

# Spritziges

## Loch 19

Aperol Spritz „Veneto“

6,50 €

## Albatros

Grapefruit rosé – Prosecco – Bitter Lemon

6,00 €

## Hugo

Prosecco mit Holundersirup

6,50 €

## Mango-Melonen-Spritz

Mangosaft – Melonensirup - Prosecco

6,50 €

## Gin Tonic

Gin Tonic – Gin Tonic Wasser

7,50 €

## Riki's gemischtes Doppel

Weinschorle, gemischt mit Silvaner aus Rheinhessen

0,2 l

3,50 €

0,4 l

4,40 €

# Biere

## HOFBRÄUHAUS MÜNCHEN

### Hofbräu Original

#### Die Klassiker

#### HOFBRÄU ORIGINAL

Hell / Alkoholfrei / Radler

0,33 l 3,50 €

0,5 l 4,40 €

#### HOFBRÄU ORIGINAL

Schnitt

0,33 l 3,00 €

#### HOFBRÄU ORIGINAL

Weißbier

Hell / Alkoholfrei / Leichtes / Russ

0,33 l 3,80 €

0,5 l 4,60 €

#### HOFBRÄU ORIGINAL

Vollbier

0,33 l 3,80 €

# Alkoholfreie Getränke

<b>GRANDERWASSER</b>	0,25 l	2,40 €
belebtes Wasser – naturell oder spritzig	0,5 l	3,60 €
	1 l	4,80 €
<b>MINERALWASSER</b>	0,25 l	3,70 €
Adelholzener – naturell oder classic	0,75 l	5,70 €
<b>GOLFER</b>	0,4 l	4,40 €
Grapefruit rosè, Tafelwasser, Bitter Lemon		
<b>SAFTSCHORLEN</b>	0,2 l	3,20 €
aus allen erhältlichen Sorten	0,4 l	4,20 €
Apfel, Mango, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber, Grapefruit rosé		
<b>LIMONADEN</b>	0,4 l	3,80 €
Coca-Cola (Zero), Spezi, Fanta, Zitronenlimonade		
<b>FLASCHE PET “TO GOLF”</b>	0,5 l	2,50 €
Verschiedene Sorten für die Tour		

# Warme Getränke

**TASSE KAFFEE** 2,70 €  
Dallmayr Café München

**CAPPUCCINO/ MILCHKAFFEE/ LATTE** 3,80 €  
**MACCHIATO/ HAFERL KAFFEE**  
Dallmayr Café München

**ESPRESSO** 2,20 €  
**ESPRESSO MACCHIATO** 2,60 €  
**ESPRESSO DOPIO** 3,30 €

**HAFERL TEE** 3,50 €  
Darjeeling, Japan Sencha, Alpenkräuter,  
Maracuja Orange, Tusli Relax, Pfefferminze

**HEISSE SCHOKOLOADE** 3,80 €  
Echte Schokolade aufgebriht mit Sahnehauberl

**AFFOGATO AL CAFFÉ** 4,90 €  
Espresso mit Vanilleeis

# Offene Weine

<b>PROSECCO</b> Prosecco DOC „il fresco“ Villa Sandi Valdobbiadene	0,10 l 0,75 l	4,50 € 25,00 €
<b>CREMANT ROSÉ</b> Cremant rosé “Amery 1531” – Limoux	0,10 l 0,75 l	4,50 € 25,00 €
<b>SILVANER</b> aus Rheinhessen Trocken und mineralisch, verfeinert mit dezenten Mangonoten und einer milden Säure – perfekt auch für Weinschorle.	0,20 l 1,0 l	4,50 € 20,00 €
<b>CHARDONNAY</b> IL MIO – Collezione – Sizilien IL MIO Weine aus dem Süden Italiens: Trocken, mit Noten von exotischen Zitrusfrüchten und Apfel, ergänzt durch einen feinen Schmelz und reiche Fülle.	0,20 l 1,0 l	5,00 € 22,00 €
<b>GRAUBURGUNDER</b> 3 Trauben Gault&Millau, dreifacher Riesling-Champion – Rheinhessens Nr. 1. Trockener, saftiger Grauburgunder mit mineralischen Noten und Aromen von Apfel, Mango und Papaya.	0,20 l 1,0 l	5,00 € 22,00 €

# Offene Weine

## **CUVÉE ROSÉ**

3 Trauben Gault&Millau, dreifacher Riesling-Champion –  
Rheinhessens Spitzenreiter. Milder, frischer Rosé mit intensivem  
Beerenaroma und fruchtigem Körper.

