

BUFFALO GRILL

STEAKS

FRISCHER FISCH

SPARE RIBS



ALLE COCKTAILS 4,90 €





Sopas Suppen Soups

1. **Tomatencremesuppe** ^G **8,20** **4,10 €**
tomato cream soup
2. **Minestrone** **8,40** **4,20 €**
italienische Gemüsesuppe
Italian vegetables soup
3. **Chili con Carne** **9,60** **4,80 €**
mexikanischer Eintopf mit Bohnen und
Hackfleisch ¹⁵ (etwas scharf)
Mexican stew with beans and minced meat
4. **Broccolicremesuppe** ^G **8,40** **4,20 €**
broccoli soup
5. **Kartoffelsuppe** ^{3, 5} **9,00** **4,50 €**
mit Würstchen
potatoe soup with sausages

Aperitivos Vorspeisen Starters

14. **Rindercarpaccio** ^G **19,00** **9,50 €**
hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet
mariniert, an Rucolasalat, dazu frische
Champignons und Parmesan
*marinated thin slices of raw beef with rocket salad,
served with mushrooms and Parmesan cheese*
15. **Tomate Mozzarella** ^G **13,00** **6,50 €**
mit frischem Basilikum
mozzarella with tomatoes and fresh basil
16. **Bruschetta** ^A **6,40** **3,20 €**
Baguettescheiben mit Tomatenwürfeln,
Knoblauch, Olivenöl & frischem Basilikum
*Baguette slices with diced tomatoes, garlic,
olive oil and fresh basil*
17. **Bruschetta Krabben** ^{A, D, 5} **8,40** **4,20 €**
Baguettescheiben mit Krabben, Knoblauch,
Zwiebeln und frischem Basilikum
*Baguette slices with crabs, garlic, onions
and fresh basil*
18. **Hot Chicken Wings** ^G **15,00** **7,50 €**
knusprige Chicken Wings mit Chilisauce,
dazu Salatgarnitur
crispy chicken wings with chili sauce, salad garnish
19. **Nachos con Queso** ^{A, G} **13,00** **6,50 €**
mit Käse überbacken, dazu Sauerrahm
baked with cheese, served with sour cream

Ensaladas Salate Salads

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing ^L
oder Joghurt-Dressing ^G serviert.

7. **Großer gemischter Salat** **13,00** **6,50 €**
mit Gurken, Tomaten und Salat der Saison
*mixed salad with cucumber, tomatoes and
seasonal salads*
8. **Griechischer Salat** ^{G, L} **17,00** **8,50 €**
gemischte Blattsalate mit Gurke, Tomate,
Paprika, roten Zwiebeln, Oliven ¹³, Peperoni
und Schafskäsewürfeln, dazu Essig und Öl
*mixed green salad with cucumber, tomato,
bell pepper, red onion, olives ¹³, peppers and
sheep's cheese cubes, to oil and vinegar*
9. **Ensalada de Atun** ^{C, D} **17,80** **8,90 €**
bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln & Ei
mixed salad with tuna, onions and egg
10. **Buffalo Grill Chili Chicken Salat**
bunter Salat mit marinierten **19,60** **9,80 €**
Hähnchenbruststreifen und exotischem Obst
*mixed salad with marinated chicken
breast strips and exotic fruits*
11. **Ensalada Ranchero** ^G **19,80** **9,90 €**
bunter Salat mit marinierten Rindfleisch-
streifen, Schafskäse und exotischem Obst
*mixed salad with marinated rump steak
strips, sheep's cheese and exotic fruits*
12. **Rucolasalat** ^G **15,00** **7,50 €**
mit Cherrytomaten, frischen Champignons
und gerobeltem Parmesankäse
*rocket salad with cherry tomatoes, fresh
mushrooms and grated Parmesan cheese*

20. **Buffalo Grill**
Vorspeisenplatte **21,00** **10,50 €**
eine Zusammenstellung unserer Vorspeisen ^{A, D, G, 5}
a compilation of our starters
21. **Nachos con Pollo** ^{A, G, I} **15,00** **7,50 €**
Tortillachips mit Hähnchenfleisch und
Käse überbacken, dazu Jalapeños,
Sauerrahm und Avocadocreme
*tortilla chips baked with chicken meat and
cheese, to jalapeños, sour cream and
avocado cream*
22. **Nachos con**
Picadillo ^{A, G, I, 5, 15} **15,00** **7,50 €**
Tortillachips mit Rinderhackfleisch ¹⁵ und
Käse überbacken, dazu Jalapeños,
Sauerrahm und Avocadocreme
*tortilla chips baked with ground beef & cheese,
to jalapeños, sour cream & avocado cream*
23. **Nachos Mexicana** ^{A, G, I, 5} **15,00** **7,50 €**
Tortillachips mit Tomaten, Zwiebeln,
Koriander und Käse überbacken, dazu
Jalapeños und Sauerrahm
*tortilla chips baked with tomatoes, onions,
cilantro and cheese, served with jalapeños
and sour cream*



Papas al Horno **Backkartoffeln** Baked Potatoes

26. **Californiano Patatas** ^G ~~14,40~~ **7,20 €**
Backkartoffel gefüllt mit kalifornischem Dip und mit Käse überbacken, dazu Salat und Sauerrahm
Baked potato stuffed with California dip and topped with melted cheese, served with salad and sour cream
27. **Patatas Con Verduras** ^G ~~15,60~~ **7,80 €**
Backkartoffel gefüllt mit verschiedenem Gemüse und Käse überbacken, dazu Salat und Sauerrahm
Baked potato stuffed with different vegetables and topped with melted cheese, served with salad and sour cream
28. **Mexico Patatas** ^{G, 15} ~~16,20~~ **8,10 €**
Backkartoffeln gefüllt mit Chili con Carne und Käse überbacken, dazu Salat und Sauerrahm
Baked potato stuffed with Chili con Carne and topped with melted cheese, served with salad and sour cream
29. **Texas Patatas** ^G ~~17,00~~ **8,50 €**
Backkartoffel gefüllt mit Hähnchenfleisch und Käse überbacken, dazu Salat und Sauerrahm
Baked potato stuffed with chicken and topped with melted cheese, served with salad & sour cream
30. **Beef Patatas** ^G ~~18,40~~ **9,20 €**
Backkartoffel gefüllt mit Rinderfleischstreifen und Käse überbacken, dazu Salat und Sauerrahm
Baked potato stuffed with beef strips and topped with melted cheese, served with salad and sour cream
31. **Cheese Patatas** ^G ~~13,00~~ **6,50 €**
Backkartoffel gefüllt mit Käse, dazu Salat und Sauerrahm
Baked potato stuffed with cheese and served with salad and sour cream

