



# POMERANZ

MEDITERRAN · LEICHT

## Getränkekarte

---

### CAFFE

Espresso <sup>19</sup>	€	2,20
Espresso Macchiatto <sup>7,19</sup>	€	2,70
Espresso Doppio <sup>19</sup>	€	3,40
Cappuccino <sup>7,19</sup>	€	3,20
Milchkaffee (Caffè latte) <sup>7,19</sup>	€	3,20
Latte Macchiatto <sup>7,19</sup>	€	3,40
Tasse Kaffee (Americano) <sup>19</sup>	€	2,50

---

### TEE

Marokkanischer Minztee (Kanne)	€	4,00
Marokkanischer Minztee mit Ingwer (Kanne)	€	4,30

---

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft	0,2l	€	2,60
Orangensaft	0,2l	€	2,60
Traubensaft	0,2l	€	2,80
Johannesbeersaft	0,2l	€	2,80
Rhabarbersaft	0,2l	€	2,80
Coca-Cola <sup>15,16,17,19</sup>	0,33l	€	3,20
Coca-Cola Zero <sup>15,16,17,19,20</sup>	0,33l	€	3,20
Fanta <sup>15,16,17</sup>	0,33l	€	2,60
Schweppes (Bitter Lemon) <sup>16,21</sup>	0,5l	€	3,40
Spezi <sup>15,16,17,19</sup>	0,4l	€	3,50
Spezi <sup>15,16,17,19</sup>	0,2l	€	2,90
Schorle	0,2l	€	2,70
Apfel, Orange, Traube, Johannesbeere, Rhabarber			
Schorle	0,4l	€	3,60
Apfel, Orange, Traube, Johannesbeere, Rhabarber			



# POMERANZ

MEDITERRAN · LEICHT

Mineralwasser (Classic oder Naturell)	0,25l	€	2,60
Mineralwasser (Classic oder Naturell)	0,75l	€	5,40
Löwen-Tafelwasser (spritzig)	0,4l	€	2,80

---

## APERITIF

Lillet Wildberry <sup>12,17</sup>	0,2 l	€	6,20
Lillet / Russian Wildberry / Gin / Sekt / Beeren / Minze			
Aperol Spritz <sup>12,17,21</sup>	0,2 l	€	5,50
Aperol / Sekt / Wasser			
Hugo <sup>12,17,21</sup>	0,2 l	€	5,50
Prosecco / Wasser / Limette / Minze / Hollundersirup			
Hugo Rosso <sup>12,17,21</sup>	0,2 l	€	5,50
Prosecco / Wasser / Minze / Rhabarbersaft / Himbeeren			
Glas Prosecco	0,1l	€	3,40
Flasche Prosecco	0,75l	€	19,90
Campari Spritz <sup>12,17,21</sup>	0,2l	€	5,50

---

## DIGESTIF / SCHNÄPSE / BRÄNDE

Frangelico	2 cl	€	2,80
Grappa La Trentina Barrique (Distilleria Mazardo)	2 cl	€	6,90
Grappa Le Diciotto Lune (Distilleria Mazardo)	2 cl	€	7,90
Grappa Giare Amarone (Distilleria Mazardo)	2 cl	€	8,90
Pomeranzlikör	2 cl	€	3,90
Averna	2 cl	€	2,80

---

## BIERE

Helles vom Fass <sup>1</sup>	0,5 l	€	3,50
Radler <sup>1,20</sup>	0,5 l	€	3,60
Pils <sup>1</sup>	0,3 l	€	3,20
Stockbauer Weizen <sup>1</sup>	0,5 l	€	3,80
Dunkles Weizen <sup>1</sup>	0,5 l	€	3,80
Erdinger alkoholfreies Weizen <sup>1</sup>	0,5 l	€	3,80



