



BARIST

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Jedes Frühstück wird mit Brötchen serviert. Wir servieren unser Frühstück bis 12 Uhr
Every breakfast comes with bread. We serve our breakfast until 12.00 o'clock

JOGHURT & MÜSLI ^{a,i}

Mit frischen Früchten und Honig
Yoghurt & Cereals - With fresh fruits and honey
6,90

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK ^a

Croissant, Konfitüre, Honig,
0,1l frisch gepresster Orangensaft
French Breakfast - Croissant, jam, honey
0,1l freshly squeezed orange juice
7,50

SPIEGELEIER ODER RÜHREIER ^{a,e,i,l}

3 Eier, wahlweise mit Speck, Kräutern oder Käse
Scrambled or fried eggs
3 eggs optionally with bacon, fresh herbs or cheese
8,50

KÄSEFRÜHSTÜCK ^{a,e,i,l}

Gorgonzola, Emmentaler, Camembert,
Frischkäse, Marmelade, Honig, Rührei und
frisches Obst
*Cheese Breakfast - Gorgonzola, emmentaler,
camembert, cream cheese, jam, honey, s
crambled egg, fresh fruits*
12,90

BARIST-FRÜHSTÜCK ^{a,i,2,l}

für 2 Personen - 2 Gläser Prosecco, geräucherter
Lachs, Rührei, Rostini Parmaschinken, Salami,
Mortadella, Emmentaler, Camembert,
Kräuterquark, Marmelade, Honig, frisches Obst
*Barist Breakfast for 2 people - 2 glasses of prosecco,
smoked salmon, scrambled eggs, rostini parma ham,
salami, mortadella, emmentaler, camembert, quark with
herbs, jam, honey, fresh fruits*
28,90

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK ^{a,i,e,l,k}

Rührei mit gebratenem Speck, Bohnen,
Würstchen mit Senf
*English Breakfast - Scrambled eggs with bacon,
beans, sausages with mustard*
9,90

ALPEN-FRÜHSTÜCK ^{a,e,i,l}

Rührei, Parmaschinken, Mortadella,
Emmentaler, Frischkäse Marmelade,
Honig, frisches Obst
*Alps Breakfast - 2 fried eggs, parma ham, mortadella,
emmentaler, cream cheese jam, honey, fresh fruits*
12,90

SKANDINAV. FRÜHSTÜCK ^{a,e,i,j,l}

Geräuchertes Lachs, Rührei mit Frischkäse,
Camembert, Sahnemeerrettich
*Scandinavian Breakfast - Smoked salmon,
scrambled egg with shrimps cream chees,
camembert, creamed horseradish*
12,90

SUPPEN

SOUPS

TOMATENCREMESUPPE

tomato cream soup

6,50

FISCHTOPF FRANZÖSISCHER ART ^{i,g}

mit frischem Gemüse, Kräutern und Knoblauch
*French fish pot - Fish soup with fresh vegetables,
herbs and garlic*

11,90

SALATE UND VORSPEISEN

SALADS AND APPETIZERS

BRUSCHETTA ^a	5,50	RUCOLA SALAT ⁱ	11,90
geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und Kräutern <i>Roasted white bread with tomato and herb</i>		mit Cherrytomaten, dazu frisch geriebener Parmesan <i>Arugula salad - with cherry tomatoes and fresh grated parmesan</i>	
GERÄUCHERTER LACHS ⁱ	13,90	CARPACCIO VOM RIND ^{1,i}	13,90
mit gemischtem Salat, Honigmelone und Hausdressing <i>smoked salmon - with mixed salad, honeydew melon and house dressing</i>		mit Zitronensaft & Olivenöl mariniert, dazu frischer Parmesan <i>Carpaccio of beef - lemon juice & olive oil, with fresh parmesan</i>	
VITELLO TONNATO ^{1,i}	13,90	ZIEGENKÄSE SALAT ^{a,1,i}	13,50
pochiertes Kalb mit Thunfischmayonnaise <i>poached veal with with tuna mayonnaise</i>		gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse <i>Goat cheese salad - mixed salad with gratinated goat milk cheese</i>	
HÄHNCHENBRUSTSALAT	12,90	BARIST SALAT ^{1,i}	14,90
gebratene Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Salat mit Artischockenherzen <i>Chicken breast salad - fried chicken breast stripes on mixed salad with artichoke hearts</i>		gemischter Blattsalat, Feta Käse und gebratene Rindersteakstreifen <i>Barist Salad - mixed leaf lettuces, feta cheese and fried beefsteak stripes</i>	
TOMATEN & MOZZARELLA CAPRESE ^{1,i}	12,90	VORSPEISEN-VARIATION ^{i,n}	14,50
mit hausgemachtem Pesto <i>Tomato & Mozzarella Caprese - with homemade pesto</i>		Eingelegtes Gemüse mit Meeresfrüchten & geräuchertem Lachs <i>Appetizer Variation - marinated vegetables, seafoods & smoked salmon</i>	
KLEINER GEMISCHTER SALAT	6,50		
<i>Small mixed salad</i>			
SALAD NICOISE ^{i,e,i}	12,90		
gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Oliven und Ei <i>mixed leaf lettuces with tuna, olives and eggs</i>			

