



Wirtshaus=Zeitung



Gratis-Zeitung zum mit hoam nehma

Ausgabe 2 / Juli 2014

Wirtshaus Schützenstadl
Inhaber: Alexander Kretz
Limbacher Straße 6
74821 Mosbach
Telefon: 0151/644.090.09

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr
Samstag, Sonn- & Feiertag ab 11 Uhr
Wochenend-Nachtschwärmer willkommen!
Warme Küche:
Von 12 bis 14 und von 18 bis 22 Uhr



Wirtshaus & Biergarten

MOSBACH

Bayrische Spezialitäten

www.schuetzenstadl.de
facebook.com/schuetzenstadl

**SPEISE-
UND
GETRÄNKE-
KARTE**

In da oiden Schwemm Schützhaisl gibt's ebbas Neis...

Servus und willkumma im Schützenstadl!

Wir begrüßen Sie ganz herzlich im Wirtshaus Schützenstadl und laden Sie ein, bei uns zu schlemmen und eine unvergleichliche Gaudi zu erleben. Unser wunderschöner Wald-Biergarten und die rustikalen Räume unseres Gastraumes, im alpenländischen Stil eingerichtet, erzeugen eine Atmosphäre, die in unserer Umgebung einzigartig ist.

Es ist unser Anliegen, Sie mit schmackhaften bayrischen Spezialitäten zu verwöhnen. Mit unserem Grundsatz „**frische Küche mit Zutaten aus der Region**“ dürfen Sie uns tatsächlich beim Wort nehmen. So gut wie alles ist bei uns „**handgemacht**“. Daher können wir beinahe sämtliche Gerichte (gegen einen geringen Aufpreis und etwas mehr Wartezeit) auf Wunsch auch gluten- und laktosefrei auf den Teller bringen. Ergänzt wird unsere Karte mit **saisonalen und besonders günstigen Tagesangeboten**. Als qualitativ hochwertige Mosbacher Zulieferer haben wir die Bäckerei Mayer, die Metzgerei Renz und den Grünen Garten gewonnen. Unsere Kräuter holen wir aus unserem eigenen Garten. **Frischer geht's nicht!**

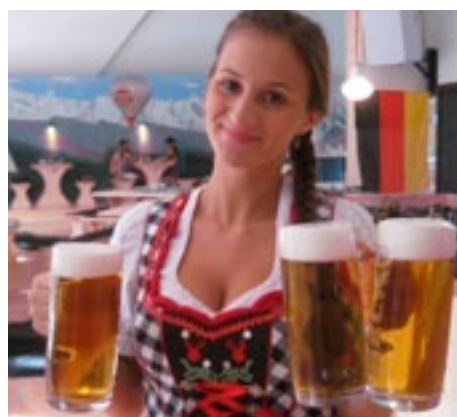
Frisch sind auch unsere Biere. Weißbier von Franziskaner, Helles von Löwenbräu und für die Freunde herber Braukünste auch Pils von Beck's kommen gut gekühlt aus dem Fass. Auch die Weinliebhaber kommen voll auf Ihre Kosten. Bei uns gibt es nur „ehrliche Viertel“. Das Familienweingut Adam Müller in Leimen liefert von offenen Basisweinen bis zu exquisiten Erzeugnissen seiner „alten Reben“ für jeden Geldbeutel den passenden Tropfen. Ergänzt wird das Weinangebot mit ausgesuchten Erzeugern

abfüllungen aus den Anbaugebieten Österreich, Südtirol, Italien, Spanien, Frankreich, Südbaden, Rheinhessen und der Pfalz. **Die separate Weinkarte liegt bei!**

Unser vielseitiges Getränke-Sortiment von alkoholfreien Durstlöschern über prickelnde Winzersekte, Prosecco und Champagner sowie leckere Longdrinks und Cocktails, Alpenschnäpse und „Après-Ski-Schmankerln“ bis hin zu Kaffee-Spezialitäten und Tees (auch Eistees) sucht im Umland seinesgleichen. Neun Zigarrensorten aus unserem Humidor laden mit einem guten Rum oder Whisky ebenfalls zum Wohlfühlen und Verweilen ein.



Mit unserem hüttenmäßigen Nebenraum präsentieren wir den ersten „**Indoor-Biergarten**“ im Umkreis. Hier gibt es an jedem ersten Samstag im Monat unser „**Oktoberfest**“ mit



authentischer Wiesn-Stimmung! Jeden Freitag bieten wir mit unseren **Kleinkunsthöfen (Eintritt frei!)** echte Wirtshaus-Atmosphäre mit zünftigen Musikern aus dem Alpenraum oder originellen Künstlern aus der Region.

An unserer **neun Meter langen Theke** pflegen wir eine gemütliche Barkultur, mit der wir an den Wochenenden bis weit nach 0 Uhr die Nachtschwärmer begrüßen. Wir möchten Ihnen (auch musikalisch) zeigen, wie selbstverständlich sich die bayrische Lebensart mit unserem kubanischen Cocktail-Angebot verbindet... **Mehr zu unseren Veranstaltungen lesen Sie auf den Seiten 2 und 3.**

Zu jeder Zeit (auch spät in der Nacht) gibt es bei uns vorbereitete kleine „Schmankerln“, die Sie zu Ihrem Getränk nicht hungern lassen. Manche unserer hausgemachten Produkte und besondere Spirituosen können auf Wunsch sogar mit nach Hause genommen werden. **Kommts vorbei – seids dabei!**



Gaudi-Events	Seite 2
Brodzeitkartn	Seite 3
Schmankerln	Seite 4
Süß & Heiß	Seite 5
Durstlöcher	Seite 6
Bia	Seite 7
Guate Geister	Seite 8
Buida	Seite 11
Eikafa	Seite 12

**Wein und Blubberwasser
finds ihr in der Extra-Beilage!**

SCHAUST AMAL...

...vorbei zu unseren „Sky“ TV-Sportübertragungen oder auch zum Public Viewing großer Fußball-Meisterschaften auf Großbildschirmen.

GAUDI FÜR GROSS & KLEIN

Eltern können bei uns ganz entspannt Speis und Trank genießen, während ihre Kinder damit beschäftigt sind, mächtig Spaß zu haben – auf unserem **zertifizierten Spielplatz** der Fa. Eibe!

PRIVAT ZÜNFTIG FEIERN

Unser **Indoor-Biergarten** ist ideal für die Ausrichtung Ihres **Geburtstages**, **Betriebsausfluges** oder Ihrer **Weihnachtsfeier**. Auch für **große geschlossene Gesellschaften** (wie z.B. Polterabende, Hochzeiten) ist unser Angebot bestens geeignet.

Biergarten geöffnet bei gutem Wetter

D'zapft is'

Es gibt hoit nix Bessers ois wia wos Guats!

Jeden Sonntag 11-12 Uhr: Waiswaschd-Frühstück und a Hoiwe: 8,90 €

(Abbildung ähnlich)



Ein super Team!

Köchin: Lena Mühlbeyer
Koch: Stephan Thurmman (nicht im Bild)
Hausmeister: Marcel Schreiber
Und unsere tollen Servicekräfte!



Restaurantleiter: Tom Rusteberg
Serviceleiter: Markus Fritsch



Bei uns seids recht!



Mosbacher Schützengilde 1680 e.V.

