

## STARTERS खाजा

### 1. CHICKEN SATÉ EKFL

Chicken-Spieße mit  
Erdnuss-Chutney --- 7.5 €

### 2. TARKARI KO BURRY AFEGKCL

Tibetische hausgemachte Bällchen  
mit Veggie Füllung --- 7.5 €

### 3. BHANTA TAREKO FEKL

In Kichererbsenteig ausgebackene  
Auberginenscheibchen --- 7.5 €

### 4. EVEREST BITES AFKLE

Mit roter & lilaner Kartoffel gefüllte  
Reispapier-Röllchen --- 7.5 €

### 5. ALU CHOP FKEL

Hausgemachte Erdnuss-Kartoffelbällchen  
--- 7.5 €

### 6. VEGAN PRAWNS AFKEL

Vegane Zitronengras Gambas --- 7.5 €

## MIXED STARTERS

Einre reiche Zusammenstellung  
unserer Vorspeisen  
mit Saucen und Salat.  
(Für 3-4 Personen)

7. Vegetarisch --- 18.5 €

8. Gemischt --- 20.9 €

AFEKGCHJL

### 9. PAPAD FKG

5 Stück Papadam mit Joghurt Dip --- 3.5 €

## SUPPEN सूप

### 14. DAAL VE

Linsensuppe.  
Das Grundnahrungsmittel im Himalaya --- 5.9 €

### THUKPA AEFK

Traditionelle Tibetische Nudelsuppe mit geröstetem  
Kreuzkümmel, saisonales Gemüse & Szechuan Pfeffer  
(große Schale) wähle aus: Weizen- oder Reismudeln

15./ TOFU-VEG. THUKPA VE --- 13.9 €

16./ LAMM THUKPA --- 15.9 €

## SALATE

MIT AGAVEN-SESAM DRESSING

### 17. CRUNCHY TOFU SALAD AFKEHJL

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,  
Baby Mangold & crunchy Chili-Tofu --- 9.9 €

### 18. CRISPY CHICKEN SALAD AEFKHJL

Blattsalat, Rucola, Cashewnüsse,  
Baby Mangold & Chicken Saté --- 11.9 €



= scharf



= vegan

Das Salatdressing beinhaltet Senf, Agavendicksaft, Oliven- und Sesamöl, Apfelessig.



= MITHO CHA'S FAVORITES

# DAS DACH DER WELT SPEZIALITÄTEN DER TIBETISCHEN KÜCHE

## MO:MO मःमः DUMPLINGS

DER TEIG SOWIE DIE FÜLLUNGEN SIND  
KOMPLETT HAUSGEMACHT  
UND ANSCHLIEßEND HANDGEROLLT.  
SERVIERT MIT ERDNUSS  
UND TOMATEN-KORIANDER CHUTNEY.

Dämpfzeit min. 25 Minuten!  
bei vollem Haus kann die Dämpfzeit länger ausfallen

### 8 STÜCK

#### 35. VEGAN MOMO AFKEL

Gefüllt mit verschiedenem Gemüse --- 12.9 €

#### 37. GREEN MOMO AFKEGL

Gefüllt mit Käse und Spinat 12.9 €

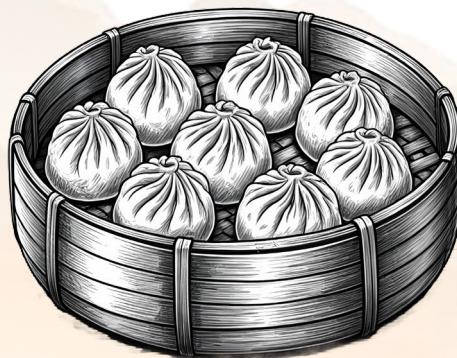
#### 39. LAMB MOMO AFKEL

Mit Lammfleischfüllung --- 13.9 €

#### MIXED MOMO AFKHEGL

Lamm, Veg und Green Momos

41./ 9 Stück --- 14.9 €



## SZECHUAN

Spezialitäten mit wildem Szechuan Pfeffer (Timur),  
der nur auf über 3000m Höhe im Himalaya zu finden ist.