Pasta

43. **Lasagne Bolognese** ^{A, C, G, 15} ~~15,00~~ **7,50 €**
mit Hackfleisch in Tomaten-Sahnesauce
with minced meat in tomato cream sauce
45. **Spaghetti Bolognese** ^{A, C, 15} ~~15,00~~ **7,50 €**
Spaghetti mit Bolognesesauce
spaghetti with Bolognese sauce
46. **Spaghetti Carbonara** ^{A, C, 5} ~~15,60~~ **7,80 €**
Spaghetti mit Schinken und Eiern in Sahnesauce
spaghetti with ham and eggs in a cream sauce
47. **Penne di Verdura** ^{A, C} ~~15,00~~ **7,50 €**
Penne mit Broccoli, Champignons, Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce
penne with broccoli, mushrooms, peppers and onions in tomato sauce
48. **Penne Hot Chili** ^{A, C} ~~14,60~~ **7,30 €**
Penne mit Chili, Knoblauch und frischen Kräutern in Tomatensauce
penne with chilli, garlic and fresh herbs in a tomato sauce

Fideos Pasta Noddles

49. **Penne Gorgonzola** ^{A, C, G} ~~15,80~~ **7,90 €**
Penne mit Broccoli in Gorgonzolasauce
penne with broccoli in gorgonzola sauce
50. **Tagliatelle Salmone** ^{A, C, D, G} ~~19,00~~ **9,50 €**
Tagliatelle mit Lachs und Blattspinat in Gorgonzolasauce
tagliatelle with salmon and spinach in gorgonzola sauce
51. **Tagliatelle Pollo** ^{A, C, G} ~~18,40~~ **9,20 €**
Tagliatelle mit Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und frischen Kräutern in Sahnesauce
tagliatelle with chicken breast strips, fresh mushrooms and fresh herbs in a cream sauce
52. **Tagliatelle di Filetto** ^{A, C, G} ~~19,00~~ **9,50 €**
Tagliatelle mit Streifen vom Rind und Champignons in Rahmsauce
tagliatelle with strips of beef and mushrooms in cream sauce
53. **Spaghetti Scampi** ^{A, B, C} ~~21,00~~ **10,50 €**
Spaghetti mit gebratenen Shrimps, Zwiebeln und Kräutern in Tomatensauce
spaghetti with fried shrimp, onions and herbs in tomato sauce



Steak vom Grill

* Frischfleischgewicht
Fresh meat weight

Hüftsteak - rustikal und deftig

point steak rustic and hearty

86.	180 g*	19,98	9,99 €
87.	250 g*	23,98	11,99 €

Rumpsteak - mit Fettrand gegrillt

grilled rump steak with fatty edge

88.	180 g*	23,00	11,50 €
89.	250 g*	27,00	13,50 €

Entrecôte - das Steak mit Fettauge

Entrecôte steak with fat eye

90.	180 g*	23,60	11,80 €
91.	250 g*	27,60	13,80 €

Filetsteak - das Beste vom Rind

Fillet steak - the best beef

92.	180 g*	27,98	13,99 €
93.	250 g*	31,98	15,99 €

Lammfilet

saftig gegrillt

lamb fillet - juicy grilled

94.	180 g*	23,00	11,50 €
95.	250 g*	27,00	13,50 €

Schweinesteak

pork steak

96.	180 g*	15,80	7,90 €
97.	250 g*	19,00	9,50 €

98.	Grillteller	29,00	14,50 €
-----	-------------	-------	---------

mixed grill

99.	Grillplatte für 2 Personen	59,00	29,50 €
-----	----------------------------	-------	---------

2 Hüftsteaks, 2 Schweineschnitzel,
2 Hähnchenbrustfilets, dazu Gemüsepfanne
*2 rump steak, 2 pork schnitzel,
2 chicken breasts, to vegetable pan*

100.	XL Hüftsteak 400 g*	37,00	18,50 €
101.	XL Rumpsteak 400 g*	37,98	18,99 €
102.	XXL Hüftsteak 500 g*	39,80	19,90 €
103.	XXL Rumpsteak 500 g*	41,80	20,99 €
104.	T-Bone Steak 500 g*	45,00	22,50 €

