

Feste Feiern und Tagen in Schloss Blutenburg

Nichtweit von Schloss Nymphenburg liegt das ehemalige Lustschloss der Herzöge und Kurfürsten von Bayern und München. Mit seinem märchenhaften Ambiente lädt es zum Verweilen und Genießen ein. Bei schönem Wetter oder nach einem Besuch der Internationalen Jugendbibliothek können Sie auf der sonnigen Terrasse am Schlossweiher oder in den schattigen Innenhof unter der alten Linde Platz nehmen. Bei schlechtem Wetter verwöhnen wir Sie in unserer Schlossschänke am gemütlichen Kachelofen.

Einen erholsamen Aufenthalt wünscht Ihnen
Familie Mendel

**Hasenbraten ist ein feines Essen,
ich hab zwar noch keinen gegessen,
aber meines Vaters Bruders Sohn,
hat in seinem Leben schon
neben einem Mann gesessen,
der hat gesehen einen anderen Hasenbraten essen.**

© Janosch

Für Ihre Feste, Hochzeiten, Tagungen, Kongresse und sonstige Feierlichkeiten stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung.

Jella- Lepman- Saal
Unser großer Saal für bis zu 140 Personen

Christa- Spangenberg- Saal
bis zu 70 Personen

Historisches Schlossgewölbe
bis zu 50 Personen

Schlossschänke
für bis zu 60 Personen

Und für besondere Feste der obere und untere Schlosshof

Freitag und Samstag verwöhnen wir Sie gerne mit unserer warmen Küche von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr.

Am Nachmittag servieren wir Ihnen gerne Vorspeisen, Suppen, Brotzeiten und Kuchen.

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Sonntag und an Feiertagen ist unsere Küche von 11.30 bis 17.00 Uhr für Sie geöffnet

Dienstag ist unser Ruhetag.

Gerne öffnen wir für Ihre größeren Veranstaltungen auch außerhalb der Öffnungszeiten unsere Schänke und die Säle. Sprechen Sie uns bitte an.

Allergen Kennzeichnung: (A) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (C) Eier von Geflügel und Eierzeugnisse (D) Fische und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milchprodukte (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (M) Senf und Senferzeugnisse, (N) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfite, (P) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich
Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Phosphat (5) koffeinhaltig (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle (8) mit Milcheiweiß

Flaschenweine

Weißweine (alle O)

Weißburgunder, Weingut Winning, Pfalz	0,75l	27.00
Riesling Kabinett Freiherr v. Simmern, Rheingau	0,75l	27.50
Saar Riesling QbA, Van Volxem, Wiltingen	0,75l	35.00
Sauvignon Blanc Res., WG Vergelegen, Südafrika	0,75l	42.00
Silvaner, Horst Sauer, Franken	0,75l	34.00
Sauvignon Blanc, Mount Nelson, Neuseeland	0,75l	36.00
Lugana DOC, Provenca, Lombardei,	0,75l	29.50
Winkl DOC Weingut Terlan, Südtirol	0,75l	38.00
Vermentino DOC, WG Lunae, Ligurien	0,75l	30.00
Gavi DOCG Weingut Bersano, Piemont	0,75l	30.00
Vermentino DOCG, Bolgheri, Antinori	0,75l	39.50
Grauburgunder Weingut Dr. Heger, Baden	0,75l	29.00
Verdicchio Le Vaglie DOC WG Santa Barbara	0,75l	29.00
Weißburgunder DOC, WG Terlan, Südtirol	0,75l	29.50
Chablis, Louis Moreau, Bourgogne	0,75l	38.00
Sancerre AOC Selection Première, P.Jolivet	0,75l	36.00
Pouilly Fuissé, AC WG Louis Jadot	0,75l	48.00
Grüner Veltliner classic WG Ewald Gruber	0,75l	25.50
Grüner Veltliner, DAC, Steinsetz, Gabelsburg	0,75l	39.00
Gemischter Satz, Freigut Thallern, Thermenregion	0,75l	26.00

