



the new
Terravivo
indische und italienische spezialitäten

original indische spezialitäten



Punjabi Salat ^{4, A, C, G, M} 8,80 €

Bunter Salat mit gebratener
Hähnchenleber, Zwiebeln und Dressing
indian chicken liver salad

Vegetable Pakora ^{4, A, C, G, H} 6,50 €

verschiedenes Gemüse in
Kichererbsenmehl paniert und frittiert
*mixed vegetables in chickpea,
breaded and fried*

Dal Soup ^{A, H} 6,50 €

pikante Linsensuppe mit Nan
lentil soup with nan

Vegetable Samosa ^{4, 11} 6,50 €

Maultaschen gefüllt mit Gemüse
indian dumplings stuffed with vegetables

Vegetable Soup ^A 6,50 €

Gemüsesuppe mit indischen Gewürzen
dazu Nan

vorspeisen appetizers

Bombay Salat ^{4, A, C, G} 8,80 €

Bunter Salat mit Hähnchenbrustfilet
und Joghurtsauce
*mixed salad with chicken breast
and indian yoghurt*

Chicken Soup ^{11, A} 6,50 €

pikante Hähnchensuppe mit Nan
chicken soup with nan

Chicken Pakora ^{4, 11, 13} 6,50 €

frittiertes Hähnchenbrustfilet,
mariniert mit Kichererbsenmehl
*fried chicken breast fillet,
marinated with chickpea flour*

Gobi Pakora ⁴ 6,20 €

Blumenkohl in Kichererbsenmehl paniert
und frittiert

Bengan Pakora ⁴ 5,20 €

Aubergine mit Kichererbsenmehl und frittiert

Kamasutra Platte ^{4, A} (2 Pers.) 13,90 €

(versch. Gemüse, Hähnchenbrustfilet, Fisch
mariniert mit Kichererbsenmehl mit indischen
Gewürzen)

*vegetables, chicken breast fillet and fish
marinated with chickpea flour and indian spices*



original indische spezialitäten

Geflügel- spezialitäten *chicken special*

Palak Chicken ^G 13,90 €

Hühnerbrustfilet mit Spinat nach indischer Art gewürzt mit Ingwer in sahniger Currysauce
chicken breast fillet with spinach in indian art spiced with ginger in a creamy curry sauce

Murg Channa 13,90 €

Hähnchenbrustfilet gebraten mit Kichererbsen, indischen Gewürzen und Currysauce
chicken fried with chickpeas, indian spices and curry sauce

Batak Butter Masala 13,90 €

Putenfiletstücke in einer milden sahnigen Sauce aus Butter, Tomaten und Gewürzen nach nordindischer Art
turkey fillets in a mild creamy sauce from butter, tomatoes and spices to north indian style

Batak Karahi 13,90 €

gebratene Putenfleischstücke mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Ingwer und frischen Kräutern – scharf
roast turkey meat with indian spices, onions, peppers, ginger and fresh herbs - hot

Chicken Curry 13,90 €

Hühnerbrustfilet in roter Currysauce nach nordindischer Art zubereitet
chicken breast fillet in red curry sauce in north indian style

Chicken Biryani ^E 13,50 €

Basmatireis mit Hühnerfleisch, gedünstet mit orientalischen Gewürzen, Nüssen und Rosinen
basmati rice with chicken, steamed with oriental spices, nuts and raisins

Chicken Potato ^G 13,90 €

Hühnerbrustfilet in einer Backkartoffel mit Currysauce, Ingwer und Käse überbacken
chicken breast fillet in a baking potato with curry sauce, ginger and cheese

Chili Chicken 13,90 €

Hähnchenbrust mit indischen Gewürzen, Zwiebeln, Paprika, Ingwer, Knoblauch
chicken with indian spices, onions, peppers, ginger, garlic

Chicken Corma ^G 13,90 €

Hähnchenfilet in Kokossahnesoße mit Curry

Chicken Peanut ^{E, G} 13,90 €

Hähnchenfilet in Erdnußbuttersoße mit Curry

Batak Mango Curry ¹⁵ 13,90 €

Putenfiletstücke in Mango-Currysoße und indischen Gewürzen

Batak Palak ^{1,15} 13,90 €

Putenfiletstücke mit Spinat, Ingwer nach indischer Art gewürzt in Currysoße

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmatireis serviert.
All food will be served with basmati rice.

