

### *CRODINO Alkoholfrei*

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack.

0,1l — 4,50

### *Freezante 0,0% Weingut Laurer Alkoholfrei*

Der Freezante ist mehr als nur ein alkoholfreier Frizzante – er ist die ideale alkoholfreie Alternative zu Prosecco. Hergestellt aus Verjus, dem Saft unreifer Trauben, mit einem Hauch Wasser verfeinert und fein perlend abgefüllt, überzeugt er mit einer eleganten Roséfarbe und seiner lebendigen Frische 0,1 l — 5,80

### *THE DUKE Gin „Entgeistert“ Alkoholfrei*

Entgeistert ist die alkoholfreie Alternative zu The Duke Gin. Kräftiges Wacholder Aroma, gepaart mit feinen Gewürz- und Kräuternoten sorgen für vollmundigen Geschmack. 2cl — 3,80 // 4 cl — 6,80  
mit Schweppes Tonic Water +0.2 l — 3,20



**LAVA BELLE**

**Alkoholfrei** Ein alkoholfreier Aperitif mit Lavendel und Kräutern der Provence, angenehm zurückhaltend in der Süße. Bio-Lavendel aus Frankreich bildet die aromatische Basis, ergänzt durch Rosmarin, Thymian und mehr als 40 weitere

Kräuter, die dem Gaumen eine facettenreiche Note verleihen. Ein Hauch Bourbon-Vanille und feine Zitrusaromen komplettieren die Komposition und entführen dich gedanklich an die Côte d'Azur – ganz ohne Alkohol.

Als "Lavender sur Seine" mit Holunderblütenlikör und Prosecco

8,80

Als „Nizza Mule“ mit Limette und Ginger Beer

8,80

### *BIO-Prosecco Valdo DOC*

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage 0,1 l — 6,80

### *Valdo Paradise Rosé Brut*

In der Nase bietet der "Paradise" ein verführerisches Bouquet aus roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, mit leichten blumigen Noten und einem Hauch von Brotrinde, das Ergebnis seiner Reifung auf der Hefe. Am Gaumen präsentiert sich der Wein lebhaft und frisch mit einer schönen Säure, die seine Struktur ausbalanciert. Die Feinheit seiner Perlen schafft ein cremiges und angenehmes Gefühl, das zu einem sauberen und anhaltenden Abgang überleitet. 0,1 l — 6,80

### *GRAN CRUZ 2003 Late Bottled Vintage Port*

Das Bouquet ist intensiv und vielschichtig. Aromen von dunklen Früchten wie schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen dominieren die Nase, begleitet von Anklängen von Gewürzen, Schokolade und einer subtilen Rauchigkeit. Die dunklen Fruchtaromen setzen sich fort und werden von reichen Noten von Gewürzen, Tabak und Schokolade begleitet. Die seidigen Tannine und die ausgewogene Säure verleihen dem Wein Struktur und Eleganz. 5 cl — 6,80

### *LAURER(G)IN WACHOLDER TRIFFT LAURERIN*

Stilsicher, frech und modern. Feiner Gin fusioniert mit der Weinkreation 08-15. Wacholder, Marillen, Hagebuttenschale, Süßholzwurzel, Hopfenblüte und Gemischter Satz werden hier zu einer spannenden Geschmackskomposition. 2cl — 4,20 // 4 cl — 7,20  
mit Fever Tree Tonic Water +0.2 l — 4,20

### *KLASSIKER*

LIMONCELLO SPRITZ // HUGO // APEROL SPRITZ // LILLET WILD BERRY // SARTI SPRITZ

7,80

DER  
**FEINSCHMECKER**



**falstaff**

# UNSER SOMMERMENÜ

AUGUST 2026

## *ROGGENSAUERTEIG-BROT*

mit Kümmelschmalz

\*\*\*\*\*

## *MONGDRATZERL*

(kleiner Gruß aus der Küche)