Rotweine (alle O)

Blaufränkisch, Moric, Burgenland	0,75l	42.00
Merlot, Weingut Ziegler, Pfalz	0,75l	29.50
Lagrein DOC Weingut Terlan, Südtirol	0,75l	29.50
Podere 277 Rosso, Syrah, Toskana	0,75l	32.00
Campofiorin, Masi, Rosso del Veronese IGT	0,75l	33.00
Cotes du Rhone, WG Jabouleh Ainé	0,75l	32.00
Montepulciano d'Abruzzo; Nicodemi, Abruzzo	0,75l	27.50
Poggio ai Ginepri, Bolgheri DOC, WG Argentiera	0,75l	36.00
Il Baciace - Monferrato rosso DOC, WG Braida	0,75l	39.00
Torcioda, Primitivo, WG Tomaresca, Apulien	0,75l	35.00
Chianti Rufina DOCG, WG Selvapiana, Toskana	0,75l	32.00
Barbera d'Asti, Carlotta Superiore, WG Arbiola	0,75l	32.00
„Passo Doble“ WG Masi, Rosso di Argentina	0,75l	30.00
Kaiken Malbec Ultra, Argentinien	0,75l	39.00
Shiraz, WG Boschendal, Stellenbosch	0,75l	39.00
Merlot, WG Buitenverwachting, Constantina	0,75l	42.00
Pinotage, WG Bouwland, Stellenbosch	0,75l	32.00
AN/2, Anima Negra, Mallorca	0,75l	36.00
El Meson, Crianza, Rioja	0,75l	27.00
Blauer Zweigelt, Weingut Limbeck, Burgenland	0,75l	26.50
Cabernet Sauvignon, WG Vergelegen, Südafrika	0,75l	49.50

Roseweine

Castell-Castell Rosé QbA, Rotling O	0,75l	25.00
Cà dei Frati Rosa dei Frati DOP O	0,75l	30.00

Schaumweine

Taittinger brut	0,75l	80.00
Taittinger rose	0,75l	96.00
Costaripa rose Spumante	0,75l	49.00
Spumante, Sacchetto extra dry	0,75l	33.00
Riesling Sekt, Baumann	0,75l	33.00

Die ausführliche Beschreibung aller Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Allergenkezeichnung: (A) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (C) Eier von Geflügel und Eierzeugnisse (D) Fische und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milchprodukte (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (M) Senf und Senferzeugnisse, (N) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfite, (P) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.
Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Phosphat (5) koffeinhaltig (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle (8) mit Milcheiweiß

Aperitif

„Hugo“ – Spumante, Hollersirup, frische Minze auf Eis o	0,2l	6.50 €
Aperol Sprizz – Aperol, Soda, Spumante, Orange auf Eis o, 1, 6	0,2l	6.50 €
Lillet Wildberry – Schweppes Wildberry, Lillet, Eis, frische Beeren o	0,2 l	7.00 €
Ettichetta Nera Spumante pur oder mit Mango	0,1l	4.90 €
Martini Bianco , Rosso oder Dry o	4 cl	5.50 €
Campari Soda oder Orange 1	0,2l	6.50 €
Sherry- fino oder medium dry o	4 cl	5.50 €
Vitamincocktail aus frisch gepressten Früchten kann Allergene enthalten	0,2l	5.50 €
„Hugo“ alkoholfrei – Ginger Ale, Minze, Hollersirup auf Eis 1	0,2l	6.50 €



Agnes-Bernauer-Menü



Sommersalate mit Ziegenfrischkäsemousse,
Melonenchutney und Brotchips

Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Preiselbeeren,
hausgemachten Mandelbällchen, jungem Wirsing und Selleriepüree
oder

Filet vom Zander mit gebratener Rotgarnelle,
Trüffelsoße, Spinat-Mousseline
und Kartoffelpüree