Die Mosbacher Schützengilde ist der älteste Verein der Großen Kreisstadt Mosbach und nimmt das Jahr 1680 als Beginn ihrer Existenz an, doch vermutlich ist sie wesentlich älter. In der erhalten gebliebenen Schützenordnung vom 11. September 1682 ist ausdrücklich vermerkt, dass „die bestehende Schützengesellschaft neu organisiert werden soll“.

Aus Belegen der Stadtkasse geht hervor, dass es lange zuvor in Mosbach Schützen gab – sei es als Stadtschützen im Sinn einer hauptamtlichen Polizeigruppe oder als Schützengilde in Form der freiwilligen Vereinigung von Bürgern. So ist schon 1468 in der Stadtrechnung vermerkt, dass die 12 Schützen und der Stadtpfeifer neue Kappen erhalten haben. 1478 wird die Beschaffung von rotem und blauem, 1480 von blauem und grünem Tuch, 1500 erneut von 6 Ellen rotem Tuch und 12 Kappen für die städtischen Armbrustschützen registriert.

Die Existenz einer Mosbacher Schützengilde lange vor 1682 wird noch untermauert durch die Präambel von 1682, in der vom Schießen als einer „schönen und nützlichen, von vielen hohen und niederen Standespersonen geliebten und fortgepflanzten Übung“ die Rede ist „die auch dieserorts bei dieser löblichen Gesellschaft mit guter Ordnung wieder erhalten und nicht bei allerhand liederlichen Personen, sondern bei einer ehrlichen Gesellschaft und deren Schützenmeister stehen soll“. Ein Tiefpunkt der Geschichte des Mosbacher Schützenwesens brachte das Jahr 1945. Da sämtliche Schützenhäuser als militärische und nicht als sportliche Vereinigung angesehen wurden, sprach der alliierte Kontrollrat ein striktes Verbot aus. Das Vereinsvermögen wurde beschlagnahmt und die Schießanlage demontiert. Mosbacher Sportschützen mussten ihre Tätigkeit erneut einstellen. Jedoch bereits 1952 hoben die Alliierten ihr Verbot wieder auf.

Am 22. Februar 1953 rief man den Mosbacher Schützenverein im Gasthaus „Cäcilienbad“ aufs Neue ins Leben (Auszug aus der Chronik 300 Jahre Mosbacher Schützengilde). Im Herbst 2003 veranstalteten die Schützen anlässlich der Wiedergründung eine vereinsinterne Feierstunde und im Jahr 2005 gab es in der Alten Mälzerei zum 325-jährigen Bestehen eine Veranstaltung im großen Rahmen mit Böllerschießen zum Auftakt. Seit 39 Jahren findet am 6. Januar das Dreikönigsschießen statt, an dem sich andere Vereine, Behörden und sonstige Gruppen beteiligen können. Regelmäßig werden Rundenwettkämpfe im Luftgewehr- und -pistolschießen, Kleinkaliber-Rundenwettkämpfe mit KK-Gewehr und Sportpistole sowie Vereinsmeisterschaften durchgeführt. Seit 1995 besteht eine Partnerschaft mit einem Sportschützenverein in Dänemark und man besucht sich regelmäßig im Wechsel immer am verlängerten Wochenende Christi-Himmelfahrt. Kurz vor Jahresende wird um Amt und Würde des Schützenkönigs bzw. der Schützenkönigin gekämpft und in einer Feier werden die neuen Majestäten von den Mitgliedern in ihr Amt berufen. Am traditionellen jährlichen Umzug im September auf dem Buchener Schützenmarkt nimmt die Mosbacher Schützengilde ebenso teil wie an der diesjährigen Sportveranstaltung der Stadtverwaltung Mosbach (KuSS) am 06. Juli 2014. Auch werden andere vereinsinterne Schießen durchgeführt.

Die Mosbacher Schützengilde hat zahlreiche Mitglieder, die bei Landes- und Deutschen Meisterschaften hervorragende Ergebnisse erzielten und auch ein Welt- und Europasiieger ist unter ihnen. Heute hat der Verein 211 Mitglieder im Alter von 12 bis 85 Jahren. Die Trainingszeiten sind donnerstags von 18 Uhr bis 21 Uhr (ab 19.30 Uhr nur KK), samstags von 14 Uhr bis 18 Uhr und sonntags von 9 Uhr bis 12 Uhr (nur KK). Sie sind herzlich eingeladen, den aktiven Verein zu besuchen und den faszinierenden Sport für sich kennenzulernen.

**AKTUELLE INFOS, TERMINE UND
VERANSTALTUNGEN IMMER UNTER
[FACEBOOK.COM/SCHUETZENSTADL](https://facebook.com/schuetzenstadl)**

ECHTE WIESN-GAUDI!

Oktoberfest

Hein Spatz

Dans, zwaa, gsuffa!

**JEDEN 1. SAMSTAG
IM MONAT
BEGINN 22 UHR**

MUSIK

**DIE GRÖSSTEN BIERZELT-KRACHER
UND STIMMUNGS-HITS!**

**JEDER ALPEN-
SCHNAPS NUR
1,50 EURO**

EINTRITT FREI

Schützenstadl

Wirtshaus & Biergarten MOSBACH Bayrische Spezialitäten

HAVANA BARKULTUR UND BAYRISCHE LEBENSART

Cuboorisch

**JEDEN SAMSTAG
ABEND
(AUSSER OKTOBERFEST)**

MUSIK

**BAYRISCHE VOLKSMUSIK TRIFFT
LATEINAMERIKANISCHE RHYTHMEN**

**VIELE HAVANA-
GETRÄNKE-SPECIALS!**

Schützenstadl

Wirtshaus & Biergarten MOSBACH Bayrische Spezialitäten

Ötwei a Mordsgaudi!

Brodzeitfartn



MIT ORIGINELLER LIVE-MUSIK UND ECHTER WIRTSCHAUS-ATMOSPHÄRE

Stadl Abend

JEDEN FREITAG
BEGINN 20 UHR

MUSIK

VOLKSTÜMLICH BIS EIGENTÜMLICH!

EINTRITT FREI

STÄNDIG WECHSELNDE KÜNSTLER!

Schützenstadl

Wirtshaus & Biergarten MOSBACH Bayrische Spezialitäten

OFFIZIELLE EINWEIHUNG DES KINDERSPIELPLATZES

Blasmusik Sonntag

AM 03.08.2014
LIVE-MUSIK VON 14 BIS 18 UHR

Billigheimer Musikanten

IM EGERLÄNDER BESETZUNG MIT
GESANGSDUO CHRISTA UND GEROLD
BÖHMISCHE BLASMUSIK, SCHLAGER UND STIMMUNG!

EINTRITT FREI

Schützenstadl

Wirtshaus & Biergarten MOSBACH Bayrische Spezialitäten

IMMER WIEDER ZU GAST IM SCHÜTZENSTADL!