TARTES FLAMBEES & QUICHES

TARTE VEGETARIA ^{a,1,i}	12,90	QUICHE LORRAINE ^{a,e,1,i}	12,90
mit Emmentaler und frischem Gemüse <i>Tarte Vegetaria - with emmentaler and fresh vegetables</i>		mit einem Salatbouquet und Kräuterschmand <i>Quiche Lorraine - with seasonal salad and sour cream</i>	
TARTE ELSÄSSER ART ^{a,e,1,i}	13,90		
mit Creme fraiche, Emmentaler, Zwiebeln und Speck <i>Alsation Tarte - with crème fraîche, Emmental cheese, onions and bacon</i>			

PIZZA

AUS DEM STEINOFEN FROM THE STONE OVEN

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt
All pizzas are topped with tomato sauce and mozzarella

FOCACCIA °	6,90	MARGHERITA °	9,90
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano <i>pizza bread with olive oil and oregano</i>		mit frischem Basilikum <i>with fresh basil</i>	
PIZZA MISTA °,l	14,50	PIZZA SALAMI °,l	13,90
mit Salami, Kochschinken, Champignons und Peperoni <i>with salami, ham, mushrooms and pepperoni</i>		mit italienischer Salami <i>with Italian salami</i>	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI °,l	14,90	PIZZA TONNO °,i	13,90
mit Gorgonzola, Schafskäse und Parmesan <i>with gorgonzola, sheep- and parmesan cheese</i>		mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	
PIZZA DIAVLO °,l	14,50	PIZZA VEGETARIA °	14,50
mit pikanter Salami, Schafskäse und Oliven <i>with spicy salami, sheep cheese and olives</i>		mit frischem Gemüse, Oliven und Artischocken <i>with fresh vegetables, olives and artichokes</i>	
PIZZA PARMA °,l	15,90	PIZZA BARIST °,l,i	15,90
mit Parmaschinken und Rucola <i>with parma ham and arugula</i>		mit Gorgonzola, Rucola und Bresaola (Rinderschinken) und Trüffelöl <i>with gorgonzola, arugula and bresaola (air-dried beef ham) and truffle oil</i>	



PASTA

LINGUINE PUTANESCA ^{a,l,j}

in Tomatensauce mit Oliven,
Karpfern Sardellen

in tomato sauce with olives, carpers and anchovies

13,90

PENNE PER TIPO DI CHEF ^a

mit Hähnchenbruststreifen, Champignons
with chicken breast strips, mushrooms

15,90

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{a,i}

mit Gehacktem vom Rind und
geriebenem Parmesan

with minced beef and grated parmesan

13,90

PENNE CON MANZO ^j ^a

mit Rindfleischstreifen, getrockneten
Tomaten und Tomatensauce

*with beef strips, sun-dried tomatoes
and tomato sauce*

16,50

GNOCCHI CAPRESE ^{a,i}

gefüllt mit Ricotta & Spinat in
Tomatensauce mit frischem Basilikum
und baby-Mozzarella Gnocchi

*stuffed with ricotta & spinach in tomato sauce with
fresh basil & baby mozzarella*

15,90

LINGUINA CON SCAMPI ^j ^{a,n}

Linguine mit Großgarnelen,
Cherrytomaten und Knoblauch

Linguine with scampis, cherry tomatoes and garlic

17,90

LASAGNA VEGETARIA ^{a,i}

auf Rucola, dazu hausgemachtes Pesto
on arugula, with homemade pesto

14,90

SPAGHETTI CON

PESTO DI RUCOLA ^{a,e}

mit hausgemachtem Rucola Pesto,
Walnüssen und getrockneten
sonnengereiften Tomaten

*with homemade rocket pesto,
walnuts and sun-dried tomatoes*

15,90



FISCHGERICHTE

SEAFOOD

LACHSFILET ⁱ

21,90

in Olivenöl und Knoblauch gebraten,
auf mediterranem Gemüse
mit Röstkartoffeln

*Salmon filet - fried in olive oil and garlic, on
Mediterranean vegetables with roasted potatoes*

DORADENFILET ⁱ

20,50

Filet mit frischen Kräutern und
Knoblauch gebraten,
dazu Röstkartoffeln und ein kleiner Salat

*Sea bream filet - filet grilled in a whole with
fresh herbs and garlic with roasted potatoes
and a small salad*



FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

HÄHNCHENBRUSTFILET ^{i,ls,l}	16,50
in Steinpilzsauce an Kartoffelgratin und Gemüse der Saison <i>Chicken breast fillet - with mushroomsauce in potato gratin and vegetables</i>	
LAMMHAXE	18,90
mit Rosmarin geschmort dazu Gemüse und Röstkartoffeln <i>Lamb shank - braised with rosemary, vegetables and roasted potatoes</i>	
SCHNITZEL WIENER ART	16,90
vom Schwein mit Kartoffelsalat und einem Beilagensalat <i>Escalope 'Vienna style' - of pork with potato salad and a side salad</i>	
RINDERGESCHNEZELTES ^{l,i}	16,90
In Steinpilz-Rahm-Sauce an Kartoffelgratin und Marktgemüse <i>Chopped beef - in porcini cream sauce with potato gratin and vegetables</i>	
ROTWEIN RUMPSTEAK ^{l,i}	22,90
in Rotweinsauce, an Kartoffelgratin und Gemüse der Saison <i>red wine rump steak - in red wine sauce, with vegetables and potato gratin</i>	
KRÄUTER-RUMPSTEAK ^{l,i}	23,90
auf mariniertem Salat, dazu Kräuterbutter und Röstkartoffeln <i>Herb rump steak - on marinated salad, served with herb butter and roasted potatoes</i>	

DESSERTS

CRÈME BRULÉE ^{e,l,l,i}	5,90
WARMER APFELSTRUDEL ^{a,l,l}	6,90
Mit Beeren- und Vanillesauce <i>Apple Strudel - With vanilla and fruit sauce</i>	
PANNA COTTA ^{i,l}	6,50
TIRAMISU ^{i,e}	6,50
Ein Klassiker: Extra cremig mit leckerer Kaffee-Note <i>a classic: extra creamy with delicious coffee note</i>	
KAISERSCHMARRN ^{i,e}	9,90
Mit Mandeln, Rosinen, dazu Vanilleeis und Pflaumenkompott. Zubereitungszeit ca. 20 Minuten. <i>Sliced Sugar Pancakes - With raisins, almonds, vanilla ice cream and hot plums. Preparation time about 20 min</i>	



APERITIFS

HUGO

Sekt, Holunderblütensirup, Soda, Minze
Sparkling wine, elderflower syrup, soda, mint

7,90

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

7,90

NEGRONI

Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenzeste
Gin, Campari, Martini Rosso, orange zest

8,90

CAMPARI

Orange, Soda

7,90

MARTINI

Dry, Bianco, Rosso

5,90

LILLET POMELO

Lillet Blanc, Grapefruitsaft, Soda, Minze
Lillet blanc, grapefruit juice, soda, mint

7,90

LILLET PEACH

Lillet Blanc, Pfirsich Eistee, Zitronensaft, Soda, Minze
Lillet Blanc, peach iced tea, lemon juice, soda, mint