\*\*\*\*\*

## *MELONEN INGWERSÜPPCHEN*

mit Spicy Karottencrostini

\*\*\*\*\*

## *GEGRILLTER OKTOPUS UND GARNELE*

mit Auberginencreme und Hojiblanco Oliven

\*\*\*\*\*

## *GEBRATENE LABEL ROUGE PERLUHN-SUPREME*

mit Burgunderjus, confierter Kohlrabi mit Ziegenjoghurt und Tagliatelle

\*\*\*\*\*

## *CREMIGE BUTTERMILCH-PANNA-COTTA*

Cremige Buttermilch-Panna-Cotta mit Pfirsich  
und hausgemachten Mandarinen-Topfen-Eis

Menü 68

## *WEINBEGLEITUNG*

1. Gang Sauvignon Blanc VdP Ortswein // Staatlicher Hofkeller Würzburg
  2. Gang Veltliner Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel
  3. Gang Zweigelt Classic // Weingut Laurer // Weinviertel
  4. Gang Wildkirsch-Chili Likör // Edelhoferei Haas // Pretzfeld
- 18,--

## *ODER ALS EMPFEHLUNG PASSEND ZUM MENÜ*

## *22ER DOPPELSTÜCK*

Weißburgunder und Grauburgunder // Dönnhoff // Nahe

Ein faszinierender Allrounder für den gesamten Abend: Im traditionellen Eichenholzfass gereift, vereint er die frische Eleganz des Weißburgunders mit dem cremigen Schmelz des Grauburgunders. Seine feine Gelbfrucht und mineralische Tiefe begleiten jeden Gang von der Vorspeise bis zum Hauptgang in Perfektion.

0,75-48,--

## VORWEG

### *ROGGENSAUERTEIG-BROT*

mit Kümmelschmalz

4,50

## SUPPEN

### *GEEISTE GURKENSUPPE*

mit Sauerrahm, gegrillte Jakobsmuschel und Gitterkartoffeln

8,80

### *KRÄFTIGE RINDERBRÜHE*

mit Lebernockerl und Pfannkuchenstreifen

5,90

### *MELONEN INGWERSÜPPCHEN* (AUF WUNSCH VEGAN)

mit Spicy Karottencrostini

8,80

## VORSPEISEN & SALATE

### *BUNTER SALAT*

mit Balsamicodressing, Pfifferlingen und Croutons

12,50

### *ZIEGENKÄSE MIT JURA HONIG ABGEFLÄMMT*

auf Pfifferlings Anti Pasti und Rucola

16,80

### *MARINIERTE TOMATE UND PFIRSICH MIT BURRATA*

altem Balsamico und geräucherten Mandeln

15,80

### *GEGRILLTER OKTOPUS UND GARNELE*

mit Auberginencreme und Hojiblanco Oliven und gerösteten Maisfladenbrot

18,80

### *HAUSGEMACHTE SCHWARZE ZANDER-RAVIOLI*

mit Bouillabaisse-Schaum

16,80

### *GEMISCHTER BEILAGENSALAT*

4,50

## VEGETARISCH & VEGAN

### *BUFFALO CAULIFLOWER WINGS* (VEGAN)

Blumenkohl im Backteig mit Spicy Marinade, veganem Sauerrahmdip  
Erdnüssen, Sesam und Pommes frites

19,80

### *PFIFFERLINGE IN RAHMSAUCE*

mit Schwarzbrotknödeln

19,80

## LAURER BROTZEIT

### *2 BRATWÜRSTE NACH OPAS REZEPT*

100 % hausgemacht und ohne jegliche Zusatzstoffe

wahlweise mit Kraut und Brot oder sauer mit Brot oder mit Kartoffelsalat

9,50

## FISCH

### *DORADEN-FILET AUF DER HAUT GEBRATEN*

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Rucola-Mandel-Pesto

29,80

## HAUPTGERICHTE

### *SCHWEINE-SCHNITZEL WIENER ART*

mit Pommes-frites oder Kartoffelsalat

15,20

### *SUNZENDORFER FILET-GESCHNETZELTES*

Zarte Schweinefiletspitzen in Pfifferlings-Rahmsauce mit knusprigen Schwarzbrotknödeln