#### 69. KUNG PAO LAMM FAKGL

Lammfleisch zusammen mit Erdnüssen im Wok sautiert  
und anschließend mit einer deftigen Soja-Knoblauch-Reduktion abgelöscht. Garniert mit frischen Frühlingszwiebeln,  
Tomaten und Timur-Szechuan-Pfeffer' --- 21.9 €

#### 70. KUNG PAO SOYA AFEKHJL

In typisch tibetischen Gewürzen marinierte vegane Soya-Chunks mit Erdnüssen, Shiitake Pilzen, Frühlingszwiebeln und Szechuan Pfeffer im Wok goldbraun sautiert --- 16.9 €

## SIZZLER

HEIßE PLATTEN  
serviert mit Reis und Salat 

#### 75. LAMB FRY AFKL

24 Std. mariniertes Lammfleisch  
mit Paprika, Tomaten, Chilli & Zwiebeln  
auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart --- 19.9 €

#### 77. CHICKEN SIZZLER FKL

In Himalayagewürzen mariniertes Hähnchenfleisch  
mit Paprika, Champignons, Tomaten, Chilli & Zwiebeln  
auf einer heißen Gußeisen-Platte gegart --- 18.9 €



## AUTHENTIC NEPALESE

## VEG शाकाहारी

## FUSION OF ASIA

Serviert mit Reis, Salat und Kartoffelchutney

### 45. ALU SAG TAREKO FK

Blattspinat angebraten mit Kartoffeln und Knoblauch.  
Verfeinert mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma & Ingwer  
--- 12.9 €

### 46. SAG PANEER FK G

Paneerkäse in püriertem Spinat  
verfeinert mit Kurkuma und Ingwer --- 12.9 €

### 54. ALU BHANTA FEKHJ

Kartoffeln und geschmorte Auberginen in unserem hausgemachten Curry --- 13.9 €

### 56. CHANA MASALA FEKHJ

Kichererbsen-Zucchini-Curry --- 13.9 €

### 50. GREEN CURRY FEKHJ

Tofu & Gemüse im Kurkuma-gelbgrünem Kokos-Curry geköchelt & mit gehacktem Zitronengras, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Limettenblatt angerichtet (bitter, süß und scharf) --- 16.9 €

### 51. TARKARI KAJU FEKHJ

Saisonales Gemüse in Curry-Kokosmilch mit Mandeln und Cashewnüssen --- 15.5 €

### 53. TOFU BADAM FEKHJ

Tofu in hausgemachtem Erdnuss-Curry mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 15.9 €

### 47. PANEER CHILLI FEKHJ

In Kurkuma und Chilli eingelegter Paneerkäse mit Paprika, Zwiebeln & Champignons im Wok geschwenkt. --- 15.9 €

## NON VEG मांसाहारी

Serviert mit Reis, Salat und Kartoffelchutney

## LAMM

### 68. KHASI SAAG FK

Lamm-Gulasch & Blattspinat verfeinert mit Borkshornkleeblättern, Ingwer & Himalaya Gewürzen. --- 17.5 €

### 66. KHASI ALU FK

Ein typisches Bergbauerngericht vom Chef empfohlen  
Lamm-Kartoffel-Gulasch  
mit nepalesischen Gewürzen gegart --- 17.5 €



## ENTE

### 71. HAANS NARIWAL AFKEHH2

Knusprige Ente mit Gemüse im Kokos-Curry.  
Bestreut mit Cashewnüssen und Mandeln --- 17.9 €

### 73. HAANS BADAM FEKAHJH2

Knusprige Ente in hausgemachtem Erdnuss-Curry (leicht süß) mit Zwiebeln, Kartoffeln & Nüssen --- 17.9 €

## HUHN

### 60. CHICKEN CURRY FK

Der Klassiker. Mit Kurkuma und Koriander gebratene Hähnchenbrust in hausgemachtem Curry --- 15.5 €