7,90

WASSER

0,25l 0,75l

SAN PELLEGRINO

mit Kohlensäure - *sparkling*

3,50 6,90

AQUA PANNA

Still *still*

3,50 6,90

SOFTDRINKS

COCA-COLA ^{1,3,8}

Classic / Zero

0,33l 4,50

FANTA, SPRITE, SPEZI ^{1,3,8}

0,33l 4,50

SCHWEPPE ^{1,4,8}

Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic, Russian Wild Berry

0,2l 0,4l

3,30 4,80

BARIST LEMON SPEZIAL

Limetten, Limonade, Minze, Soda
Limes, lemonade, mint, soda

0,3l 0,4l

4,90 5,90

RED BULL ^{1,3}

4,30

EISTEE

Pfirsich / Zitrone - *Iced Tea - peach/lemon*

0,33l 4,50

SÄFTE & NEKTAR

Alle Säfte und Nektare sind auch als Schorle erhältlich

All juices and nectars are also available as spritzer

APFELSAFT naturtrüb

Apple juice - naturally cloudy

0,2l 0,4l

3,40 4,70

ANANASSAFT

Pineapple juice

3,40 4,70

BANANENNEKTAR

Banana nectar

3,40 4,70

GRAPEFRUITSAFT

Grapefruit juice

3,40 4,70

KIRSCHSAFT

Cherry Juice

3,40 4,70

MANGONEKTAR

Mango Nectar

3,40 4,70

MARACUJANNEKTAR

Passion Fruit Nectar

3,40 4,70

ORANGENSAFT

Orange Juice

3,40 4,70

ORANGENSAFT

frisch gepresst - *fresh orange juice*

4,10

CRANBERRYSAFT

Cranberry Juice

3,40 4,70

RHABARBERSAFT

Rhubarb Juice

3,40 4,70

TOMATENSAFT

Tomato Juice

3,40 4,70

BEER

FASSBIER *DRAFT BEER*

CARLSBERG 4,30 5,50

DUCKSTEIN 4,30 5,50

LÜBZER SCHWARZBIER 4,30 5,50

ERDINGER 4,30 5,50

HEFEWEIZEN HELL

MIX FASSBIER ^{1,3,8} 0,3l 0,5l

MIX DRAFT BEER

ALSTER 4,30 5,50

Bier mit Sprite

RADLER 4,30 5,50

Bier mit Fanta

DIESEL 4,30 5,50

Bier mit Coca-Cola

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER

ERDINGER 0,5l 5,50

Dunkelhefe, Kristallweizen,
Alkoholfrei Hell

LÜBZER ALKOHOLFREI 0,33l 4,50

CORONA 0,33l 4,50

BERLINER WEISSE 0,33l 4,50

Himbeere, Waldmeister



TEE

GLAS

ENGLISH BREAKFAST 2,90

EARL GREY 2,90

SENGHA SENPAI 2,90

TOFFEE ROOIBOS 2,90

FANCY CHAMOMILE 2,90

SMOOTH MINT 2,90

CLASSIC HERBS 2,90

RED FRUIT FLASH 2,90

FRISCHER PFEFFERMINZ-TEE 3,90

mit Zitrone - *Fresh peppermint tea with lemon*

FRISCHER LINGWER TEE 3,90

mit Zitrone - *Fresh ginger tea with lemon*

BARIST SPEZIAL TEE 4,90

mit Ingwer, frischer Pfefferminz, Zitrone & Honig

*Barist Special Tea with ginger,
fresh peppermint, lemon and honey*

GROG 5,70

heißer Wasser mit Dunkel-Rum

hot water with dark rum

HEISSE ZITRONE *HOT LEMON* 2,90

CHAI LATTE SPICY 4,50

CHAI LATTE VANILLE 4,50

TEE KÄNNCHEN

ASSAM MELENG 4,90

DARJEELING CASTLETON 4,90

WILDKIRSCH 4,90

WELLNESS CUP 4,90

JASMINE TING YUAN 4,90

CHAMOMILE MEADOW 4,90

◦ KAFFEE & CO ◦

Gerne servieren wir Ihnen unseren Kaffee auch koffeinfrei mit Hafermilch
We are also happy to serve you our coffee decaffeinated with oat milk

CAFE ³	3,30
CAPPUCCINO ^{3,1}	3,70
FLAT WHITE	4,40
ESPRESSO ³	2,70
ESPRESSO MACCHIATO ^{3,1}	2,90
DOPPELTER ESPRESSO ³	4,20
LATTE MACCHIATO ^{3,1}	3,90
FLAVORED ^{3,5,1} mit Vanille / Mandel / Haselnuss / Weiße Schokolade	+0,70
MILCHKAFFEE ^{3,1} MILK COFFEE	3,90
HEISSE MILCH ¹ HOT MILK	2,70
HEISSE MILCH mit Honig ¹ - <i>hot milk with honey</i> ¹	3,50
HEISSE SCHOKOLADE ¹ mit Schlagsahne <i>Hot Chocolate with whipping cream</i>	3,70 4,20

SPEZIALITÄTEN MIT ALKOHOL

BAILEYS LATTE	5,90
MACCHIATO ^{3,1}	
CAFE PAGANINI ^{3,5,1}	6,80
CAFE MARNIER ^{3,5,1}	6,80
CAFE BARIST SPEZIAL ^{3,5,1}	7,20
CORETTO ESPRESSO ³	5,50
IRISH COFFEE ^{3,5,1}	6,80
RUSS. SCHOKOLADE ^{3,5,1}	5,70



CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0,375l	48,90	0,75l	98,90
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ IMPÉRIAL			0,75l	109,90
PROSSECO FRIZZANTE ‚CORDA‘ DOC			0,75l	25,90
PROSECCO			0,1l Glas	5,40



• FLASCHENWEIN •

BOTTLED WINE

Über die aktuellen Jahrgänge Informiert Sie gerne unser Servicepersonal
Our service staff will be happy to inform you about the current vintages

ROTWEIN

NERO D'AVOLA SICILIA DOC 2021 0,75l 30,90
fleischig, brillante, intensive rote Früchte und Brombeeren, sehr einladend mit etwas Feuerstein

TANK 32 PRIMITIVO IGT APPASSIMENTO 2021 *Italien / Sizilien - Apulien* 0,75l 29,90
köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen

CHIANTI ‚RENZO M.‘ DOCG 2021 *Italien/Toskana* 0,75l 29,90
zugänglich, trinkfreudig, saftige Kirschen mit floralen Anklängen an Veilchen, leicht ätherische Noten, rund

SPEZIERI TOSCANA ROSSO IGT - BIO - 2020 *Italien / Toskana* 0,75l 33,90
saftig und fruchtbetont mit intensiven Aromen von reifen Kirschen und Waldbeeren.

