



Kost Bar

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Flammkuchen aus unserem Steinofen

Räucherlachs | Limette | Parmesan (A, B, F) 16.50 €

Birne | Ziegenkäse (A, F) 14.50 €

Curry-Zitronengras-Suppe (vegan)

8.00 €

Koriander | Sesam (G)

Käse-Lauch-Suppe

8.50 €

Hackfleisch vom Kalb | feiner Riesling (F)

Carpaccio vom Rind

15.50 €

Parmesan | marinierte Salatspitzen (F)

Mediterrane Garnelenpfanne

17.50 €

Knoblauchöl | Chili | hausgemachtes Knoblauchbaguette (C)

Salatvariation

8.50 €

Heidelbeeren | Croûtons | Rhabarber-Balsamico-Dressing |

Parmesan (A, K)

+ gebratene Hähnchenbrust 6.00 €

+ gekräuterte Champignons 5.00 €

+ gebratene Garnelen (C) 7.50 €

Gratinierter Ziegenkäse

15.50 €

glasierte Pflaumen | Wildkräutersalat (F, K)

Vitello Tonnato

16.50 €

Kapernäpfel | Feigensenf (F, B)

Würzfleisch

8.50 €

vom Geflügel (A, F, H)

Vorspeisenplatte

23.50 €

Grillgemüse | gebratene Garnelen | Balsamico-Champignons |

luftgetrockneter Schinken | getrocknete Tomaten | Oliven |

gratinierter Ziegenkäse | Frischkäseaufstrich (A, B, F, C)

Geschmortes Ofengemüse

13.50 €

Paprika | Zucchini | Aubergine | gezupfter Mozzarella |

geröstetes Steinofenbaguette (A, F)

Hausgemachtes Knoblauchbaguette

4.50 €

HAUPTGERICHTE

Königsberger Klopse vom Kalb	22.50 €
glasierte Rote Beete Kartoffelstampf Kapernsoße Beilagensalat (A, E, F, I)	
Wiener Schnitzel	25.50 €
Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren (A, B, F, I, K)	
Rumpsteak 270g	32.50 €
gekräuterte Champignons Süßkartoffelpüree hausgemachte Kräuterbutter (E, F)	
Gegrillte Hähnchenbrust	19.50 €
Süßkartoffel-Pommes Beilagensalat Trüffel-Mayonnaise (A, F, G, K)	
Geschmorte Ochsenbacke	27.50 €
Vanillekarotten Kartoffel-Dijon-Senf-Stampf (A, E, F, K)	
Gebratene Kalbsleber	21.50 €
Kartoffelstampf gebräunte Zwiebeln (A, F, E)	
Pulpo (Oktopus)	32.50 €
gebratener, grüner Spargel Zitronenconfit Süßkartoffelpüree (A, M)	
Räucherlachs-Pappardelle	19.50 €
geräucherter, schottischer Wildlachs Limetten-Muskat-Rahm (A, B, F)	
Waldpilzrisotto	18.50 €
Parmesan mariniertes Wildkräutersalat (F)	
+ gebratenes Lachsforellenfilet (B)	7.50 €
+ gegrillte Hähnchenbrust	6.00 €
+ gebratener Tofu (L)	5.50 €
Rote-Beete-Carpaccio	19.50 €
gratinierter Ziegenkäse karamellierte Walnüsse (H, F)	
Kartoffelrisotto	19.50 €
milder Gorgonzola Bärlauchöl luftgetrockneter Schinken (F)	
Kichererbsen-Curry (vegan)	17.00 €
Blumenkohl Karotte Sellerie Cashewkerne Koriander (E, H, L)	
+ gebratene Hähnchenbrust	6.00 €
+ gebratener Tofu (L)	5.50 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn	10.50 €
Vanilleeis Preiselbeeren (A, F, I) + hausgemachter Eierlikör (F, I)	2.50 €
Schokoladenküchlein	7.50 €
Beerensorbet Feigen (A, F, H, I)	
Affogato	5.00 €
Vanilleeis Espresso (F, 11)	
Eis mit heißen Himbeeren	7.50 €
Vanilleeis Schlagsahne (F, A)	
Crème Brûlée	7.50 €
mit Tonkabohne verfeinert (F, I)	
hausgemachte Quarkkeulchen	8.50 €
Apfelmus Zimt und Zucker Schlagsahne (A, F, I)	
handgefertigte Praline	2.50 €
gefüllt mit hausgemachtem Eierlikör oder Brombeer-Gin (F, I)	



Kost Bar
GETRÄNKEKARTE

APERITIFS

Erfrischender Drink, welcher vor dem Essen genossen wird und den Gaumen auf die kulinarische Reise vorbereitet, indem es die Sinne weckt und die Vorfreude auf das Mahl steigert.