22,50

### *HAUSGEMACHTE SCHWARZE ZANDER-RAVIOLI*

mit Bouillabaisse-Schaum

als Vorspeisenportion

16,80

als Hauptgang

21,80

### *GEBRATENE LABEL ROUGE PERLHUHN-SUPREME*

mit Burgunderjus, confierter Kohlrabi mit Ziegenjoghurt und Tagliatelle

27,80

### *LANGSAM GESCHMORTES VOM REH*

#### *AUS DER HARTMANNSHOFER JAGD*

mit Schwarzbrotknödeln, Burgunderjus, Pfifferlingen und Preiselbeeren

24,80

### *ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN*

#### *AUS DER HARTMANNSHOFER JAGD*

mit Pfifferlingen, Burgunderjus und Kartoffelkrapfen

33,80

# DAS BESTE VOM BIO OCHSEN

## *SUNZENDORFER SUMMERBURGER*

klassischer Burger mit 200g feinstem Bio Rinderhackfleisch Tomate, Gurke, Salat  
Cheddar, Baconchutney & würziger Sauce

15,80

## *RUMPSTEAK*

200g 25,--

300g 36,--

## *FILETSTEAK*

180g 30,--

250g 39,--

## *FLANKSTEAK SOUS VIDE GEGART UND GEGRILLT*

für 2-3 Personen

700g-900g

100g/9,--

2 Tage Vorbestellzeit

*zu unseren Steaks reichen wir Tomaten-Zwiebelsalsa und Chimichuri*

### **passende Beilagen:**

gebackene Kartoffeln mit Trüffelcreme und Parmesan

6,50

Süßkartoffelpommes

6,--

Pommes frites

4,50

gemischter Beilagensalat

4,50

Cauliflower Wings mit veganem Sauerrahm

6,80

Grillgemüse

6,80

## DESSERT

### *EISKAFFEE*

Bourbon Vanille-Eis mit Kaffee und Sahne

7,80

### *SÜSSES KASTERL*

mit 2 süßen Überraschungen und Espresso

8,80

### *HAUSGEMACHTES KIRSCHSORBET* **VEGAN**

mit Bio Valdo Prosecco

8,80

### *MELON MEETS RUM*

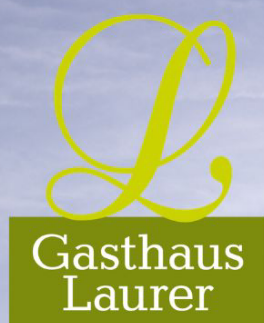
Saftige Melonen-Ceviche trifft auf feinstes Rum-Rosinen-Eis  
die perfekte Balance aus fruchtiger Frische und eleganter Süße

9,80

### *CREMIGE BUTTERMILCH-PANNA-COTTA*

Cremige Buttermilch-Panna-Cotta mit Pfirsich  
und hausgemachten Mandarinen-Topfen-Eis

11,80



# SONNTAGS SCHMANKERLN

IMMER MITTAGS  
AN SONN UND FEIERTAGEN



|                                                                   |              |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Knuspriges Schäufelr</b><br>mit Kartoffelknödel                | <b>17,80</b> |
| <b>Knusprige Pfefferhaxe</b><br>mit Kartoffelknödel               | <b>17,80</b> |
| <b>Schweinebraten von Hals und Bauch</b><br>mit Kartoffelknödel   | <b>13,80</b> |
| <b>Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind</b><br>mit Kartoffelknödel | <b>18,90</b> |

# WEINEMPFEHLUNG

## *Silvaner // Staatlicher Hofkeller // Franken*

0,1 4,20 // 0,2-7,80

Duftig, reife Gelbfrucht, grüner Apfel, Kräuterwürze, Basilikum, Farn, Gesteinsmehl, florale Noten. Am Gaumen viel Saft und Zug, geschmeidiger Kern mit gut integrierter lebendiger Säure, sortentypisch feine, angenehme Bitterkeit und Würze, salzig unterlegt, schwungvoller Trinkgenuss.