ST. LAURENT STIFTSBREITE 2020 *Österreich / Wien* 0,75l 33,90
Aromen von Herzkirschen, roten Johannisbeeren, dunklen Beeren sowie feine Würze von Holzlaub

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC *Italien / Emilia-Romagna* 0,75l 23,90
frische Aromen von herber Heidelbeere, Sauerkirsche sowie feine erdige Noten, elegant und erfrischend trocken

• FLASCHENWEIN •

BOTTLED WINE

Über die aktuellen Jahrgänge Informiert Sie gerne unser Servicepersonal
Our service staff will be happy to inform you about the current vintages

ROSEWEIN

TERRE AVARE ROSATO DEL SALENTO IGT 2022 *Italien / Apulien* 0,75l 26,90
frische Früchte wie Erdbeeren, etwas Veilchen, gut ausbalancierte Säure

WEISSWEIN

HAUS KLOSTERBERG RIESLING - WEISSE KAPSEL 2021 *Deutschland / Mosel* 0,75l 34,90
typische Riesling-Aromatik, kühl und klar mit feinen Noten von weißem Steinobst

SERRE DEI ROVERI GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG 2021 *Italien / Piemont* 0,75l 31,90
Die jugendliche Frische mit saftiger Frucht von Äpfeln, Birnen und Kiwis begleitet von Minze sowie filigraner Mineralität

GRÜNER VELTLINER 2021 *Österreich / Wien* 0,75l 29,90
frische, lebendiger Apfelfrucht mit feinen Aromen nach Grapefruit, ein elegantes, lebhaftes und trinkanimierendes Pfefferl.

ULISSE PECORINO TERRE DI CHIETI IGP 2022 *Italien / Abruzzen* 0,75l 32,90
Erfrischend fruchtig mit süßlichen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und etwas Ananas

LUGANA DOC 2021 *Italien / Lombardei* 0,75l 34,90
knackig und frisch und trinkfreudig mit herrlichen Aromen von frischem Apfel, saftiger Birne und Blüten.

OFFENER WEIN

WINE BY GLASS

ROTWEIN

BLAUER ZWEIFELT	0,2l	0,5l
CHIANTI 'RENZO M.' DOCG	5,90	13,90
NERO D'AVOLA SICILIA DOC	7,20	15,90
MERLOT DELLE VENEZIE IGT	6,20	14,50
	5,90	13,90

ROSEWEIN

MATILE ROSA IGP	0,2l	0,5l
	5,90	13,90

WEISSWEIN

CHARDONNAY VALLAGARINA IGT	0,2l	0,5l
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC	5,90	13,90
GRÜNER VELTLINER	5,90	13,90
WEISSBURGUNDER	7,20	15,90



• COCKTAILS •

VODKA COCKTAILS ^{1,2,5}

BLOODY MARY

8,50

Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft,
Tabasco, Worcester Sauce
*Vodka, tomato juice, lemon juice, tabasco,
worcestershire sauce*

COSMOPOLITAN

9,50

Vodka, Limettensaft, Cointreau,
Cranberrysaft
vodka, lime juice, cointreau, cranberry juice

VODKA SOUR

8,00

Vodka, Zuckersirup, Zitronensaft
Vodka, sugar syrup, lemon juice

SEX ON THE BEACH

10,50

Vodka, Peachtree, Grenadine,
Zitronensaft, Ananassaft
*Vodka, peachtree, grenadine, lemon juice,
pineapple juice*

BARIST RED NIGHTS

10,50

Vodka, fr. Beeren,
Schweppes Wildberry, Zitronensaft
Vodka, fr. Berries, schweppes wildberry, lemon juice

VODKA ESPRESSO MARTINI

8,90

Vodka, Kahlua, Espresso
Vodka, Kahlua, Espresso

PURPLE RAIN

9,90

Vodka, Grenadine, Blue Curacao,
Zitronensaft, Zitronenlimonade
Vodka, grenadine, blue curacao, lemon juice, lemonade

COLADAS ^{1,2,5}

BANANA COLADA

9,90

Weißer Rum, Bananennektar, Banane Cream,
Coconut Cream, Sahne
*White rum, banana nectar, banana cream, coconut
cream, whipped cream*

PINA COLADA

9,90

Weißer Rum, Ananassaft,
Coconut Cream, Sahne
*White rum, pineapple juice, coconut cream,
whipping cream*

SWIMMINGPOOL

10,20

Weißer Rum, Vodka, Blue Curacao,
Ananassaft, Coconut Cream, Sahne
*White rum, vodka, blue curacao, pineapple juice,
coconut cream, whipped cream*

TEQUILA COCKTAILS ^{1,2,5}

MARGARITA

9,50

Tequila, Cointreau, Limettensaft
Tequila, cointreau, lime juice

TEQUILA SUNRISE

8,50

Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft
Tequila, orange juice, grenadine, lemon juice