### 61. COCOS CHICKEN FEGKHJ

Hähnchenbrust gebraten mit Mandeln, Cashewnüssen und frischem Gemüse in Curry-Kokosmilch --- 15.9 €

### 62. CHICKEN CHILI FEKHJ

In Kurkuma und Chili eingelegte Hühnerstücke mit Zwiebeln, Paprika & Champignons in einer Tomaten-Koriander-Reduktion. --- 16.5 €



## FRIED RICE & NOODLES

Serviert mit Salat <sub>L</sub>

### 55. VEG CHAU MIN <sub>AFCEKHJ</sub>

Gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei & Tofu  
im Wok geschwenkt --- 12.9 €

### 57. PAD THAI <sub>AFCEKHJ</sub>

Reisbandnudeln zusammen mit Ei, Sprossen, Pak Choi & Erd-  
nüssen im Wok geschwenkt --- 13.9 €

### 49. YOGI BHAT <sub>EFKG</sub>

Paneerkäse & Gemüse mit gebratenem Reis --- 11.9 €

## BEILAGEN

### 21. BHAT <sub>✓</sub>

Kleine Schale Basmati Reis --- 3.5 €

### 30. GEMISCHTER SALAT <sub>FKLE ✓</sub>

Kleiner Beilagen Salat mit Agaven-Sesam Dressing --- 4.9 €

### 23. RAÍTA <sub>EGK</sub>

Mit geröstetem Jeera, Gurken, Koriander, Honig &  
schwarzem Salz angerührter Joghurt --- 3.9 €

### 31. MUSTANG ALU <sub>✓</sub>

Mit Knoblauch & Borkshornkleeblättern  
gewürzte Kartoffelecken --- 5.9 €

### 24. ROTI <sub>✓ A</sub>

Vollkorn-Weizen Fladenbrot --- 3.3 €

### 32. SAAG <sub>FE ✓</sub>

In Knoblauch & Ingwer angeschwitzter  
nepalesischer Spinat --- 4.9 €

### 25. PLAIN NAAN --- 3.9 €

### 26. BUTTER NAAN --- 4.2 €

### 27. GARLIC NAAN --- 4.5 €

<sub>AGC</sub>

### 34. PAPAD <sub>FK ✓</sub>

Stück Papadam  
aus Uridlinsen- und Reismehl --- 0.70 €  
(glutenfrei)

## DESSERTS मिठाई

### 90. SHIKARNI <sub>AKGFHJ</sub>

Joghurt angerührt mit Zimt & Kardamom.  
Gulab Jamun, Cashewnüssen & Mandeln --- 6.5 €

### 92. MYSTIC MOUNTAIN <sub>AKEGFHJ</sub>

Ein „Berg“ aus gebratener Banane, Vanilleeis und Oreos.  
Bestreut mit Nüssen & Schokolade --- 6.5 €

### PANNA COTTA

Vegane Vanille-Kokos Panna Cotta

### 93. mit Mangocrème <sub>✓</sub> --- 6.5 €

### 94. mit Erdbeerpüree <sub>✓</sub> --- 6.5 €

### 95. GULAB JAMUN <sub>AKGFHJ</sub>

zwei Milchbällchen --- 3.9 €



## DAAL BHAT THALI थाली

### DAS NATIONAL GERICHT NEPALS

#### 80. DAAL BHAT MASU FKE L

Der Klassiker:  
Chicken-Curry

Khasi Saag:  
In Himalaya Gewürzen gekochtes  
Lamm-Spinat-Gulasch

Mustang Alu :  
Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu  
gewürzte Kartoffelspalten

Daal:  
Linsensuppe - Das Grundnahrungsmittel im Himalaya

Dazu: Papad, Salat, Reis und  
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 21.9 €



#### 82. DAAL BHAT TARKARI

Chana Masala:  
Kichererbsen-Curry

Saag Tareko:  
Frischer Pak Choi - mit Kurkuma & Jeera  
im Wok geschwenkt

Mustang Alu:  
Mit Szechuan Pfeffer & Jimbu  
gewürzte Kartoffelspalten

Daal:  
Linsensuppe - Das Grundnahrungsmittel im Himalaya

Dazu: Papad, Salat, Reis und  
Alu Achar: Kartoffel-Sesam-Salat

--- 18.5 €



Genießen Sie eine kostenlose Tasse Tee, wenn Sie nach nepalesischer Esskultur mit den Händen speisen!