Adornos Beilagen Side Orders

122.	Knoblauchbrot ^A 3 Stück	5,80	2,90 €
------	------------------------------------	------	--------

garlic bread, 3 pieces

123.	Kräuterbutter ^G	3,60	1,80 €
------	----------------------------	------	--------

herb butter

124.	Gegrillte Tomate	3,00	1,50 €
------	------------------	------	--------

grilled tomato

125.	Pommes frites	5,60	2,80 €
------	---------------	------	--------

French fries

126.	Bratkartoffeln	5,60	2,80 €
------	----------------	------	--------

fried potatoes

127.	Kroketten	6,00	3,00 €
------	-----------	------	--------

croquettes

128.	Portion Spinat	5,60	2,80 €
------	----------------	------	--------

portion spinach

129.	Portion grüne Bohnen	5,60	2,80 €
------	----------------------	------	--------

portion green beans

130.	Portion Broccoli	5,60	2,80 €
------	------------------	------	--------

portion broccoli

131.	Geröstete Zwiebeln	5,60	2,80 €
------	--------------------	------	--------

roasted onions

132.	Portion Jasminreis	5,60	2,80 €
------	--------------------	------	--------

portion jasmine rice

133.	Kleiner Salat	7,00	3,50 €
------	---------------	------	--------

small salad

1330.	Folienkartoffel ^G	9,00	4,50 €
-------	------------------------------	------	--------

mit Kräuterrahm
baked potato with herb cream

1331.	Wedges ^G	6,20	3,10 €
-------	---------------------	------	--------

1332.	Süßkartoffelpommes ^A	6,00	3,00 €
-------	---------------------------------	------	--------

1333.	Maiskolben	7,00	3,50 €
-------	------------	------	--------

Salsas Sauce Sauces

134.	Pfeffer-Sahnesauce ^G	2,80 €
------	---------------------------------	--------

pepper cream sauce

135.	Champignon-Sahnesauce ^G	2,80 €
------	------------------------------------	--------

mushroom cream sauce

136.	Gorgonzola-Sahnesauce ^G	3,20 €
------	------------------------------------	--------

gorgonzola cream sauce

137.	Sauce Béarnaise ^{C, G}	3,20 €
------	---------------------------------	--------

138.	Hausgemachte Grillsauce	1,80 €
------	-------------------------	--------

139.	BBQ-Sauce	2,00 €
------	-----------	--------



Pizza

- | | | | | | |
|-----|---|--------|-----|---|--------|
| 54. | Focaccia al Rosmarino ^{A, G}
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl
<i>pizza bread with rosemary and olives oil</i> | 6,50 € | 63. | Pizza Giardino ^{A, G}
mit Blattspinat und Gorgonzola
<i>with leaf spinach and gorgonzola</i> | 7,80 € |
| 55. | Pizza Margherita ^{A, G}
mit frischem Basilikum <i>with fresh basil</i> | 7,50 € | 64. | Pizza Hawaii ^{A, G, 5}
mit gekochtem Schinken* & Ananas
<i>with cooked ham* and pineapple</i> | 8,10 € |
| 56. | Pizza Funghi ^{A, G}
mit frischen Champignons
<i>with fresh mushrooms</i> | 7,80 € | 65. | Pizza Tonno e Cipolla ^{A, D, G}
mit Thunfischstücken & Zwiebeln
<i>with tuna slices & onions</i> | 8,10 € |
| 57. | Pizza Pollo ^{A, G}
mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln & Paprika
<i>with chicken, onions and peppers</i> | 8,50 € | 66. | Pizza Frutti di Mare ^{A, B, G, N}
mit Meeresfrüchten & Knoblauch
<i>with seafood and garlic</i> | 8,50 € |
| 58. | Pizza Parma ^{A, G}
mit Parmaschinken, Rucola
und Parmesankäse
<i>with Parma ham, rocket salad
and Parmesan cheese</i> | 8,50 € | 67. | Pizza Scampi ^{A, B, G}
mit Garnelen, Rucola & Knoblauch
<i>with prawns, rocket salad and garlic</i> | 9,50 € |
| 59. | Pizza Salami ^{A, G}
mit Salami ^{4, 5} <i>with salami</i> ^{4, 5} | 7,80 € | 68. | Pizza Mista ^{A, G, 5}
mit gekochtem Schinken*, Salami ^{4, 5} ,
frischen Champignons & Peperoni ³
<i>with cooked ham*, salami</i> ^{4, 5} , <i>fresh
mushrooms and peperoni</i> ³ | 7,90 € |
| 60. | Pizza Diavola ^{A, G}
mit pikanter Salami ^{4, 5} , Peperoncini,
Zwiebeln und Oliven ¹³
<i>with spicy salami</i> ^{4, 5} , <i>peperoncini,
onions and olives</i> ¹³ | 9,50 € | 69. | Pizza Calzone ^{A, G, 5}
gefüllt Pizza mit gekochtem Schinken*,
Salami ^{4, 5} , frischen Champignons & Peperoni ³
<i>stuffed pizza with cooked ham*, salami</i> ^{4, 5} ,
<i>fresh mushrooms and peperoni</i> ³ | 8,50 € |
| 61. | Pizza Pecorino ^{A, G}
mit Schafskäse und Rucola
<i>with sheep cheese and rocket salad</i> | 7,80 € | 70. | Pizza Prosciutto ^{A, G, 5}
mit gekochtem Schinken*
<i>with ham*</i> | 7,80 € |
| 62. | Pizza Ortolana ^{A, G}
mit Artischocken, Zwiebeln, Paprika,
frischen Champignons & Oliven ¹³
<i>with artichokes, onions, peppers,
fresh mushrooms and olives</i> ¹³ | 7,80 € | 71. | Pizza Quattro Formaggi ^{A, G}
mit Mozzarella, Gorgonzola,
Pecorino & Gouda
<i>with mozzarella, gorgonzola,
pecorino and gouda</i> | 8,10 € |