DIE GÖTZ BUAM

MUSIK UND STIMMUNG IM EGERLÄNDER SOUND

Ofenfrische Stadl-Brezn mit Butter	1,90 €
Hausgmachter Kräuterquark mit Besenbrot	4,20 €
Hausgmachter Obazda pikant bayrische Käsecreme, mit Brezn	4,50 €
Kochkäse mit Kümmel, Zwiebeln und Besenbrot	5,50 €
Hausgmachter Griebenschmalz ⁹ mit Besenbrot	4,50 €
Wurstsalat nach Schützenstadl-Art ^{3,7,12} mit Besenbrot	6,60 €
Schweizer Wurstsalat ^{3,7,12} mit Käsestreifen und Besenbrot	6,80 €
Ungarische Paprikawürste ^{3,9,12} mit frisch geriebenem Kren und Besenbrot	6,80 €
Münchner Weißwürste ¹² mit Brezn und süßem Senf	6,80 €
Schützenstadl-Bratwürste ^{3,7,12} mit Besenbrot	6,80 €
mit Soße und Besenbrot	7,20 €
Portion Pommes Frites oder Kartoffelsalat als Beilage zu Wurstsalat oder Würsten	1,50 €
normal	3,20 €
groß	5,20 €
Brettljause nach Art des Hauses Obazda, Schwartenmagen, Blutwurst, Leberwurst, Schinken, Bergkäse, viele würzige Beilagen und jede Menge Besenbrot	12,80 €

Unsere Frische-Lieferanten aus Mosbach:

bäckerei mayer

Wir räuchern
Ihrer Gesundheit
zuliebe schadstofffrei
mit Flüssigrauch!

Schmeckt
Besserung!

Keine
Geschmacks-
verfälschung!

1. Anlage
in unserer
Region!

Ihr Fleischerfachgeschäft mit
dem persönlichen Service!

Metzgerei Renz

74821 Mosbach
Nästenbacherstraße 12
Kronengasse 16
Tel: 06261 / 37810
Tel: 06261 / 2265

SCHAUTS
AUCH AUF
UNSERE TAGES-
EMPFEHLUNG!

GRÜNER GARTEN
Blumen - Obst - Gemüse

Tel.: 06261/36636
Fax: 06261/36670
Karlshausenstraße 41
74821 Mosbach-Lohrbach

Forellenzucht
Siegfried Kannen

Limbacherstraße 4-1
74821 Mosbach
Tel: 06261/17243

Öffnungszeiten siehe
Homepage
www.forellenzucht-
kannen.rpdg.de

Zusatzstoffe Speisen: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Säuerungsmittel, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Süßungsmittel, 12 mit Stabilisator

Schützenstadl Schmanferln



Mia san doch ned auf der Brennsuppn dahergschwumma

- Kartoffelsuppe**
mit Frühlingszwiebel (vegetarisch)

4,50 €
- Herzhafte Ochsenkraftbrühe**
mit Leberknödel und frischem Schnittlauch

4,90 €

Hoasnfuada



Feine Blattsalate der Saison. Dressing mit Kräutern aus unserem Garten.

- „Alois Hingerl“**
Kleiner gemischter Salat

4,20 €
- „Kaiserin Sissi“**
Salat mit gebratenen Putenbruststreifen

9,80 €
- „Karl Valentin“**
Salat mit gebratenen Champignons und Parmesan

9,80 €



Es gibt hoit nix Bessers ois wia wos Guats

- Fleischpflanzerl** mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

8,90 €
- Altbayrischer Leberkäs** ^{3,7,12}
in der Pfanne gebraten, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

9,80 €
- Ofenfrischer Schweinebraten**
an einer Dunkelbiersoße, mit Semmelknödel und Bayrischkraut

10,50 €
- Gschnetzeltes von der Pute**
mit frischen Kräutern in Champignonrahmsauce, mit Spätzle

9,20 €
- Schnitzel „Wiener Art“**
vom Schwein, in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes Frites und Beilagensalat

12,80 €
- Ochsenbrust**
im eigenem Sud gekocht, mit Bouillongemüse, frischem Kren und geschwenkten Kartoffeln

15,90 €
- Rumpsteak**
mit Kräuterbutter aus eigenen Gartenkräutern, Ofenkartoffel und Marktgemüse

22,50 €



Für richtige Mansbuider

- Knusprige Schweinshaxn**
in Dunkelbiersauce, mit Semmelknödel und Bayrischkraut

16,20 €

Aus Nachbar Sigis Fischteich



- Regenbogenforelle**
gefüllt mit Kräutern, in Butter gebraten mit geschwenkten Rosmarinkartoffeln und Gemüse

14,80 €

Aufgrund unserer frischen Küche können beinahe alle Gerichte auf Wunsch auch **laktose- und glutenfrei** zubereitet werden.

Obacht!

Greazeigs (vegetarisch)



- Ofenkartoffel**
mit Kräuterquark und Beilagensalat

5,80 €
- Grünkernküchle**
mit Kräuterquark und Beilagensalat

6,80 €
- Allgäuer Kässpätzle**
mit Bergkäse und frischen Lauchzwiebeln

8,90 €
- Veggie-Leberkäs**
Vegetarischer Leberkäs (auf Weizeneiweiß-Basis) mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

12,80 €

Für freche Lausbuam und fesche Madln



- „Räuberteller“**
Spätzle mit Bratensoße

3,80 €
- „Geißenpeter“**
Semmelknödel mit Bratensoße

4,20 €
- „Heidi“**
Hähnchenstücke paniert, mit Pommes Frites

5,80 €
- „Pumuckl“**
Kinderschnitzel (100 g) mit Pommes Frites

5,80 €

Bayrische Persönlichkeiten: Alois Hingerl

„Ein Münchner im Himmel“ ist eine humoristische Satire des bayrischen Schriftstellers Ludwig Thoma, die 1911 veröffentlicht wurde. In ihr behandelt Thoma mit einem liebevollen Augenzwinkern das Klischee des typisch bayrischen, insbesondere das des Münchner Grantlers. Neben den Lausbubengeschichten zählt es zu den bekanntesten Werken des Autors.



Engel Aloisius, Graffiti am Münchener Elisabethmarkt.

Die Kurzgeschichte handelt von Alois Hingerl, Dienstmann Nummer 172 auf dem Münchner Hauptbahnhof. Dieser erledigt einen Auftrag mit solch einer „Hast“, dass er vom Schlag getroffen zu Boden fällt und stirbt. Zwei Engel schleppen ihn mühevoll in den Himmel, wo er von Petrus seinen jenseitigen Namen „Engel Aloisius“, eine Harfe und eine Wolke zugeteilt bekommt, auf der er, gemäß der „himmlischen Hausordnung“ künftig nach einem festen Terminplan „frohlocken“ und „Hosianna singen“ soll. Auf seine Frage, wann er denn endlich etwas zu trinken bekomme, antwortet Petrus dem Aloisius mit den Worten „Sie werden Ihr Manna schon bekommen“.

Aloisius ahnt angesichts der Aussicht auf Manna statt des von ihm geliebten Bieres Schlimmes, zugleich kommt es zu Handgreiflichkeiten mit einem himmlischen Rote-Radler-Engel, seiner verhassten Konkurrenz auf Erden. Frustriert beginnt er auf seiner Wolke zu „frohlocken“. Als ein vorbei fliegender „vergeistigter Engel“ seine Bitte nach „am Schmaizla“ (einer Prise Schnupftabak) mit einem verständ-

nislosen, gelispelten „Hosianna!“ beantwortet, steigt sein Zorn, worauf Aloisius zu schimpfen und zu fluchen beginnt, was sich auch in seiner Art zu frohlocken niederschlägt. Durch sein Schimpfen, Fluchen und lautstarkes „Frohlocken“ („Ha-ha-lä-lä-lu-u-uh – Himmi Herrgott – Erdäpfi – Saggerament – lu-uuu-iah!“) wird Gott auf ihn aufmerksam.