Hausaperitif hochwertiger Sekt mit Bitterorangenaroma	6.50 €
Aperol Spritz (auch alkoholfrei) Aperol Prosecco Soda Orangenschnitz	7.50 €
Lillet Wildberry Lillet Blanc Russian Wildberry Tonic Beeren	7.50 €
Porto Tonic weißer Portwein Goldberg Dry Tonic Orangenzeste	7.50 €
Sarti Spritz Sarti Prosecco Soda Limettenschnitz	7.50 €
Campari Spritz Campari Prosecco Soda Orangenschnitz	7.50 €
Negroni Campari Gin Martini Rosso	9.00 €
Negroni "Marco Speciale" Campari Martini Fiero Gin Mare	10.00 €
Prosecco	4.00 €
Martini bianco (süß) extra dry (herb) rosso (würzig) fiero (fruchtig)	5.00 €

SOURS

kombinieren Spirituose mit einer süß-sauren Note - geschüttelt, nicht gerührt

Whiskey Sour Bourbon Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß	10.00 €
NewYork Sour Bourbon Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß mit Cabernet gefloated	11.00 €
Amaretto Sour Amaretto Zitronensaft Orangensaft	9.00 €
Tom Collins (auch alkoholfrei) Gin Zitronensaft Zuckersirup Soda	10.00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser medium still	0.75l	6.00 €
Coca-Cola Fanta Sprite	0.4l	4.50 €
Paulaner Spezi	0.5l	4.50 €
Goldberg Tonic Tonic Water Indian Hibiscus Tonic Pink Grapefruit Soda Ginger Ale	0.2l	3.50 €
Red Bull Energy-Drink	0.25l	4.50 €
Moloko Zitronen-Holunder-Ingwer-Limonade	0.25l	4.50 €

SÄFTE & NEKTARE

Apfel Mango Erdbeere schwarze Johannisbeere Kirsche Banane Orange (jeweils auch als Schorle erhältlich)	0.4l	4.50 €
--	------	--------

HAUSGEMACHTE SCHORLEN

Mango-Minze Erbeer-Minze Holunder-Ingwer Lavendel-Rosmarin	5.00 €
--	--------

HEISSGETRÄNKE

Café Crema	klein 3.00 €	groß 3.50 €
Capuccino Klassisch Schoko Vanille		4.00 €
Espresso	einfach 3.00 €	doppelt 3.50 €
Espresso Macchiato	einfach 3.50 €	doppelt 4.00 €
Latte Macchiato		4.50 €
Tee frischer Minztee frischer Ingwertee Heiße Zitrone Schwarzer Tee Kamillentee Früchtetee Kräutertee		3.50 €

FASSBIER

Hacker-Pschorr Münchner Hell	0.3l	3.90 €	0.5l	4.90 €
Hacker-Pschorr Kellerbier	0.3l	3.90 €	0.5l	4.90 €
Paulaner Pils	0.3l	3.90 €	0.4l	4.50 €
Paulaner Hefe-Weißbier	0.3l	3.90 €	0.5l	4.90 €

FLASCHENBIER

Köstritzer Schwarzbier	0.33l	4.20 €
Bitburger Pils (0.0%)	0.33l	4.20 €
Paulaner Hefe-Weißbier (alkoholfrei)	0.5l	4.90 €
Paulaner Hefe-Weißbier Zitrone (0.0%)	0.5l	4.90 €