## THE MITHO CHA EXPERIENCE

3-Gänge Menü für 2 --- 48.9 €

### Vorspeise **Mixed Momo**

jeweils 2 Stück  
Vegan-, Green- und Lamm Momo  
mit 2 verschiedenen Chutneys

### Hauptgang **Mitho Cha - Thali** Eine Zusammenstellung unserer Daal Bhat Thalıs.

Chicken Curry, Khasi Saag,  
Mustang Alu, Chana Masala,  
Veg. Curry, Daal, Spinat

Dazu Salat, Reis und Papadams

### Dessert **Shikarni**

2 kleine Schalen - Joghurt mit Zimt, Karda-  
mom und Nelken angerührt  
und mit Nüssen und einem  
Gulab Jamun garniert

AFL EKH2G



## TEA SELECTION 0,35L KANNE 5.5€

### SPECIAL HOUSE BLACK TEA

#### Sherpa Tee Vegan

Hausgemachter Hafer-Yogi Chai aus frischen Zutaten nach altem Familienrezept.

(enthält Hafermilch & Zucker) 1

#### Nepali Hochland Tee

Schwarzer nepalesischer Tee, frisch gepresster Zitronensaft, Ingwer, Honig, Kardamom & Nelken 1

### WHITE & GREEN TEA

#### Dosha Balance

Jasmin Tee maximal 2 Min. ziehen lassen, um den blumigen Geschmack beizubehalten

#### Zen Infusion

Japanischer Genmaicha Grün-Tee mit gepufften und gerösteten Reiskörnern

#### White Monkey

Der hohe Anteil an Polyphenolen macht dieses chinesischen weißen Tee besonders kostbar.

#### Inner Glow

Nepal Kanchanjunga Grün-Tee aus dem höchsten Anbauggebiet der Welt. Es können sich über 230 Familien durch den Verkauf dieses Tees ihr Einkommen sichern.

### FRESH HERBAL TEA

#### Ingwer

#### Minze

#### Ingwer-Minze-Zitrone

#### Ingwer Kamille

#### Kurkuma



### AYURVEDIC TEA

#### Surya Sip

Frischer Kurkuma, Zimt, Ingwer

#### Shanti Shakti

Ajowan-, Fenchel- und Koriandersamen, Kardamom, Nelken, Zimt, Ingwer

#### Tulsi Tapasya

Kardamom, Nelken, Zimt, Fenchel, Ingwer, Pfefferkörner, Tulsi (indisches Basilikum)

#### Herbal Nirvana

Zitronengras, Zitronenverbena, Melisse und Rosenblüten

#### Raab Ga Yangzin

Ayurvedischer Beutel-Tee, der nach alter tibetischer Wissenschaft die Gesundheit fördert und die Körper Energien ausgleicht. Direkt bezogen von Mönchen des Dalai Lamas in Indien. Enthält Saphirbeere, wilder Safran, Kardamom, Ingwer und Himalaya Moschus Rose.