Nach einer kurzen Beratung mit Petrus kommt er nach den Worten „Aha! Ein Münchner!“ zu dem Schluss, dass Aloisius für den Himmel nicht zu gebrauchen sei. Darum erhält dieser eine andere Aufgabe: Er soll der bayrischen Regierung die göttlichen Ratschläge übermitteln; dadurch komme der Münchner ein paar mal jede Woche nach München und die liebe Seele habe ihre Ruhe. Alois ist sehr froh über diesen Auftrag, nimmt einen göttlichen Ratschlag mit und fliegt ab.

Wie gewohnt geht er zuerst ins Hofbräuhaus, wo er sich ein Bier nach dem anderen bestellt, darüber seinen Auftrag vergisst und dort bis zum heutigen Tage sitzt. Derweil wartet die bayrische Regierung noch immer auf die göttlichen Ratschläge (bzw. göttliche Eingebung).

Zusatzstoffe Speisen: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Säuerungsmittel, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Süßungsmittel, 12 mit Stabilisator

Süßspeis'

»»»»» ♥ «««««



Nachspeis'

Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) mit Apfelmus	4,20 €
Palatschinken (Pfannkuchen) mit Walnusseis ^{2,10} und Schokoladensoße	4,50 €
Gmisches Eis^{2,10} (Vanille, Schokolade, Erdbeere) mit Sahne	4,50 €
Bayrisch Creme mit Himbeermark	4,60 €

Kuchn

Frische Kuchen und Torten der Bäckerei Mayer finden Sie am Wochenende und an Feiertagen in unserer Kuchenvitrine.	
Stück Kuchen	2,40 €
Stück Torte	2,80 €
Auswahl und Preise können variieren.	

Heiße Getränke mit und ohne Schuss

»»»»» ♥ «««««



Kaffeespezialität⁴

Unser Kaffee **Molinero** aus nachhaltiger Landwirtschaft wird in kleinen Mengen schonend im heißen Luftstrom geröstet und ist daher sehr aromatisch.

Tasse Kaffee	2,00 €
Tasse Kaffee groß	2,40 €
Milchkaffee	2,60 €
Espresso	1,90 €
Espresso Doppio	2,90 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Cappuccino	2,40 €
Cappuccino groß	2,80 €
Latte Macchiato	2,80 €
Espresso Corretto mit extra Grappa	3,80 €
Irish Coffee mit Irish-Whiskey	4,00 €
Kaffee Baileys² mit Irish-Cream	4,00 €
Kaffee Schümli Pflümli mit Pflaumenschnaps	4,00 €
Kaffee „Stadlhuber“^{4,2} mit Haselnusslikör und...	4,50 €

Tee

TeeGschwendner steht für höchste Produktqualität und Frischestandards. Nur aus den besten 0,5 % der jährlichen Welternte suchen die Teataster die feinsten Tees aus. Enge persönliche Kontakte zu nachhaltigen Anbauern sichern Qualitäten und Raritäten, die im übrigen Markt nicht zu finden sind. Wir bieten Ihnen 12 Qualitäts-Teesorten im aromaversiegelten MasterBag® an:

Schwarzer Tee: Assam Mangalam Ein kräftiger schwarzer Tee mit voller Assamwürze.	
Darjeeling Pussimbing BIO Leichter Tee. Aromatisch, frisch-duftig, helle Tasse.	
English Breakfast Würzig-aromatischer Tee, kräftig-dunkel in der Tasse.	
Schwarzer Tee aromatisiert: Earl Grey Klassiker. Zitrusähnlicher Geschmack der Bergamotte.	
Schwarzer Tee Gewürzmischung: Chai BIO Kräftig, würzig, typisch indisch. Ideal mit heißer Milch.	
Grüner Tee: China Wuyuan Jasmin BIO Leckerer wunderbar weicher und duftiger Jasmin-Tee.	
Grüner Tee aromatisiert: Marani® Exotisch-fruchtiger Geschmack. Mild und aromatisch.	
Weißer Tee aromatisiert: Lemon-Vanille BIO Feinster weißer Tee aus den besten Gärten Südisindiens.	
Früchtetee aromatisiert: Multi-Vitamin Teemischung. Aroma von frischen Zitronen und Orangen.	
Rooibuschtee aromatisiert: Rooitea Sahne-Caramel Köstlich, sahnig-süßer Caramelgeschmack. Geheimtipp!	
Kräutertee: Minze BIO Der duftige, erfrischende Kräuterklassiker. Sehr beliebt.	
Kamille BIO Ein wunderbarer Bio-Tee für jede Tages- und Nachtzeit.	
Glas Tee Gschwendner MasterBag®	2,00 €
„Stadl-Tee“ mit frischer Minze aus unserem Kräutergarten	1,50 €
Schuss Rum in den Tee, Aufpreis	1,50 €

Apropos Wein!

Offene Weine siehe separate Weinkarte (0,25 l – 3,80 €)€
Weinschorle Adam Müller süß oder sauer (0,25 l – 2,80 €)€

Zusatzstoffe Getränke: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 koffeinhaltig, 5 Taurin, 6 chininhaltig, 7 mit Säuerungsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle



Alkoholfreie Durstlöcher



Wasser, Soft & Limo

Apollinaris Mineralwasser

Selection / ViO Still	0,25 l	1,70 €
	0,75 l	3,90 €

Fruchtschorle

Vaihinger & Apollinaris	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	3,90 €

Vaihinger Premium-Säfte und -Nektare

Apfel / Orange / Ananas / Maracuja / Kirsch	0,30 l	2,90 €
Banane / Johannisbeere	0,50 l	3,90 €

Coca-Cola^{2,4,7} / Coca-Cola light^{2,4,7,10,11} Coca-Cola Zero^{2,4,7,10,11} / Fanta Orange^{2,3,7} Sprite⁷ / Mezzo Mix Orange^{2,7}

0,20 l	1,70 €
0,40 l	2,90 €

Schweppes Bitter Lemon^{3,6,7} / Tonic Water^{6,7} Ginger Ale^{2,7} / Russian Wild Berry⁷

0,30 l	2,90 €
--------	--------

Almdudler^{2,7} Kultige Kräuterlimonade

0,25 l	2,90 €
--------	--------

Red Bull^{2,4,5,7} Energy-Drink

Regular / Sugarfree / Special Edition		
Red (Cranberry) / Silver (Limette) / Blue (Heidelbeere)	0,25 l	2,90 €



ALLE GETRÄNKE GERNE AUF EIS!