GIN ZU DEINEM TONIC

Classic	10.00 €
Tanquary Gin Goldberg Dry Tonic Limettenschnitz	
Wildsau	13.00 €
Boar Dry Gin Goldberg Dry Tonic puristisch - ohne alles	
Omage an Henne	12.00 €
Hendrick's Gin Goldberg Yuzu Tonic Gurkenschnitz	
Freund und Kupferstecher	12.00 €
Copperhead Gin Goldberg Yuzu Tonic sautierter Rosmarin Orangenschnitz	
きれいな女性	12.00 €
Jinzu Gin Goldberg Indian Hibiscus Tonic Beeren	
Monkey	12.00 €
Monkey 47 Gin Goldberg Dry Tonic Gürkchen	
Der Pate	13.00 €
Gin Mare Goldberg Indian Hibiscus Tonic sautierter Rosmarin Beeren	
Youngstar (für alle Fahrer und U18 Spieler)	10.00 €
alkoholfreier Gin Goldberg Indian Hibiscus Tonic Beeren	

Gern könne Sie Ihren Gin-Tonic auch selbst zusammenstellen!

WEISSWEIN

Grauer Burgunder – trocken frisch, rund, vollmundig, präsenre Säure, Birne, Melone, Grapefruit Deutschland Pfalz Villa Hochdörffer	0.2l	6.50 €
Lugana – trocken fruchtig, frisch, saftige Säure, Zitrusnoten, unreifes Obst, Pfirsich, grüner Apfel Italien Peschiera del Garda Fraccaroli	0.2l	6.50 €
Elb-Kilometer 454 Cuveé weiß – trocken elegant, blumig, feine Säure, Lindenblüte, Honig, Magarete Rebsorten: Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Goldriesling Deutschland Sachsen Proschwitz Prinz zur Lippe	0.2l	7.50 €
KostBar Hauswein Bacchus – halbtrocken fruchtig, exotisch, angenehme Säure, Holunder, Maracuja, Südfrüchte Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 22.00 €
KostBar Hauswein Cuveé Märry – trocken fruchtig, frisch, lebendig, angenehme Säure, Grapefruit, Zitrone, exotische Früchte Rebsorten: Müller-Thurgau, Silvaner Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 22.00 €
Goldriesling – trocken frisch, blumig, mild, Banane, Birne, Harmonie zwischen Süße und Säure Deutschland Meißen Rothes Gut	0.2l 0.75l	8.50 € 29.00 €
Müller-Thurgau – lieblich sanft, vollmundig, zarte Säure, prägnante Süße, Pfirsich, Melone Deutschland Pfalz Borell Diehl	0.2l 0.75l	6.50 € 21.00 €
Sauvignon Blanc – trocken exotische Frische, elegant, intensive Aromatik, wohlhabend, Passionsfrucht, Stachelbeeren Neuseeland Marlborough Cloudy Bay	0.75l	60.00 €
Grüner Veltliner Ried Halterberg – trocken leicht, frisch, fruchtig, würzige Noten, mild-elegante Säure, grüner Apfel, Ananas, Pfirsich Österreich Wagram Weinbau Burger	0.75l	29.00 €
Riesling Réserve – trocken fruchtig, kraftvoll, harmonische Säure, unkompliziert, junge Frucht Deutschland Rheingau Schumann-Nägler	0.75l	32.00 €

ROTWEIN

KostBar Hauswein Cuveé Fränk – trocken	0.2l	6.50 €
beerig, weich, harmonisch, Brombeere, Kirsche	0.75l	22.00 €
Rebsorten: Regent, Domina		
Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler		
Koonunga Hill Shiraz-Cabernet – trocken	0.1l	5.50 €
würzig, kräftig, fruchtig, Quitte, Feige, Olive, dunkler Kakao	0.75l	36.00 €
Rebsorten: Shiraz, Cabernet Sauvignon		
Südaustralien Penfolds		
Cabernet – halbtrocken	0.2l	6.50 €
vollmundig, ausdrucksstark, feinwürzig, Sauerkirsche, Brombeere		
Italien Veneto Azienda Agricola Cavazza		
Dornfelder – lieblich	0.2l	6.50 €
sehr fruchtig, mild, Kirsche, Holunder, Brombeere		
Deutschland Pfalz Weinhaus Flick		
Zweigelt Ried Thal – trocken	0.75l	29.00 €
kräftig, dicht, dennoch mild und samtig, feine Kirscharomen		
Österreich Wagram Weinbau Burger		
Primitivo di Manduria – trocken	0.2l	8.50 €
sanft, vollmundig, zarte Säure, ausgewogene Süße,	0.75l	29.00 €
Pfirsich, Melone		
Italien Verona P.S. SPA		
Pinot Noir – trocken	0.75l	80.00 €
samtig, weich, würzig, erdig, ausgewogene Säure, wohlhabend,		
Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Umami		
Neuseeland Marlborough Cloudy Bay		
Black Print – trocken	0.1l	9.50 €
intensiv, rund, saftig, kraftvoll, gut strukturiert, blumig,	0.75l	50.00 €
Kirsche, schwarze Johannisbeere		
Rebsorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon,		
Blaufränkisch, Syrah		
Deutschland Pfalz Markus Schneider		

