

## LONGDRINKS

<b>Aperol Spritz</b>		7.50
<b>Alpen Spritz</b>		8.20
<b>Hugo</b>		7.50
<b>Virgin Hugo (alkoholfrei)</b>		6.90
<b>Campari Orange</b>		7.50
<b>Gin Tonic</b> (Gin + Monaco Tonic Water)		
<b>Cuba Libre</b>		8.20
<b>Whisky Cola</b>		7.80
<b>Vodka Lemon</b>		8.20

## PROSECCO & CHAMPAGNER

<b>Taittinger</b>	0,75 l	85.-
Champagner Brut Reserve		
<b>Ruinart R</b>	0,375 l	60.-
Champagner Brut		
<b>Ca´ Bolani</b>	0,75 l	32.-
Prosecco Spumante Brut Doc		
	0,2 l	8.50
	Glas – 0,1 l	4.20

In grün gekennzeichnete Produkte sind **Bio**.



Außer in bar können Sie bei uns auch mit EC- oder Kreditkarte bezahlen!



@RestaurantStefans, @AlpenHotelMuenchen



info@alpenhotel-muenchen.de



## ALKOHOLFREI

**Aqua Monaco** – Das Mineralwasser aus der Münchner Schotterebene

<b>Still</b> oder <b>Perlend</b>	0,33 l	3.-
	0,75 l	6.90
<b>Monaco Lemon</b>	0,2 l	3.80
<b>Monaco Tonic Water</b>	0,2 l	3.80
<b>Monaco Ginger Ale</b>	0,2 l	3.80
<b>Coca-Cola</b>	0,2 l	2.90
<b>Coca-Cola light</b>	0,2 l	2.90
<b>Paulaner Spezi</b>	0,5 l	3.50
<b>Proviant Orangenlimonade</b>	0,3 l	3.-
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	2.90
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2.90
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l	3.-
<b>Saftschorle</b>	0,4 l	3.70
<b>frischgepresster Orangensaft</b>	0,2 l	5.50
<b>hausgemachte Holunderschorle</b>	0,2 l	3.30
	0,4 l	4.10
<b>Proviant Smoothie</b> - verschiedene Sorten	0,24 l	3.90

## KAFFEE

Unsere Spezialitäten kommen aus der **Dinzler-Kaffeerösterei** am bayrischen Irnschenberg und werden mit **Bio-Milch** zubereitet

<b>Cappuccino</b>	3.10
<b>Latte Macchiato</b>	3.90
<b>Espresso</b>	2.50
<b>Espresso Macchiato</b>	2.50
<b>Milchkaffee</b>	3.90
<b>Café Crème</b>	3.-
<b>heiße Schokolade</b>	3.90

## TEE

...aus der **Chiemgauer Tee-Manufaktur „Bioteaque“**

### verschiedene Sorten **Schwarz-, Grün- und Kräutertee**

offen im Haferl 4.10

## BIER

**Tegernseer hell vom Fass** 0,25 l 3.20  
0,5 l 4.20  
1 l (Mass) 8.-

**Schneider Weiße hell vom Fass** 0,3 l 3.80

0,5 l 4.30

**Schneider Weiße original (dunkel)** 0,5 l 4.30

**Schneider Weiße leicht** 0,5 l 4.30

**Radler** 0,5 l 3.90

**Russn** 0,5 l 4.30

### Lammsbräu

**Pils** 0,33 l 3.90

**alkoholfrei** 0,33 l 3.90

**Weiße alkoholfrei** 0,5 l 4.50

## OFFENE WEINE

### weiß

**Glas – 0,1 l**

**Glas – 0,2 l**

**Riesling** 3.20 5.20

Weingut Lorenz, Dezem

**Lugana „Ca Vegar“** 3.30 5.90

Cantina Castelnuovo del Garda

**Grüner Veltliner Strassertal** 3.90 7.20

Weingut Johan Topf, Straß

**Weissburgunder** 3.90 7.20

Kögl, Südsteiermark

**Sauvignon Winkl** 4.20 7.30

Kellerei Terlan, Südtirol

## rot

**Glas – 0,1 l**

**Glas – 0,2 l**

**Dornfelder** 3.20 5.20

Wachenheimer Mandelgarten

**Barbera d´Alba** 3.30 5.90

Gomba – Barolo

**Zweigelt Fasanengarten** 3.90 7.20

Weingut Christian Fischer, Sooß

**St. Laurent** 3.90 7.20

Gols, Burgenland

**Chianti Classico** 4.20 7.30

Castello di Uzzano

## rosé

**Glas – 0,1 l**

**Glas – 0,2 l**

**Rosa del Lago** 3.90 7.10

Malavasi, Sirmione

**Weinschorle – rot oder weiß** 0,4 l 4.50

## SPIRITUOSEN

**Martini Bianco/Rosso** 5 cl 3.90

**Sherry Sandeman Dry Seco** 5 cl 3.90

**Averna** 4 cl 6.-

**Baileys** 4 cl 5.80

**Smirnoff Vodka** 4 cl 6.20

**Hendricks Gin** 4 cl 8.20

**Gin Mare** 4 cl 8.20

**Monkey 47** 4 cl 9.80

**Rum Havana Club 3 y.** 4 cl 6.20

**Grappa Nonino Chardonnay** 2 cl 5.50

**Whisky Jack Daniels** 4 cl 6.80

**Whisky Chivas Regal 12 y.** 4 cl 7.80

**Slyrs Whisky** 4 cl 9.80

**Cognac Hennessy** 2 cl 6.-

### **Lantenhammer Edelbrände vom Schliersee**

Haselnuss, Mirabelle, Williamsbirne, Waldhimbeere 2 cl 6.20