## SOFTDRINKS

<b>Stilles Wasser</b>	1,90 / 0,2l   3,50 / 0,4l
<b>Mit Kohlensäure</b>	1,90 / 0,2l   3,50 / 0,4l
<b>Römerquelle Mineralwasser</b>	6,40 / 0,75 Fl.
Naturell / Classic	
<b>Fritz Kola</b>	2,90 / 0,2l   4,90 / 0,4l
Kola 1 2 12 / Kola Zero 12 9 / Orange 2 11 12 13 / Zitrone 12	
<b>Thomas Henry</b>	2,90 / 0,2l   4,90 / 0,4l
Spicy Ginger 12 / Ginger Ale 12 2	
Pink Grapefruit 12 2 / Tonic Water 3 11 12	
<b>Säfte</b>	2,90 / 0,2l   4,90 / 0,4l
Apfelsaft / Orangensaft / Ananassaft 11 13	
<b>Fruchtsaftgetränke</b>	
Guave 2 12 13 / Lychee 11 12 13 / Mango 12 13	
<b>Nektare</b>	
Maracuja Nektar	
<b>Saftschorle</b>	2,70 / 0,2l   4,50 / 0,4l
<b>Rhababerschorle</b>	5,50 / 0,33l
<b>Basilikum Soda</b> 11 12 2	5,50 / 0,33l

## CAFE 1

<b>Caffè Crema</b>	3,60
<b>Espresso   doppio</b>	2,90   3,60
<b>Cappuccino</b> G	4,50
<b>Milchkaffee</b> G	4,70

(mit Hafermilch ohne Aufpreis)

## FRESH DRINKS 0,35l

<b>MANGO LASSI</b> G	5.5
<b>DETOX LIME SODA</b>	5.9
Limetten, Gurke und Soda (zuckerfrei)	
<b>GINGER-MINT- ICED-TEA</b>	6.9
Hausgemachter Minze-Limette-Ingwer Eistee	
<b>RASPBERRY LEMONADE</b>	7.5
pürierte sowie frische Himbeeren, Limettensaft, Soda	



## BIER <sup>(A)</sup>

<b>Warsteiner</b>	4,20 / 0,3l   5,90 / 0,5l
Pils vom Fass	
<b>Augustiner</b>	4,20 / 0,3l   5,90 / 0,5l
Augustiner München Bräu vom Fass	
<b>Radler</b> <sup>12</sup>	3,90 / 0,3l   5,50 / 0,5l
<b>Nepali Bier</b>	5,50 / 0,33 Fl   8,90 / 0,65 Fl
Je nach Verfügbarkeit: Sherpa Bier / Lukla Bier / Barasinghe Pale Ale / Nepal Ice / Everest	
<b>Erdinger Weißbier</b>	5,70 / 0,5l
Dunkel / Hell / Alkoholfrei	
<b>Lammsbräu alkoholfrei</b>	4,90 / 0,33 Fl.

## LONGDRINKS <sup>2</sup>

<b>Campari</b> Soda / Orange	7,50
<b>Kuba Libre</b> <sup>12 12</sup>	7,50
<b>Vodka Limone</b> <sup>12</sup>	7,50
<b>Whiskey Kola</b> <sup>12 12</sup>	7,50
<b>Gin Tonic</b> (different gins available)	7,50
<b>Lychee &amp; Love</b> <sup>11 12 13</sup>	7,50
Vodka, Lycheej Juice, Sprite	
<b>Monkey Temple</b> <sup>12</sup>	9,90
Monkey 47 Gin, Limetten, Sprite	
<b>Himalayan Salt Bae</b> <sup>2 12</sup>	7,50
Tequila, Pink Himalayan Salt, Pink Grapefruit	

## APERITIF <sup>2</sup>

<b>Aperol Spritz</b> <sup>2 8</sup>	6,90
Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheiben	
<b>Rhabarber Spritz</b> <sup>8</sup>	6,90
Likör 43, Rhabarberschorle, Prosecco	
<b>Basil Spritz</b> <sup>8</sup>	6,90
Prosecco, Basilikum-Soda, Minze	
<b>Pink Spritz</b> <sup>2</sup>	6,90
Aperol, Thomas Henry Pink Grapefruit	
<b>Lychee Spritz</b> <sup>2 8</sup>	6,90
Prosecco, Lycheesaft, Lychees, Soda, Minze	
<b>Hugo</b> <sup>8</sup>	6,90
Holundersirup, Prosecco, Minze, Limetten	
<b>Campari</b> <sup>2</sup>	3,90 / 5cl
<b>Negroni</b> <sup>2</sup>	6,90
2cl Campari, 2cl Roter Wermut, 2cl Gin	

