

Das etwas andere Lokal, mitten im Herzen Dingolfings.

Vergessen Sie Ihren Alltag - genießen Sie!

Lassen Sie sich von uns in bezaubernder Atmosphäre mit internationaler Küche und Trinkkultur verwöhnen.

In unseren Sonderkarten bieten wir Ihnen verführerische Eisbecher und exotische Teesorten.

Wir haben für Sie geöffnet:

Sonntags, Montags, Mittwochs und Donnerstags: 09:00 Uhr bis 00:00 Uhr.

Freitags und Samstags: 9:00 Uhr bis 1:00 Uhr.

Dienstags Ruhetag.

Veranstaltungen, Festessen und Catering.

Sie organisieren eine Firmenveranstaltung, haben Geburtstag oder feiern Hochzeit? Egal, ob bei uns oder bei Ihnen. Wir verwöhnen Sie gerne, ganz nach Ihren Wünschen, mit unserer internationalen Küche.

Genuß verschenken und Freude bereiten.

Mit einem Schickeria-Gutschein liegen Sie immer richtig.

Irene Schindler
Lederergasse 14,84130 Dingolfing

08731 / 3256999
info@schickeria-dingolfing.de

www.facebook.com/schickeria.dingolfing
www.schickeria-dingolfing.de



Dammweg 33 · Tel. 08731 2302
Dingolfing · www.blumenhuber.com

Warme Küche durchgehend von 11:00 bis 22:00 Uhr.
Frühstück bis 12:00 Uhr und an Wochenenden bis 14:00 Uhr.
Mittagskarte bis 14:00 Uhr.

Für kleinere Portionen rechnen wir 1,- € weniger.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.



Vegetarische Speisen sind mit einem Äpfelchen gekennzeichnet.

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

SONNTAGSBRUNCH

Von Oktober bis März an jedem letzten Sonntag des Monats von 10 bis 14 Uhr.

Reichhaltiges Frühstücksbuffet.

Kaffee, Tee, ein Glas Orangensaft, ein Glas Sekt.

Verschiedene Mittagsmenüs.

Verschiedene Desserts.

Um Reservierung wird gebeten.

pro Person 23,- € pro Kind bis 12 Jahre 14,- €

DONNERSTAGS-ERLEBNISSE

Donnerstags ist in der Schickeria Themenabend.

- 1. Donnerstag: Fischers Fritz ißt frische Fische**
- 2. Donnerstag: Schickerias Hack-freier Burger-Schmaus**
- 3. Donnerstag: Mama Mia. Pasta Pasta Basta**
- 4. Donnerstag: ¡Viva la Cocina de México!**

Um Reservierung wird gebeten.

FRÜHSTÜCK FÜR GENIESSER

Piccolo

Butter, fruchtige Marmelade, Honig, Nussnougatcreme und Frischkäse 6,90 €

Continental

Butter, fruchtige Marmelade, Honig, Nussnougatcreme, ein Spiegelei, Salami, Schinken⁵, Käse, Frischkäse und ein Glas Orangensaft 8,90 €

Fitness

Butter, fruchtige Marmelade, Honig, Frischkäse, Joghurt mit Müsli, frischer Obstsalat und ein Glas Ananassaft 9,90 €

Schickeria

Butter, fruchtige Marmelade, Honig, Nussnougatcreme, zwei Rühreier, Salami, Schinken, Käse, Frischkäse Joghurt mit Müsli sowie frischen Früchten und ein Glas Prosecco 10,90 €

Liebesfrühstück für Zwei

Butter, fruchtige Marmelade, Honig, Nussnougatcreme, Rühreier, Salami, Schinken, Käse, Frischkäse, Joghurt mit Müsli sowie frischen Früchten und zwei Gläser Prosecco 19,90 €

