

# BREAKFAST

TÄGLICH BIS 11:30 UHR

## MORNING PLATES

kommt mit frischem Brot, Brötchen & Butter

### DER BERGSTEIGER

Brie und Bergkäse • Roh- und Kochschinken •  
Salami • Meerrettich

15.90

### DOLCE FAR NIENTE

Burrata • Honignüsse • Feige • Mortadella •  
Tomaten • Rucola

14.90

### GEMEINSAM GENIESSEN

Wurstauswahl • Käsevariation • Konfitüre •  
Honig • Porridge • Glas Sekt oder Orangensaft  
(für 2 Personen)

25.90

## SYLTER STULLEN

### EGG BENEDICT

Spinat • Pochierte Eier • Hollandaise

11.90

### TURKISH EGG STULLE

Stulle • Joghurt • Pochierte Eier • Dill • Crispy  
Chiliöl

10.90



### GREEN STULLE

Stulle • Avocado • Soja Skyr • Rucola

10.90

### MAKE YOUR EXTRAS

Pochiertes Ei	1.50	Avocado creme	2.50
Bacon	3.00	Marmelade	2.00
Käsevariation	2.50	Honig	2.00
Wurstauswahl	4.50	Nutella	2.00
Avocado	4.50	Croissant	2.50

## EGGS

kommt mit frischem Brot & Butter

### RÜHREI

aus drei Eiern

8.50

### OMELETTE

aus drei Eiern

8.50

### 2 SPIEGELEIER

3.50

### EXTRAS

Kräuter	0.50
Bacon	2.00
Tomaten	1.00
Zwiebeln	1.00
Spinat	1.00
Käse	2.00

## SWEETS

### FRENCH TOAST

Frischkäse • Beeren • Crunch

10.50

### BANANENBROT

Banane • Nüsse • Erdnussbutter

6.50

### HEIDELBEER PANCAKES

Zimt • Frischkäse • Heidelbeeren

8.90

## BOWLS



### PORRIDGE

Soja Skyr • Beeren • geröstete Birne •  
Zartbitterschokolade • Nüsse

13.90

### WALDBEER BOWL

Griechischer Joghurt • Beeren • Kokosflocken •  
Granola • Nüsse

11.90

# LUNCH

12:00 BIS 17:00 UHR

## STARTERS AND SALADS



### BURRATA ROSSO

Tomaten • grüner Spargel • Basilikum •  
Büffelmozzarella

14.90



### ERBSENSCHAUMSUPPE

8.90

### CAESAR SALAT

Romana • Parmesan • Caesar Dressing • Croutons

16.90

### THAI SALAT

Roastbeef • Gurke • Tomaten • Erdnuss • Chili •  
Limette • Fischsoße

18.90



### GOAT & HONEY

Gemischter Salat • Ziegenkäse • Honig •  
Thymian • Tomaten • Gurken • Nüsse

16.90



### GRÜNER SALAT

Gemischter Salat • Gurke • Tomaten • Kerne

11.90



### BEILAGENSALAT

Kleiner Salat • Gurke • Tomaten • Kerne

6.50

# LUNCH

12:00 BIS 17:00 UHR

## MAINS

### PACCICHERI ARRABIATA

Pacchicheri Pasta • Tomate • Chili • Stracciatella

16.50

### TAGLIARINI AL TARTUFO

Tagliarini Pasta • Trüffel • Rahm • Eigelb

