

# Menü

## Vorspeisen

Tagessuppe <b>S</b>	7,5 / 8,5 €	Garnelen Portugiesisch <b>G</b>	14 €
Grünes Hummus <b>perfekt zum teilen</b> <b>S</b> <b>V</b>	8,5 €	Chorizo · Tomaten · Knoblauch · Weißweinsauce · Brot	
Olivenöl · Brot mit 2 Falafel + 3 €		Südtiroler Käseknödel <b>V</b>	9,5 €
Tapas <b>perfekt zum teilen</b>	18 €	Bergkäse · Kräuter · Butter · Parmesan	
Bärlauchvareniki · Glasnudelsalat mit Miesmuscheln Albondigas (Hackbällchen in Tomatensugo)		Käseteller <b>perfekt zum teilen</b> <b>S</b> <b>V</b> <b>G</b>	11 €
Frühlingssalat <b>V</b> <b>G</b>	12,5 €	verschiedene Käsesorten · Chutney · Brot	
Wildkräuter · Spargel · Erdbeeren · Rhabarber · Kerne		Beilagensalat <b>V</b> <b>G</b>	5,5 €
		Balsamicodressing oder veganes Erdbeerdressing	

## Hauptspeisen

Salatbowl <b>V</b> <b>G</b>	15,2 €	Bowl <b>V</b> <b>G</b>	15,9 €
Grünes Hummus · Salate und Gemüse Grillgemüse · Nüsse und Kerne · Croûtons auf Wunsch mit veganem Erdbeerdressing		Bulgur · Salate und Gemüse · Joghurt · Grünes Hummus Cranberrychutney · Edamame · Spargel · Hirtenkäse Süßkartoffel · Nüsse und Kerne auf Wunsch mit veganem Erdbeerdressing	
Thai Curry etwas scharf <b>S</b> <b>V</b>	14,6 €		
Reis · Gemüse			

### dazu Toppings

Falafel <b>S</b> <b>V</b> <b>G</b> 4,5 €	Halloumi <b>V</b> 5,5 €	Hähnchen und Knusperspeck 5,9 €
Knusperfisch <b>S</b> 6 €	Garnelenspieß <b>G</b> 7,5 €	Marokkanische Hackbällchen <b>S</b> 5,5 €

Lachsfilet	29 €	12h geschmorte Spareribs <b>G</b>	25 €
Belugalinsen · Spargel · Beurre Blanc		Ofenkartoffel · Kräuterjoghurt · Coleslaw	
Buchweizenrisotto <b>V</b>	18 €		
Kohlrabi · Fior di Latte · Kaffee · Erdnüsse			

## Burger **G**

mit dabei: kleine Pommes, Aioli

glutenfreies Bun +1,5 € | auch als Cabrio bestellbar | Süßkartoffelpommes statt Pommes: + 2,2 € | Salat statt Pommes: + 1,5 €

Smoky Cheeseburger	15,9 €	Gemüse Burger <b>V</b>	15,9 €
180 g Rind · Cheddar · Pflaumen BBQ-Sauce rote Zwiebeln · Tomate · Gurke · Salat		Hülsenfrüchtepatty · Cheddar · Burgersauce Cranberrychutney · Salat · Gurke · Tomate	
Die Ziege	18,5 €	Halloumi Burger <b>V</b>	16,5 €
180 g Rind · Ziegenkäse · Cranberrychutney Burgersauce · Tomate · Gurke · Rucola · Salat		Halloumi · Burgersauce · Zucchini · Salat · Gurke · Tomate	
Mexican Smashed Burger	19 €	BBQ Vegan <b>V</b> <b>G</b>	17 €
2 x 90 g Rind · Cheddar · Jalapeño Sauce · Cheese Nachos Speck · Tomate · rote Zwiebeln · Gewürzgurke · Salat		glutenfreies Bun · Hülsenfrüchtepatty · BBQ-Sauce Gewürzgurke · Tomaten · rote Zwiebeln · Salat	
Casa Caprese Burger	17,5 €	Kids Burger	9,5 €
Hähnchen · Mozzarella · Bärlauchpesto · Tomate · Salat		90 g Rind · Ketchup	