Auf Wunsch werden scharfe Gerichte auch mild gereicht.
We also prepare on your demand hot spices mildly.

original indische
spezialitäten

Mutton/Lamm *lamb special*



Mutton Curry 14,80 €
Lammfleisch in Currysauce mit indischen
Gewürzen gebraten
lamb in curry sauce with indian spices roasted

Mutton Saagwala 14,80 €
Lammfleisch gebraten mit indischen Gewürzen,
Spinat und Sahnesauce
lamb pieces, cooked with spinach and cream sauce

Mutton Sabji 14,80 €
Lammfleisch gebraten mit verschiedenem
Gemüse in Currysauce
*lamb, cooked with different vegetable
in curry sauce*

Mutton Chili 14,50 €
Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer,
verschiedene Gewürze

Mutton Badami ¹³ 14,50 €
Lammfleisch mit Mandelpaste, Ingwer; Knoblauch

Mutton Mango Curry ^{1, 2} 14,50 €
Lammfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Mango-
pulp, Curry

Mutton Rahn 15,50 €
Lammkoteletts, gebraten mit Gemüse,
frischen Kräutern und Röstkartoffeln
*lamb chops, fried with vegetables,
fresh herbs and roasted potatoes*

Rogan Josh 14,80 €
Lammfleisch in einer würzigen Mischung
aus Zwiebeln, Knoblauch und Currysauce

Lamm Biryani ^E 13,80 €
Basmatireis mit Gemüse und Lammfleisch

Mutton Dal ^{11, 13} 14,80 €
Lammfleisch mit Linsen Süß-sauer, scharf

Beilagen *side orders*

Chapati ^A 2,50 €
indisches Fladenbrot *naan bread*

Plain Nan ^{A, G} 2,50 €
indisches Brot aus dem Lehmofen
indian bread baked in clay oven

Lahsuni Nan ^{A, G} 2,50 €
indisches Brot aus dem Lehmofen mit Knoblauch
indian bread with garlic, baked in clay oven

Butter Nan ^{A, G} 2,50 €
indisches Brot aus dem Lehmofen mit Butter
indian bread with butter, baked in clay oven

Portion Basmatireis 2,50 €

Bhatura Chole ¹¹ 2,50 €
indisches Ballonbrot von Kichererbsenmehl

Alle Gerichte werden mit nordindischem Basmatireis serviert.
All food will be served with basmati rice.

Auf Wunsch werden scharfe Gerichte auch mild gereicht.
We also prepare on your demand hot spices mildly.

original indische
spezialitäten



Tandoor- spezialitäten *tandoor special*

Kamasutra Spezial ^G 16,90 €
verschiedene Fleischsorten: Hähnchen, Lamm,
Schweinefilet, Fisch – in Joghurt mit indischen
Gewürzen und im Tonofen gegrillt
*different kinds of meat: chicken, lamb, fish -
in yogurt with indian spices and grilled in the
clay oven*

Tikka Hara Bara ^G 14,90 €
mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Joghurt,
Pfefferminze, grüner Paprika, frischem Koriander
und Gewürzen
*marinated chicken breast with yogurt, mint,
green pepper, fresh coriander and spices*

Fish Tikka 14,90 €
Tilapiafischfilet in feinen Gewürzen und Kräutern
mariniert und gegrillt
*tilapia fish fillet in delicate spices and herbs
marinated and grilled*

Pork Tikka ^G 14,90 €
Schweinefilet eingelegt in Joghurtmarinade
und gegrillt im Tonofen
*pork tenderloin marinated in yogurt
and grilled in clay oven*

Murg Tikka ^G 14,90 €
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt
mit indischen Gewürzen mariniert und gegrillt
*chicken breast marinated in yogurt
with indian spices and grilled*

Lamm Tikka 17,90 €
zarte Lammfleischstücke mit indischen
Gewürzen mariniert und gegrillt
*tender pieces of lamb with indian
spices marinated and grilled*

Seekh Kebab 17,90 €
gehacktes Lammfleisch gerollt gegrillt und
zubereitet mit indischen Kräutern und Gewürzen
*minced lamb grilled and rolled
prepared with indian herbs and spices*

Beef Tandoor ^G 17,90 €
Rinderhüfte in Joghurt mit indischen Gewürzen
mariniert und gegrillt
*cattle hip in yogurt with indian spices
marinated and grilled*

Murg Malai Tikka ^{E, G} 14,90 €
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Cashewpaste,
Frischkäse, Sahne u. gegrillt im Tonofen
*boneless chicken marinated in cashew Paste,
fresh cheese, cream sauce and grilled*

Alle Grill- und Brotgerichte werden im
original indischen Tonofen gegrillt und gebacken.