„Geh, schaug amoi nach, wer da is!“ sagt der Bärmoser zu seiner Frau als es an der Haustür läutet. „D’Feierwehr is do, sammeln deans. Was derf i eahna gebn?“ ruft sie in die Stube. „Na ja!“ meint er, „gibst eahna hoid an Liter Wasser!“

Ein bayrisches Schulmädchen ist nach seiner ersten Englischstunde völlig verwirrt und berichtet seinen Eltern beim Abendessen: „Englisch is a saggrisch schwoare Sproach – I hoast Ei, Ei hoast Eck, Eck hoast koaner und koaner hoast nobody!“

Ein altes Muatterl geht in ein Bademodengeschäft um einen Bikini zu kaufen. Sie sucht sich ein schickes Modell aus und geht damit zum Anprobieren in eine Umkleidekabine. Als sie bezahlt, legt sie das Oberteil auf den Ladentisch und meint: „Des brauch i gar ned, i bring oiss in d’Hosn eini!“

Ein nackter Radler fährt über den Viktualienmarkt und wird von zwei Polizisten angehalten. Der eine fragt: „Sogn S’ amoi, wieso fahrn Sie denn nackt mitten in der Stadt umananda? Des gibt a saftige Straß!“ Da sagt der Radler: „Mei, Herr Wachtmeister, i bitt gar schee, i hob acht kloane Kinder dahoam.“ Da meint der zweite Streifenbeamte: „Geh weida, lass ma’n geh, der is ja im Arbeitsanzug unterwegs!“

„Ice Tea“ Eistee

Perfekt für den Biergarten: Wir starten mit acht eiskalten Durstlöschern durch. Im handlichen TetraPak passen die Eistees in jede Tasche, eignen sich hervorragend beim Wandern oder auf dem Rad und können gerne auch mitgenommen werden. Der hohe Qualitätsstatus von TeeGschwendner wird beibehalten. Diese 100 % natürlichen Erfrischer überzeugen durch echten Tee-Aufguss sowie Süßung mit Agavendicksaft. Fünf Sorten sind sogar in Bio-Qualität.



Grüntee Mate⁴

Gibt den Kick! Würzig, leicht rauchig und angenehm herb mit extra viel Koffein (für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen)!

Ingwer-Orange BIO

Ein echt scharfes Vergnügen, zudem erfrischend-fruchtig. Saftige Orangennote trifft auf belebenden Ingwer. Beliebt vor allem bei Erwachsenen.

Minze BIO

Kühlt ungemein, beschwingt ungeheuer. Leicht und erfrischend, wie Minze sein muss! Unsere Empfehlung: Mit Eis und einer Limettenscheibe.

Grapefruit-Apfel

Süß? Sauer? Herb? Erfrischend? – Genau! All das finden Sie in dieser köstlichen Kombi. Die perfekte Abkühlung an einem heißen Sommertag!

Schwarzkirsche BIO

Wem beim Anblick der prallen, dunklen Kirschen in Nachbars Garten das Wasser im Mund zusammenläuft, der muss nicht mehr auf Raubzug gehen!

Waldbeere BIO

Wild, voll, fruchtig – so schmeckt der beerige Sommer links und rechts des Weges! Wegen der höheren Süße vor allem bei Kindern sehr beliebt.

Holunderblüte BIO

Da hat die Holunderblütenfee was mild Krautiges gezaubert. Schmeckt wie selbstgemacht! Sehr lecker auch mit einem Schuss eiskaltem Sekt.

Rooitea Mango-Passionsfrucht

Den Verlockungen des klingenden Teenamens erlegen, verfällt man der exotischen Süße und leidenschaftlichen Fruchtigkeit mit Leib und Kehle!

Ice Tea im Tetra Pak, je Sorte	0,50 l	4,00 €
--------------------------------	--------	--------

Unser Erfrischungs-
Lieferant aus Mosbach:



Ein Krautsalat befindet sich einsam in einem bayrischen „Gnedlfriedhof“.

Plötzlich kommt unerwarteter Besuch.

Der Krautsalat erkundigt sich: „Wer bist du denn?“

„Ich bin a Maß. Der Xaver hat mich ausgegeben.“

Kurze Zeit danach trifft ein weiterer Gast ein. Der Krautsalat wiederholt seine Frage und erhält dieselbe Antwort. Es dauert nicht lange, da stößt noch jemand hinzu. Auf die Bitte, sich vorzustellen, macht sich der Neankömmling als Obstler bekannt, auch er sei vom Xaver spendiert.

Im 10-Minuten-Takt folgen drei weitere Spender.

auf den Xaver als großzügigen Spender.

Daraufhin sagt der Krautsalat: „Jetzt geh ich aber mal hinauf und schau mir diesen Xaver an!“

Zusatzstoffe Getränke: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 koffeinhaltig, 5 Taurin, 6 chininhaltig, 7 mit Säuerungsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Biere



Franziskaner

Bayrische Qualität gepaart mit jahrhundertalter Braukompetenz.

Franziskaner Hefe-Weißbier Naturtrüb

(5,0 %) zeichnet sich durch seinen unverwechselbar frischen, würzigen und fruchtigen Geschmack sowie den höheren Kohlensäuregehalt aus.

0,33 l	2,30 €
0,50 l	3,00 €
Maß 1,00 l	5,90 €

Franziskaner Hefe-Weißbier Dunkel

(5,0 %) begeistert durch seinen erfrischenden, spritzigen und zugleich aromatisch-vollmundigen Geschmack. Das ideale Bier zum Schweinebraten.

0,50 l	3,00 €
--------	--------

Franziskaner Weißbier Kristallklar

(5,0 %) ist obergärig und feinherb, besonders perlend-prickelnd und damit das spritzigste unter den Franziskaner Weißbieren. Lecker zum Obazda.

0,50 l	3,00 €
--------	--------

Franziskaner Jahrgangs-Weißbier Royal

(5,0 %) mit „Champagnerhefe“, hat eine karamellig-malzige, fein herbe Note und einen wunderschönen bernsteinfarbenen Glanz. Ideal zur Nachspeise.

0,50 l	3,30 €
--------	--------

Franziskaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

(0,5 %) Der Durstlöcher besticht durch ein würziges Aroma und mit dem Duft nach frischem Brot. Schmeckt klasse zu unserer Brettljause mit Käse.

0,50 l	3,00 €
--------	--------



Löwenbräu

Die Traditionsbrauerei aus München. Ein Bier wie Bayern.

Löwenbräu Hell Original

(5,4 %) das typische Helle aus München mit dem herrlich erfrischenden feinherben Geschmack.

0,33 l	2,30 €
0,50 l	3,00 €
Maß 1,00 l	5,90 €

Löwenbräu Triumphator

(7,6 %) die dunkle Starkbierspezialität aus München: Würzig, aromatisch, kraftvoll im Geschmack.

In der Starkbierzeit!

Löwenbräu Dunkel

(5,5 %) der Klassiker. Die altbayrische Bierspezialität ist vollmundig und mit feinwürzigem Malzaroma.

In der Dunkelbierzeit!

Löwenbräu Oktoberfestbier

(6,1 %) die absolute Wiesn-Spezialität: Süffig, würzig und nach altbayrischer Brau-Tradition.

In der Oktoberfestzeit!



Beck's

Das beliebteste deutsche Bier gibt es in 125 Ländern – und auch bei uns!

Beck's Pils

(4,9 %) Der charakteristische Geschmack verwöhnt mit milder Bitterkeit, weichem Abgang und klarem Nachtrunk.

0,33 l	2,30 €
0,50 l	3,00 €
Maß 1,00 l	5,90 €

Beck's Gold

(4,9 %) ist das mehrfach ausgezeichnete, milde Beck's mit dem frischen, weniger herben Geschmack.

0,33 l	2,30 €
--------	--------

Beck's Green Lemon^{2,7}

(2,5 %) ist sehr spritzig, leicht süßlich, angenehm hopfig und enthält die Prise von frischen Limonen.

