

Spritziges

Loch 19

Aperol Spritz „Veneto”

7,50 €

Albatros

Grapefruit rosé – Prosecco – Bitter Lemon

6,90 €

Hugo

Prosecco mit Holundersirup

6,50 €

Mojito

Weißer Rum, Minze, Limette, Rohrzucker und Soda

7,50 €

Gin Tonic

Gin Tonic – Gin Tonic Wasser

7,50 €

Riki's gemischtes Doppel

Weinschorle, gemischt mit Silvaner aus Rheinhessen

0,2 l

4,40 €

0,4 l

5,40 €

Biere

HOFBRÄUHAUS MÜNCHEN **Hofbräu Original** **Die Klassiker**

HOFBRÄU ORIGINAL	0,33 l	3,80 €
Hell / Alkoholfrei / Radler	0,5 l	4,70 €

HOFBRÄU ORIGINAL	0,33 l	3,30 €
Schnitt		

HOFBRÄU ORIGINAL	0,33 l	4,10 €
Weißbier	0,5 l	4,90 €
Hell / Alkoholfrei / Leichtes / Russ		

HOFBRÄU ORIGINAL	0,33 l	3,80 €
Vollbier		

Alkoholfreie Getränke

GRANDERWASSER	0,25 l	2,40 €
belebtes Wasser – naturell oder spritzig	0,5 l	3,60 €
	1 l	4,80 €

MINERALWASSER	0,25 l	3,70 €
Adelholzener – naturell oder classic	0,75 l	5,70 €

GOLFER	0,4 l	4,80 €
Grapefruit rosè, Tafelwasser, Bitter Lemon		

SAFTSCHORLEN	0,2 l	3,80 €
aus allen erhältlichen Sorten	0,4 l	4,60 €
Apfel, Mango, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber, Grapefruit rosé		

LIMONADEN	0,4 l	3,80 €
Coca-Cola (Zero), Spezi, Fanta, Zitronenlimonade		

FLASCHE PET “TO GOLF”	0,5 l	2,50 €
Verschiedene Sorten für die Tour		

Warme Getränke

TASSE KAFFEE 3,40 €
Dallmayr Café München

CAPPUCCINO/ MILCHKAFFEE/ LATTE 3,90 €
MACCHIATO/ HAFERL KAFFEE
Dallmayr Café München

ESPRESSO 2,60 €
ESPRESSO MACCHIATO 2,90 €
ESPRESSO DOPIO 3,70 €

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

HEISSE SCHOKOLOADE 4,20 €
Echte Schokolade aufgebrüht mit Sahnehauberl

AFFOGATO AL CAFFÉ 5,20 €
Espresso mit Vanilleeis

Offene Weine

PROSECCO

Prosecco DOC „il fresco“ Villa Sandi Valdobbiadene

0,10 l	5,00 €
0,75 l	25,00 €

CREMANT ROSÉ

Cremant rosé “Amery 1531” – Limoux

0,10 l	5,50 €
0,75 l	26,00 €

SILVANER

aus Rheinhessen

Trocken und mineralisch, verfeinert mit dezenten Mangonoten und einer milden Säure – perfekt auch für Weinschorle.

0,20 l	6,00 €
1,0 l	24,00 €

CHARDONNAY

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	6,00 €
1,0 l	25,00 €

GRAUBURGUNDER

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	6,50 €
1,0 l	26,00 €

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	6,00 €
1,0 l	23,00 €

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	6,00 €
1,0 l	23,00 €

CABERNET SAUVIGNON – MERLOT

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

0,20 l	6,00 €
1,00 l	23,00 €

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	6,50 €
1,00 l	26,00 €

Ausgesuchte Flaschen

LUGANA „DI FRATTI“

0,75 l 32,00 €

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

PRIMITIVO MANDUS

0,75 l 32,00 €

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

ORNELLAIA „LE VOLTE“

0,75 l 55,00 €

Leuchtendes rubinrot, der unwiderstehliche Zweitwein des berühmten Ornellaia aus der Region Bolgheri. Saftige Schwarzkirsche, Blaubeeren und Cassis mit würziger, dezenter Vanille.

2022 Solepasso Passito

0,75 l 31,00 €

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.

LAURENT - PERRIER

0,75 l 85,00 €

Ein eleganter Champagner aus Frankreich. Bekannt für seine frische, feine Perlage und ausgewogene Aromatik mit Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch Brioche.