Alle Gerichte werden mit
nordindischem Basmatireis serviert./
All food will be served with basmati rice.

Auf Wunsch werden scharfe Gerichte
auch mild gereicht./ *We also prepare on
your demand hot spices mildly.*

the new
Terrazzino
indische und italienische spezialitäten

original indische
spezialitäten

vegetarische Pfannengerichte *vegetarian stir-fries*



- Palak Panier** ^G 10,90 €
ind. Rahmkäse in Spinat, Tomatensauce und Sahne
cream cheese in spinach, tomato sauce and cream
- Panier Jalfrize** ¹⁵ 10,90 €
ind. Rahmkäse mit Okra, Blumenkohl, Gemüse und indischen Gewürzen
- Dal Makhni** ¹³ 10,90 €
gekochte Linsen mit indischen Gewürzen, Zwiebeln und Ingwer
lentils cooked with indian spices, onions and ginger
- Vegetable Biryani** ^E 10,90 €
Basmatireis, gebraten mit frischem Gemüse, Nüssen und feinen Gewürzen
basmati rice fried with fresh vegetables, nuts and fine spices
- Channa Masala** ^G 10,90 €
Kichererbsen, gebraten mit Tomaten und Sahnesauce
chickpeas, baked with tomato and cream sauce
- Vegetable Potato** ^G 10,90 €
Kartoffel, indischer Rahmkäse mit Gemüse, Currysauce und Käse überbacken
homemade cheese with vegetable and curry sauce
- Allu Gobi - Masala** 10,90 €
Blumenkohl, Kartoffeln mit ind. Gewürzen gebraten und Currysauce
cauliflower, potatoes with indian spices roasted and curry sauce
- Mix Sabji** ¹⁵ 10,90 €
verschiedenes Gemüse gebraten in Currysauce mit indischen Gewürzen
variety of vegetables cooked in curry sauce with indian spices
- Okra Masala** 10,90 €
Okraschoten mit Ingwer, Zwiebeln und Tomaten
- Undey Palak Curry** ⁹ 10,90 €
Spinat mit 2 halben Eiern, Kurkuma, Knoblauch, Curry

Fisch „Maschli“ *fish special*

- Fisch Curry** 13,90 €
Seelachsfilet nach indischer Art mit Currysauce
salmon fillet with indian style curry sauce
- Fisch Madras** 13,90 €
Seelachsfilet gekocht nach Goa Art, süß-sauer (scharf)
pollock fillet cooked to Goa way sweet and sour (hot)
- Fisch Masala** 13,90 €
scharfes Tilapiafilet gewürzt nach nordindischer Art
hot Tilapia fish fillet, seasoned according to north indian art
- Jhinga Munchurian** ^R 15,90 €
Scampis gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer & Kräutern
Fried prawns with onions, peppers, garlic, ginger and herbs
- Prawn Mango** ^{G, R} 15,90 €
Garnelen mit Mangopüree in einer Sahnesoße
- Prawn Biryani** ^{E, R} 15,90 €
gedünsteter Reis mit Garnelen, Paprika und Nüsse

Alle Gerichte werden mit
nordindischem Basmatireis serviert.
All food will be served with basmati rice.

Auf Wunsch werden scharfe Gerichte
auch mild gereicht./ *We also prepare on
your demand hot spices mildly.*

original indische
spezialitäten



indische Getränke *indian drinks*

alkoholisch

indisches Premium Pils	0,33l	3,20 €
Old Monk, ind. Rum	0,02l	3,80 €
JOGI, ind. Rum Reserva superior	0,02l	3,80 €
AMRUT, ind. Whisky Single Malt	4 cl	7,50 €
ind. Rotwein, trocken MERLOT – Associates, Indien	0,75l	18,00 €
ind. Weißwein, trocken SAUVIGNON BLANC – Associates, Indien	0,75l	18,00 €
ind. Rotwein, trocken Associates, Indien	0,25l	6,20 €
ind. Weißwein, trocken Associates, Indien	0,25l	6,20 €

alkoholfrei

Mango-Fruchtsaft	0,2l	2,80 €
Lychee-Fruchtsaft	0,2l	2,80 €
Lassi süß ^G (indischer Trinkjoghurt gezuckert)		2,50 €
Lassi salzig ^G (indischer Trinkjoghurt gesalzen)		2,50 €
Lassi Mango ^G (indischer Trinkjoghurt mit Mangogeschmack)		2,80 €
Chai ^G (indischer Gewürztee)		2,50 €

original italienische
spezialitäten

vorspeisen appetizers



Buffalo Wings ^{3, 4} 6,50 €
mit Chilisauce

Chili Poppers ^{3, 4, G} 6,50 €
mit Chilisauce

suppen soups

Stracciatella alla Romana ^C 5,20 €
Fleischbrühe mit Eierflaum
broth with egg fluff