# POMERANZ

MEDITERRAN · LEICHT

---

## WEISSWEINE

<b>Bianco Di Ciccio Tralcetto DOC 2020</b> <sup>12</sup> <b>Weingut Zaccagnini, Abruzzen, Italien</b> Strahlendem Strohgelb mit leicht grünlich schimmernden Reflexen. In der Nase entwickelt dieser Wein aus Italien ein feines, einladendes und frisches Bouquet mit aromatischen Noten von gelbem Pfirsich, Passionsfrucht und Ananas. Am Gaumen wirkt der Il Bianco di Ciccio Wein saftig, frisch und harmonisch mit fein balancierter Säurestruktur.	0,75l	€	26,40
<b>Gascogne Horgelus Blanc IGP 2020</b> <sup>3,7,12</sup> <b>Erz.-Abf. Domaine Horgelus, Südfrankreich</b> Gascogne in seiner typischen Form, knackig, spritzig und frisch	0,2l 0,75l	€	6,90 24,90
<b>Pinot Grigio Villa Santa Flavia 2020</b> <sup>12</sup> <b>Venetien, Italien</b> Unkomplizierter, milder und frischer Weißwein	0,2l 0,5l	€	5,90 10,90
<b>Lugana Maiolo 2019</b> <sup>12</sup> <b>Weingut Cá Maiol, Lombardei, Italien</b> Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen Nase: zart, delikat, frisch, mit Noten von weißen Mandeln und Äpfeln Geschmack: mineralisch.	0,75l	€	38,90
<b>Gelber Muskateller 2020</b> <sup>12</sup> <b>Weingut Gutmayer, Österreich</b> Straffe exotische Frucht, kühle Pfirsichnoten mit einem Hauch Muskatnuss, geradlinig und elegant	0,2l 0,75l	€	5,90 21,90
<b>Bardolino DOC Classic Chiaretto 2020</b> <sup>12</sup> <b>Veneto Italien</b> Fruchtiger, trockener und leichter Roséwein an Pfirsichblumen erinnernd.	0,2l 0,75l	€	5,90 21,90
Weißweinschorle <sup>12</sup>	0,2l	€	3,20
Weißweinschorle <sup>12</sup>	0,5l	€	5,50
Hauswein: Weingut Gutmayer, Österreich <sup>12</sup>	0,5l	€	7,10

---



# POMERANZ

MEDITERRAN · LEICHT

## ROTWEINE

<b>Primitivo Salento IGT 2017</b> <sup>12</sup>	0,25l	€	9,90
<b>Weingut Azienda Vinicola Cantelé, Apulien, Italien</b>	0,75l	€	28,90
Rubinrote Farbe mit einem leichten Granatton. Die mineralischen Düfte vermischen sich angenehm mit den Aromen von Weichseln, Amarellen und Pflaumen. Blüten und Gewürze runden dieses Bouquet optimal ab.			
<b>Montepulciano d´Abruzzo 2020</b> <sup>12</sup>	0,75l	€	26,90
<b>Cantina Zaccagnini, Abruzzen, Italien</b>			
Farbe: intensives, strahlendes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen Nase: frisches, saftiges und feinwürziges Bouquet mit facettenreichen Noten von dunklen Beeren, Süßkirschen und Sauerkirschen sowie feinen Schoko- und Tabaknuancen. Gaumen: saftig, rund und geschmeidig mit elegantem Körper und facettenreich gewirkter Struktur sowie sehr guter Balance zwischen feinkörnigem und perfekt integriertem Tannin und der ausbaubedingten Holzwürze mit samtig frischem, leicht mineralischem und anhaltendem Finale			
<b>Cabernet Trani IGP 2019</b> <sup>12</sup>	0,25l	€	6,90
<b>Erz.-Abf. Vignerons de Rabastens, Frankreich</b>	0,75l	€	24,90
Gaillac IGP Ein enorm fruchtiger Rotwein, vollgepackt mit reifen dunklen Beerenfrüchten und einem Hauch Vanille am Gaumen.			
<b>El Meson Crianza 2017</b> <sup>12</sup>	0,75l	€	29,90
<b>Rioja, Spanien</b>			
Feines weiches Tanningerüst, viel Frucht, gute Länge Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer. Der vollmundige Geschmack ist rund und weich			
Hauswein: Weingut Gutmayer, Österreich <sup>12</sup>	0,5l	€	7,10

**Weitere Weine gerne auf Empfehlung. Fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.**

LISTE DER ALLERGENE 1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch (einschließlich Laktose) 8. Schalenfrüchte: Haselnüsse 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter) 13. Lupinen 14. Weichtiere  
Liste weiterer kennzeichnungspflichtiger Inhaltsstoffe: 15. Konservierungsstoffe 16. Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat 17. Farbstoffe 18. Geschwärzt 19. Koffeinhaltig 20. Süßstoffe, u.a. Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) 21. Chinin