## Beilagen

+2,3 für große Portion Beilage

Portion Süßkartoffelpommes **S** 6,2 € Portion Pommes **S** 4 € Portion Wedges **S** 4 € Beilagensalat 5,5 €

## Dips

Casa Aioli 1 € Ketchup **V** 1 € Casa Mayo 1 € BBQ **V** 1,5 € Trüffel Mayo 1,5 € Sriracha Mayo 1,5 €

# Desserts und Getränke

## Schon probiert?

Vinho Verde grüner Wein für warme Tage	0,2l 7,5 €	Allgäuer Dubbel Starkbier kräftig · malzig	0,3l 4,2 €
Paloma Mezcal · Thomas Henry Pink Grapefruit · Limette · Tajinsalz	8 €	Allgäuer Johannisbeerweizen <small>alkoholfrei</small> erfrischend · beerig · herb	0,5l 4,3 €

## Desserts

San Sebastian Cheesecake <span>S</span> Beerensauce · Karamell	7 €
Affogato <span>S</span> Espresso · Vanilleeis	5 €
Schoko Törtchen <span>S</span> <span>V</span> <span>G</span> flüssiger Kern · Beeren · Vanilleeis vegan und glutenfrei (mit Spuren) möglich	7,5 €
Mini Tiramisu <span>S</span>	5,5 €
Eistörtchen <span>S</span> <span>G</span> Pistazie oder Himbeere oder Schokolade glutenfrei (mit Spuren) möglich	7,9 €
Kugel Eis <span>S</span>	2,2 €

## Kaffee, Tee, Schokolade

Kaffee groß	3,5 €
Kaffee klein	2,9 €
Espresso	2,8 €
Espresso Doppio	3,8 €
Espresso Macchiato	3,1 €
Cappuccino klein	3,2 €
Cappuccino groß	3,8 €
Latte Macchiato	3,8 €
Latte Pralino weiße Schokolade oder Vollmilchschokolade	3,5 €
Matcha Latte iced oder heiß	4,5 €
Tee Lemon Wellness Power, Bio Oriental Sweet Chai, Pfefferminz Bio Intense Wu Lu (Grüntee), Tropical Smoothie, Earl Grey	3,1 €

## Aperitif & mehr

Zirberol Spritz	0,2l 6,8 €
Sarti Spritz	0,2l 7 €
Aperol Spritz	0,2l 6,8 €
St. Germain Spritz französischer Holunder	0,2l 7 €
Spritz Casa Waldbeeren - Thymian	0,2l 6,8 €
Bernstein Spritz <small>alkoholfrei</small> Orange - Lavendel - Rosmarin	0,2l 7 €
Rubin Spritz <small>alkoholfrei</small> Zitrone - Wacholder - Hibiskus	0,2l 7 €
Spritz ohne <small>alkoholfrei</small> fast wie Aperol	0,2l 6,8 €
Weinschorle	0,2l 3,9 €
Secco weiß	0,1l 3,5 €
Sekt - Crémant d'Alsace	0,1l 3,9 €
White Port Tonic	6,5 €

## Wasser | Soft

Allgäuer Alpenwasser medium	0,2l 3,5 €
	0,5l 3,8 €
	0,75l 5,5 €
Allgäuer Alpenwasser medium	0,2l 3,5 €
	0,5l 3,8 €
	0,75l 5,5 €
Allgäuer Schorle Apfel naturtrüb	0,5l 4,2 €
Allgäuer Schbriz Johannisbeere	0,5l 4,2 €
Allgäuer Schbriz Holder	0,5l 4,2 €
Allgäuer Kräuterlimonade	0,5l 4,2 €
Allgäuer Eistee Pfirsich	0,5l 4,2 €
Schäffler Cola-Mix	0,5l 4,2 €
Fanni - Orange	0,3l 3,8 €
Magda - Orange Hagebutte	0,3l 3,8 €
Theres - Rhabarber Zitronenmelisse	0,3l 3,8 €
Xaver - Zitrone Fichte	0,3l 3,8 €