Minestrone alla Milanese 5,20 €
frische Gemüsesuppe
fresh vegetable soup

Zuppa di Pomodori 5,20 €
Tomatencremesuppe
tomato Soup

Zu den Vorspeisen reichen wir Pizzabrot ^{A, C}.

Unsere Salate sind mit italienischen Dressing ^{4, G, M}
mariniert.

Gern gehen wir über unser
Speisenangebot auf Ihre Wünsche ein.
Fragen Sie einfach den Service.

the new
Terrazzino
indische und italienische spezialitäten

vorspeisen appetizers

Carpaccio 11,50 €
mariniertes, rohes Rinderfilet mit frischen
Champignons und Parmesan
marinated raw beef with mushrooms and parmesan

Salat Mista 5,50 €
kleiner gemischter Salat
small mixed salad

Salat Casalinga ¹⁵ 7,90 €
gemischter Salat mit Schafskäse
mixed salad with feta cheese

Salat Italia ^{C, G} 9,80 €
bunter Salat mit Thunfisch, Käse, Schinken, Ei
mixed salad with tuna, cheese, ham, egg

Salat Caprese ^G 9,80 €
Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum
tomatoes with mozzarella and fresh basil

Salat Chicken ^A 9,80 €
mit panierten Hähnchenbruststreifen und
gebratenen Champignons
with fried chicken strips and fried mushrooms

original italienische
spezialitäten



Fleisch/meat

Pollo all'uccelletto ^G 12,80 €
Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons,
Zwiebeln in Rahmsauce und Röstkartoffeln
*sliced veal with fresh mushrooms,
onions in cream sauce and roasted potatoes*

Scaloppine Sorrentina ^G 12,80 €
Schweineschnitzel natur mit Tomaten und
Mozzarella in Tomatenrahmsauce und Röstkartoffeln
*pork steak with tomatoes and mozzarella
in cream sauce and roasted potatoes*

Scaloppine Funghi ^G 12,80 €
Schweineschnitzel natur mit frischen Champignons
in Rahmsauce und Röstkartoffeln
*pork steak with fresh mushrooms
in cream sauce and roasted potatoes*

Scaloppine Milanese ^G 12,80 €
Schweineschnitzel paniert mit Rahmchampignons
und Pommes Frites
pork schnitzel with creamy mushrooms and french fries

Involtini della Nonna ^G 12,80 €
Schweinefleischröllchen gefüllt mit Käse und Schinken
in Sahnerahmsauce mit Röstkartoffeln
*pork rolls stuffed with cheese and ham
in cream sauce with roasted potatoes*

Rumpsteak 18,50 €
mit Kräuterbutter, Butterbohnen und Potato Wedges
with herb butter, potato wedges and green beans

Rinderfilet 22,50 €
mit Kräuterbutter, Potato Wedges und grünen Bohnen
beef fillet with herb butter, potato and green beans

Gern gehen wir über unser
Speisenangebot auf Ihre Wünsche ein.
Fragen Sie einfach den Service.

nudeln/pasta

Spaghetti al'arrabiata ^A 7,50 €
mit scharfer Tomatensauce, auf Wunsch mild
with spicy tomato sauce, if desired mild

Spaghetti Aglio e Olio ^A 7,50 €
mit Öl und Knoblauch/*with oil and garlic*

Spaghetti con Pollo ^A 9,50 €
in Sahne-Tomatensauce mit Hähnchenbrust
in creamy tomato sauce with chicken breast

Tortellini della Casa ^{A, G} 9,50 €
in Tomatensahnesauce mit Vorderschinken und Spinat
und mit Käse überbacken
*in tomato cream sauce with ham and spinach
and baked with cheese*

Spaghetti Bolognese ^A 8,50 €
mit Fleischsauce/*with meat sauce*

Spaghetti Carbonara ^{A, G} 8,50 €
in Sahnesauce mit Speck und Ei
in a cream sauce with bacon and egg