0,33 l	2,30 €
--------	--------

Beck's Ice⁷

(2,5 %) Ice-klarer Biermix mit Limette und Minze. Im Schützenstadl selbstverständlich eisgekühlt serviert.

0,33 l	2,30 €
--------	--------

Beck's Twisted Orange⁷

(2,5 %) ist der Twist aus 50% Beck's und 50% Limonade mit der angesagten Dalandan Frucht.

0,33 l	2,30 €
--------	--------

Beck's Blue Alkoholfrei

(0,05 %) vereint bewussten Genuss mit dem typisch leichten, frischen, belebenden Aroma von Beck's.

0,33 l	2,30 €
--------	--------

Diebels

Wegen des frischen, unverwechselbaren Geschmacks und der Bekömmlichkeit eines der begehrtesten Altbiere.

Diebels Alt

(4,9 %) Sein dunkles Spezialmalz und die obergärige Brauart verleihen dem Bier die berühmte bernsteinartige Farbe.

0,33 l	2,30 €
--------	--------

Bier-Mix

Keine Vertreter des deutschen Reinheitsgebotes... Aber der Gast ist König!

Russ⁷ / Cola-Weizen^{2,4,7} / Bananen-Weizen / Radler⁷ / Cola-Bier^{2,4,7}

0,33 l	2,30 €
0,50 l	3,00 €
Maß 1,00 l	5,90 €

Obacht!

Die „Franzosnbrause“ finds ihr in der [beiliegenden Weinkartn](#)

Wiese, Wiesen, Wies'n oder Wiesn?

Zugegeben: Für Nicht-Bayern ist es nicht einfach, sich sprachlich unfallfrei durch das Oktoberfest zu navigieren. Fehler, die Sie vermeiden sollten:

Zu allererst einmal geht der Münchner auf die „**Wiesn**“, nicht auf die „Wiese“ und auch nicht auf die „Wiesen“. Auch ein Apostroph („Wies'n“) hat da nichts verloren. Es handelt sich dabei um den bairischen Singular. Offiziell heißt das Gelände übrigens „Theresienwiese“, benannt nach Therese von Sachsen-Hildburghausen, anlässlich derer Hochzeit mit Kronprinz Ludwig 1810 an dieser Stelle ein Pferderennen abgehalten wurde. Hier irrt sogar mal das allwissende Google, bei dem das Gelände als „Theresienwiesen“ in den Landkarten zu finden ist.

Auf der Wiesn trinkt der Bayer dann eine „**Maß**“ mit „ß“. Alle anderen, teils abenteuerlichen, Schreibweisen von „Mass“ über „Maaß“ bis „Maas“ sind schlicht und ergreifend falsch. Ausgesprochen wird die Maß so, dass sie sich auf „Fass“ reimt, also mit einem kurzen „a“ in der Mitte, und sie ist immer weiblich.

Zusatzstoffe Getränke: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 koffeinhaltig, 5 Taurin, 6 chininhaltig, 7 mit Säuerungsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle



Die floanen und die muntren Geister



Edelbrände & Liföre

Alpenschnaps Steinbeisser

von Nannerl aus Salzburg – das Original

Die Steinbeisser Spirituosen kann man zurecht als etwas ganz Besonderes bezeichnen. Die Schnäpse sind weicher und milder als reine Brände und haben den intensivsten Geschmack der reifen Frucht. Mit 33 bis 38 % sind sie zudem weniger stark.
[Obstler / Williamsbirne / Marille / Kirsche / Haselnuss](#) 2 cl 1,90 €

Edelbrände Ernst Bulling

Destille Eisenbahn, Mosbach – Höchster Fruchtgenuss in flüssiger Form

Die Brände beinhalten 40 %, die Liköre 25 % Alkohol. Eine Spezialität ist der „Eisenbahner Traum“, ein angesetzter Obstbrand mit ebenfalls 25 %. Bei vielen Qualitätswettbewerben wurden nationale und internationale Auszeichnungen erzielt. Schon der Duft wird Sie an frisches Obst am Baum erinnern.
[Eisenbahn-Zwetschgenwasser / Kirschwasser](#)
[Williams-Christ-Birne / Himbeergeist / Grappa Bulling](#)
[Eisenbahner Traum \(angesetzter Obstbrand\)](#)
[Diedeser Pflümlü / Diedeser Cassis \(Johannisbeerlikör\)](#) 2 cl 2,50 €

Schnäpse vom Kloster Andechs

Ein Schlückchen Himmel auf Erden

Die klösterliche Destillierkunst hat im Kloster Andechs eine langjährige Tradition. Von der Mitte des 15. Jahrhunderts bis 1811 wurde in der alten Kloster-Apotheke Klosterlikör hergestellt, auch als Therapeutikum. Seit 2003 geschieht die Herstellung aller Schnäpse vor Ort im Produktionsraum der Klosterbrennerei. Es werden ausschließlich frische vollreife Früchte, zum Teil aus der klösterlichen Landwirtschaft, sowie frische oder getrocknete Kräuter und Säfte verwendet, so dass auf Aromen und Essenzen zur Geschmacksintensivierung gänzlich verzichtet werden kann.
[Kräuterlikör vom Heiligen Berg \(31 %\)](#)
Der ganz besonders feine Kräuterlikör, der mit seinen erlesenen und ausgesuchten Ingredienzien zu einem unvergleichlich feinwürzigen Erlebnis wird.
[Der Grüne vom Heiligen Berg \(Kräuterbitter, 38 %\)](#)
Der kräftige Kräuterbitter voller Gebirgskräuter, der gerade nach gutem und ausgiebigem Essen seine Wirkung zeigt und wohltuend Entspannung bringt.
[Klosterbiene vom Heiligen Berg \(Honiglikör, 28 %\)](#)
Der Honiglikör mit Williams Christ ist eine geistreiche Komposition und ein einzigartiger Genuss aus besten Birnen und reinem Bienenhonig aus der Imkerei.
[Johannisbeere vom Heiligen Berg \(Fruchtlikör, 22 %\)](#)
Ein opulenter Fruchtlikör aus schwarzen Johannisbeeren, der aus nichts als vollreifen schwarzen Johannisbeeren seinen reichen Geschmack entfaltet.
[Obstler vom Heiligen Berg \(38 %\)](#)
Der Brand aus der Landwirtschaft, der nach alter Tradition sorgfältig hergestellt wird und sein reiches, kerniges Bukett vollreifen Äpfeln und Birnen verdankt.
[Enzian vom Heiligen Berg \(40 %\)](#)
Edler, milder Brand aus alpenländischen Enzianwurzeln, natürlich gebrannt und nach althergebrachter Rezeptur über ein Jahr in Eschenholz-Fässern gereift.