# Bier und Spirituosen

## Bier

Schäffler hell	0,5 l	4,3 €
	0,3 l	3,9 €
Schäffler Bier <small>alkoholfrei</small>	0,5 l	4,3 €
Schäffler Gold	0,5 l	4,3 €
Schäffler Hausbier	0,5 l	4,3 €
Schäffler Pils	0,3 l	3,9 €
Schäffler Radler	0,5 l	4,3 €
Schäffler Weißbier	0,5 l	4,3 €
Schäffler Weißbier <small>alkoholfrei</small>	0,5 l	4,3 €
Schäffler Holunderweizen <small>alkoholfrei</small>	0,5 l	4,3 €
Schäffler Johannisbeerweizen <small>alkoholfrei</small>	0,5 l	4,3 €

## Gin

Gordons	4 cl	3,5 €
Lupulus <small>Schäffler Bräu, mit Hopfen</small>	4 cl	5,5 €
Le Gin <small>Christian Drouin</small>	4 cl	5,7 €
Ki No Bi Kyoto Dry Gin	4 cl	6,5 €

## Whiskey

Bulleit Kentucky Straight Bourbon	4 cl	3,5 €
Nc'Nean Organic Single Malt	4 cl	7,9 €
Berry Bros & Rudd Irish Reserve Single Malt	4 cl	5,5 €
Port Askaig 8 Jahre Islay Single Malt	4 cl	6,2 €

## Rum

Flensburg Rum Company Barbados & Jamaica	4 cl	5,5 €
39 Fine Spirits Barbados 10 Jahre	4 cl	6,7 €
Rum Nation Panama 18 Jahre	4 cl	7,9 €

## Cognac & Brandy

De Luze – VS Cognac Fine Champagne	4 cl	4,5 €
Grand Duque D'Alba – Brandy Solera Gran Reserva	4 cl	5,9 €

## Fillers

Coca-Cola	0,3 l	3,8 €
	0,2 l	3,1 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,1 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,5 €
Thomas Henry Spicy Ginger Beer	0,2 l	3,5 €
Thomas Henry Pink Grapefruit	0,2 l	3,5 €

## Wermut

MAAN Red Vermouth <small>aus Ulm</small>	4 cl	3,5 €
--	------	-------

## Port

Graham's Fine White Port	4 cl	3,7 €
Osborne – Tawny Port	4 cl	3,9 €

## Liköre

Limonsardo	4 cl	3,5 €
St. Germain	4 cl	5 €
Baileys	4 cl	3,5 €
Marille oder Heidelbeere <small>Hödl Hof, Österreich</small>	4 cl	3,9 €
Frangelico Haselnusslikör	4 cl	3,9 €
39 Fine Spirits Barbados Rumlikör	4 cl	5,2 €
Averna - sizilianischer Kräuterlikör	4 cl	3,5 €
Franzi Franzbrötchenlikör	4 cl	4,5 €

## Brände

Schäffler Bierbrand	2 cl	3,9 €
Williams Birne <small>Hödl Hof, Österreich</small>	2 cl	2,5 €
Zwetschge <small>Hödl Hof, Österreich</small>	2 cl	2,5 €
Apfel <small>Hödl Hof, Österreich</small>	2 cl	2,5 €
Haselnuss <small>Hödl Hof, Österreich</small>	2 cl	2,9 €
Zirbe vom Fass <small>Hödl Hof, Österreich</small>	2 cl	3,5 €
Haselnuss vom Fass <small>Hödl Hof, Österreich</small>	2 cl	3,5 €
Quitte Edelbrand <small>Hödl Hof, Österreich</small>	2 cl	4,5 €
Himbeere Edelbrand <small>Hödl Hof, Österreich</small>	2 cl	4,5 €
Grappa il Prosecco <small>Grappa Nonio</small>	2 cl	3,9 €
Grappa il Chardonnay <small>Grappa Nonio</small>	2 cl	3,9 €