MALIBU COCKTAILS

MALIBU CRANBERRY

LIMONADE

8,50

Malibu, Cranberrysaft, Zitronenlimonade
Malibu, cranberry juice, lemonade

MALIBU COLADA

8,50

Malibu, Coconut Cream,
Ananassaft, Limettensaft
Malibu, coconut cream, pineapple juice, lime juice

MALIBU SUNRISE

8,50

Malibu, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine
Malibu, orange juice, pineapple juice, grenadine

CAIPIRINHAS ^{1,2,5}

CAIPIRINHA

8,90

Cachaca, brauner Zucker, Limetten
Cachaca, brown sugar, limes

CAIPIROSCHKA

8,90

Vodka, brauner Zucker, Limetten
Vodka, brown sugar, limes

CAIPIRISSIMA

8,90

Weißer Rum, brauner Zucker, Limetten
White rum, brown sugar, lime

WHISKEY COCKTAILS ^{1,2,5}

NEW YORKER

8,50

Bourbon, Grenadine, Zitronensaft
Bourbon, grenadine, lemon juice

OLD FASHIONED

8,50

Bourbon, Angostura Bitter, Zucker, Soda
Bourbon, angostura bitters, sugar, soda

WHISKEY SOUR

8,50

Bourbon, Zitronensaft, brauner Zucker
Bourbon, lemon juice, brown sugar

• COCKTAILS •

RUM COCKTAILS ^{1,2,5}

RUM SOUR 8,00

Weißer Rum, Zitronensaft, Zuckersirup
White rum, lemon juice, sugar syrup

MOJITO 8,90

Weißer Rum, Limette, brauner Zucker, frischer
Minze, Soda
White rum, lime, brown sugar, fresh mint, soda

HURRICANE 9,90

Dunkler und weißer Rum, Orangensaft, Ananas-
saft, Maracujasirup, Lime Juice
*Dark and white rum, orange juice, pineapple juice, pas-
sion fruit syrup, lime juice*

LONG ISLAND ICED TEA 11,90

Rum, Tequila, Gin, Vodka,
Triple Sec, Cola, Zitronensaft
*Rum, tequila, gin, vodka, triple sec,
coke, lemon juice*

MAI TAI 11,00

Weißer Rum, Old Pascas 73%, Apricot Brandy,
Mandelsirup, Orangensaft,
Zitronensaft
*White rum, old pascas 73%, apricot brandy, almond
syrup, orange juice, lemon juice*

ZOMBIE 11,50

Weißer Rum, Old Pascas 73%,
Apricot Brandy, Zitronensaft,
Orangensaft, Grenadine
*White rum, Old Pascas 73%, apricot brandy, lemon juice,
orange juice, grenadine*



GIN COCKTAILS ^{1,2,5}

GIMLET 8,50

Gordon's, Lime Juice, Zitronensaft
Gordon's, lime juice, lemon juice

GIN FIZZ 8,50

Gordon's, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda
Gordon's, lemon juice, simple syrup, soda

HEMINGWAY ^{1,2,5,12} 8,50

Gordon's, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine
Gordon's, lemon juice, lime juice, grenadine

SINGAPORE SLING 9,50

Gordon's, Cherry Brandy, Zitronensaft,
Soda, Grenadine
Gordon's, cherry brandy, lemon juice, soda, grenadine

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

0,4l

BABY LOVE 8,50

Ananassaft, Bananennektar,
Kirschsaff, Coconut Cream, Sahne ¹
*Pineapple juice, banana nectar, cherry juice, coconut
cream, cream*

CARDRIVER 8,50

Orangensaft, Zitronensaft,
Ananassaft, Maracujasirup
*Orange juice, lemon juice, pineapple juice,
passion fruit syrup*

COCONUT KISS 8,50

Ananassaft, Orangensaft,
Coconut Cream, Sahne ¹
*Pineapple juice, orange juice,
coconut cream, whipped cream*

COLADA NATUR ¹ 8,50

Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine, Ginger Ale
Lemon juice, pineapple juice, grenadine, ginger ale

IPANEMA ¹ 8,50

Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale
Limes, brown sugar, ginger ale

MOSQUITO 8,50

Limetten, Minze, Tonic Water, brauner Zucker
Lime, mint, tonic water, brown sugar

SPRING FEVER 8,50

Ananassaft, Orangensaft,
Kirschsaff, Zitronensaft, Maracujasirup
*Pineapple juice, orange juice, cherry juice,
lemon juice, passion fruit syrup*