Platos Principales Hauptgerichte

72. **Pollo al Pepe**^I ~~19,00~~ **9,50 €**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Grüner-Pfeffer-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
grilled chicken breast with green pepper sauce, fried potatoes and salad
73. **Chickenspieß** ~~21,00~~ **10,50 €**
mit Gurkensalat, dazu Wedges
chicken skewer with cucumber salad, served with potato wedges
75. **Chicken Ragout**^{A, G} ~~18,40~~ **9,20 €**
gebratene Hähnchenbruststreifen mit Gemüse in Sahnesauce, dazu Jasminreis und Salat
fried chicken breast strips with vegetables in cream sauce, served with jasmine rice and salad
76. **Bistecca al Funghi**^G ~~23,20~~ **11,60 €**
gegrilltes Rumpsteak mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kartoffelecken und Salat
grilled rump steak with mushroom cream sauce, served with potato wedges and salad
77. **Bistecca al Pepe**^I ~~23,00~~ **11,50 €**
gegrilltes Rumpsteak mit Grüner-Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffelecken und Salat
grilled rump steak with green pepper sauce, served with potato wedges and salad
74. **Rindergeschnetzeltes**^G ~~21,00~~ **10,50 €**
gebratene Rindfleischstreifen mit Champignons und Zwiebeln in Rahm-Sahnesauce, dazu Jasminreis und Salat
fried beef strips with mushrooms and onions in cream sauce, served with jasmine rice and salad
78. **Bistecca Ranchero** ~~22,60~~ **11,30 €**
Rinderhüftsteak vom Grill mit scharfer mexikanischer Tomaten-Koriandersauce, dazu frittierte Kartoffeln und Salat
Sirloin steak grilled with spicy Mexican tomato-coriander sauce, served with deep fried potatoes and salad
79. **Agnello al Aglio**^G ~~25,00~~ **12,50 €**
gegrilltes Lammfilet mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen und Salat, dazu Bratkartoffeln
grilled lamb fillet with herb butter, green beans and salad, served with fried potatoes
80. **Agnello al Pepe**^I ~~27,00~~ **13,50 €**
gegrilltes Lammfilet mit Grüner-Pfeffer-Sauce, Prinzessbohnen und Salat, dazu Bratkartoffeln
grilled lamb fillet with green pepper sauce, green beans and salad, served with fried potatoes
81. **Scaloppa Funghi**^G ~~18,40~~ **9,20 €**
Schweinesteak mit Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes frites und Salat
pork steak with mushrooms in cream sauce, served with French fries and salad
82. **Scaloppa al Pepe**^{G, I} ~~18,60~~ **9,30 €**
Schweinesteak mit Grüner-Pfeffer-Sauce, dazu Pommes frites und Salat
pork steak with green pepper sauce, served with French fries and salad
83. **Mexiko-Steak** ~~21,80~~ **10,90 €**
Schweinesteak mit Chili con Carne¹⁵, dazu Pommes frites und Salat
pork steak with chili con carne, served with French fries and salad
84. **Schnitzel „Wiener Art“**^A ~~21,00~~ **10,50 €**
paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Bratkartoffeln und Salat
breaded pork cutlet, served with fried potatoes and salad
85. **Costillas (Spare Ribs)** ~~25,00~~ **12,50 €**
Schweinerippchen vom Grill mit BBQ-Sauce, dazu Potatoes und Salat
Pork ribs grilled with BBQ sauce, potatoes and salad



Los platos de pescado **Fischgerichte** Fish Dishes

112. **Scampi al Pepe** ^{A, B, G, I} **25,00 12,50 €**
in Pfeffer-Sahnesauce, dazu Jasminreis und Salat
prawns in pepper cream sauce, served with jasmine rice

1 kg Scampi vom Grill ^B
mit Jasminreis, Gemüse & Knoblauchbrot
1 kg grilled prawns with jasmine rice, vegetables and garlic bread

115. **60,00 €**

Fajitas

Alle Fajitas werden nach typisch mexikanischer Art in der Pfanne mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und jeweils 2 Tortillas serviert.
All Fajitas are served by typical Mexican style in a pan with onions, garlic, peppers and each 2 tortillas.

105. **Fajitas de Verdura** ^{A, G} **17,00 8,50 €**
frisches Gemüse in Speziialsauce, dazu Salsa Mexicana und Sauerrahm
fresh vegetables in special sauce, salsa Mexicana and sour cream
106. **Fajitas de Pollo** ^{A, G} **21,00 10,50 €**
Hähnchenbruststreifen in Speziialsauce, dazu Salsa Mexicana und Sauerrahm
chicken breast strips in special sauce, salsa Mexicana and sour cream

Hausgemachte Spezialburger

Alle Spezialburger mit Rindfleisch, Käse, Pommes frites oder Potato Wedges, Cole Slaw (Krautsalat), Tomaten, Zwiebeln und Gurken.
All special burger with beef, cheese, French fries or potato wedges, cole slaw (cabbage), tomatoes, onions and cucumbers.

116. **Hamburger** ^{A, G, 15} **15,00 7,50 €**
mit Rindfleisch *with beef*
117. **Cheese Burger** ^{A, G, 15} **15,40 7,80 €**
mit Rindfleisch *with beef*
118. **Texas-Chili-Burger** ^{A, G, 15} **15,80 7,90 €**
mit Rindfleisch und Chili con Carne
with beef and chili con carne
119. **Bacon-Burger** ^{A, G, 15} **16,40 8,20 €**
mit Rindfleisch und Speck
with beef and bacon
120. **Kentucky-Chicken-Burger** ^{A, G} **15,00 7,50 €**
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet
with grilled chicken breast fillet
121. **Buffalo Doppelburger** ^{A, G, 15} **21,20 10,60 €**
mit Rindfleisch, Speck und Avocado-creme
with beef, bacon and avocado cream

113. **Lachs vom Grill**
^{A, B, D, F, G, I, N, 1, 9, 14} **21,00 10,50 €**
in Hummersauce, dazu Jasminreis und Salat
grilled salmon in lobster sauce, served with jasmine rice

114. **Zanderfilet** ^D **21,00 10,50 €**
gebratenes Zanderfilet auf Tomaten, Kapern, Olivensauce, dazu Jasminreis und Salat
fried zander on tomatoes, capers and olive sauce, served with jasmine rice and salad

Achten Sie auf unsere frischen Fische!

107. **Combinada** ^{A, G} **25,80 12,90 €**
Rind und Hähnchen in Speziialsauce, dazu Salsa Mexicana und Sauerrahm
beef and chicken strips in special sauce, salsa Mexicana and sour cream
108. **Fajitas de Carne** ^{A, G} **23,80 11,90 €**
Hüftsteakstreifen in Speziialsauce, dazu Salsa Mexicana und Sauerrahm
point steak strips in special sauce, salsa Mexicana and sour cream
109. **Fajitas de Cerdo** ^{A, G} **19,60 9,80 €**
Schweinefiletstreifen in Speziialsauce, dazu Salsa Mexicana und Sauerrahm
pork fillet strips in special sauce, salsa Mexicana and sour cream

Postre **Dessert** Dessert

140. **Tiramisu** ^{A, C, G, 2} **6,50 €**
hausgemacht *homemade*
141. **Heißer Apfelstrudel** ^{A, G} **6,50 €**
mit 1 Kugel Vanilleeis ¹ und Vanillesauce
hot apple strudel with 1 scoop vanilla ice cream ¹ and custard
142. **Gemischte Dessertplatte** ^{A, C, G, 2} **12,50 €**
für 2 Personen
mixed dessert plate for 2 persons
143. **Tartufo-Eis** ^{C, E, G, H, 1, 12} **6,50 €**
traditionelle Eisspezialität aus Italien
Traditional ice-cream from Italy