Rigatoni al Forno ^{A, G} 9,50 €
in Sahnetomatensauce mit Schinken,
Erbsen und Käse überbacken
in a creamy tomato sauce with ham, peas and cheese

Rigatoni Boscaiola ^{A, G} 8,50 €
in Sahnetomatensauce mit frischen Champignons
in a creamy tomato sauce with mushrooms

Tortellini Alfredo ^{A, G} 9,50 €
in Sahnesauce mit Schinken & Champignons
stuffed pasta with cream sauce, ham & mushrooms

Pizza

mit Käse & Tomatensauce

Margarita	A, C, G	5,30 €
Salami	8, A, C, G	6,80 €
Regina	8, A, C, G	7,80 €
Vorderschinken/Champignons		
Caprese	A, C, G	7,80 €
frische Tomaten/Mozzarella		
Tonno	3, A, C, G	7,80 €
Thunfisch/Zwiebeln		
Hawaii	3, A, C, G	7,80 €
Vorderschinken/Ananas		
Calzone	8, A, C, G	7,80 €
gefüllt – Salami, Paprika, Champignons		
4 Stagioni	3, 8, A, C, G	7,80 €
Salami/Paprika/Vorderschinken/Oliven/Artischocken		

extras: Mozzarella^G, Thunfisch, Paprika, Peperoni (scharf o. mild), Zwiebeln, Artischocken, Champignons, Salami, Vorderschinken, Blattspinat, Brokkoli, Knoblauch, Käse je 1,00 €

Pizzabrot	A, C, G	2,50 €
Pizzabrot	mit Knoblauch	3,00 €



für Kinder/kids

Kinderpizza	8, A, C, G	4,50 €
mit Salami o. Vorderschinken		
Nudeln mit Tomatensauce	A	4,80 €
kleines paniertes Schnitzel	2,3,9	5,20 €
mit Pommes & Ketchup 3, 4, A		

Dessert/sweets

Schokoeis mit Baileys	G	4,80 €
Sahne und Krokant		
<i>chocolate icecream with baileys & whipped cream</i>		
Vanilleeis	G	4,80 €
mit heißen Himbeeren und Sahne		
<i>vanilla ice with hot raspberries & whipped cream</i>		
Schoko- und Vanilleeis	G	4,80 €
mit Eierlikör und Sahne		
<i>Chocolate & vanilla ice cream with eggnog & w. cream</i>		
Indisches Milcheis	G	5,80 €
Eiskaffee/Eisschokolade	G	2,20 €
<i>coffee/drinking chocolate with icecream</i>		

Fisch/pesce/fish

Tilapiafischfilet	D, G	13,50 €
in Spinat-Sahnesauce mit Kartoffeln		
<i>Tilapiafishfillet in spinach cream sauce with potatoes</i>		
Tilapiafischfilet	D, M	13,50 €
in Dill-Senf Soße mit Petersilienkartoffeln		
<i>Tilapiafishfillet in dill-mustard sauce with parsley potatoes</i>		

Extras

Potato wedges	mit Dipp	3,00 €
Pommes Frites/french fries		3,00 €
Kroketten/croquettes		3,00 €

Weine/Sekt wine/sparkling

OFFEN 0,25l:

Bianco della casa ^o Verona, Italien	4,20 €
Rosso della casa ^o Verona, Italien	4,20 €
Rosé della casa ^o Bardolino, Italien	4,20 €
Weinschorle ^o	3,80 €

Rotwein ^o	5,80 €
Roséwein ^o	5,80 €
Weißwein ^o	5,80 €

Winzergenossenschaft Meißen

Müller-Thurgau ^o (weiß, trocken)	5,10 €
Rheinhessen, Deutschland	

Riesling ^o (weiß, halbtrocken)	5,10 €
Rheinhessen, Deutschland	

Frizzantino ^o (weiß, lieblich)	5,10 €
Gualtieri, Italien	

Pinot Grigio ^o (weiß, trocken)	5,10 €
Verona, Italien	

Chianti ^o (rot, trocken)	5,10 €
Firenze, Italien	

Bardolino ^o (rot, trocken)	5,10 €
Bardolino, Italien	

Lambrusco ^o (rot, lieblich)	5,10 €
Gualtieri, Italien	

Dornfelder ^o (rot, trocken)	5,10 €
Rheinhessen, Deutschland	

Dornfelder ^o (rot, halbtrocken)	5,10 €
Rheinhessen, Deutschland	

FLASCHENWEINE 0,75l:

Pinot Grigio ^o (weiß, trocken)	18,50 €
Verona, Italien	

Chiarretto ^o (rosé, trocken)	18,50 €
Bardolino, Italien	

Chianti ^o (rot, trocken)	18,50 €
Firenze, Italien	

Bardolino ^o (rot, trocken)	18,50 €
Firenze, Italien	

SEKT 0,75l:

Sekt ^o (trocken oder halbtrocken)	13,40 €
Deutschland	

Piccolo-Sekt ^o (0,25l)	4,90 €
-----------------------------------	--------

Glas Sekt ^o	2,80 €
------------------------	--------

getränke
alkoholisch

Spirituosen spirits

WHISKY 4cl:

Johnnie Walker Red L.	5,00 €
Johnnie Walker Black L.	7,50 €
Jack Daniels	7,50 €

COGNAC 2cl:

Remy Martin	4,20 €
Hennessy	4,20 €

DIGESTIVE 2cl:

Wodka	2,80 €
Fernet Branca	2,80 €
Jägermeister	2,80 €
Underberg	2,80 €
Malteser Aquavit	2,80 €
Sambuca Molinari	2,80 €
Ramazotti	2,80 €
Amaretto	2,80 €
Grappa	3,50 €

Mix

Martini weiß/rot/dry/d'oro ¹	5cl	5,50 €
Campari Soda ¹	5cl	5,50 €
Campari Orange ¹	5cl	5,50 €
Wodka Lemon ⁷	4cl	6,50 €
Gin Tonic ⁷	4cl	6,50 €
Bacardi-Cola ^{1, 4, 6}	4cl	6,50 €
Whisky-Cola ^{1, 4, 6}	4cl	7,50 €

the new
Terrazino
indische und italienische spezialitäten

getränke
alkoholfrei

erfrischungen fresh drinks

Coca Cola ^{1, 4, 6}	0,2l	1,90 €
Fanta ^{4, 9}	0,2l	1,90 €
Sprite ⁴	0,2l	1,90 €
Spezi ^{1, 4, 6}	0,2l	1,90 €

BAUER Säfte		
Orangensaft ⁴	0,2l	2,40 €
Apfelsaft ⁴	0,2l	2,40 €
Bananennektar ⁴	0,2l	2,40 €
Kirschnektar ⁴	0,2l	2,40 €
Multisaft ⁴	0,2l	2,40 €
Tomatensaft ⁴	0,2l	2,40 €

BAD LIEBENWERDA		
Mineralwasser	0,25l	1,90 €
Mineralwasser still	0,25l	1,90 €
Mineralwasser	0,75l	4,80 €
Mineralwasser still	0,75l	4,80 €

Ginger Ale ⁷	0,25l	2,60 €
Tonic Wasser ⁷	0,25l	2,60 €
Bitter Lemon ⁷	0,25l	2,60 €
Apfelschorle	0,2l	1,90 €
Apfelschorle	0,4l	3,40 €

- ¹ mit Farbstoff
² mit Geschmacksverstärker
³ mit Konservierungsstoffen
⁴ mit Zucker
⁵ mit Süßstoff
⁶ koffeinhaltig
⁷ chininhaltig
⁸ mit Phosphat
⁹ mit Antioxydationsmittel

- A Gluten
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesamsamen
O Schwefeldioxide u. Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere



heiss/hot drinks

Espresso	2,40 €
Espresso doppelt	4,40 €
Cappuccino ^G	2,80 €
Latte macchiato ^G	3,50 €
Milchkaffee ^G	3,50 €
Kaffee	2,40 €
Kakao ^G	2,40 €
Kakao mit Sahne ^G	2,90 €
Schwarzer Tee	2,00 €
Pfefferminztee	2,00 €
Kamillentee	2,00 €
Früchtetee	2,00 €
Hagebuttentee	2,00 €

Glühwein	2,80 €
Grog mit 4 cl Rum	3,80 €

bier/beer

FASSBIERE

Feldschlösschen Pils	0,3l	2,80 €
Feldschlösschen Pils	0,4l	3,60 €
Radler, Diesel ^{1, 4, 6}	0,3l	2,80 €
Radler, Diesel ^{1, 4, 6}	0,4l	3,60 €

FLASCHENBIERE

Schwarzer Steiger	0,5l	4,20 €
Erdinger Hefe hell	0,5l	4,20 €
Erdinger Hefe dkl.	0,5l	4,20 €
Claustaler alkoholfrei	0,33l	3,00 €