Individualisieren Sie Ihr Frühstück

Omelette aus drei Eiern	
• mit Schinken ⁵ und Käse	5,50 €
• mit Tomatenwürfel	5,50 €
Hartgekochtes Ei	0,80 €
2 Spiegeleier mit Schinken ⁵ und Tomatenwürfeln	3,30 €
2 Rühreier mit Schinken ⁵	3,30 €
Joghurt mit frischen Früchten	3,50 €
Müsli mit Joghurt	3,50 €
Butterbreze	1,50 €
Extra-Butter	0,50 €
Breze mit hausgemachtem Frischkäsedip	2,00 €

Jedes Frühstück servieren wir mit frischem Brot im Korb und wahlweise mit einer Tasse Café, Cappuccino, Latte Macchiato, heißer Schokolade oder Tee. Beim Liebesfrühstück gibt es selbstverständlich zwei Tassen.

Für 1,- € Aufpreis bekommen Sie auch ein großes Haferl Café, Milchkaffee oder Cappuccino.

Wir berechnen 2,- € für ein Gericht auf zwei Tellern serviert.

Inhaltsstoffe: 5 Phosphat

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Für Umbestellungen und Extra-Services berechnen wir einen Euro.

PERFEKTER CAFÉ UND KOFFEINFREIE KÖSTLICHKEITEN

Café-Spezialitäten

Auf Wunsch bereiten wir alle Café-Spezialitäten **auch mit laktosefreier Milch** zu.

Tasse Café Crème	2,50 €
Großes Haferl Café Crème	3,50 €
Großes Haferl Milchkafee	3,70 €
Espresso	2,00 €
Espresso doppio	3,20 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Tasse Cappuccino	2,70 €
Großes Haferl Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	3,10 €
Flavoured Latte Macchiato	3,50 €

*Amaretto, Karamell, Kokos,
Haselnuss, Schokolade*

Koffeinfrei und heiß

Heiße Schokolade 3,20 €
mit Milchschaum

- Vollmilch
- Weiße Schokolade
- Zartbitter

Heiße Zitrone 2,20 €

Heiße Milch mit Honig 2,50 €

Heiße Tees

Haben Sie Lust auf klassische oder exotische Teesorten, dann werfen Sie bitte einen Blick in unsere extra Tee-Karte.

Café Hag koffeinfrei ist immer möglich.

Koffeinfrei und kühl

Schickeria Milchshakes 0,4l 4,50 €
hausgemacht aus Milch und
frischem Speiseeis

*Vanille, Schoko, Erdbeer, Walnuß,
Blaue Zuckerwatte oder Waldfrucht*

NEUE Eistees 0,4l 3,50 €

Pfirsich oder Zitrone-Kaktusfeige

VERFÜHRERISCHE EISBECHER

Viele verführerische Eisbecher finden Sie in unserer extra Eis-Karte.

KUCHENVERFÜHRUNGEN

Omas warmer Apfelstrudel

Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne garniert 3,90 €

Sahne-/Cremetorte, Blechkuchen

Verschiedene Sorten, je nach Angebot auch hausgemacht 2,90 €

Tiramisu im Glas

hausgemacht 3,50 €

Fragen Sie bitte auch nach unseren tagesaktuellen Leckereien oder werfen Sie einfach einen Blick in die Vitrine.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Bruschetta Classico 🍏

Geröstete Brotvariation gegrillt, mit kalten Tomatenwürfel, Rucola und Parmesan, mit einem Hauch Olivenöl verfeinert 5,90 €

Panino Vegeteriano 🍏

Geröstete Brotvariation mit Gemüse vom Grill auf Frischkäsecreme 5,90 €

Panino Rustico

Geröstete Brotvariation mit Hähnchenbruststreifen, Frischkäse, Tomaten Gurken und Paprika 6,90 €

Pasta Pomodoro 🍏

Nudeln mit Tomatensoße 5,90 €

Pasta al Crema 🍏

Nudeln in Sahnesoße 5,90 €

Panino Formaggi 🍏

Geröstete Brotvariation mit Frischkäse begleitet von Parmesan, Rucola und Tomatenwürfeln 5,90 €

