	4,90	13,90

## WEINE FÜR JEDEN TAG

	<b>1/8l</b>	<b>1/4l</b>	<b>3/4l</b>
<i>Weinschorle rot oder weiß</i>		3,20	
<i>Riesling, trocken, Nahe</i>	3,20	4,60	13,00
<i>Silvaner, trocken, Nahe</i>	3,20	4,60	17,50 (1L)
<i>Grauer Burgunder, trocken, Nahe</i>	3,20	4,60	13,00
<i>Port. Weißherbst, lieblich, Nahe</i>	3,20	4,60	13,00
<i>Orbens Roter (Cuvee), lieblich, Nahe</i>	3,20	4,60	17,50 (1L)
<i>Dornfelder, lieblich, Nahe</i>	3,20	4,60	13,00

## **BOCKBIERE UND BIERSPEZIALITÄTEN 0,5l (verfügbar je nach Saison)**

Zötler Stephansbock oder Maibock, alc. ca. 7%	3,80
Andechser Bock hell oder dunkel, alc. ca. 7%	3,80
Hirsch Doppelbock, alc. 7,2%	3,80

*Gott fürchten macht selig, Bier trinken macht fröhlich.*

*Drum fürchte Gott und trinke Bier, so bist du selig und fröhlich all  
hier. Alter Spruch*

## **UNSERE CRAFTBIERE 0,33l**

*Baltic Porter alc 7,7%, „Der schwarze Ritter“, 45 BE 3,80  
dunkel, aromatisch, intensiver Geschmack nach Kaffee und Schokolade*

*Roter Bock, alc 6,4%, „Heinrich der Kempter“, 25 BE 3,80  
Rotschimmernd, vollmundig, leichte Rauchmalznote, intensiver Geschmack  
nach Karamell und Honig*

*Herzsolo, alc 5,2%, 33 BE, Stammwürze 11,8% 3,80  
Vergoren mit belgischer Witbier- und Weizen-Hefe und mit vier Hopfensorten*

*Heile Welt, alc 5,2%, 26 BE, Stammwürze 12,3% 3,80  
Lieblich-fruchtiger Charakter ausgewogen u. weich, mit einer feinen Zitrusnote  
durch die Kalthopfung*

## **GESTATTEN: DAS „BIERTRAGERL“**

*Genießen Sie verschiedene Biere aus unserem Sortiment ohne Reue ;-)*



*4 x 0,1L aus dem Fass oder Flasche 4,20*

*4 x 0,2L aus dem Fass oder Flasche 6,50*

*4 x 0,1L mit unseren Bockbieren 5,20*

*4 x 0,2L mit unseren Bockbieren 7,90*

*4 x 0,1L mit unseren Craftbieren 6,90*

*4 x 0,2L mit unseren Craftbieren 10,90*

## CRAFTBIERE aus der Hausbrauerei (nur solange Vorrat reicht)

*Weizen, Kellerbier, Märzen und Bock je nach Verfügbarkeit* 3,90  
*Probiererle von unserem Hausbier* 0,1l 1,00



Unsere Craftbiere sind alle in unserem Hause mit Braukesseln von BRUMAS gebraut. Wir verwenden nur beste Zutaten nach deutschem Reinheitsgebot und unsere naturtrüben Biere erfreuen sich großer Beliebtheit.

Wir veranstalten Bierproben und Brauabende an festen Terminen oder für Gruppen von 5 bis 15 Personen – sprechen Sie uns an. Darüber hinaus brauen wir auch Biere für unsere Feiern im Berggasthof Sonne für Ihre Geburtstagsfeier oder Jubiläum (Vorlauf 2 Monate).

## BIERSPEZIALITÄTEN

*Bierstachel – „gestacheltes“ Bockbier, alc. ca. 7%* 6,90



Um das damals im Keller gelagerte Bier auf „Trinktemperatur“ zu bringen, tauchte man einen glühenden Eisenstab aus dem Kamin oder Ofen in das Bier. Die jahrhundertalte Tradition findet auch in der heutigen Zeit wieder großen Anklang bei Bierliebhabern.

Vor allem bei kräftigen, dunklen Bieren wird durch diesen Vorgang der Geschmack weicher, der Restzucker wird durch das heiße Eisen karamellisiert und somit entsteht ein einzigartiger und sehr intensiver Geschmack. Vor allem das kalte Bier und der warme, feinporige Schaum führen zu einer Geschmacksexplosion im Gaumen.

*Eisbock (für 2-3 Personen) als Genuss oder Abschluss des Abends* 19,90



Ein Eisbock war schon immer etwas Besonderes. Tiefgekühlt hat sich das Bier nach einem Tag in Eis verwandelt. Das Austreiben aus dem Eisblock ist ein Erlebnis. Der Geschmack des Eisbocks, der schon beinahe an einen Likör erinnert, lässt Ihre Geschmacksknospen tanzen.

Die Essenz präsentiert Ihnen Bier in völlig neuer Intensität, trotzdem bleibt der Charakter klar erkennbar. Als Digestiv ist Ihr Eisbock ein würdiger Abschluss eines geselligen und geschmackvollen Abends direkt am Tisch.