◦ LONGDRINKS ◦

PIMM'S NO1 CUP ¹	7,90
Pimm's, Ginger Ale	
PIMM'S JAMES ¹	7,90
Pimm's, Prosecco	
SOUTHERN JINGER ALE ¹	7,90
SMIRNOFF / MOSCOW MULE ¹	7,90
SMIRNOFF VODKA, COLA, LEMON, ORANGE	7,50
SMIRNOFF VODKA RED BULL ^{1,3}	8,90
JÄGERMEISTER RED BULL ^{1,3}	8,50
JOHNNIE WALKER RED COLA, SODA ^{1,3}	7,90
CAPTAIN MORGAN COLA ^{1,3}	7,90
GORDON'S GIN TONIC, WILD BERRY ⁴	7,90
TANQUAREY TONIC ⁴	8,30
JACK DANIELS COLA ^{1,3}	8,30

LONGDRINK SPECIAL

CIROC RUSSIAN WILD BERRY ⁴	9,30
TENQUERAY RANGPUR TONIC ⁴	9,30
GORDON'S PINK TONIC ⁴	9,30
CHIVAS REGAL 12 Y COLA ^{3,4}	9,90
HAVANA 3 Y COLA ^{3,4}	9,30
CUBE LIBRE	9,30
Havana 3Y, Cola, Limetten	

SPIRITUOSEN

SHERRY & PORT ^{5cl}

SHERRY <i>Medium Dry</i>	4,50
SHERRY <i>Fino</i>	4,50
PORTWEIN <i>White</i>	4,50
PORTWEIN <i>Red</i>	4,50