Apéritifs

- | | | | |
|------|---|-------------------|---------------|
| 200. | Campari ¹ | 2 cl | 2,80 € |
| 202. | Martini bianco ¹² | 5 cl | 2,80 € |
| 203. | Martini extra dry ¹² | 5 cl | 2,80 € |
| 204. | Martini rosso ^{1, 12} | 5 cl | 2,80 € |
| 208. | Spritz | Glas glass 0,20 l | 6,50 € |
| | Aperol ^{1, 8, 12} mit Weißwein und Mineralwasser
Aperol ^{1, 8, 12} with white wine and mineral water | | |

Heisse Getränke · Hot Beverages

Wir haben für Sie auch Sojamilch, Bio-Milch und laktosefreie Milch. Aufpreis = 0,20 €
We also have soy milk, organic milk and lactose-free milk for you. Surcharge = € 0.20

- | | | | |
|------|--|-------|---------------|
| 215. | Espresso ² | Tasse | 2,00 € |
| 216. | Doppelter Espresso ² | Tasse | 3,20 € |
| 217. | Espresso Macchiato ^{2, G} | Tasse | 2,00 € |
| 218. | Italienischer Kaffee ² | Tasse | 2,50 € |
| 222. | Koffeinfreier Kaffee | Tasse | 2,50 € |
| 223. | Cappuccino ^{2, G} | Tasse | 2,80 € |
| 224. | Latte Macchiato ^{2, G} | Glas | 3,20 € |
| 225. | Milchkaffee ^{2, G} | Tasse | 3,20 € |
| 226. | Koffeinfreier Milchkaffee ^G | | |
| | decaffeinated coffee with milk | Tasse | 3,20 € |
| 227. | Heiße Schokolade ^G | Tasse | 2,80 € |
| | hot chocolate | | |
| 228. | Heiße Schokolade mit Sahne ^{10, G} | Tasse | 3,00 € |
| | hot chocolate with whipped cream ¹⁰ | | |
| 232. | Heiße H-Milch mit Honig ^G | Glas | 2,80 € |
| | hot UHT milk with honey | | |
| 233. | Heiße Zitrone hot lemon | Glas | 2,80 € |

Teespezialitäten · Special Teas

- | | | | |
|------|--|------|---------------|
| 241. | Grüner Tee green tea | Glas | 2,80 € |
| 242. | Vanilletee vanilla tea | Glas | 2,80 € |
| 243. | Jasmintee jasmine tea | Glas | 2,80 € |
| 244. | Schwarzer Tee black tea | Glas | 2,80 € |
| 245. | Kamillentee camomile tea | Glas | 2,80 € |
| 246. | Pfefferminthee peppermint tea | Glas | 2,80 € |
| 248. | Kirschtee cherry tea | Glas | 2,80 € |
| 249. | Apfeltee apple tea | Glas | 2,80 € |
| 250. | Erdbeertee strawberry tea | Glas | 2,80 € |
| 251. | Tee «Buffalo» | Glas | 3,50 € |
| | mit frischer Minze / with fresh peppermint | | |
| 252. | Frischer Ingwertee | Glas | 4,50 € |
| | fresh ginger tea | | |

Bier-Mischgetränke · Mixed Beer

- | | | | |
|------|---|--------|---------------|
| 285. | Gespritztes | 0,30 l | 2,80 € |
| | Bier wahlweise mit Sprite ⁴ , | 0,50 l | 4,00 € |
| | Fassbrause ^{A, 1} , Fanta ^{1, 3, 4, 9} oder Cola ^{1, 2, 4} | | |
| | beer optionally with Sprite ⁴ , Fassbrause ¹ , Fanta ^{1, 3, 4, 9} or Cola ^{1, 2, 4} | | |

Flaschenbier · Bottled Beer

- | | | | |
|------|--|------------|---------------|
| 290. | Carlsberg ^A | Fl. 0,33 l | 3,00 € |
| 292. | Corona Extra ^{3, 4, A} | Fl. 0,33 l | 3,50 € |
| 293. | Weißbier Kristall ^A | Fl. 0,50 l | 4,00 € |
| 294. | Hefeweißbier Dunkel ^A | Fl. 0,50 l | 4,00 € |
| 295. | Hefeweißbier alkoholfrei ^A | Fl. 0,50 l | 4,00 € |
| 298. | Berliner Weiße ^A | Fl. 0,33 l | 3,20 € |
| | mit Schuß ¹ rot oder grün ¹ / with shot ¹ red or green ¹ | | |
| | Somersby | | |
| 299. | Apple Cider ^{1, 4, 5} | Fl. 0,33 | 3,50 € |
| 300. | Raspberry Cider ^{1, 4, 5} | Fl. 0,33 | 3,50 € |
| 301. | Lübzer alkoholfrei ^A | Fl. 0,33 | 2,80 € |

Bier vom Fass · Draught Beer

Das Buffalo Premium Bier wird exklusiv für das Restaurant Buffalo in höchster Qualität und unter Einhaltung des Deutschen Reinheitsgebotes von 1516 gebraut.

In dafür eigens angefertigten Designer-Gläsern servieren wir Ihnen:

The Buffalo premium beer is brewed exclusively for the restaurant Buffalo in the highest quality and in compliance with the German Purity Law of 1516.

In this specially made designer glasses we serve:



- | | | | | | | |
|------|---|--------|---------------|------|--------|---------------|
| 275. | Buffalo Premium Pils ^A | 0,30 l | 2,80 € | 276. | 0,50 l | 4,00 € |
| 277. | Hofbräuhaus Traunstein Helles ^A | 0,30 l | 2,80 € | 278. | 0,50 l | 4,00 € |
| 278. | Hofbräuhaus Traunstein Pils ^A | 0,30 l | 2,80 € | 280. | 0,50 l | 4,00 € |
| 281. | Hofbräuhaus Traunstein Dunkel ^A | 0,30 l | 2,80 € | 282. | 0,50 l | 4,00 € |
| 283. | Hofbräuhaus Traunstein Weißbier ^A | 0,30 l | 2,80 € | 284. | 0,50 l | 4,00 € |