26.50

### WIENER SCHNITZEL

Kalb • Steirischer Kartoffelsalat • Zitrone • Preiselbeeren

28.90

### TEMPURA

Tempura Backfisch • Pommes • Grüne Soße  
Creme

20.90



### ALPEN & AURO

Spinatknödel • Braune Butter • konfierte  
Tomaten • Pecorino Romano

17.50



### SPITZKOHL

Geschmorter Spitzkohl • Tahina • Cashew •  
Shimejipilze

18.90

## DESSERTS

### CARROT CAKE

Karotten • Frosting • Karamell

8.90



### KOKOS PANNA COTTA

Kokosmilch • Kaffirlimette • Mangoragout

7.50

# DINNER

TÄGLICH AB 17:00 UHR

## STARTERS

**FRANKFURTER CEVICHE** 19.90

Zander • Grüner Apfel • 7 Kräuter

---

**AURO TACO** 16.50

Wagyu Rindernacken • Avocado • Koriander

---

**BEEF TATAR STULLE** 18.90

Handgeschnittenes Rinderfilet • Sauerteigstulle • Eigelbcreme • Schnittlauch

---

 **HANDKÄS' STULLE** 12.90

Sauerteigstulle • Handkäs' • Musik

---

 **BURRATA ROSSO** 14.90

Tomaten • grüner Spargel • Basilikum • Büffelmozzarella

---

 **SPARGELSALAT** 13.50

Grüner und weißer Spargel • Grapefruit • Bärlauch • Sauce Hollandaise

---

 **ERBSENSCHAUMSUPPE** 8.90

# DINNER

TÄGLICH AB 17:00 UHR

## SALADS

### CAESAR SALAT

Romana • Parmesan • Caesar Dressing • Croutons

16.90

### THAI SALAT

Roastbeef • Gurke • Tomaten • Erdnuss • Chili •  
Limette • Fischsoße

18.90



### GOAT & HONEY

Gemischter Salat • Ziegenkäse • Honig •  
Thymian • Tomaten • Gurken • Nüsse

16.90



### GRÜNER SALAT

Gemischter Salat • Gurke • Tomaten • Kerne

11.90



### BEILAGENSALAT

Kleiner Salat • Gurke • Tomaten • Kerne

6.50

## PASTA

### PACCICHERI ARRABIATA

Pacchicheri Pasta • Tomate • Chili • Stracciatella

16.50

### FREGOLA SARDA

Fregola Pasta • Grüner und weißer Spargel •  
Parmesan • Bärlauch

20.90

### TAGLIARINI AL TARTUFO

Tagliarini Pasta • Trüffel • Rahm • Eigelb

26.50

## ADD ON TOP

GEGRILLTES HÄHNCHEN • 5.90 | GEGRILLTES ROASTBEEF • 8.90 | GEGRILLTE GARNELEN • 8.90

# DINNER

TÄGLICH AB 17:00 UHR

## MEAT

### WIENER SCHNITZEL

Kalb • Steirischer Kartoffelsalat • Zitrone • Preiselbeeren

28.90

### KALBSFRIKADELLE

Kalb • Kartoffelpüree • Miso • Schmorzwiebeln

22.90

### JERK CHICKEN

Kikok Hähnchen • grüne Paprika • Süßkartoffel • Staudensellerie • Jalapeño • Koriander