Pommes Rot-Weiss 🍏

Eine Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise 4,90 €

Extra Ketchup oder Mayonnaise 0,20 €

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tomatencremesuppe

Cremige Essenz von der Strauchtomate garniert mit Parmesanchips und einem leicht aufgeschlagenem Sahnehäubchen 4,90 €

Curry-Kokos-Süppchen

Leicht pikant abgeschmeckt mit Garnelen und Sahnehäubchen verfeinert 5,90 €

APPETITLICHE VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind

Hauchdünnes, fein in Trüffelöl mariniertes Carpaccio vom Rind, an frischen Champignons, Rucola sowie handgeriebenem Parmesan 9,90 €

Gamberetti al Forno

Garnelen vom Grill, getaucht in eine würzige Tomaten-Weißweinsauce, mit Parmesan gratiniert 11,90 €

Verdure Mediterran

Gegrilltes mediterranes Gemüse warm serviert, dazu Käse vom Grill 9,90 €

Scampi Aglio e Olio

Kross gebratene Scampi dazu Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Tomatenwürfeln und einem Hauch von Chili verfeinert 13,90 €

Zu unseren Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Brot im Korb.

Wir berechnen 2,- € für ein Gericht auf zwei Tellern serviert.

KNACKIG FRISCHE SALATE

Salat Schickeria

Fischauswahl vom Grill dazu Champignons auf einer Variation von Blattsalaten serviert
13,90 €

Insalata con Tacchino

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust dazu Champignons gebettet auf Blattsalaten
11,90 €

Salat Atlantis

Gegrillte Scampi an Champignons auf knackigen Blattsalaten
14,90 €

Salat International

Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen dazu Ofenkartoffel mit Sourcream garniert
12,90 €

Salat Nordcap

Gegrillter Lachs gebettet auf frischen Blattsalaten
14,90 €

Salat Deluxe

Gegrillte Filetmedaillons vom Schwein mit gebratenen Champignons auf einem Bett von Blattsalaten
11,90 €

Salat Formaggi

Blattsalate kombiniert mit einer feinen Käseauswahl und Obstvariation
11,90 €

Salat Verdure

Gemüse vom Grill in Kombination mit Tomaten und Gurken auf Blattsalaten serviert
10,90 €

Beilagensalate

Kleine gemischte Salatvariation 3,50 €
Große gemischte Salatvariation 6,90 €


Zu unseren Salaten reichen wir openfrisches Brot im Korb.

Wählen Sie zu unseren Salatvariationen eines unserer hausgemachten Dressings.

- **Italian Dressing** (Essig-Öl-Vinaigrette)
- **Hausdressing** (Honig-Senf-Marinade)
- **Tagesdressing** (von der Abendkarte)

ITALIENISCHE PASTA- & RISOTTO-SPEZIALITÄTEN


Spaghetti Aglio e Olio

Spaghetti in Knoblauch-Olivenöl mit Kirschtomaten durch frische Chilis und geriebenem Parmesan verfeinert  6,90 €
dazu ein gegrillter Scampi 10,40 €

Penne Arrabiata

Nudeln in feurig-scharfer Tomaten-Chilisauce umrahmt von Kirschtomaten und handgeriebenem Parmesan 7,90 €

Risotto Pesto

Reisgericht umrahmt von einer Rucola-Pesto-Sauce  7,90 €
dazu Streifen vom Schweinefilet 11,90 €
dazu Streifen von der Rinderlende 13,90 €

Tagliatelle Gorgonzola

Bandnudeln geschwenkt in leichter Gorgonzola-Rahmsauce 9,90 €

Spaghetti Gamberetti

in Hummercreme-Soße mit Garnelen und drei gegrillten Scampi 14,90 €


Tagliatelle Salmone

Bandnudeln in Hummercremesauce an einem Duett von Garnelen und Lachs vom Grill 14,90 €