**passend zu:** Schnitzel, Bratwürste, Brotzeiten

## *Bacchus // feinherb // Staatlicher Hofkeller // Franken*

0,1 4,20//0,2-7,80

Ein ausgeprägter junger Bacchus mit gehaltvollem und würzigem Aroma mit Grapefruit und Ananas. Ein frisch-fruchtiges Trinkvergnügen, das sich durch eine kühle Vinifizierung auszeichnet und den Wein so besonders spritzig macht. Die harmonische Süße rundet den Trinkfluss ab.

## *Sauvignon Blanc // VDP Gutswein // Staatlicher Hofkeller*

0,1 4,40//0,2-8,20

Sauvignon Blanc aus Franken wird nur auf einem Prozent der Rebfläche angebaut. Dabei ist es eine Rebsorte mit großer Aromavielfalt in Geruch und Geschmack. Er präsentiert sich hier mit saftiger Säure und einem würzigen, exotischen Bouquet nach frischen Wiesenkräutern und Holunder.

**passend zu:** Dorade, Melonensuppe, Tomate Burrata

## *Veltliner Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel*

0,1 4,40//0,2-8,20

Der Weinviertel DAC Classic 2025 steht für das, was das Weinviertel ausmacht: klare Linie, pfeffrige Würze und frische Trinkfreude. Dieser Grüner Veltliner wurde mit viel Fingerspitzengefühl vinifiziert und überzeugt durch lebendige Säure, fruchtige Eleganz und feine Mineralität. In der Nase zeigen sich Aromen von grünem Apfel, Zitrus, weißem Pfeffer und etwas frischem Wiesenkräuterduft. Am Gaumen ist er saftig, ausgewogen und harmonisch, mit zartem Schmelz und animierendem Nachhall.

**passend zu:** Ziegenkäse, Oktopus, Schweinelende, Rahmpfiffer

## *Rose // Schmitts Kinder // Franken*

0,1 4,20//0,2-7,80

Die Trauben für diesen Rosé stammen aus biologischem Anbau und wachsen auf Muschelkalkböden rund um Randersacker. Sie werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Domina verleiht dem Wein Kraft und Struktur, während Spätburgunder für Frische, Feinheit und Eleganz sorgt. Das Ergebnis ist ein fruchtiger, frischer Roséwein mit duftenden Aromen von Beeren und einem Hauch Wildkräuter.

**passend zu:** Ravioli, Cauliflower Wings

## *Merlot // Weingut Montsart // Languedoc Roussillon*

0,1-5,--//0,2-8,80

Bezaubernde Aromen von kandierten roten Früchten wie schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren. Sehr vollmundiger Geschmack mit einem angenehmen Abgang. Ein charaktvoller Wein für gesellige und entspannte Momente.

**passend zu:** Sauerbraten

## *2023 Zweigelt Classic // Weingut Laurer // Weinviertel*

0,1-5,--//0,2-8,80

Tauchen Sie ein in die fruchtige Fülle unseres Zweigelt Tradition. Dieser sortentypische Rotwein präsentiert sich mit dem klassischen, einnehmenden Bukett von reifen Kirschen und Weichseln. Am Gaumen ist er voll und geschmeidig, mit einer harmonischen Struktur und samtigen Tanninen, die ihn wunderbar balanciert machen. Ein unkomplizierter, aber charaktvoller Rotwein, der pure Trinkfreude verspricht.