24.90

### SIGNATURE WAGYU

Wagyu Nacken • Kartoffelpüree • Jus • Bundmöhren

32.00

### STEAK FRITES

Rinderfilet (250g) • Pommes • Café de Paris Sauce

38.00

## FISH

### TEMPURA

Tempura Backfisch • Pommes • Grüne Soße  
Creme

20.90

### ZANDER

Zanderfilet • Chorizoschaum • Paprika • Fenchel

29.90

## VEGGIES



### ALPEN & AURO

Spinatknödel • Braune Butter • konfierte  
Tomaten • Pecorino Romano

17.50



### SPITZKOHL

Geschmorter Spitzkohl • Tahina • Cashew • Shimejipilze

18.90

# DINNER

TÄGLICH AB 17:00 UHR

## DESSERTS



### KOKOS PANNA COTTA

Kokosmilch • Kaffirlimette • Mangoragout

7.50

---

### CHOCOLATE BROWNIE

Brownie • Maracuja • Vanilleeis

11.00

---

### CARROT CAKE

Karotten • Frosting • Karamell

8.90

# HOMEMADE & APERITIFS

## APERITIFS

### APEROL SPRITZ

Aperol • Prosecco • Soda

7.90

### LILLET WILDBERRY / PEACH

Lillet Blanc • Wildberry / Lillet Rose • Peach

7.90

### ST. GERMAIN SPRITZ

St. Germain • Prosecco • Soda

7.50

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello • Prosecco • Soda

7.90

### SARTI SPRITZ

Sarti • Prosecco • Soda

7.90

### MARTINI BIANCO SPRITZ

Martini Bianco • Prosecco • Soda

7.50

## START STRONG

### MARTINI FIERO TONIC

Martini Fiero • Tonic

7.50

### NEGRONI

Martini Rosso • Gin Bombay Sapphire • Campari

8.90

## SELFMADE

AUS EIGENER HERSTELLUNG  
EISTEE ODER LIMONADE  
0.5L • 5.50 | 1.0L • 9.50

### DRACHENFRUCHT & LITSCHI

Schwarztee • Litschi • Drachenfrucht • frischer  
Zitronensaft

### MANGO & GRANATAPFEL

Früchtetee und Mate • Mango • Granatapfel •  
frischer Zitronensaft

### MARACUJA & FEIGE

Früchtetee • Maracuja • Feige • Goldene Kiwi •  
frischer Zitronensaft

## START EASY

### MARTINI VIBRANTE SPRITZ

Martini Vibrante • Zitronensaft • Pink  
Grapefruit • (alkoholfrei)

7.50

### MARTINI FLOREALE SPRITZ

Martini Floreale • Apfelsaft • Soda • (alkoholfrei)

7.50

# BASICS & CHEERS

## BASICS

### WASSER TAUNUSQUELLE

Still • Medium

0.25L • 2.90 | 0.75L • 6.90

### DETOXWASSER

Zitrone • Limette • Orange • Grapefruit •  
Gurke • Minze

1.0L • 7.50

### SOFTS

Coca Cola • Fanta • Sprite • Spezi

0.25L • 2.90 | 0.5L • 4.50

### RAPP'S SAFT

Apfel • Orange • Maracuja • Johannisbeere •  
Rhabarber

0.3L • 2.90 | 0.5L • 4.50

### FRISCHE BOOST

Frisch gepresster Orangensaft

0.2L • 3.90

### THOMAS HENRY

Tonic • Ginger Ale • Bitter Lemon

0.25L • 3.50

## BEERS

### BIER VOM FASS

Augustiner Hell • Rothaus Tannenzäpfle Pils •  
Radler

0.3L • 3.50 | 0.5L • 4.90

Wildbräu Weissbier

0.5L • 5.20

### AUS DER FLASCHE *(alkoholfrei)*

Wildbräu Weissbier

0.5L • 5.20

Rothaus Tannenzäpfle Pils

0.3L • 3.90

### WALTHER APFELWEIN

Pur • gespritzt

0.25L • 2.40 | 0.5L • 4.10

## CHAMPAGNER & CO

### CARPE NOCTEM

0.1L • 3.90 | 0.2L • AUF EIS • 7.40

### CARPE NOCTEM / ROSÉ

0.75L • 27.00 | 0.75L • 29.00

### RUINART R BRUT / ROSÉ

0.75L • 110.00 | 0.75L • 130.00

### MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL / ROSÉ

0.75L • 95.00 | 0.75L • 115.00

### MOËT & CHANDON ICE/ ROSÉ

0.75L • 119.00 | 0.75L • 125.00

# COCKTAILS

## SHAKING

### MISPEL FUSION

Papidoux • Apfelwein • St. Germain • Mispel • Zitronensaft

11.50

### BASIL SMASH

Gin Bombay Sapphire • frisches Basilikum • Zitronensaft • Zuckersirup

9.50

### WHITE LADY

Gin Bombay Sapphire • Orangenlikör • Zitronensaft • Zuckersirup • Eiweiß

9.50

### PORNSTAR MARTINI

Vodka 42 Below • Prosecco • Passionfruit Püree • Zitronensaft • Vanillesirup

10.50

### ESPRESSO MARTINI

Vodka 42 Below • Kaffeelikör • Espresso • Vanillesirup

9.50

### PATRON PINK PALOMA

Tequila Patron Reposado • Limettensaft • Agavendicksaft • Pink Grapefruit

9.50

### MARGARITA

Tequila Cazadores Blanco • Orangenlikör • Limettensaft • Agavendicksaft • Limette