Zweierlei von der Erdbeere mit Erdbeer-Joghurt-Mousse und Erdbeer-Minzsalat

38.00 €

Weinempfehlungen:

Weißburgunder Kabinett

Maiammer Mandelhöhe, August Ziegler, Pfalz
0,1l 4.50 € 0,25l 9.00 € 0,75l 27.00€

Montepulciano Nicodemi

Le Murate, Abruzzan
0,1l 5.00 € 0,25l 9.50 € 0,75l 27.50 €

Allergenkezeichnung: (A) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (C) Eier von Geflügel und Eierzeugnisse (D) Fische und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, (F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milchprodukte (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (M) Senf und Senferzeugnisse, (N) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfite, (P) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Phosphat (5) koffeinhaltig (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle (8) mit Milcheiweiß

Tageskarte

Blutenburger Frühstück täglich von 10- 11:30 Uhr

Mailänder Salami, Parmaschinken, Allgäuer
Bergkäse, Marmelade, Butter, zweierlei Brot
Naturjoghurt mit frischen Früchten
10.50 €

Vorspeisen

Jacobsmuscheln auf Avocado-Tatar mit Trüffelsauce	14.80 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar, kleinem Kartoffelrösti und Kräuterseitlingen	14.80 €
Frischer Feldsalat mit sautierten Schwammerln, würzigem Hausdressing, Parmakrustln und Orangenfilets	11.80 €
Sommersalate mit Ziegenfrischkäsemousse, Melonenchutney und Brotchip	13.80 €
Kleiner Kräutersalat	4.80 €

Blutenburger Suppenküche

Münchener Festtagssuppe mit Rindfleischwürfeln, Spinatroulade, Grießnockerl und Schnittlauch	5.80 €
„Blutenburger Fischsuppe“ mit Thymian, Knoblauch, Tomaten und Safran verfeinert, serviert mit Kräuterbaguette	7.80 €
Steinpilzcremesuppe mit kleinem Speckknödl und frischen Kräutern	6.80 €

Allergenkezeichnung: (A) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (C) Eier von Geflügel und Eierzeugnisse (D) Fische und Fischerzeugnisse,
(E) Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, (F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milchprodukte (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (M) Senf und Senferzeugnisse,
(N) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfite, (P) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich
Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Phosphat (5) koffeinhaltig (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle (8) mit Milcheiweiß

Hauptspeisen

<i>Geschmortes Wildschweinragout aus dem Allgäu mit hausgemachten Eierspätzle und Wirsinggemüse</i>	19,80 €
<i>Rinderfilet mit Parmesankruste Balsamico-Schalottenjus, feinem Speckbohnen Gemüse und Kartoffelgratin</i>	27.80 €
<i>Gebratenes Saiblingsfilet mit Krebschaum auf Artischocken-Staudensellerie-Kartoffelgemüse</i>	20.80 €
<i>Filet vom Zander mit Jacobsmuschel auf Trüffelsauce Spinat-Mousseline und Kartoffelpüree</i>	27.80 €
<i>Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Schnittlauch-Soße, Wirsinggemüse und Bouillonkartoffeln</i>	19.80 €
<i>Gebratene Kalbsleber mit Aprikosen-Pinienkernragout, Kartoffelpüree und Kohlrabi Gemüse</i>	19.80 €
<i>Rosa gebratene Entenbrust, Kaiserschoten-Pfifferlings-Gemüse und Kartoffelgratin</i>	20,80 €
<i>Gebackene Zucchini Blüten mit gegrillter Aubergine und Avocado-Spalten (vegan)</i>	17.80 €