Risotto Vegeteriano

Reis in Gemüse-Kräutersauce mit Rucola und Parmesanhaube verfeinert 9,90 €

Tagliatelle Schickeria

Bandnudeln bedeckt von Rucola-Pesto-Creme-Sauce  7,90 €
dazu Streifen vom Schweinefilet 11,90 €
dazu Streifen von der Rinderlende 13,90 €

Risotto Zaferano

Reis in feiner Safransauce getoppt mit gegrilltem Scampi 15,90 €

Ein Schüsselchen Parmesan, frisch vom Leib gebrochen 1,00 €

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Der Klassiker

Schweineschnitzel nach Wiener Art mit
Pommes Rot-Weiss 10,90 €

Surf & Turf

Rinderlende 250g und drei Scampi vom Grill
serviert mit Babykartoffeln und kleiner ge-
mischter Salatvariation 27,90 €

Filetto di Maiale „al Cognac“

Schweinefilet vom Grill in Cognac-Rahm-
Sauce auf einem Tagliatellenest dazu kleine
gemischte Salatvariation 15,90 €

Tris de Carne „Griaglia“

Fleischvariation vom Grill „Grillteller“ dazu
Ofenkartoffel Sourcream und eine kleine
gemischte Salatvariation 18,90 €

Steak à la Schickeria

Rinderlende vom Grill 250g verfeinert mit
Kräuterbutter dazu Ofenkartoffel mit Sour-
cream und kleiner gemischter Salatvariation
20,90 €

Wellness-Steak

Rinderlendensteak vom Grill 250g darüber
Kräuterbutter, serviert an großem bunten
Salat mariniert mit Hausdressing 20,90 €

Fischplatte „Schickeria“

Ausgewählte Fischvariationen vom Grill ne-
ben Babykartoffeln dazu kleine gemischte
Salatvariation 20,90 €

Wir berechnen 2,- € für ein Gericht auf zwei Tellern serviert.

EURO-ASIATISCHES IN ELEGANTER BEGLEITUNG

Curry Hähnchen

Pikantes Curry mit Hähnchenbruststreifen vom Grill an Asia-Gemüse dazu Duftreis 14,90 €

Seafood „Asia“

Meeresfrüchte in pikant abgeschmecktem Curry serviert mit Asia-Gemüse und Duftreis 15,90 €

EXTRAS FÜR INDIVIDUALISTEN

Champignons	2,00 €	Mediterranes Gemüse	3,50 €
Ruccola	1,00 €	Babykartoffeln	3,50 €
Ein Scampi	3,50 €	Ofenkartoffel mit Sourcream	3,50 €
Eine Portion (10 Stück) Garnelen	3,50 €	Brotkorb klein (4 Stück)	2,00 €
Eine Calamari-Tube	3,50 €	Brotkorb groß (6 Stück)	3,00 €

FRUCHTIG SÜSSE DESSERTS

Tiramisu mit Eis

Hausgemachtes Tiramisu im Glas mit einer Kugel Eis 5,90 €

Pannacotta mit Eis

Hausgemachtes Pannacotta im Glas mit Beerenkompott und einer Kugel Eis 5,90 €

Espresso Vaniglia

Eine Kugel Vanilleeis serviert mit heißem Espresso 3,00 €

Omas warmer Apfelstrudel

Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne graniert 3,90 €

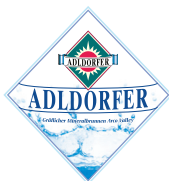
Weitere verführerische Eisbecher finden Sie in unserer extra Eis-Karte.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Durstlöscher bis Energie

Addorfer Gourmet

spritzig oder still	Flasche 0,25 l	2,30 €
	Flasche 0,75 l	4,90 €



Die regionale
Quelle.