ROSÉWEIN

Cerasuolo d'Abruzzo Rosato DOP - trocken frisch, harmonisch, fruchtig, rote Früchte Italien Abruzzen Cantina Colle Moro	0.2l	6.50 €
KostBar Hauswein Rotling - halbtrocken frisch, lebhaft, mild, unkompliziert, fruchtig, rote Früchte Deutschland Franken Weingut Christine Pröstler	0.2l 0.75l	6.50 € 22.00 €
Lagrein Rosato - trocken kräftig, harmonisch, fruchtig, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere, blumige Nuancen Italien Südtirol Weinkellerei Castelfeder	0.2l 0.75l	9.50 € 32.00 €

CHAMPAGNER

Chandon Garden Spritz aromatisch, lebendig, bitter-süß, Orange, Rosmarin	0.75l	55.00 €
Veuve Clicquot Brut Fruchtig, erwachsen, gelbe Früchte, Vanille, Röstnoten	0.375l 0.75l	65.00 € 95.00 €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé süß, fruchtig, frisch, jugendlich, Südfrüchte, rote Beeren	0.75l	105.00 €
Dom Pérignon Vintage (Jahrgänge nach Angebot) floral, fruchtig, old-money, Pfirsich, Zitrone, Aromen von Brioche und Vanille	0.75l	320.00 €

RUM

Eminente 7y komplex, elegant, Vanille, Ingwer, geröstete Kaffeebohnen	4cl	11.50 €
Don Papa Baroko süß, weich, ausgeglichen, Vanille, Obstkuchen, kandierte Zitrusfrüchte	4cl	8.00 €
Ron Zacapa Centenario XO samtig, weich, old-money, Vanille, Honig, Kaffee, Röstaromen, dunkle Schokolade, Eiche	4cl	14.50 €
Ron Botucal Reserva süß, fruchtig, würzig, reife Tropenfrüchte, Gewürze, Nuss	4cl	7.50 €

WHISKEY

Glenmorangie 10y weich, leichte Schärfe, feinwürzig, Holz, Trockenfrüchte, Honig, Vanille	4cl	8.50 €
Ardbeg 10y erdig, Grillkohle, Vulkanasche, herbe Zitrusnoten, Felsgestein	4cl	9.50 €
Highland Park 12y weich, cremig, leicht, dezenter Rauch, Birne, Vanille	4cl	9.50 €
Talisker 10y pfeffrig, reiche süße, wärmend, Torf, Meerwasser, Zitrone	4cl	8.50 €

WODKA

Belvedere weich, mild, Grapefruit, Bourbon Vanille, gemahlene Haselnüsse	4cl 0.7l	8.50 € 130.00 €
--	-------------	--------------------

COGNAC

Hennessy V.S	4cl	8.50 €
weich, fruchtig, würzig, Aprikose, Pfirsich	0.7l	100.00 €

OBSTLER

Fahner Haselnuss	2cl	4.50 €
Zeitlos Löhrpflaume Brand	2cl	4.50 €
Zeitlos Mirabellenwasser	2cl	4.50 €
Zeitlos Williams Christbirne Brand	2cl	4.50 €
Zeitlos Himbeer Geist	2cl	4.50 €

KRÄUTER UND LIKÖRE

Ramazotti	4cl	4.00 €
aromatisch bitter		
Cynar Bitter	4cl	4.00 €
Artischocke		
Disaronno Velvet Amaretto	4cl	5.00 €
Mandel, Kräuter, Süße von Vanille		
Baileys	4cl	4.00 €
Vanille, Sahne, Kakao		

Fragen Sie gern unser Personal nach Spirituosen außerhalb des Sortiments!