**passend zu:** Rehrücken, Perlhuhn

## *„K-NOM“ Malbec // Weingut Clos Troteligotte // Cahors*

0,1-5,--//0,2-8,80

In der Nase dominieren intensive Noten von dunklen Beeren, insbesondere Brombeere und schwarze Johannisbeere. Oft schwingt eine dezente Würze oder eine feine florale Note (wie Veilchen) mit. Am Gaumen zeigt er sich fruchtbetont und saftig. Im Vergleich zu schweren argentinischen Malbecs ist er etwas frischer und eleganter strukturiert. Er besitzt eine prägnante, aber gut eingebundene Tanninstruktur. Der Abgang ist sauber und von dunkler Frucht geprägt.

**passend zu:** Steak

## PRICKELND FLASCHEN WEIß

|                                                                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Prosecco Marca Oro Valdobbiande</i> DOCG                                                                                            | 35 |
| <i>Cava Brut Rerserva</i> // Albet I Noya // Penedes  | 45 |
| <i>Cremant „Jean-Fritz“ Brut</i> // Chardonnay & Weißburgunder // Jülg // Pfalz                                                        | 45 |
| <i>Blanc de Blanc Große Reserve</i> Brut Nature // Chardonnay // Wohlmüt // Steiermark                                                 | 55 |
| <i>2021er Blanc de Blanc</i> // Weißburgunder // Dönhoff // Nahe                                                                       | 65 |

## PRICKELND FLASCHEN ROSE

|                                                                                                                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>2021er Rose Crémant Francophile</i> Colline Rouge // Bickel-Stumpf // Franken  | 45  |
| <i>Champagner Ruinart Rose</i> Brut // Champagne                                                                                                                     | 138 |

## WEIß FLASCHEN

### Franken

|                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>22er Silvaner VDP Gutswein</i> // Rudolf May  | 28 |
| <i>24er Sauvignon Blanc VDP Gutswein</i> // Staatlicher Hofkeller                                                                 | 28 |
| <i>23er Silvaner VDP Erste Lage</i> // Innere Leiste // Staatlicher Hofkeller                                                     | 38 |
| <i>23er Chardonnay VDP Erste Lage</i> // Würzburger Stein // Staatlicher Hofkeller                                                | 38 |
| <i>22er Weißer Burgunder VDP Erste Lage</i> // Escherndorfer Fürstenberg // Horst Sauer                                           | 38 |

### Mosel

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>21er Riesling</i> // Haus Klosterberg // Markus Molitor // Mosel                         | 38 |
| <i>24er Riesling Spätlese</i> // Trittenheimer Apotheke // Ansgar Clüsserath // Mosel (süß) | 62 |
| <i>23er Pinot Blanc</i> // Einster // Gelbe Kapsel // Markus Molitor // Mosel               | 48 |

### Rheingau

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>22er Riesling VDP Erste Lage</i> // Flörsheimer Herrenberg // Künstler // Rheingau | 48 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|

### Rheinhessen

|                                                                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>25er Grauburgunder</i> // VDP Gutswein // Bischel // Rheinhessen                | 36 |
| <i>25er Weißburgunder vom Kalk</i> // VDP Gutswein // Gunterloch // Rheinhessen  | 36 |

### Pfalz

|                                                                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>25er Grauburgunder vom Kalk</i> // Jülg VDP // Pfalz                                                                                                       | 38 |
| <i>24er Scheurebe</i> // Haardt // VDP Ortswein // Müller Catoir // Pfalz  | 62 |

### Nahe

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>22er Doppelstück</i> // Weißburgunder und Grauburgunder // Dönhoff // Nahe | 48 |
| <i>23er Riesling</i> // Monzinger Frühtau // Emrich Schönleber // Nahe        | 48 |
| <i>25er Gewürztraminer</i> // Schäfer Fröhlich // Nahe                        | 40 |