## FROM NEPAL

<b>Ruslan Nepal. Vodka</b>	3,90 / 2cl
<b>Khukri Nepal. Rum</b>	3,90 / 2cl
<b>Reisschnaps 54% vol</b>	3,90 / 2cl

## SHOTS

<b>Vodka</b>	2.5 € / 2cl
<b>Tequila</b>	2.5 € / 2cl
<b>Amaretto</b>	2.5 € / 2cl
<b>Jägermeister</b>	2.5 € / 2cl
<b>Sambuca</b>	2.5 € / 2cl
<b>Ramazotti</b>	2.5 € / 2cl
<b>Grappa</b>	2.5 € / 2cl
<b>Mango Shot</b>	2.5 € / 2cl
<b>Guava Shot</b>	2.5 € / 2cl
<b>Likör 43</b> mit Milch +1€	2.5 € / 2cl
<b>Berliner Luft</b>	2.5 € / 2cl
<b>Bailey's</b>	2.5 € / 2cl

## SHOOTER

<b>B52</b> Kahlua, Bailey's, 73% Rum	4.9 €
<b>Orgasmus</b> Sambuca, Bailey's	4.9 €

## WHISKEY

<b>Chivas Regal 12J. Blended Scotch</b>	3,90 / 2cl 6,90 / 4cl
<b>Old Durbar</b>	3,90 / 2cl 6,90 / 4cl
Eine Mischung aus englischem Getreidebrand und 8 Jahre altem schottischen Malt Whisky, kombiniert mit Quellwasser aus dem Himalaya, gereift in europäischen Eichenfässern, die zuvor Oloroso Sherry enthielten, in Nepal veredelt.	
<b>Old Durbar Black Chimney</b>	4,90 / 2cl 8,90 / 4cl
<b>Jack Daniels Tennessee</b>	3,90 / 2cl 6,90 / 4cl
<b>Jameson Irish Whiskey</b>	3,90 / 2cl 6,90 / 4cl





## COCKTAILS

### SIGNATURE & CLASSIC

#### KATH-MANDU MULE

Nepali Vodka |  
Spicy Ginger | Ingwer  
homemade iced  
tea

9.9€

#### CLASSIC / ERDBEER MARGARITA

Tequila | Lime Juice  
| Triple Sec | Hima-  
laya Salz | Erd-  
beerpüre

8.9€

#### ERDBEER/ PINA COLADA

Ananas Saft |  
Kokospüree |  
Kokossyrup |  
Rum

8.9€

#### MOSKOW MULE

Vodka | Spicy  
Ginger | Limetten |  
Gurke

7.9€

#### WHISKEY / VODKA SOUR

Whiskey or Vodka |  
Lime Juice | Egg  
White | Zucker  
Syrup

8.9€

#### CLASSIC MOJITO

Weißer Rum | Lime-  
Wedges | Minze |  
Rohrzucker

8.9€

#### HIMBEER MOJITO

Weißer Rum | Lime-  
Wedges | Minze |  
Rohrzucker |  
Himbeeren

8.9€

#### LYCHEE GIN MOJITO

Gin | Lime-  
Wedges | Minze |  
Lycheelikör |  
Lychees

9.9€

#### ANNA- PURNA SUNSET

Vodka | Peach Tree  
Grenadine | O-Saft  
Ananas Saft

8.9€

#### HIMALAYAN HONEY

Gin |  
Maracujasyrup |  
O-Saft | wild  
honey

9.9€

#### HIMALAYAN SOUR

Nepalese Whiskey  
| Lime Juice | Egg  
White | Ingwer  
Shot

10.9€

#### MANANG MELON MAGIC

Weißer Rum | Lime-  
Wedges | Minze |  
Watermelonsyrup

8.9€

#### LUMBINI LYCHEE SLING

Gin | Limetten |  
Minze | Lychees |  
Basilikum Soda

8.9€

#### AILA MA RAILA

Rum | lime  
juice | Agavendi-  
cksaft | Chhyang  
(Reiswein)