Hole in One

„DRIVE“ – Marille

Eine milde Spezialität aus Marillenbrand
35 %

2 cl 3,00 €

„HASELNUSS“

Geist aus wunderbar gerösteten Haselnüssen
40 %

2 cl 3,00 €

„ALTE PFLAUME“

Eine Spezialität aus Pflaumenbrand
40 %

2 cl 3,50 €

„ZIRBENSCHNAPS“

Eine milde Spezialität aus der Zirbe
35 %

2 cl 3,00 €

„RAMAZZOTTI“

Der Klassiker aus 33 Kräutern auf Eis & Zitrone

4 cl 4,50 €

„ALTER FEINER OBSTLER“

Obstler im Barrique Fass gereift – Wein Wittig

2 cl 4,50 €

„WEINBRAND X.O.“

Weinbrand 13 Jahre gereift – Bio Exquisit – Wein Wittig

4 cl 5,50 €

Vorspeisen & Suppen

Krabbencocktail	12,80 €
Rindercarpaccio Pinienkerne, Parmesan & Rucola	13,90 €
Avocado – Burrata Bruchetta	12,80 €
Hausgemachtes Rinder Tatar	16,90 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	6,00 €
Pikante Gulaschsuppe mit Brot	8,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Käse überbacken	7.60 €

Salate

Caesar Salat hausgemachtes Caesar Dressing, Buttercroutons, Parmesan und Putenfleisch	15,00 €
Bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln & Ei	14,50 €
Bunter Salat mit Mozzarella	14,50 €

Vegetarische Gerichte

Gnocchi Ratatouille	15,90 €
Knödelduo - Spinatknödel und Käseknödel mit zerlassener Butter & Parmesan	15,50 €
Schlutzkrapfen Tiroler Art mit Butter und Parmesan	14,50 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	15,80 €
Gemüsecurry - Reis	14,90 €
Champignon Omlett mit Salatgarnitur	12,80 €

Nudelgerichte

Spaghetti Bolognese	12,80 €
Penne mit Rinderstreifen frischen Champignons & pikanter Soße	16,50 €
Spaghetti mit Garnelen Kirschtomaten, Knoblauch & Tomatensoße	18,50 €
Penne Arrabiatta	11,50 €

Hauptgerichte

Flammkuchen nach Elsässer Art mit Creme Fraiche, Speckwürfle & Zwiebeln	12,50 €
Zanderfilet mit Kräutersoße, Kartoffeln und Salat	22,00 €
Pfefferlende nach Art des Hauses, frische Pfeffer Cognac Rahmensoße dazu Pommes Frites und Salat	28,00 €
Balkanteller mit Puten-, Schweine-, und Rindersteaks, Cevapcici, Djuvec Reis, Pommes Frites, Ajvar und Zaziki	25,60 €
Schwabenpfandel mit Schweinefilet, käsespätzle und Schwammerl soße	23,50 €
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	28,50 €
Rumpsteak Toscana mit Spaghetti, Tomatensoße a. Pfeffersoße	28,50 €

Schnitzeleien

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	19,50 €
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites und Salat	20.50 €
Balkanschnitzel gefüllt mit Schafskäse und rohem Schinken, dazu Djuvec Reis und Pommes Frites mit Ajvar und Zaziki	21,00 €
Jägerschnitzel mit Schwammerlsoße, Butterspätzle und Preiselbeeren	19,50 €
Meerretich-Schnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat	19,50 €
Wiener – Schnitzel vom Kalb mit Gurken- Kartoffelsalat oder Pommes	28,90 €
Balkanplatte Mit Cevapcici, Steaks und vielen weiteren Leckereien „Personenanzahl min. 4. P	80,00 €

Kleine Karte & Brotzeiten

„Par“ Wiener mit Brot oder Kartoffelsalat	7,50 €
„Par“ Weißwürste mit Brezel und süßem Senf	8,50 €
Bayerischer oder Schweizer Wurstsalat mit oder ohne Käsestreifen	9,00 € 9,80 €
Currywurst dazu Pommes Frites	12,80 €
Strammer Max mit Salatgarnitur	11,50 €
Saurer Pressack Rot-Weiß mit Brot	11,80 €
Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, mit Salatgarnitur	13,90 €
Wildbratwurst mit Kartoffelsalat 3 Stk.	14,50 €

Kinderkarte

Portion Pommes Frites 4,90 €

Nudeln mit Tomatensoße 6,90 €

Kleines Schnitzel 9,80 €
dazu Pommes Frites

Chicken Nuggets 8,90 €
dazu Pommes Frites

Riki's Hamburger 14,50 €
Rinderpatty, Salat, Tomate, Gewürzgurken, Zwiebeln und Burgersoße dazu
Pommes Frites

Dessert & Süßes

Stück Torte oder Kuchen 4,60 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,20

Gemischtes Eis 7,20 €

Apfelkiachal mit Vanilleeis 8,50 €

Schokoladensouffle 6,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus 14,50 €