Erfrischungsgetränke · Soft Drinks

304.	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	FL. 0,20 l	3,00 €
305.	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,20 l	2,80 €
306.	Coca-Cola ^{1, 2, 4}	0,40 l	4,00 €
307.	Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	FL. 0,20 l	3,00 €
308.	Coca-Cola light ^{1, 2, 4, 6, 7}	0,40 l	4,00 €
303.	Coca-Cola Zero ^{1, 2, 4, 6}	FL. 0,20 l	3,00 €
310.	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,20 l	2,80 €
311.	Fanta ^{1, 3, 4, 9}	0,40 l	4,00 €
312.	Sprite ⁴	0,20 l	2,80 €
313.	Sprite ⁴	0,40 l	4,00 €
314.	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,20 l	2,80 €
315.	Spezi ^{1, 2, 3, 4, 9}	0,40 l	4,00 €
316.	Fassbrause ^{1, A}	0,20 l	2,80 €
317.	Fassbrause ^{1, A}	0,40 l	4,00 €
318.	Eistee ⁵ iced tea ⁵	0,20 l	2,80 €
319.	Eistee ⁵ iced tea ⁵	0,40 l	4,00 €
320.	Tafelwasser table water	0,3 l	2,50 €
321.	Grüneberg	FL. 0,25 l	2,80 €
322.	Mineralwasser	FL. 0,75 l	6,00 €
323.	Grüneberg	FL. 0,25 l	2,80 €
324.	Naturelle stilles Wasser silent water	FL. 0,75 l	6,00 €
326.	Bitter Lemon ^{3, 4, 8}	FL. 0,20 l	2,80 €
327.	Tonic Water ^{4, 8}	FL. 0,20 l	2,80 €
328.	Ginger Ale ^{1, 4}	FL. 0,20 l	2,80 €
329.	Bionade Holunder	FL. 0,33 l	2,80 €
330.	Bionade Litschi	FL. 0,33 l	2,80 €
331.	Bionade Kräuter	FL. 0,33 l	2,80 €
332.	Red Bull ^{1, 2, 11}	Dose 0,25 l	4,00 €
333.	Vitalmalz ^{1, A} Malztrunk malted drink ¹	FL. 0,33 l	2,80 €

Hausgemachter Eistee

homemade ice tea

334.	Minze & Zitrone ⁵	0,40 l	4,50 €
335.	Ingwer & Pfirsich	0,40 l	4,50 €
336.	Pfirsich-Maracuja	0,40 l	4,50 €
337.	Mango-Maracuja	0,40 l	4,50 €
338.	Limetten & Minze	0,40 l	4,50 €
3338.	Minze & Orange	0,40 l	4,50 €
3339.	Grüner Eistee	0,40 l	4,50 €

Säfte · Juices

	0,20 l	0,40 l
339.	Rhabarbersaft rhubarb juice	2,80 € 4,00 €
340.	Apfelsaft apple juice	2,80 € 4,00 €
341.	Orangensaft orange juice	2,80 € 4,00 €
342.	Tomatensaft tomato juice	2,80 € 4,00 €
343.	Ananassaft pineapple juice	2,80 € 4,00 €
344.	Bananen-Fruchtsaftgetränk banana fruit juice drink	2,80 € 4,00 €
345.	Kirsch-Fruchtsaftgetränk cherry fruit juice drink	2,80 € 4,00 €
346.	KiBa Kirsch- & Bananenfruchtsaftgetränk cherry and banana fruit juice drink	2,80 € 4,00 €
347.	Erdbeer-Nektar strawberry nectar	2,80 € 4,00 €
348.	Cranberry Juice Preiselbeernektar	2,80 € 4,00 €
349.	Maracuja-Nektar maracuja nectar	2,80 € 4,00 €
350.	Mango-Nektar mango nectar	2,80 € 4,00 €
351.	Pfirsich-Nektar peach nectar	2,80 € 4,00 €
352.	Saftschorle Mischgetränk mit Mineralwasser und Saft/Nektar nach Wahl mixed drink with mineral water and juice or nectar of choice	2,80 € 4,00 €

Frisch gepresste Säfte

355.	Orangensaft frisch gepreßt orange juice freshly pressed	0,20 l	4,00 €
357.	Frisch gepresste Säfte freshly squeezed juices Wahlweise mit: Apfel, Orange, Kiwi, Karotte und Ingwer Optional: apple, orange, kiwi, carrot and ginger	0,20 l	3,80 €



Spirituosen · Spirits

361. Fürst Bismarck	2 cl	3,00 €
362. Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00 €
363. Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50 €
365. Smirnoff Vodka ^A	2 cl	3,00 €
SCHLADERER		
368. Himbeergeist	2 cl	3,50 €
369. Williamsbirne	2 cl	3,50 €
370. Kirschegeist	2 cl	3,50 €
371. Calvados Papidoux ¹	2 cl	3,50 €
372. Grappa Hausmarke	2 cl	3,00 €

Rum & Tequila

387. Tequila Sierra Silver	2 cl	3,00 €
388. Tequila Sierra braun ¹	2 cl	3,00 €

Brandy, Branntwein, Weinbrand, Cognac

396. Vecchia Romagna ¹²	2 cl	3,00 €
italienischer Brandy		
397. Osborne Veterano ^{1, 12}	2 cl	3,00 €
spanischer Brandy		
398. Rémy Martin V.S.O.P ¹²	2 cl	4,50 €
401. Hennessy V.S. ¹²	2 cl	4,50 €

Whisk(e)y

AMERICAN

410. Jim Beam ^A Bourbon	2 cl	3,00 €
412. Jack Daniels ^A Tennessee	2 cl	3,50 €

SCOTCH

417. Ballantine's ^{1, A}	2 cl	3,00 €
418. Johnnie Walker Red Label ^{1, A}	2 cl	3,50 €
419. Johnnie Walker Black Label ^{1, A}	2 cl	4,00 €
420. Chivas Regal ^{1, A} 12 years	2 cl	4,00 €
421. Dimple ^{1, A} 12 years	2 cl	4,00 €
432. Glenfiddich ^{1, A}	2 cl	4,50 €

Pure Malt Scotch

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
 B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse
 D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
 F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
 I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse
 K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
 L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 coffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel
 4 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff
 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren
 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin
 12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker
 15 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch

Die Bilder dienen nur Dekorationszwecken. Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Liköre & Bitter

448. Amaretto ¹	2 cl	3,00 €
449. Sambuca Molinari	2 cl	3,00 €
450. Amaro Averna ¹	2 cl	3,00 €
451. Ramazzotti	2 cl	3,00 €
453. Fernet Menta ¹	2 cl	3,00 €
454. Jägermeister	2 cl	3,00 €

Prosecco & Champagner

460. Prosecco ¹²	Glas 0,10 l	4,00 €
ital. Sekt, trocken		
461. Prosecco ¹²	Fl. 0,75 l	27,50 €
464. Veuve Clicquot Brut ¹²	Fl. 0,75 l	85,00 €

allergens:

A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
 B contains shellfish and crustacean products · C contains eggs or egg products
 D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products
 F contains soy or soy products · G contains milk or milk products (lactose)
 H contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut)
 I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products
 K contains sesame seeds or sesame seeds products
 L contains sulfur dioxide and sulphites
 M contains lupine or products thereof · N molluscs (mollusks) or products thereof

additives:

1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent
 5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine
 9 stabilizers · 10 foamed up with nitrous oxide · 11 taurin · 12 contains sulfite · 13 blackened · 14 flavor enhancers
 15 made from finely minced meat

All pictures for decoration. All prices include tax and service.



Alle Weine enthalten Sulfite.
All wines contain sulfites.

Offene Weißweine Open White Wine

Chardonnay I.G.T.

Italien, Veneto

Trocken ausgebauter Weißwein mit einer zarten, dezenten Blume und hellgelber Farbe. Angenehm frisch, elegant & weich.

470.	0,20 l	4,60 €
471.	0,50 l	10,20 €

Pinot Grigio I.G.T.

Italien, Nuova Ponte, Veneto

Besonders frischer Grauburgunder von angenehmer Leichtigkeit, sehr schön durch die klare Struktur.

472.	0,20 l	4,80 €
473.	0,50 l	10,50 €

Riesling QbA

trocken, Deutschland, Pfalz
spritziger, kerniger Wein mit feinfuchtiger Säure

474.	0,20 l	4,80 €
475.	0,50 l	10,50 €

Grauburgunder QbA

harmonisch, trocken, Deutschland, Baden
Kräftiges Gelb-grün, frisch mit feiner Säure und viel Frucht.

476.	0,20 l	5,20 €
477.	0,50 l	11,50 €

Frizzantino I.G.T.

Italien, Veneto

Perlender, lieblicher Weißwein, erfrischend und süffig.
Ein italienischer Klassiker!

478.	0,20 l	4,20 €
479.	0,50 l	9,50 €

Offene Rotweine Open Red Wine

Chianti D.O.C.G.

Italien, Toscana

Markant fruchtiger & jugendlicher Chianti mit guter Struktur und feinem Veilchenbukett, angenehmer Nachhall.

490.	0,20 l	5,20 €
491.	0,50 l	11,50 €

Montepulciano d'Abruzzo I.G.T.

Italien, Abruzzen

Kraftvoller, fruchtiger Rotwein aus den Bergen der Abruzzen. Rubinrot bis violett, leichte Tannine, trocken.

492.	0,20 l	4,80 €
493.	0,50 l	10,50 €

Merlot del Veneto D.O.C.

Italien, Veneto

Frischer, angenehm leichter Wein, im Geschmack dezent und würzig, angenehme Struktur, dezenter Abgang.

494.	0,20 l	4,60 €
495.	0,50 l	10,50 €

Cabernet Sauvignon D.O.C.

Italien, Veneto

Fruchtig-frisches sowie reichhaltiges Bukett nach grünem Paprika und schwarzen Johannisbeeren, feinherber Nachhall.

496.	0,20 l	4,60 €
497.	0,50 l	10,50 €

Lambrusco I.G.T.

Italien, Emilia Romagna

Kraftvoller, fruchtiger Rotwein mit leichter Perlung und von angenehmer Lieblichkeit.

498.	0,20 l	4,20 €
499.	0,50 l	9,50 €

Offene Roséweine Open Rosé Wine

Bardolino I.G.T.

Italien, Veneto

Jugendlicher, feiner Wein mit angenehm fruchtigem Bukett nach Veilchen und Rosen, schöne frische Art.

485.	0,20 l	5,20 €
486.	0,50 l	11,50 €



ALLE COCKTAILS 4,90 €

Cocktail Highlights

- 611. **Buffalo-Special Cocktail**
Smirnoff Vodka, Bacardi Superior ¹, Pfirsichnektar, Mangomark, Mangosirup ¹, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 615. **Don Angelo**
Bacardi Superior ¹, Bacardi Gold ¹, Myer's Rum ¹, Old Pascas ¹ 73%, Triple sec, Apricot Brandy ¹, Maracujasirup ¹, Zitrone, Orangensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 616. **Viagra Smirnoff**
Vodka, Blue Curaçao ¹, Red Bull ^{1, 2, 11}, Orangen- & Limettenviertel, brauner Zucker
- 617. **Molotow** Gordon's London Dry Gin, Tequila Sierra, Bacardi Gold ¹, Smirnoff Vodka, Cointreau ¹, Blue Curaçao ¹, Grenadine ^{1, 4, 5}, Orangen- und Zitronensaft

Caipirinhas

- 621. **Caipirinha** Cachaça Canario, Limette, brauner Zucker
- 625. **Strawberry Caipirinha**
Nêga Fulô Cachaça, Erdbeeren ¹, Limette, brauner Zucker

Cocktails en vogue

- 631. **Mai Tai** Bacardi Gold ¹, Myers's Rum ¹, Old Pascas ¹ 73%, Triple sec, Mandelsirup ^{1, H}, Lime Juice ⁵, Zitronen- und Ananassaft
- 633. **Cosmopolitan** Smirnoff Vodka, Cointreau ¹, Lime Juice ⁵, Cranberry Juice
- 635. **Flying Kangaroo**
Smirnoff Vodka, Bacardi Gold ¹, Galliano ¹, Kokossirup ⁵, Sahne ⁶, Orangen- & Ananassaft