8.9€

#### LOVE FROM NEPAL

Dark Rum | Lychee  
Saft | Pfirsichlikör  
Lychees

8.9€

#### SUMMER IN LHASA

Nepali Vodka | Man-  
gosyrup | Sprite  
Orangenlikör |  
Mint | Soda

9.9€

#### MUSTANG MANGO MADNESS

Pitu do Brasil  
Mangopüree | Li-  
metten | Rohr-  
zucker

8.9€

#### MAI TAI

Dark & White-  
Rum | Ananassaft |  
Triple Sec | Lime  
Juice | Mandel  
Syrup

10.9€

#### RESHAM FIRIRI (HOT)

Homemade Sherpa  
Tea (vegan) |  
4cl Amaretto

6.9€

#### EVEREST ELIXIR (HOT)

Nelken | Dark Rum |  
Lime Juice | wild  
honey | Karda-  
mom

7.9€

#### ESPRESSO MARTINI

Vodka | Kaffee-  
likör | Zuckersyrup |  
Espresso

7.9€

#### IPANEMA

Maracujasaft |  
Ginger Ale | Minze  
Rohrzucker |  
Limetten

6.9€

#### MOUNTAIN BREEZE

Ginger Ale | Minze  
Soda | Limetten

6.9€

#### COCONUT KISS

Kokospüree |  
Ananassaft | Gre-  
nadine

6.9€

# WEINE <sup>8</sup>

## WEISSWEIN

**Hausmarke Weiß**  
trocken

6,90 / 0,2l | 17,20 / 0,5l

**Weißburgunder**

7,90 / 0,2l | 28,90 / 0,75 Fl.

trocken - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil

Weich und harmonisch, gut geeignet zu veganen Speisen.

**Riesling**

7,90 / 0,2l | 28,90 / 0,75 Fl.

feinherb - Weinhaus Barzen - Mosel - Reil

Säurearm und vollfruchtig, ein klassischer Terrassenwein.

**Weißweinschorle**

5,90 / 0,2l

## ROSE

**Haus Rosé**

5,90 / 0,2l | 21,90 / 0,75 Fl.

trocken - Cassaigne - Südfrankreich - Côtes de Gascogne

Ein Rosé aus Tannat & Cabernet Sauvignon

## ROTWEIN

**Hausmarke Rot**  
trocken

6,90 / 0,2l | 17,20 / 0,5l

**Nero d'Avola**

7,90 / 0,2l | 28,90 / 0,75 Fl.

trocken - Itynera - Italien - Sizilien

Auf die fruchtigen Aromen folgt ein kräftiges sowie elegantes Finale.