### Österreich & Südtirol

|                                                                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>24er Grüner Veltliner</i> // Weinviertel DAC // Weingut Laurer // Weinviertel                                                                                       | 28 |
| <i>24er Grüner Veltliner</i> // Ried Altenberg // Weingut Laurer // Weinviertel                                                                                        | 38 |
| <i>24er Gelber Muskateller</i> // Weingut Laurer // Weinviertel                                                                                                        | 28 |
| <i>24er Sauvignon Blanc Kalk &amp; Kreide</i> // Tement // DAC // Süd-Steiermark  | 58 |
| <i>24er Chardonnay</i> // Alois Lageder // Südtirol                                                                                                                    | 42 |
| <i>24er Pinot Grigio</i> // Tramin // Südtirol                                                                                                                         | 38 |
| <i>23er Moscato Giallo „Vogelmaier“</i> // Alois Lageder // Südtirol                | 42 |

### Italien

|                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>23er Lugana DOC</i> // Ca de Frati // Lombardei                                                                                 | 48 |
| <i>22er Roero Arneis</i> // Tibaldi // Piemont  | 48 |
| <i>24er Roero Arneis</i> // Vietti // Piemont                                                                                      | 48 |

### Frankreich

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>25er Picpoul de Pinet</i> // Villa des Croix // Coteaux du Languedoc    | 32 |
| <i>23er Viognier</i> // Domaine d la Janasse // Chateauneuf du Pape, Rhone | 48 |
| <i>22er Petit Chablis AOC</i> // Domaine Goulley // Burgund                | 58 |
| <i>23er Aligote</i> // Maison de la Chapelle // Burgund, Cote de Beaune    | 58 |

## ROT FLASCHEN

|                                                                                           |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>23er Zweigelt Tradition</i> // Weingut Laurer // Weinviertel                           | 32            |
| <i>22er Zweigelt Reserve</i> // Weingut Laurer // Weinviertel                             | 48            |
| <del><i>18er Merlot Reserve</i> // Weingut Laurer // Weinviertel</del>                    | <del>48</del> |
| <i>19er La Spinetta</i> // Il Rosso di Casanova // Sangiovese // Toscana                  | 38            |
| <i>16er Brunello di Montalcino DOCG</i> // Castello Banfi // Toscana                      | 68            |
| <i>19er Brunello di Montalcino DOCG</i> // Castello Banfi // Toscana                      | 60            |
| <i>20er Barbera d'Asti DOCG</i> // Ca' di Pian // La Spinetta // Piemont                  | 48            |
| <i>15er Barolo DOCG</i> // Marchesi di Barolo // Piemont                                  | 78            |
| <i>19er Barolo DOCG</i> // Marchesi di Barolo // Piemont                                  | 68            |
| <i>20er Amarone della Valpolicella DOCG</i> // Marne 180 // Tedeschi // Venetien          | 68            |
| <i>21er Bordeaux</i> // Château Bel Air La Perrière // Bordeaux                           | 32            |
| <i>22er K-NOM Malbec</i> // Clos Troteligotte // Cahors, Malbec                           | 32            |
| <i>21er Beaujolais Morgon Cote dy Pys AOC</i> // Javernières // Jean Paul Brun // Burgund | 68            |
| <i>19er Château Haut Musset</i> // Lalande de Pomerol // Bordeaux                         | 68            |

## ROSE FLASCHEN

|                                                                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>24er La Santonnière</i> // Côtes de Provence                                                                                      | 28 |
| <i>25er Rose</i> // Schmitts Kinder VDP // Franken  | 28 |
| <i>23er Rioja Marques de Riscal</i> // Rioja // Spanien                                                                              | 28 |
| <i>25er Whispering Angel</i> // Chateau d'Esclans // Provence                                                                        | 65 |

## SPIRITS je 2cl

### Brennerei Haas, Pretzfeld

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Himbeergeist               |        |
| Williams fassgelagert      |        |
| Haselnussgeist             |        |
| Mirabellenbrand            |        |
| Aprikosenbrand             |        |
| Muskateller Traubenbrand   |        |
| Winter Zwetschge Likör     |        |
| Piemonteser Haselnusslikör | je 4,8 |
| Walderdbeergeist           | 6,8    |