Tafelwasser still oder spritzig

Glas 0,4 l	2,80 €
------------	--------

Orangen¹-, Zitronenlimonade¹

Glas 0,2 l	2,30 €
Glas 0,4 l	3,30 €

Cola Mix¹³

Glas 0,2 l	2,30 €
Glas 0,4 l	3,30 €

Cola¹³

Glas 0,4 l	3,30 €
------------	--------

Coca Cola¹³

Flasche 0,2 l	2,80 €
---------------	--------

Cola Light¹³

Flasche 0,2 l	2,80 €
Glas 0,4 l	3,80 €

Schweppes Bitter Lemon⁴

Flasche 0,2 l	2,90 €
---------------	--------

Schweppes Ginger Ale¹

Flasche 0,2 l	2,90 €
---------------	--------

Schweppes Russian Wild Berry¹

Glas 0,2 l	2,90 €
------------	--------

Thomas Henry Tonic Water⁴

Flasche 0,2 l	3,50 €
---------------	--------

Schweppes-Schorle

Glas 0,4 l	4,50 €
------------	--------

Besondere Erfrischer

Alkoholfreie ...GO-Drives
mit Mineralwasser, Sirup je Wahl,
Limetten und frischer Minze

Glas 0,4 l	4,20 €
------------	--------

Hugo-Drive mit Holundersirup

Ego-Drive mit Erdbeersirup

Origo-Drive mit Orangen-Ingwersirup

Wago-Drive mit Waldmeistersirup

Higo-Drive mit Himbeersirup

Fruchtsaftgetränke



Glas 0,2 l	2,40 €
Glas 0,4 l	4,00 €

Fruchtsaft

Orangensaft oder roter Traubensaft

Fruchtnektar

*Apfel-, Ananas-, Johannisbeer-, Maracuja-,
Mango- oder Rhabarbernektar*

Wolfra Schorlen

Glas 0,2 l	2,30 €
Glas 0,4 l	3,30 €

Fruchtsaftschorle

Orangensaft- oder rote Traubensaftschorle

Fruchtnektarschorle

*Apfel-, Ananas-, Johannisbeer-, Maracuja-,
Mango- oder Rhabarbersaftschorle*

Inhaltsstoffe: 1 Farbstoff, 2 taurinhaltig, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Für Umbestellungen und Extra-Services berechnen wir einen Euro.

BIERE - REIN, ALKOHOLFREI UND GEMISCHT

Augustiner

Helles vom Fass	0,25 l	2,30 €
	0,5 l	3,30 €
Edelstoff	0,5 l	3,50 €

Graf Arco

Braubursch'n Weiße	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,40 €
dunkel	0,5 l	3,40 €
leicht	0,5 l	3,40 €
alkoholfrei	0,5 l	3,40 €
Helles alkoholfrei	0,5 l	3,30 €

Wasserburger

Pils vom Fass	0,3 l	2,70 €
Altbayrisch Dunkel	0,5 l	3,30 €
Dunkles Bier		
Zwickl naturbelassen	0,3 l	2,70 €
In der Flasche serviert.		

Gemischtes

Radler¹	0,25 l	2,30 €
	0,5 l	3,30 €
Ruß'n¹	0,5 l	3,40 €
Cola Weiße¹³	0,5 l	3,40 €
Goaß Maß¹³	1,0 l	8,50 €



Inhaltsstoffe: 1 Farbstoff, 3 koffeinhaltig

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Für Umbestellungen und Extra-Services berechnen wir einen Euro.

WEINE UND PRICKELNDES

Alkoholische Schorlen und Co.

Weiß- oder Rotweinschorle Sauer oder süß	Glas 0,3 l	4,50 €
Aperol¹-Spritzer Weißweinschorle-Aperol	Glas 0,3 l	5,50 €
Die neuen ...GOs Prosecco, Sirup je nach Wahl, Minze und Limette... Hugo mit Holundersirup Ego mit Erdbeersirup Wago mit Waldmeistersirup Higo mit Himbeersirup	Glas 0,3 l	5,50 €
Berry Lillet¹ Lillet, Schweppes Russian Wild Berry und Himbeeren	Glas 0,3 l	5,50 €
 Hudsen's Gin Tonic⁴ Hudsen's Gin mit Thomas Henry Tonic Water, Rosmarin und Gurke	Glas 0,3 l	6,90 €