9.50

## STIRRING

### LOVE AURO

Bourbon • Orangenlikör • Agavendicksaft • Chocolate bitters • Orange bitters

10.50

### OREO PUNCH

Amaretto • Bourbon • Oreo - milk washed & citrus clarified

12.90

### CHERRY WONKA

Gin Monkey 47 • Cherrylikör • Chocolate bitters • White Chocolate

10.50

### VODKA / LONDON MULE

Vodka 42 Below / Gin Bombay Sapphire Zitronensaft • Gingerbeer

9.50

## MOCKTAILS

### NO STAR MARTINI

Martini Floreale • Zitronensaft • Passionfruit Püree • Vanillesirup • Soda

8.90

### BASIL BOY

Basilikum-Gurke-Cordial • Ginger Ale

9.50

### PINK SUNSET

Orangensaft • Zitronensaft • Pink Grapefruit • Grenadine

8.90

# OPEN WINES

## WHITE

### GRÜNER VELTLINER "AM BERG"

Bernhard Ott • Wagram Österreich • fruchtig • würzig • trocken

8.50 | 0.2L

### RIESLING "ROCK'N ROLL"

Emil Bauer • Pfalz • mineralisch fruchtig • trocken

6.90 | 0.2L

### GRAUBURGUNDER

Weingut Karl May • Rheinhessen • feine Würze • trocken

6.90 | 0.2L

### SAUVIGNON BLANC BIO

Weingut Karl May • Rheinhessen • fruchtig • trocken

6.90 | 0.2L

## RED

### MALBEC "PORTILLO"

Bodegas Salentein • Mendoza Argentinien • Warm • Ausdrucksstark • trocken

6.90 | 0.2L

### SUD "PRIMITIVO" DI MANDURIA

Cantine San Marzano • Apulien Italien • duftig • fein • strukturiert • ausgewogen

6.90 | 0.2L

### TEMPRANILLO "CASTROVIEJO"

Bodegas Pastor Diaz • Rioja Spanien • samtig • rund • milde Säure

6.90 | 0.2L

## ROSÉ

### "WINDROSE"

Weingut Ellermann-Spiegel • Cuvée aus Cabernet • kraftvoll und lebhaft • würzig-floral

6.90 | 0.2L

### "TRAMARI"

Weingut Cantine San Marzano • Primitivo • fruchtig • frisch • trocken

6.90 | 0.2L

# WINE BOTTLES

## WHITE

### GRAUBURGUNDER "GRENZGÄNGER"

Weingut Friedrich Becker • Rheingau • saftige Birne • frische Zitrusnoten • dezente Nussigkeit • vollmundig • weich und harmonisch mit feiner Länge  
32.00

### LUGANA "PERLA DEL GARDA"

Weingut Perla del Garda • Lombardei • Turbiana BIO • gelber Pfirsich • leichte Marzipannote • saftig mineralisch • kräftig mit einem anhaltenden Abgang • trocken  
35.00

### RIESLING "MAGIC MOUNTAIN"

Weingut Leitz • Rüdesheim • leicht rauchige Mineralität mit Aromen von Limettenzeste, Nektarine und Birne • trocken  
35.00

### CHARDONNAY "BOURG"

Dacasto Duilio • Piemont • reife Frucht und feine Röstaromen in harmonischem Zusammenspiel • trocken  
49.00

### REBHOLZ "CHARDONNAY R"

Weingut Ökonomierat Rebholz • Pfalz • reife gelbe Frucht • dezente Vanille • feine Würze • mineralisch • kraftvoll und gleichzeitig präzise mit langem, eleganten Finish  
129.00

