



*Kost Bar*

**SPEISEKARTE**

# VORSPEISEN

## Flammkuchen aus unserem Steinofen

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

12.50 €

Serrano-Schinken | Parmesan | Rucola (A, F)

11.50 €

## Curry-Zitronengras-Suppe (vegan)

6.50 €

Koriander | Sesam (G)

## Chili con Carne

8.50 €

Limetten-Crème-Fraîche (F)

## Carpaccio vom Rind

15.50 €

Parmesan | marinierte Salatspitzen (F)

## Mediterrane Garnelenpfanne

13.50 €

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 Aprikosen | Wildkräutersalat (F, K)

## Vitello Tonnato

14.50 €

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

11.50 €

Paprika | Zucchini | Aubergine | gezupfter Mozzarella |

geröstetes Steinofenbaguette (A, F)

## Hausgemachtes Knoblauchbaguette

4.50 €

## Bruschetta

7.50 €

## Hackfleisch-Dattelpfännchen in der Tonschale

9.50 €

Tomatensauce | Steinofenbaguette

# HAUPTGERICHTE

<b>Cordon bleu vom Landschwein</b> Steakhousepommes   Beilagensalat (A, E, I)	17.50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren (A, B, F, I, K)	25.50 €
<b>Rumpsteak 250g</b> Grillgemüse   Rosmarinkartoffeln   hausgemachte Kräuterbutter (E, F)	29.50 €
<b>Gegrillte Hähnchenbrust</b> Süßkartoffel-Pommes   Beilagensalat   Trüffel-Mayonnaise (A, F, G, K)	19.50 €
<b>Gebratenes Filet vom Landschwein</b> geschmolzene Kirschtomaten   cremige Polenta (A, E, F, K)	23.50 €
<b>Gebratene Kalbsleber</b> Kartoffelstampf   gebräunte Zwiebeln (A, F, E)	21.50 €
<b>Ofenkartoffel</b> Räucherlachs   Sauerrahm   Salat (B, F)	16.50 €
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> grüner Spargel   Kirschtomaten   spanische Kartoffeln   Mojo verde	24.00 €
<b>Bandnudeln</b> wahlweise mit Hähnchenbrust   Kirschtomaten   Petersilienpesto   Parmesan (A, F) geräucherter, schottischer Wildlachs   Limetten-Muskat-Rahm (A, B, F)	16.50 € 17.50 €
<b>Waldpilzrisotto</b> Parmesan   marinierter Wildkräutersalat (F) + gebratenes Lachsforellenfilet (B) + gegrillte Hähnchenbrust + gebratener Tofu (L)	15.50 € 7.50 € 6.00 € 5.50 €
<b>Rote-Beete-Carpaccio</b> gratinierter Ziegenkäse   karamellierte Wallnüsse (H, F)	19.50 €
<b>Kartoffelrisotto</b> milder Gorgonzola   Petersilienöl   luftgetrockneter Schinken (F)	17.50 €
<b>Linsen-Curry (vegan)</b> Blumenkohl   Karotte   Sellerie   Cashewkerne   Koriander (E, H, L) + gebratene Hähnchenbrust + gebratener Tofu (L)	15.00 € 6.00 € 5.50 €
<b>Gegrillter grüner Spargel (vegan)</b> Süßkartoffelpüree   Tofu   gegrilltes Gemüse (E, L)	16.50 €

# DESSERTS

<b>Kaiserschmarrn</b>	10.50 €
Vanilleeis   Preiselbeeren (A, F, I)	
+ hausgemachter Eierlikör (F, I)	2.50 €
<b>Schokoladenküchlein</b>	7.50 €
Beerensorbet   Feigen (A, F, H, I)	
<b>Affogato</b>	5.00 €
Vanilleeis   Espresso (F, 11)	
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	6.50 €
Vanilleeis   Schlagsahne (F, A)	
<b>Crème Brûlée</b>	6.50 €
mit Tonkabohne verfeinert (F, I)	
<b>Parfait</b>	6.50 €
Halbgefrorenes Eis   glasierte Aprikosen (F)	
<b>handgefertigte Praline</b>	2.50 €
gefüllt mit hausgemachtem Eierlikör oder Brombeer-Gin (F, I)	

Eine Liste der Zusatzstoffe erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal!



*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.

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

# SOURS

<b>Whiskey Sour</b> Bourbon   Zitronensaft   Zuckersirup   Eiweiß	10.00 €
<b>NewYork Sour</b> Bourbon   Zitronensaft   Zuckersirup   Eiweiß   mit Cabernet gefloated	11.00 €
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto   Zitronensaft   Orangensaft	9.00 €
<b>Tom Collins</b> (auch alkoholfrei) Gin   Zitronensaft   Zuckersirup   Soda kombinieren Spirituose mit einer süß-sauren Note - geschüttelt, nicht gerührt	10.00 €

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

<b>Mango-Minze   Erdbeer-Minze   Holunder-Ingwer   Lavendel-Rosmarin</b>	5.00 €
--	--------

# HEISSGETRÄNKE

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

## FASSBIER

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

## FLASCHENBIER

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

## GIN ZU DEINEM TONIC

<b>Classic</b> Tanqueray Gin   Goldberg Dry Tonic   Limettenschnitz	10.00 €
<b>Wildsau</b> Boar Dry Gin   Goldberg Dry Tonic   puristisch – ohne alles	13.00 €
<b>Hommage an Henne</b> Hendrick's Gin   Goldberg Yuzu Tonic   Gurkenschnitz	12.00 €
<b>Freund und Kupferstecher</b> Copperhead Gin   Goldberg Yuzu Tonic   sautierter Rosmarin   Orangenschnitz	12.00 €
<b>きれいな女性</b> Jinzu Gin   Goldberg Indian Hibiscus Tonic   Beeren	12.00 €
<b>Monkey</b> Monkey 47 Gin   Goldberg Dry Tonic   Gurke	12.00 €
<b>Der Pate</b> Gin Mare   Goldberg Indian Hibiscus Tonic   sautierter Rosmarin   Beeren	13.00 €
<b>Youngster (für alle Fahrer und U18 Spieler)</b> alkoholfreier Gin   Goldberg Indian Hibiscus Tonic   Beeren	10.00 €

Gern können Sie Ihren Gin-Tonic auch selbst zusammenstellen!



# WEISSWEIN

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

# ROTWEIN

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

# ROSÉWEIN

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

# CHAMPAGNER

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

# RUM

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

## WHISKEY

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

## WODKA

<b>Belvedere</b>	4cl	8.50 €
weich, mild, Grapefruit, Bourbon Vanille, gemahlene Haselnüsse		
	0.7l	130.00 €

## COGNAC

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

## OBSTLER

<b>Fahner Haselnuss</b>	2cl	4.50 €
<b>Zeitlos Löhrpflaume</b> Brand	2cl	4.50 €
<b>Zeitlos Mirabellenwasser</b>	2cl	4.50 €
<b>Zeitlos Williams Christbirne</b> Brand	2cl	4.50 €
<b>Zeitlos Himbeer</b> Geist	2cl	4.50 €

# KRÄUTER UND LIKÖRE

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

Fragen Sie gern unser Personal nach Spirituosen außerhalb des Sortiments!