# Cocktails

<b>Gin Algarve</b>	8,5 €
Gin · Rosmarin · Zitrone · Rohrzuckersirup	
<b>Mojito</b>	9 €
Rum · Minze · Limette · brauner Zucker	
<b>Forever Young</b>	9 €
Tequila · Kaiserbirne · St. Germain · Orange Bitters · Crémant	
<b>Pornstar Martini</b>	9 €
Wodka · Maracuja · Vanille · Limette · Aquafaba · Crémant	
<b>Cosmo Sarti</b>	9 €
Wodka · Sarti · Limette · Vanille · Soda · Aquafaba	
<b>Whiskey Sour</b>	9 €
Whiskey · Zitrone · Rohrzuckersirup · Aquafaba	
<b>Cuba Libre</b>	8 €
Rum · Limette · Cola	
<b>Paloma</b>	8 €
Mezcal · Thomas Henry Pink Grapefruit · Limette · Tajinsalz	
<b>Moscow Mule</b>	8 €
Wodka · Limette · Thomas Henry Spicy Gingerbeer	
<b>Negroni</b>	9 €
Campari · Gin · Wermut	
<b>Espresso Martini</b>	9 €
Espresso · Wodka · Kahlúa · Rohrzuckersirup · Kaffeebohnen	
<b>Pick me up</b>	9 €
Espresso · Cognac · Baileys · Frangelico · Karamell	
<b>Virgin P*rnstar 2.0</b> <small>alkoholfrei</small>	8,5 €
Bernstein · Maracuja · Vanille · Limette · alkoholfreier Sekt · Aquafaba	
<b>Apfel Ingwer Mule</b> <small>alkoholfrei</small>	8 €
Apfel · Ingwer · Zitrone · Botanicals · Tonic · Soda	
<b>Spicy Berry</b> <small>alkoholfrei</small>	7 €
Botanicals · Waldbeerentee · Limette · Ginger Beer · roter Pfeffer	
<b>White Port Tonic</b>	6,5 €
<b>Gin Tonic</b>	6 €
<b>Rum Cola</b>	6,2 €
<b>Whisky Cola</b>	6,2 €

# Wein

## Weiß

<b>Riesling, 2024</b> halbtrocken, süffig, charismatisch Weingut Dambach, Bad Dürkheim (Pfalz), Deutschland	0,1l 0,75 l	2,9 € 26 €
<b>Conde Villar, Vinho Verde, 2025</b> leicht, frisch, spritzig Quinta das Arcas, Minho, Portugal	0,2 l 0,75 l	7,5 € 26 €
<b>Sauvignon Blanc, 2024</b> exotisch, gelbfruchtig Azienda Agricola Bortolusso, Carlino (Friaul), Italien	0,1l 0,75 l	3,9 € 26 €
<b>Chardonnay, 2024</b> mineralisch, kraftvoll, dezentes Barrique Weingut Dambach, Bad Dürkheim (Pfalz), Deutschland	0,1l 0,75 l	5 € 32 €
<b>Riesling Gewürztraminer</b> feinfruchtig, Holunderblüte, lebendig Weingut Hörner, Hochstadt (Pfalz), Deutschland	0,75 l	28 €
<b>Riesling Steinbock, 2023</b> pikant, mineralisch, frech Weingut Hörner, Hochstadt (Pfalz), Deutschland	0,75 l	24 €
<b>Pirouette, 2024</b> tänzelnd, Pfirsich, Grapefruit Weingut Dambach, Bad Dürkheim (Pfalz), Deutschland	0,75 l	24 €
<b>Muscat, 2024</b> halbtrocken, duftig, Frühlingsblumen Ruhlmann Schutz, Dambach-la-Ville (Elsass), Frankreich	0,75 l	28 €
<b>Pinot Gris Grand Cru Muenchberg, 2020</b> kraftvoll, langer Abgang, geriebener Apfel Domaine Kobloth, Nothalten (Elsass), Frankreich	0,75 l	36 €
<b>El tomillo y el viento bailan, Viognier, 2022</b> tropisch, samtig, alte Reben Agricola Carrascas, La Mancha, Spanien	0,75 l	34 €
<b>Chardonnay Grand Ardeche, 2023</b> buttrig, Ananas, vielschichtig Louis Latour, Beaune (Burgund), Frankreich	0,75 l	37 €
<b>Gewürztraminer Grand Cru Muenchberg, 2015</b> exotisch, halbsüß, kraftvoll Domaine Kobloth, Nothalten (Elsass), Frankreich	0,75 l	35 €
<b>Fass 4, Grüner Veltliner, 2024</b> Kultwein, würzig, schlank, biodynamisch Bernhard Ott, Krems (Wagram), Österreich	0,75 l	41 €