Desserts

<i>Zweierlei von der Erdbeere Erdbeer-Joghurt-Mousse und Erdbeer-Minzsalat</i>	7.90 €
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschrageout und Vanilleeis (dauert bisserl - frisch gebacken)</i>	8.90 €
<i>Schokoladenmousse mit Blaubeerragout</i>	7.90 €
<i>Crème Brulée mit Himbeersorbet</i>	7.90 €
<i>Kaiserschmarrn mit Blaubeerragout und Vanilleeis (dauert bisserl – frisch gebacken)</i>	11.50 €
<i>Bourbon-Vanilleparfait mit Zwetschgenröster</i>	7.90 €
<i>Bayrisch Creme im Glas mit Blaubeerragout</i>	6.90 €

Salate und Brotzeiten

Allergen Kennzeichnung: (A) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (C) Eier von Geflügel und Eierzeugnisse (D) Fische und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, (F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milchprodukte (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (M) Senf und Senferzeugnisse, (N) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfite, (P) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Phosphat (5) koffeinhaltig (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle (8) mit Milcheiweiß

<i>Rotgarnelen mit Kräuterbutter gebraten an gemischten Blattsalaten, Hausdressing und Knoblauchbaguette</i>	13.80 €
<i>Schlossgartensalat mit kleinen Schnitzeln, Kirschtomaten, gerösteten Kernen und Kürbiskerndressing</i>	12.80 €
<i>Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Käse, Ei, Gurken, Tomaten und blauen Zwiebelringen</i>	8.50 €
<i>Münchner Wurstsalat von der Regensburger mit Ei, Gurken, Tomaten und blauen Zwiebelringen</i>	8.00 €
<i>Gebratene Nürnberger mit Sauerkraut und Senf</i>	8.00 €

Süßes zum Kaffee aus der Blütenburger Zuckerküche

<i>Millirahmstrudel mit Bourbonvanillessauce und Sahne</i>	5.80 €
<i>Apfelstrudel mit Bourbonvanillessauce und Sahne</i>	5.80 €
<i>Verschiedene Schlosskuchen vom Cafe Weissenbeck aus Dachau</i>	4.90 €
<i>Frische Auszogne mit Puderzucker ^{A, C, G, , 3, 8}</i>	3.50 €
<i>oder mit Vanilleeis und Sahne ^{A, C, G, , 3, 8}</i>	4.50 €

Allergenkennzeichnung: (A) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (C) Eier von Geflügel und Eierzeugnisse (D) Fische und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse, (F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milchprodukte (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (M) Senf und Senferzeugnisse, (N) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfit, (P) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.
Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Phosphat (5) koffeinhaltig (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle (8) mit Milcheiweiß

Schoppenweine weiß

Riesling Kabinett ◦

Freiherr von Simmern, Rheingau

100 % Riesling, kerniger Typ mit reifer voller Frucht und glänzender Farbe, trocken

0.1 l 5.00 €

0.25 l 9.50 €

Weißburgunder ◦

Von Winning, Pfalz, 100 % Weißburgunder

Aromen von Pfirsich und Quitte, fruchtig, voll und äußerst harmonisch, fein-nussig im Abgang

0.1 l 4.50 €

0.25 l 9.00 €

Grüner Veltliner ◦

Gruber, Weinviertel

Landwein, leicht, frisch, fruchtig, spritzig

0.1 l 3.50 €

0.25 l 5.50 €

Schoppenwein rosé

Castell-Castell Rosé QbA ◦

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Rotling, trocken,

Franken, weich, frische Erdbeer-Aromatik,

0.1 l 4.50 €

0.25 l 9.00 €

Schoppenweine rot

"Podere 277 Rosso" Syrah, Toskana

Località San Sisto, 100 % Syrah,

Aromen von Sauerkirschen, samtige Textur, würziger Abgang

0.1 l 5.80 €

0.25 l 10.80 €

El Meson Crianza Rioja ◦

100 % Tempranillo,

weiches Tanningerüst, 12 Monate in Barriquefässern gelagert,

samtig und vollmundig im Geschmack, an Kirschen und Pfeffer erinnernd

0.1 l 4.50 €

0.25 l 9.00 €

Blauer Zweigelt

Gruber, Weinviertel

Landwein, samtig, trocken, mild

0.1 l 3.50 €

0.25 l 5.50 €

Weinschorle Rot und Weiß

0,25 l 4.00

0,5 l 6.50

Allergen Kennzeichnung: (A) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (C) Eier von Geflügel und Eierzeugnisse (D) Fische und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse, (F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milchprodukte (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (M) Senf und Senferzeugnisse, (N) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfite, (P) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Phosphat (5) koffeinhaltig (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle (8) mit Milcheiweiß