0,20 l 5,00 €  
1,0 l 20,00 €

## **CUVÉE ROT**

3 Trauben Gault&Millau, dreifacher Riesling-Champion –  
Rheinhessens Nr. 1. Trockenes Cuvée aus Spätburgunder &  
Dornfelder, charakterisiert durch Brombeer- und  
Waldbeeraromen sowie weiche Tannine.

0,20 l 5,00 €  
1,0 l 22,00 €

## **CABERNET SAUVIGNON – MERLOT**

Trockener, exquisiter französischer Landwein aus dem  
Département Hérault, verfeinert mit Aromen von Kirschen und  
grüner Paprika

0,20 l 4,50 €  
1,00 l 20,00 €

## **PRIMITIVO**

IL MIO Weine – ausgewählte Kreationen süditalienischer  
Weingüter. Trocken, frisch und saftig, mit einem Duft von  
dunklen Kirschen und einem angenehm würzigen  
Geschmacksprofil.

0,20 l 5,50 €  
1,00 l 26,00 €

# Ausgesuchte Flaschen

## **LUGANA „DI FRATTI“**

Trocken, von großer Finesse und Eleganz, mit zarten Noten weißer Blüten und Balsamico, ergänzt durch Aromen von Aprikosen und Mandeln.

0,75 l 29,00 €

## **PRIMITIVO MANDUS**

Trocken, mit einem Bouquet reifer Kirschen, Pflaumen und Kräutern, untermalt von süßen Röstaromen wie Kakao, Vanille und einem Hauch Tabak.

0,75 l 29,00 €

## **AMARONE – LENA DI MEZZO DOCG**

100% Amarone - Monte del Fra: Trocken mit einem reichen Spektrum an Aromen wie Weinbrandkirschen, Amarena-Kirschen, Zwetschgen, Lakritze und Leder, ergänzt durch würzige Noten von Pfeffer, Zimt und frischem Unterholz. Der Monte del Fra Amarone Classico Lena di Mezzo DOCG überzeugt am Gaumen durch außergewöhnliche Eleganz und Samtigkeit. Er ist harmonisch, doch gleichzeitig kräftig und komplex, körperreich mit viel Tiefe.

0,75 l 55,00 €

## **2022 Solepasso Passito**

Ein Spitzenwein des erstklassigen Weingutes AgroGento. Zeichnet sich durch seine rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen aus. Bietet eine solide Struktur und eine blumige Aromatik mit deutlichen Noten reifer roter Früchte.

0,20 l 4,50 €

0,75 l 31,00 €

## **Moët & Chandon Ice Impérial Champagner**

Besticht durch intensive Aromen tropischer Früchte. Am Gaumen präsentiert er sich großzügig, vollmundig und frisch – speziell kreiert, um eiskalt genossen zu werden.

0,75 l 85,00 €

# Hole in One

<b>„DRIVE“ – Marille</b> Eine milde Spezialität aus Marillenbrand 35 %	2 cl	2,50 €
<b>„HASELNUSS“</b> Geist aus wunderbar gerösteten Haselnüssen 40 %	2 cl	2,50 €
<b>„ALTE PFLAUME“</b> Eine Spezialität aus Pflaumenbrand 40 %	2 cl	2,80 €
<b>„ZIRBENSCHNAPS“</b> Eine milde Spezialität aus der Zirbe 35 %	2 cl	3,00 €
<b>„RAMAZZOTTI“</b> Der Klassiker aus 33 Kräutern auf Eis & Zitrone	4 cl	4,50 €
<b>„ALTER FEINER OBSTLER“</b> Obstler im Barrique Fass gereift – Wein Wittig	2 cl	4,50 €
<b>„WEINBRAND X.O.“</b> Weinbrand 13 Jahre gereift – Bio Exquisit – Wein Wittig	4 cl	5,50 €