Prosecco - Sekt - Champagner

Schickeria Hausmarke weiß Trockener Riesling Sekt für Genießer	Glas 0,1 l Flasche 0,75 l	3,20 € 19,90 €
Fragolino Rosso Der süße, gekühlte Sommerhit <i>Auch auf Eis möglich.</i>	Glas 0,2 l Flasche 0,75 l	4,50 € 15,90 €
Ohlig Rosé <i>er krönt Momente</i> fruchtig, extratrocken	Glas 0,1 l Flasche 0,75 l	3,50 € 23,00 €
Ohlig weiß <i>er krönt Momente</i> fruchtig, trocken oder halbtrocken	Glas 0,1 l Flasche 0,75 l	3,50 € 23,00 €
Moet Chandon Champagner Brut	Flasche 0,75 l	89,00 €

WEINE UND PRICKELNDES

Weißwein

Gutswein Riesling Glas 0,2 l 4,90 €
 feinherb Flasche 0,75 l 17,90 €
 Winzerhof Thörle, Deutschland - Rheinhessen
 Duft nach Aprikosen, am Gaumen spritzig elegant.

Pinot Grigio IGT Glas 0,2 l 4,90 €
 trocken Flasche 0,75 l 17,90 €
 Vini Tiscone, Italien - Veneto
 Typischer Pinot Grigio, saftig und feinwürzig in der Frucht.

Sauvignon Blanc Glas 0,2 l 4,90 €
 trocken Flasche 0,75 l 17,90 €
 Splattered Toad, Südafrika - Western Cape
 Ein Wein mit einem Geschmack nach Kiwi und Stachelbeere.
 Weich und rund im Abgang.

Roséwein

Bardolino Chiaretto Classico DOC Glas 0,2 l 4,90 €
 trocken Flasche 0,75 l 17,90 €
 Cantina Valetti, Italien - Veneto
 Modewein, mild, weich und süffig mit feiner harmonischer Frucht.

WEINE UND PRICKELNDES

Rotwein

Fragolino Rosso Glas 0,2 l 4,50 €
lieblich Flasche 0,75 l 15,90 €

Corte Viola, Perlwein, Italien - Veneto

Dezent rote Farbe, intensive Aromen nach Früchten und Erdbeeren, im Geschmack süß, frisch, fruchtig und lebendig.

Primitivo Puglia IGT Maestro Glas 0,2 l 4,90 €
trocken Flasche 0,75 l 17,90 €

Italien - Apulien

Weich und gehaltvoll mit einer würzigen Note und feiner Fruchtsüße im Abgang.

Merlot IGT Glas 0,2 l 4,90 €
trocken Flasche 0,75 l 17,90 €

Vini Tiscone, Italien - Veneto

Fruchtig mild und leicht samtig, passt super zu Nudel- und Fleischgerichten.

Shiraz Glas 0,2 l 4,90 €
trocken Flasche 0,75 l 17,90 €

Splattered Toad, Südafrika - Western Cape

Ein würziger Shiraz mit Aromen nach dunklen Früchten aus den regionalen Rebsorten Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet und Trincadeira.



GEISTREICHES

Longdrinks

Spirituose mit Softdrink

Campari¹ Orangensaft	4 cl	6,90 €
Whiskey Cola¹³	4 cl	6,90 €
Rüscherl¹³	2 cl	4,00 €
Absolut¹²³	4 cl	6,90 €
Absolut Vodka mit Apfelsaft		
Hudsen's Gin Tonic⁴	4 cl	6,90 €



mit Thomas Henry
Tonic Water, Rosmarin
und Gurke

Digestifs

Ramazotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Fernet-Branca	2 cl	3,00 €
Bacardi braun	2 cl	3,00 €
Hudsen's Gin	2 cl	3,00 €
Tequila weiß	2 cl	3,00 €
Tequila braun	2 cl	3,00 €
Kirschlikör	2 cl	3,00 €
Sambuca Molinari mit Bohne	2 cl	3,00 €

Aperitifs

Martini bianco	8 cl	5,00 €
Martini doro	8 cl	5,00 €

Whiskey

Jack Daniel's	2 cl	3,00 €
Chivas Regal (12 Jahre)	2 cl	5,00 €

Nonino Grappa

Schöne Momente genießen.