## RED

### SPÄTBURGUNDER "KALKMERGEL"

Weingut Knipser • Pfalz • warm • ausdrucksstark  
49.00

### KNIPSER SYRAH

Weingut Knipser • Pfalz • kraftvolle Noten dunkler Kirschen • markante Struktur • feinkörnige Tannine • trocken  
85.00

### SCHNEIDER "BLACKPRINT"

Weingut Markus Schneider • Pfalz • viel dunkle Frucht, Gewürze und blumige Noten • trocken  
39.00

### NEBBIOLO "MERCUZIO"

Mura Mura Langhe DOC • Piemont • Noten von Waldbeeren, Grafit und Veilchen, griffig • trocken  
55.00

### NEBBIOLO "BARBARESCO RONCAGLIE"

Mura Mura DOCG • Piemont • Duft nach Marzipan und Herzkirsche • am Gaumen frisch • mit klarer Frucht und belebender Säure, ausgewogen bis in den anhaltenden Abgang • trocken  
80.00

## ROSÉ

### KNIPSER "CLARETTE"

Weingut Knipser • Pfalz • Beerendaromen von Erdbeere bis Cassis, zarte Mandelblütenaromen • tolles Spiel von Süße und Säure • trocken  
35.00

### GRENACHE "THE PALE ROSÉ"

Chateau D'esclans • Coteaux d'Aix en Provence • fruchtig mit leichten Noten von Blumen • elegante Würze • trocken  
45.00

# SPIRITS & DIGESTIF

## TEQUILA

### CAZADORES BLANCO

2CL · 4.00

### PATRON SILVER

2CL · 4.50

### PATRON REPOSADO

2CL · 4.50

### PATRON XO CAFÉ

2CL · 3.50

## GIN

### BOMBAY SAPHIRE

4CL · 6.00

### HENDRICKS

4CL · 7.00

### MONKEY 47

4CL · 8.00

### AMUERTE

4CL · 8.50

## DIGESTIF

### BRENNEREI HUBERTUS VALLENDAR

Williams Birne • Haselnuss • Erdbeere •  
Banane • Zwetschke • Mirabelle

2CL · 4.60

## RUM

### HAVANA CLUB 7

4CL · 6.50

### DON PAPA

4CL · 7.50

### RON ZACAPA

2CL · 10.00

## WHISKEY

### JAMESON STANDARD

4CL · 6.00

### MONKEY SHOULDER

4CL · 7.00

### GENTLEMAN JACK

4CL · 7.00

### JACK DANIEL'S

4CL · 6.00

## VODKA

### 42 BELOW

4CL · 7.00

### ABSOLUT

4CL · 7.50

### GREY GOOSE

4CL · 8.50

# COFFEES & FRIENDS

## COFFEE

wahlweise mit Hafermilch • Kokosmilch  
0.50

**KAFFEE**

**ESPRESSO**

**CAPPUCINO**

**MILCHKAFFEE**

**LATTE MACCHIATO**

**HEISSE SCHOKOLADE**

**ICED LATTE**



3.20



4.20

2.40

3.10

3.60

4.60

3.90

3.90

3.90

4.20

## MATCHA

**MATCHA LATTE**

4.90

**ICED MATCHA LATTE**

4.90

**STRAWBERRY • MANGO**

1.00

## SIGNATURES

**ICED PISTACIO LATTE**

Pistazienschaum • Milch • Espresso

6.90

**ICED COCO ESPRESSO CLOUD**

Kokos-Espressoschaum • Kokoswasser

6.90

## TEE

3.90

**SCHWARZER TEE**

English Breakfast • Darjeeling

**GRÜNER TEE**

Classic Green

**KRÄUTERTEE**

Camomile • Rooibos Vanille

**FRÜCHTETEE**

Red Berries • Silverlime Blossom

4.50

**VITAMINBOOSTER**

Ingwer • Zitrone • Orangensaft

**FRISCHER MINZTEE**

**FRISCHER INGWER MINZTEE**

**FRISCHER INGWER ZITRONEN**

**TEE**

mit Honig