### Brennerei Haas „Sonderbrände“

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Wilde Orange    |        |
| Hagebuttenbrand |        |
| Wildkirschbrand | je 7,8 |

### Brennerei Ostermann

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Johannisbeergeist | 4,8 |
|-------------------|-----|

### Grappa

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Sibona di Barolo           |        |
| Nonino di Moscato          | je 4,8 |
| Marzadro Diciotto Lune     |        |
| Grappa Riserva Botte Porto | 5,8    |

### Cognac, Whiskey & Rum

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Remy Martin VSOP        | 5,8 |
| Tullamore Dew           | 4,2 |
| Glenfarclas 15 Jahre    | 4,8 |
| Jameson Black Barrel    | 4,8 |
| Laphroig Quarter Cask   | 4,8 |
| Planteray X.O.          | 5,8 |
| Fränkischer Corvill Rum |     |
| Destillerie Gößwein     | 5,8 |

### Kräuter & Bitters

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Jägermeister      | 3,8 |
| Ramazotti         | 3,8 |
| Fernet Branca     | 3,8 |
| Sechsamtertropfen | 3,8 |
| Linie Aquavit     | 3,8 |
| Amaretto          | 3,8 |
| Campari           | 3,8 |

### Sherry & Port 5cl

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Sandeman                  |     |
| Sweet / Medium / Dry      | 5,8 |
| GRAN CRUZ 2003            |     |
| Late Bottled Vintage Port | 6,8 |

## VELDENSTEINER BIERE

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Helles vom Fass          | 0,5l — 4,20 |
| Pils                     | 0,5l — 4,40 |
| Landbier vom Fass        | 0,5l — 4,40 |
| Hefeweizen vom Fass      | 0,5l — 4,40 |
| leichtes Hefeweizen      | 0,5l — 4,40 |
| alkoholfreies Hefeweizen | 0,5l — 4,40 |
| alkoholfreies Hell 0,0 % | 0,5l — 4,40 |
| Radler Naturtrüb 0,0 %   | 0,5l — 4,40 |

### *VELDENSTEINER MANDARINA BAVARIA*

Bei Mandarina Bavaria handelt es sich um eine neue, aufregende Flavour-Hopfensorte aus der Hallertau. Geschmacklich sorgt dieser Hopfen für ein exotisches Bouquet und gleichsam angenehm fruchtiges Aroma, das von einer Mandarinen-/Orangennote geprägt ist – dazu mischen sich Zitrusnuancen. Unser Sommerweißbier wird als Sonderedition nur in begrenzter Menge hergestellt und unterscheidet sich mit seinem orangen Farbton auch farblich etwas vom traditionellen Veldensteiner Weißbier. 0,5l — 4,60

### *WASSER, SCHORLEN & LIMO*

|                                                                      |              |             |              |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|--------------|
| Teinacher Mineralwasser medium oder still                            | 0,75l — 6,20 | 0,5l — 4,20 | 0,25l — 3,20 |
| Frucade Tafelwasser                                                  |              |             | 0,5l — 3,20  |
| Bio-Apfel-Johannisbeere, Bio Apfel-Quitte<br>vom Biolandhof Heldrich |              |             | 0,4l — 4,80  |
| Apfel-, Trauben-, Orangenschorle                                     |              |             | 0,4l — 4,20  |
| Frucade Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Cola, Cola Mix            |              |             | 0,4l — 4,20  |
| Coca Cola light                                                      |              |             | 0,5l — 4,20  |



### *SCHLEMMERWOCHEN 2026*

*VOM 15. OKTOBER BIS 15. NOVEMBER*

*SPEISEKARTE UNTER  
SCHLEMMERWIRTE-SURO.DE*

*Gäste Wlan*  
GasthausLaurerGast

*Passwort*  
GasthausLaurerGast

*Liebe Gäste sollten sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen haben wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Servicepersonal Alle Preise inkl. Service und gesetzlicher Mwst.*

DER  
**FEINSCHMECKER**



**falstaff**