Kaffee und Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee oder Kaffee Hag</i>	3.40
<i>Haferl Cappuccino</i> <small>G, 8</small>	3.60
<i>Haferl Milchkaffee</i> <small>G, 8</small>	3.60
<i>Latte Macchiato</i> <small>G, 8</small>	3.60
<i>Espresso einfach</i> 2.50 <i>Espresso doppio</i>	4.10
<i>Haferl Heißer Kakao mit Sahne</i> <small>G, 8</small>	3.60
<i>Glas Tee</i>	3.60
<small>(Assam, Darjeeling, Earl Grey, Vita Orange, Pfefferminze, Rooibos Vanille, Kamille, Kräutergarten, grüner Tee, Sommerbeere)</small>	

Unsere Bierspezialitäten

<i>Original HB Münchner Spezial (vom Fass)</i> <small>A- Gerste</small>	0,25l	2.80	
	0,5l	4.00	
<i>Königspilsener</i> <small>A- Gerste</small>	0,3l	3.40	
<i>Weißbier hell (vom Fass)</i> <small>A- Gerste, Weizen</small>	0,3l	3.40	
	0,5l	4.40	
<i>Radler (vom Fass)</i> <small>A- Gerste, 2, 4,</small>	0,5l	4.00	
<i>Russen (vom Fass)</i> <small>A- Gerste, Weizen, 2, 4</small>	0,5l	4.40	
<i>Dunkelgold</i> <small>A- Gerste</small>	0,5l	4.40	
<i>Weißbier alkoholfrei, leicht oder dunkel</i> <small>A- Gerste, Weizen</small>	0,5l	4.40	
<i>Hofbräu Helles alkoholfrei</i> <small>A- Gerste</small>	0,5l	4.40	

Erfrischungen

<i>Petrusquelle- Mineralwasserflaschen medium oder still</i>	0,25l	2.70	0,5l	4.50	0,75l	6.50
<i>Coca-Cola</i> <small>1, 4, 5</small> <i>Cola-Fanta-Mix</i> <small>1, 2, 3, 4, 5</small> <i>Fanta</i> <small>1, 2, 3, 4</small> <i>Sprite</i> <small>2, 4</small>	0,25 l	2.80	0,5 l	3.70	0,2 l	2.80
<i>Cola-Light</i> <small>1, 4, 7</small>	0,25 l	3.50				
<i>Eistee Zitrone mit frischer Minze und Zitrone auf Eis</i> <small>4</small>						
<i>Apfelsaft naturtrüb</i> <small>2</small> , <i>Orangensaft</i> , <i>Maracuja-Nektar</i> , <i>Johannisbeer-Nektar</i> <small>3</small> , <i>Rhabarber-Nektar</i>	0,25 l	3.70				
<i>Saftschorle groß</i>	0,5 l	4.10				
<i>Saftschorle klein</i>	0,25 l	3.00				
<i>Schweppes Ginger Ale</i> <small>1</small> , <i>Bitter Lemon</i> <small>6</small> , <i>Tonic Water</i> <small>6</small> , <i>Wildberry</i>	0,25 l	3.20				

Allergen Kennzeichnung: (A) glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, (C) Eier von Geflügel und Eierzeugnisse (D) Fische und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, (F) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, (G) Milch und Milchprodukte (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, (M) Senf und Senferzeugnisse, (N) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfite, (P) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, (R) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.
Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Phosphat (5) koffeinhaltig (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle (8) mit Milcheiweiß