COGNAC ^{4cl}

REMY MARLIN V.S.O.P	9,50	◇
HENNESY V.S.O.P	8,50	◆
OTARD V.S.O.P	7,50	◇

VODKA ^{4cl}

SMIRNOFF RED	6,00
SMIRNOFF BLACK	6,50
CIROC	8,00
GREY GOOSE	8,50
BELVEDERE	9,00

BITTER ^{4cl}

CAMPARI	5,50
RAMAZOTTI	5,50
AVERNA	5,50
JÄGERMEISTER	5,50
FERNET BRANCA	5,50
LILLET BLANC	6,00
APEROL	5,50

LIQUER & CREMES ^{4cl}

BALLEYS	6,00
AMARETTO	6,00
SAMBUCA	6,00
SOUTHERN COMFORT	6,00
KAHLUA	6,00
LIMONCELLO	6,00

SPIRITUOSEN

BRANDY

CARLOS 1 2cl 4cl 4,00 7,50

VECCHIA ROMAGNA 3,50 5,90

OSBORNE VETARANO 3,50 5,90

GRAPPA

DI CHARDONNAY 2cl 4cl 4,20 7,50

DI PROSECCO 4,20 7,50

GIN

GORDON'S DRY GIN 4cl 6,00

GORDON'S PINK GIN 6,50

TENQUERAY 8,00

TENQUERAY NO 10 8,50

TENQUERAY RANGPUR 9,00

Tenqueray Sevilla Gordon's Pink

OBSTBRÄNDE

SCHLADERER 2cl 4cl 3,70 6,90

Himbeergeist, Mirabelle, Williamsbirne

CALVADOS FINE 4,10 7,50

CALVADOS X.O 5,20 9,50

RUM

CAPTAIN MORGAN WHITE 4cl 6,90

CAPTAIN MORGAN DARK 6,90

PAMPERO 7,50

ZACAPA 23Y 11,90

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER 4cl 6,50

JOSE CUERVO GOLD 6,50

SIERRA SILVER 6,50

SIERRA SILVER GOLD 6,50

BOURBON

BULLEIT BOURBON 4cl 6,90

BULLEIT 95 RYE 8,50

JACK DANIEL'S TENNESSEE 7,50

JIM BEAM 6,90

IRISH WHISKEY

JAMESON 4cl 7,00

TULLAMORE DEW 7,50

ANISSES

RICARD 4cl 7,00

PERNOD 6,00

SCOTCH WHISKEY

CHIVAS REGAL 12 4cl 9,00

DIMPLE GOLDEN SELECTION 8,00

JOHNNY WALKER

RED LABEL 4cl 6,00

BLACK LABEL 12 7,50

GOLD LABEL 9,00

PLATINUM LABEL 14,00

BLUE LABEL 16,00

CLASSIC MALTS

TALISKER 4cl 8,00

OBAN 14Y 10,50

GLENKINCHIE 12Y 8,50

CRAGGANMORE 12Y 8,50

LAGAVULIN 16Y 14,00

DALWHINNIE 15Y 7,50



◦ EISCREMESORTEN ◦

ICE CREAM VARIETIES

Das erste Speiseeis gab es vermutlich im antiken China, die chinesischen Herrscher hatten große Eislager anlegen lassen. Das dem Sorbet ähnelnde Speiseeis war aber auch in der europäischen Antike bekannt. Der griechische Dichter Simonides von Keos beschreibt es als aus Gletscherschnee mit Zutaten wie Früchten, Honig oder Rosenwasser bestehend. Belegt ist auch Alexander des Großen und Hippokrates' Vorliebe für Wassereis, Letzterer verschrieb seinen Patienten das damalige Speiseeis sogar als Schmerzmittel. Die römischen Kaiser ließen sich durch Schnellläufer Schnee und Eis von den Apenninen zur Herstellung bringen, der indische Kaiser Ashoka aus dem Himalaya. Rezepte für Eis aus Zucker, Salz, Schnee, Zitronensaft und verschiedenen Früchten oder auch mit Schokolade oder Zimt enthält auch eine Italienische Schrift, geschrieben um 1692. 1775 erschien in Neapel das erste Buch, das ausschließlich über die Kunst der Eisbereitung handelt, unter dem Titel *De' sorbetti* von Filippo Baldini

SORBET



ERDBEERE
strawberry
2,50



HIMBEERE
raspberry
2,50



BLAUBEERE
blueberry
2,50



SCHOKOLADE
chocolate
2,50



HASELNUSS
hazelnut
2,50



COOKIES
cookies
2,50



PISTAZIE
pistachio
2,50



AMARENA
Amarena
2,50



STRACCIATELLA
stracciatella
2,50



VANILLE
Vanilla
2,50



KAFFEE
coffee
2,50

Bitte aktuelle Eissorten beim Servicepersonal erfragen

FRAPPE



MILCHSHAKE MILKSHAKE 7,00

wahlweise mit Schlagsahne +1,00

optional with whipped cream

EIS CREME

ICE CREAM



BANANA SPLIT 11,90

Frische Banane, Bananen-, Schoko-, Nusseis, mit Schlagsahne, Haselnusskrokant & Schokoladensauce

Fresh banane, banana-, chocolate-, hazelnut ice cream with whipped cream, nut crocant & chocolate sauce



COPPA DI BOSCO 12,90

Waldfrüchte, Erdbeer-, Himbeer-, Heidelbeereis, Schlagsahne und Waldfruchtsauce

Forest berry cup - Forest fruits, straw-, rasp- and blueberry ice cream, whipped cream and forest fruit sauce



COPPA AMERETTINI 12,90

Amaretti, 3 Kugeln nach Wahl, Schlagsahne und Amarettosauce

Cup Amarettini - Amaretti, 3 scoops of ice cream of your choice, whipped cream and amaretto sauce



COPPA DI FRUTTA 15,20

Frisches Obst, 3x Fruchtceis nach Wahl, Schlagsahne und hausgemachter Fruchtsauce

Fruit Cup - Fresh fruits, 3x fruit ice cream of your choice, with whipped cream and homemade fruit sauce



TARTUFO 13,90

Schokoeis (zartbitter), oder Nusseis mit Eierlikör, Sahne, Nussstreußel, Schokoladensauce

Truffle - chocolate ice cream (delicately bitter), or nut ice cream with eggnog, whipped cream, nut crumble and chocolate sauce



TRAMEZZINO 13,90

Eis-Sandwich, Vanille-, Schoko-, Nusseis, Nüssen, Schokoladensauce und Likör

Sandwich - Ice cream sandwich, vanilla-, chocolate, nut ice cream, nuts, chocolate sauce and liquor

HEISS & EIS

HOT & ICE



COPPA DI FRAGOLA 10,90

Frische Erdbeeren, 1x Vanille-, 2x Erdbeereis, Schlagsahne und Erdbeersauce

Strawberry Cup - Fresh strawberries, 1x vanilla-, 2x strawberry ice-cream, whipped cream & strawberry sauce



COPPA DI AMARENA 10,90

Amarenakirschen, 3 Kugeln nach Wahl, Schlagsahne und Amarenasauce

Cup Of Black Cherry - Amarena cherries, 3 scoops of ice cream of your choice, whipped cream & amarena sauce

Unser Restaurant Barist bietet das richtige Ambiente für niveauvolle
Feierlichkeiten von der Hochzeitsfeier, Geschäftsessen bis zur Firmenfeier!

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot

a - Gluten+Getreide b- Sellerieerzeugnis c-Erdnusserzeugnis d- Sesamerzeugnis
e - Eierzeugnis f- Krebstiere g- Schalenfrüchte h- Soja i-Milch/Laktose
j - Fischeneugnis k- Senferzeugnis l- Schwefeldioxid m-Lupine n- Weichtiere

1-Farbstoff 2-Konservierungsstoff 3-Kaffeinhaltig 4-Chininhaltig 5- Süßstoff
6- Aspartin 7-Thujan 8-Antioxidationsmittel 9- Gewachst 10-Tourin/Milcheiweiß
11- Milcheiweiß 12-Limette/Zitronensaft 13-Geschwärzt 14-Milch 15-Sahne
16- Geschmacksverstärker/Hefe 17-Phosphat 18-Eiklar 19-Seureregulatoren