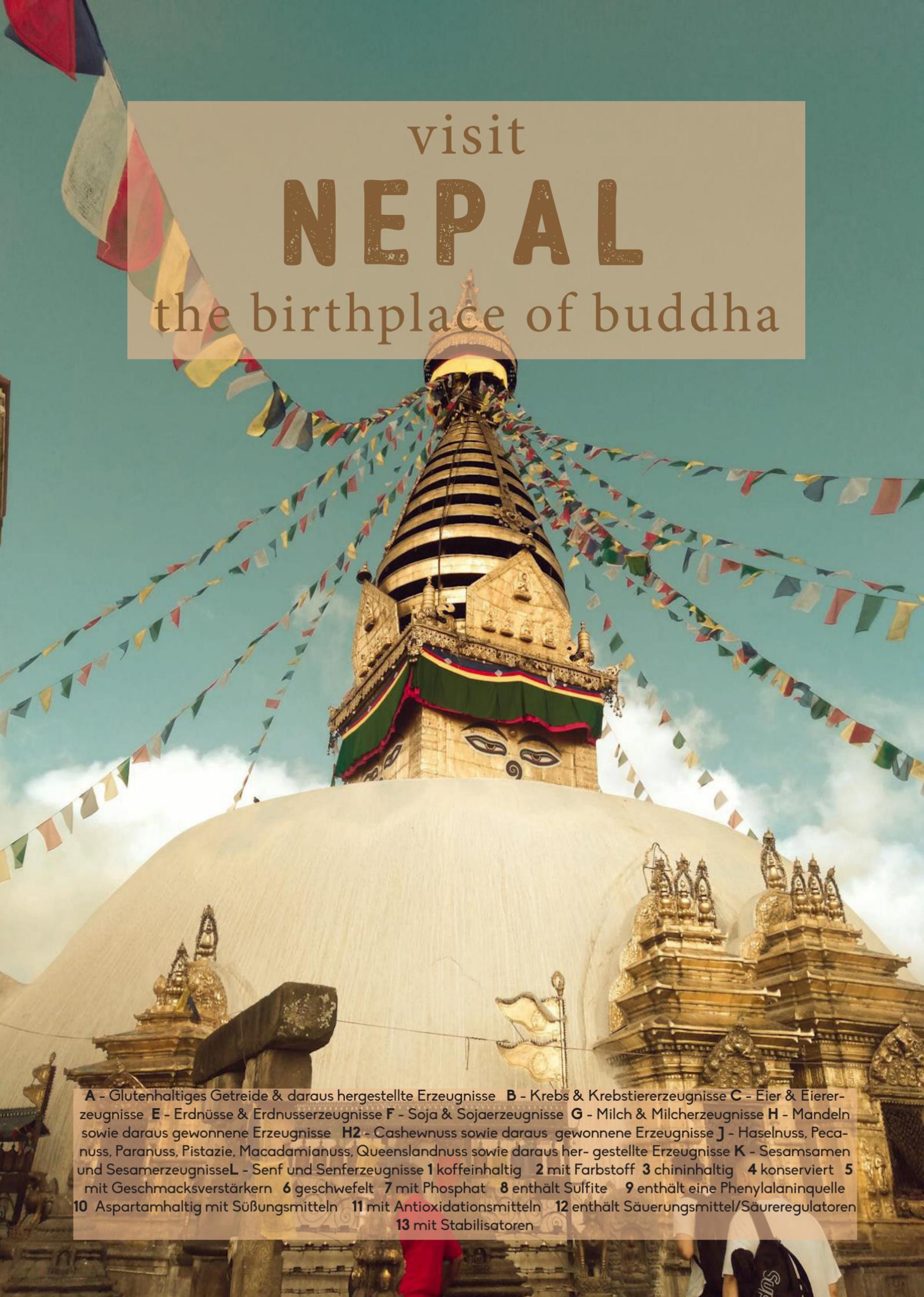
## SEKT

**Haussekt**  
**Prosecco**

23,90 / 0,75 Fl.

2,90 / 0,1l





visit  
**NEPAL**  
the birthplace of buddha

**A** - Glutenthaltiges Getreide & daraus hergestellte Erzeugnisse **B** - Krebs & Krebstiererzeugnisse **C** - Eier & Eierzeugnisse **E** - Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse **F** - Soja & Sojaerzeugnisse **G** - Milch & Milcherzeugnisse **H** - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **H2** - Cashewnuss sowie daraus gewonnene Erzeugnisse **J** - Haselnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse **K** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse **L** - Senf und Senferzeugnisse **1** koffeinhaltig **2** mit Farbstoff **3** chininhaltig **4** konserviert **5** mit Geschmacksverstärkern **6** geschwefelt **7** mit Phosphat **8** enthält Sulfite **9** enthält eine Phenylalaninquelle **10** Aspartamhaltig mit Süßungsmitteln **11** mit Antioxidationsmitteln **12** enthält Säuerungsmittel/Säureregulatoren **13** mit Stabilisatoren