# Vorspeisen & Suppen

<b>Burrata</b> Babyspinat mit Kirschtomaten	12,90 €
<b>Rindercarpaccio</b> Pinienkerne, Parmesan & Rucola	13,90 €
<b>Ofenkartoffel</b> mit Lachs auf Salatbett	14,90 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Pfannkuchenstreifen	5,50 €
<b>Leberknödelsuppe</b>	5,90 €
<b>Pikante Gulaschsuppe</b> mit Brot	6,50 €

## Salate

<b>Caesar Salat</b> hausgemachtes Caesar Dressing, Buttercroutons, Parmesan und Putenfleisch	13,50 €
<b>Bunter Salat mit Honig Vinaigrette</b> mit Thunfisch, Zwiebeln & Ei	13,00 €
mit Mozzarella	13,50 €

# Vegetarische Gerichte

**Spinatknödel** 12,50 €  
mit zerlassener Butter & Parmesan

**Schlutzkrapfen Tiroler Art** 13,50 €  
mit Salzeibutter und Parmesan

**Käsespätzle** 14,80 €  
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat

**Süßkartoffelcurry** 13,80 €  
mit Gemüse und Reis

## Nudelgerichte

**Spaghetti Bolognese** 12,00 €

**Penne mit Rinderstreifen** 15,50 €  
frischen Champignons & pikanter Soße

**Spaghetti mit Garnelen** 16,00 €  
Kirschtomaten, Knoblauch & Tomatensoße

# Hauptgerichte

<b>Flammkuchen</b> nach Ellsässer Art mit Creme Fraiche, Speckwürfeln & Zwiebeln	10,00 €
<b>Fischteller</b> mit Lachs, Zander & Garnelen, dazu Kartoffeln	26,50 €
<b>Pefferlende</b> nach Art des Hauses, dazu Pommes Frites und Salat	26,00 €
<b>Balkanteller</b> mit Puten-, Schweine-, und Rindersteaks, Cevapcici, Djuvec Reis, Pommes Frites, Ajvar und Zaziki	23,50 €
<b>Steak Oscar „Rumpsteak“</b> mit Garnelen, wildem Brokoli und Seitlingen	31,00 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	25,50 €
<b>Pfeffersteak</b> nach Art des Hauses, mit Pommes Frites und Salat	31,00 €

# Schnitzeleien

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites und Salat	18,50 €
<b>Cordon Bleu</b> gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites und Salat	19.50 €
<b>Balkanschnitzel</b> gefüllt mit Schafskäse und rohem Schinken, dazu Djuvec Reis und Pommes Frites mit Ajvar und Zaziki	19,50 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit Schwammerlsoße, Butterspätzle und Preiselbeeren	19,50 €
<b>Meerretich-Schnitzel</b> mit Gurken-Kartoffelsalat	19,50 €

# Kleine Karte & Brotzeiten

<b>„Par“ Wiener</b> mit Brot oder Kartoffelsalat	6,50 €
<b>„Par“ Weißwürste</b> mit Brezel und süßem Senf	7,00 €
<b>Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat</b> mit oder ohne Käsestreifen	8,50 € 9,50 €
<b>Currywurst</b> dazu Pommes Frites	8,50 €
<b>Strammer Max</b> mit Salatgarnitur	9,50 €
<b>Südtiroler Speckplatte</b> mit Bauernbrot	12,90 €
<b>Toast Hawaii</b> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, mit Salatgarnitur	13,00 €

# Kinderkarte

Portion Pommes Frites	4,90 €
Nudeln mit Tomatensoße	6,90 €
Kleines Schnitzel dazu Pommes Frites	8,90 €
Chicken Nuggets dazu Pommes Frites	7,90 €

# Dessert & Süßes

Stück Torte oder Kuchen	3,90 €
Gemischtes Eis	4,50 €
Apfelkiachal mit Vanilleeis	7,50 €
Schokoladensouffle	5,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus	14,50 €