Grappa Moscato	2 cl	4,90 €
Grappa Merlot	2 cl	4,90 €
Grappa Chardonnay	2 cl	4,90 €

Edelbrände

Der besondere Genuß.

Lanthenhammer 42%		
Williamsbirnenbrand	2 cl	4,90 €
Waldhimbeergeist	2 cl	4,90 €
Mirabellenbrand	2 cl	4,90 €
Haselnußbrand	2 cl	4,90 €
Pircher		
Williamsbirnenbrand	2 cl	3,50 €

Cognac | Brandy

Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
Hennessy	2 cl	4,00 €

Inhaltsstoffe: 1 Farbstoff, 2 taurinhaltig, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Für Umbestellungen und Extra-Services berechnen wir einen Euro.

GEISTREICHES

Cocktails

Glas 0,3l

Caipirinha	7,50 €	Solero	7,50 €
Pitu, Lime Juice, Zucker braun, Limetten		Wodka, Galliano, Zitronensaft, Lime Juice, Maracujasaft, Orangensaft	
Cuba Libre	7,50 €	Sex on the Beach	7,50 €
Havana Club, Cola, Lime Juice, Limetten		Wodka, Peachtree, Lime Juice, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft	
Golden Colada	7,50 €	Swimming Pool	7,50 €
Galliano, Rum weiß, Rum braun, Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft		Rum weiß, Wodka, Blue Curaçao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	
Flying Cangaroo	7,50 €	Tequila Sunrise	7,50 €
Wodka, Rum weiß, Galliano, Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Kokos		Tequila weiß, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine, Orangensaft	
Hurricane	7,50 €	Touch Down	7,50 €
Rum weiß, Rum braun, Lime Juice, Zitronensaft, Maracujasirup, Ananassaft, Orangensaft		Wodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Grenadine, Zitronensaft, Maracujasaft	
Jamaica Fever	7,50 €	Schickeria Special	7,50 €
Rum braun, Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft		Tequila weiß, Amaretto, Zitronensaft, Lime Juice, Maracujasaft	
Lady Killer	7,50 €	Paradise	7,50 €
Gin, Amaretto, Apricot Brandy, Ananassaft, Maracujasaft		Gin, Apricot Brandy, Orangensaft	
Mojito	7,50 €	Long Island Ice Tea	8,50 €
Havana Club, Soda, Limetten, Zucker braun, Minzblätter		Gin, Rum weiß, Wodka, Triple Sec, Zitronensaft, Orangensaft, Cola, Zucker	

GEISTREICHES & ALKOHOLFREI

Cocktails

Glas 0,3l

Mai Tai **8,50 €**

Rum weiß, Rum braun, Lemon Heart, Apricot Brandy, Mandelsirup, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft

Zombie **8,50 €**

Rum weiß, Rum braun, Lemon Heart, Cherry Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

Pina Colada **7,50 €**

Rum braun, Rum weiß, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Alkoholfreie Cocktails Glas 0,3l

Coconut Kiss **5,50 €**

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine

Coconut Lips **5,50 €**

Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Himbeersirup, Orangensaft, Soda

Virgin Caipi **5,50 €**

Limetten, Zucker braun, Ginger Ale

Cabrio **5,50 €**

Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine, Mandelsirup, Orangensaft, Soda

Nix **5,50 €**

verschiedene Fruchtsäfte, Zitronensaft, Grenadine

LUST AUF KNABBEREIEN?

Tacos Salsa

mit Salsasauce **3,90 €**

Tacos Queso

mit warmer Käsesauce **4,90 €**