## Rosé

<b>Horny Rosé, 2024</b> beerig, pink, Spaßmacher Weingut Hörner, Hochstadt (Pfalz), Deutschland	0,1l 0,75 l	3,9 € 26 €
<b>Elixir Rosé, 2025</b> kräutrig, pfeffrig, elegant Bruno Andreu, Languedoc, Südfrankreich	0,75 l	32 €

## Rot

<b>Passo per Passo, Primitivo, 2023</b> weich, zimtig, pflaumig Polvanera di Filippo Cassano, Gioia del Colle (Apulien), Italien	0,1l 0,75 l	3,8 € 24 €
<b>Tempranillo, 2022</b> kirschig, pfeffrig, temperamentvoll Bodegas Casa Primicia (Rioja), Spanien	0,1l 0,75 l	4,4 € 28 €
<b>Fronsac, 2019</b> üppig, kräftig, elegant Chateau Villars, Saillans (Bordeaux), Frankreich	0,75 l	34 €
<b>Mas Donis Negre, 2023</b> leichtgängig, unkompliziert, saftig Celler de Capçanes (Montsant), Spanien	0,75 l	24 €
<b>Cuvée Süden, 2021</b> tiefrot, kraftvoll, südländisch Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser Weingut Dambach, Bad Dürkheim (Pfalz), Deutschland	0,75 l	27 €
<b>Spätburgunder, 2020</b> frisch, himbeerig, lecker Weingut Dambach, Bad Dürkheim (Pfalz), Deutschland	0,75 l	22 €
<b>Negru de Dragasani Reserve, 2020</b> satt, würzig, holzig Weingut Prince Stirbey, Dragasani, Rumänien	0,75 l	35 €
<b>Cabernet Franc, 2020</b> röstige Würze, karamellig, Crème de Cassis Weingut Dambach, Bad Dürkheim (Pfalz), Deutschland	0,75 l	38 €

## Schaumwein

<b>Secco weiß</b> frisch, exotisch, animierend Weingut Dambach, Bad Dürkheim (Pfalz), Deutschland	0,1l 0,75 l	3,5 € 22 €
<b>Crémant d'Alsace, brut</b> blanc de blanc klassisch, trocken, belebend Domaine Kobloth, Nothalten (Elsass), Frankreich	0,1l 0,75 l	3,9 € 25 €
<b>Crémant brut biologique</b> kräutrig, pfeffrig, elegant Ruhlmann Schutz, Dambach-la-Ville (Elsass), Frankreich	0,75 l	29 €
<b>Rosenzauber</b> alkoholfrei Apfel, Minze, Rose Jörg Geiger, Württemberg, Deutschland	0,75 l	26 €
<b>Champagner La Cuvée Brut</b> festlich, frisch, feinperlig Laurent Perrier, Tours-Sur-Marne (Champagne), Frankreich	0,75 l	68 €