Vodka Cocktails

- 642. **Sex on the Beach** Smirnoff Vodka, Peach Tree ¹, Ananas- und Zitronensaft, Cranberry Juice, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 643. **Watermelon Man** Smirnoff Vodka, Melonenlikör ¹, Melonensirup ¹, Lime Juice ⁵, Zitrone, Orangensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 645. **Long Island Ice Tea**
Smirnoff Vodka, Bacardi Gold ¹, Sierra Tequila, Gordon's London Dry Gin, Triple sec, Zitrone, Coca Cola ^{1, 2, 4}
- 646. **Swimming Pool** Smirnoff Vodka, Bacardi Superior, Blue Curaçao ¹, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne ⁶
- 647. **White Russian**
Smirnoff Vodka, Kahlúa ^{1, 4, 5}, Sahne ⁶
- 652. **Peach Lady**
Smirnoff Vodka, Peach Tree ¹, Orangensaft, Pfirsichnektar, Grenadine ^{1, 4, 5}

Sours

- 656. **Whiskey Sour**
Four Roses, Zitrone, Zucker
- 658. **Aperol Sour**
Aperol ^{1, 8}, Zitrone, Zucker

Rum-Cocktails

- 660. **Daiquiri Classic**
Bacardi Gold ¹, Zitrone, Zuckersirup
Fruit Daiquiri
Bacardi Superior, Zitronensaft & Sirup...
- 661. **Erdbeere**
- 662. **Pfirsich**
- 663. **Melone**
- 664. **Mango**
- 665. **Pina Colada**
Bacardi Gold ¹, Myer's Rum ¹, Kokossirup, Sahne ⁶, Ananassaft
Fruit Colada
Bacardi Superior, Kokossirup, Sahne ⁶ & Sirup...
- 666. **Erdbeer**
- 667. **Pfirsich**
- 668. **Melone**
- 669. **Mango**
- 672. **Baileys Colada**
Baileys Irish Cream ^{1, 2, 6}, Myers's Rum ¹, Kokossirup, Sahne ⁶, Ananassaft
- 673. **Schoko Colada** Bacardi Gold ¹, Bacardi Superior, Creme de Cacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne ⁶
- 674. **Mojito** Bacardi Gold ¹, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda
- 676. **Zombie** Bacardi Gold ¹, Myers's Rum ¹, Old Pascas ¹ 73%, Apricot Brandy ¹, Zitrone, Lime Juice ⁵, Ananas- & Orangensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 677. **Hurricane** Bacardi Black ¹, Bacardi Superior, Myers's Rum ¹, Amaretto ¹, Lime Juice ⁵, Orangen- & Ananassaft, Grenadine ^{1, 4, 5}

Tequila Cocktails

- 691. **Margarita Classic**
Tequila Sierra, Cointreau ¹, Zitrone

Gin Cocktails

- 711. **Gimlet** Gordon's London Dry Gin, Zitrone, Lime Juice ⁵
- 712. **Gin Fizz** Gordon's London Dry Gin, Lime Juice ⁵, Zucker, Soda

Prosecco Cocktails

- 721. **Kir Royal** Cassisée ¹, Prosecco
- 722. **Bellini** pürierter Pfirsich, Prosecco
- 723. **Fressini** pürierte Erdbeeren, Prosecco
- 725. **Aperol Royal** Aperol ^{1, 8}, Prosecco

Alkoholfreie Cocktails

- 732. **First Love** Ananassaft, Maracujanektar, Melonensirup ¹, Erdbeersirup ¹, Zitrone
- 734. **Ipanema**
Limetten, brauner Zucker, Lime Juice ⁵, Ginger Ale ^{1, 4}

- 735. **Moskito**
Minze, Limetten, Lime Juice ⁵, Bitter Lemon ^{3, 4, 8}, Ginger Ale ^{1, 4}
- 736. **Coconut Kiss**
Erdbeermark, Kokossirup, Ananassaft, Sahne ⁶, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 737. **Virgin Colada**
Kokossirup, Sahne ⁶, Ananassaft
- 743. **Pussy Foot**
Orangen-, Ananassaft & Grapefruitsaft, Maracujanektar, Grenadine ^{1, 4, 5}

Shooter

- 774. **B 52**
Kahlúa ¹, Baileys Irish Cream ^{1, 2}, Old Pascas ¹ 73%
- 775. **Orgasmus**
Baileys Irish Cream ^{1, 2, 6}, Sambuca
- 776. **Hemingway Sour**
Gordon's London Dry Gin, Zitronensaft, Grenadine ^{1, 4, 5}
- 777. **Fruchtzweig**
Smirnoff Vodka, Maracujasirup ¹, Maracujanektar, Zitronensaft
- 779. **Wodini**
Smirnoff Vodka, Bitter Lemon ^{3, 4, 8}

Longdrinks

Alle Longdrinks mit 4 cl, auf 0,20 l aufgefüllt.

- 751. **Cuba Libre** 5,50 €
Havana Club, Coca Cola ^{1, 2, 4}, Limette
- 754. **Whisky-Cola** ^{1, 2, 4} 5,50 €
mit Bourbon oder Scotch ¹
- 755. **Wodka-Goldberg** 5,50 €
Smirnoff Vodka mit Tonic Water ^{4, 8} oder Bitter Lemon ^{3, 4, 8}
- 756. **Vodka-Cola** 5,50 €
Smirnoff Vodka, Coca-Cola ^{1, 2, 4}
- 757. **Gin-Tonic** 5,50 €
Gordon's London Dry Gin, Tonic Water ^{4, 8}
- 758. **Bacardi Orange** 5,50 €
Bacardi Superior, Orangensaft
- 760. **Batida de Coco-Kirsch** 5,50 €
oder mit einem anderen Saft Ihrer Wahl
- 761. **Vodka-Cranberry Juice / Maracuja Juice** 5,50 €
- 763. **Campari 1-Soda / Orange / Maracuja** 5,50 €
- 766. **Jägermeister-Red Bull** ^{1, 2, 11} 6,50 €
- 767. **Wodka-Red Bull** ^{1, 2, 11} 6,50 €