6 Sorten 2 cl 3,50 €



Meisterdestillate von Lantenhammer Schliersee

Die bayrische Spitzenklasse

Die Destillerie Lantenhammer schöpft aus der herrlichen Natur am Schliersee. Verwendet werden nur einwandfreie, vollreife Früchte aus kontrolliertem Anbau. Die Destillate sind 100 % natürlich verarbeitet und nach traditionellen Methoden aromaschonend gebrannt. Die Reifung in Steingutbehältern erzeugt ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Die unfiltrierten Brände unterscheiden sich durch einen noch intensiveren Geruch und noch aromatischeren Fruchtgeschmack. Ohne Kältefiltration bleiben die ätherischen Öle sowie die Geruchs- und Geschmacksstoffe vollends erhalten.
[Schlehengeist, filtriert \(42 %\)](#)
Die Schlehen aus Böhmen, Mähren und dem Odenwald werden nach der Ernte gefrostet, um die Zellstruktur der Früchte zu ändern – die Früchte werden milder und weicher im Geschmack.
[Mirabellenbrand, unfiltriert \(42 %\)](#)
Die Mirabellen werden in kleinen Familienbetrieben in Lothringen, Nordosten Frankreichs sowie um Randersacker angebaut. Der Brand erinnert betörend an einen Sommertag in den Bergen.
[Waldhimbeergeist, unfiltriert \(42 %\)](#)
Wild gesammelte Beeren aus den Karpaten, des Riesengebirges und der hohen Tatra. Die Waldhimbeeren unterscheiden sich von den Gartenhimbeeren durch ihren intensiveren Geschmack.
[Williamsbirnenbrand, unfiltriert \(42 %\)](#)
Seine intensive Struktur verdankt der Brand den Klimazonen und Böden der Anbauggebiete Bozener Becken und Vinschgauer Höhenlagen in Südtirol und Volkach in Unterfranken.
[Haselnussgeist, filtriert \(42 %\)](#)
Volle 12 Monate in atmungsaktiven Steingutfässern gereift. Handverlesene Kerassunder Haselnüsse aus der Türkei am Schwarzen Meer werden nach spezieller Rezeptur geröstet.

5 Sorten, jede meisterliche Gaumenfreude 2 cl 5,00 €

Zusatzstoffe Getränke: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 koffeinhaltig, 5 Taurin, 6 chininhaltig, 7 mit Säuerungsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Traditionelle Alpenschnäps'

Gurktaler Kärnten Der milde Alpenkräuter (27 %)
Original Ettaler Kloster Likör Grün, 40 Kräuter (42 %)
Original Ettaler Kloster Likör Gelb, Kräuter & Honig (40 %)
Münchner Kindl Oberbayrischer Gebirgs-Enzian (40 %)
Grassl Berchtesgaden Bergwiesen Bärwurz (40 %)
Je Sorte, appetitanregend oder verdauungsfördernd 2 cl 2,50 €

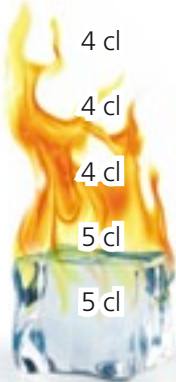
Schnäps' vom Rest der Welt

Odenwälder Blutwurz (32 %)
Badischer Topinambur (40 %)
Wodka Moskovskaya (40 %)
Tequila SILLA silver/gold (38 %)
Aalborg Jubiläums Akvavit (42 %)
Ouzo Plomari (40 %)
Sambuca Molinari (40 %)
Absinth Pernod (68 %)
Grappa Frattina di Chardonnay (40 %)
Tünel Hierbas de Mallorca (30 %)
Fernet Branca (39 %)
Averna Amaro (29 %)
Zwack Unicum (40 %)
Jägermeister (35 %)
Asbach Urbrand (38 %)
Je Sorte, Stamperl oder Krügerl 2 cl 2,50 €



Stimmungsmacher Fire & Ice

Wodka-/Erdbeer-/Mangolimes² (17 %) 2 cl 2,50 €
Amaro Ramazzotti (30 %) mit Eis und Zitrone 4 cl 3,50 €
Baileys Irish Cream² (17 %) Tumbler mit Eis 4 cl 4,00 €
B-52² (Old Pascas 73 %, Kahlúa 20 %, Baileys 17 %) 4 cl 4,50 €
Lillet Glacon (17 %) mit Eis & Orange 5 cl 4,50 €
Havana Club 7 Años (40 %) mit Eis & Orange 5 cl 5,50 €



Für unsere Après-Ski-Partys

Williams mit Birne 2cl 2,50 €
Marille mit Frucht 2 cl 2,50 €
Wodka mit Feige 2 cl 2,50 €
Heiße Witwe Pflaumenschnaps, Sahne 2 cl 2,50 €
Flying Hirsch^{2,4,5,7} Jäger Mini-Flasche, 2 cl Red Bull 4 cl 3,50 €
Flügerl^{2,4,5,7} 2 cl Eristoff Red, Eis, 4 cl Red Bull 6 cl 4,00 €

Die longn un die buntn Geister



Lillet (0,25 l)

Lillet ist der fruchtige Weinaperitif mit langer französischer Historie. Die Mischung aus Weinen des weltbekannten Anbaugebietes Bordeaux und exotischen Zitrusfrüchten aus aller Welt geben dieser Liaison seit 1887 seinen einzigartigen erfrischenden Geschmack. Lillet ist mit seiner fruchtig-herben Note der ideale Aperitif, er öffnet den Magen und regt durch seine Wirkstoffe den Appetit an.



- Lillet Vive^{6,7}

Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, frische Gurke & Minze

5,00 €
- Lillet Berry⁷

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, leckere Beeren

5,00 €

Sprizz & Hugo (0,25 l)

- Aperol Sprizz^{1,2}

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

5,00 €
- Hugo Classic

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze

5,00 €
- Hugo Royal

Prosecco, Holunderlikör, Soda, Minze

5,50 €
- Stadl Royal

Prosecco, Genever, Johannisbeere, Minze

5,50 €

... alkoholfrei:

- Aperol Sprizz²

Riemerol, Sekt alkoholfrei, Orange

5,00 €
- Hugo Classic

Sekt alkoholfrei, Holundersirup, Soda, Minze

5,00 €

Longdrinks & Cocktails (0,3 l)

- Campari^{1,2}

Soda / Orange

4,50 €
- Batida

Orange / Ananas / Maracuja / Kirsch

4,50 €
- Malibu

Orange / Ananas / Maracuja / Kirsch

4,50 €
- Wodka (Moskovskaya)

Säfte / Lemon^{3,6,7}

5,00 €
- Wodka (Moskovskaya)

Almdudler^{2,7}

6,00 €
- Wodka (Moskovskaya)

Red Bull^{2,4,5,7}

6,00 €
- Wodka (LION's Munich)

Säfte / Lemon^{3,6,7}

6,00 €
- Wodka (LION's Munich)

Red Bull^{2,4,5,7}

7,00 €
- Gin (Bombay Sapphire)

Tonic^{6,7}

5,50 €
- Gin (THE DUKE Munich)

Tonic^{6,7}

6,50 €
- Asbach / Bacardi / Havana

Cola^{2,4,7}

5,00 €
- Jack Daniel's „Jacky“

Cola^{2,4,7} (Tumbler)

5,50 €
- Tequila Sunrise²

Orange, Grenadine, Zitrone

6,00 €
- Highball^{2,7}

mit Havana Club 3 Años, Ginger Ale

5,50 €
- Cuba Libre^{2,4,7}

mit Havana Club 3 Años, Cola

5,50 €
- Cubata^{2,4,7}

mit Havana Club 7 Años, kleiner Coke

6,50 €
- Mojito

mit Havana Club 3 Años, Soda, Minze

6,50 €
- Caipirinha

mit Cachaça Pitú

6,00 €
- Caipirinha Deluxe

mit Cachaça Ypióca Prata/Ouro

7,00 €
- Long Island Iced Tea^{2,4,7}

mit 5 Alkoholika, Cola

8,50 €
- Harmony^{2,7}

mit Gin Bombay Sapphire – fruchtig sauer

6,00 €
- My Girl²

mit Wodka Moskovskaya – fruchtig süß

6,00 €

... alkoholfrei:

- Harmony^{2,7}

Mango, Grenadine, Zitrone, Orange, Ginger Ale

5,00 €
- My Girl²

Erdbeersirup, Zitrone, Maracuja, Orange

5,00 €
- Ipanema^{2,7}

Grapefruit, Maracuja, Ginger Ale, Limetten

5,00 €
- Virgin Mojito^{2,7}

Ginger Ale, Zuckersirup, Limette, Minze

5,00 €

Die Rebgeister

Offene Weine siehe separate Weinkarte (0,25 l – 3,80 €)€
Weinschorle Adam Müller süß oder sauer (0,25 l – 2,80 €)€

Quelle: Die Textwerkstatt, Langenlois, „Sprechen Sie Bairisch?“, erschienen im Tosa-Verlag



biddschee - bitteschön
Biesgurkn - garstige Frau
biesln - pinkeln
Blaugraut - Rotkohl
Blechdepp - Computer
blegga - heulen
Blembi - abgestandenes Bier
Blembi - schlechtes (nicht-bayrisches) Bier
Blunzen - Blutwurst, blöde Kuh
Bogfozn - Ohrfeige
Brasumsn - Frau
bratzln - betrügen
bressierd wia d'Sau - ist sehr dringend

Brodzeit - Zwischenmahlzeit
Brumsumsl - naive, nicht besonders intelligente junge Frau
brunsbiesldumm - sehr dumm
brunzn - urinieren
bsuffa - besoffen
Büchslmadam - geizige Frau
bumpalgsund - kerngesund
bussln - küssen
Cafe Viereck - Gefängnis
damisch - blöd
Damjackl - Blödmann
Dampfbloder - Dummschwätzer
deppert - dumm

Dipfischeisser - Korintenkacker
Duddln - Brüste
Dunnerkeil - Donnerwetter
eisaggl - einstecken
Fangeisen - Ehering
Fingagfui - Fingerspitzengefühl
Fleischpflanzl - Frikadelle
Flins - Kiesel, Geld
Franzosenbrause - Champagner
froaseln - faseln, Unsinn erzählen
frotzln - jemanden aufziehen
fuizfuigfui - viel zu viel Gefühl
Funzl - schwache Lampe
fuxdeifswuid - fuchsteufelswild

Zusatzstoffe Getränke: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 koffeinhaltig, 5 Taurin, 6 chininhaltig, 7 mit Säuerungsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle



Die oídn Geíster



Classic Single-Malts of Scotland

Glenkinchie – 12 Jahre (43 %) Dem leicht malzig-süßen und ein wenig fruchtigen Geschmack der typischen Lowland Malts fügt der Glenkinchie eine unverwechselbar trockene und rauchige Note hinzu.	4 cl	5,00 €
Dalwhinnie – 15 Jahre (43 %) Ein besonders feiner und milder Malt mit würzigem Bukett und dem typischen leichten Torfcharakter des Hochlandes. Sein Geschmack ist sehr weich, leicht fruchtig und süß.	4 cl	4,50 €
Cragganmore – 12 Jahre (40 %) Dieser harmonische Malt ist gehaltvoll und kräftig, aber doch auch elegant. Die langen Jahre im Holzfass geben ihm viel Körper mit einer ausgeprägten malzig-rauchigen Note.	4 cl	4,50 €
Talisker – 10 Jahre (46 %) Der Talisker überzeugt mit einem unvergleichbaren maritimen Charakter und einer würzigen Note von Seegras. Er ist kraftvoll im Geschmack, feurig, torfig, aber gut ausgewogen.	4 cl	5,00 €
Oban - 14 Jahre (43 %) Der Oban hat eine deutliche Note frischen Torfes und zeigt mit Seearomen und leichter Salzigkeit seine Nähe zum Meer, jedoch ohne die typische Schwere der Islay Whiskies.	4 cl	6,50 €
Lagavulin – 16 Jahre (43 %) Torf, Rauch, Erde und Meer gehen eine einzigartige Verbindung ein, erschaffen den mächtigen, robusten Charakter. Der Lagavulin ist wohl der würzigste der sechs Classic Malts.	4 cl	7,50 €

The Balvenie – „From barley to bottle“

Balvenie Double Wood – 12 Jahre (43 %) Der außerordentlich komplexe Scotch bezieht seinen tiefen weichen Charakter und süßen Geschmack von den beiden Fassarten (Bourbon und Sherry) in denen er reifen durfte.	4 cl	6,00 €
Balvenie Port Wood – 21 Jahre (40 %) Single Malts, die vorerst 21 Jahre lang in traditionellen Eichenfässern lagerten und die Nachreifung in 30jährigen Jahrgangsport-Fässern verleihen eine noch größere Komplexität.	2 cl	7,50 €

Iríscher Premium Whiskey

Jameson Special Reserve – 12 Jahre (40 %) Dieser Jameson wird traditionell dreifach destilliert und in spanischen Sherry-Fässern gelagert. Ein komplexer, unglaublich milder und harmonischer Irish-Whiskey.	4 cl	5,00 €
--	------	--------

Whisky, Gin & Wodka aus Bayern

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky (43 %) Im Jahr 779 gründeten fünf Mönche ein Kloster in der Einöde von Schliersee und nannten es nach einem für die Gegend typischen grün-gelblich schimmernden Mergel SLYRS („Schlürs“ = „Schlieren ziehen“). 1228 Jahre später entsteht am Schliersee wieder eine neue Pionieraufgabe. Die Gründung der SLYRS Single Malt Whisky Destillerie. Seit 1999 wird der Whisky aus Gerstenmalz als Jahrgangsbrand destilliert. Mit Ruhe und Bedacht lagert der SLYRS Whisky in 225 Liter fassenden neuen Holzfässern aus amerikanischer Weißbeiche. Traditionelle Herstellungsweise und bayrische Natur vermitteln diesem Whisky den einzigartigen Genuss.	4 cl	6,00 €
The Duke – Munich Dry Gin (45 %) Ein ganzes Jahr Entwicklungszeit haben sich die Brenner genommen, um München mit einem neuen Gin zu beglücken. Als bio-zertifizierter Betrieb bezieht The Duke Kräuter und Gewürze aus rein biologischem Anbau. Die vollmundigen Aromen unbehandelter Wacholderbeeren haben dazu den Ausschlag gegeben. Hinzu kommen Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Lavendelblüten, Ingwerwurzel, Orangenblüten, Kubebenpfeffer und weitere „Drogen“, so dass insgesamt 13 ausgesuchte Kräuter und Gewürze diesen Gin ausmachen. Als Abrundung und für den genuin bayrischen Einschlag sorgen Hopfenblüten und Malz.	4 cl	5,00 €
LION’s – Munich Handcrafted Vodka (42 %) In der kleinen Destillerie im Herzen Münchens wird der LION’S Vodka in Handarbeit gefertigt. Als Namensgeber steht (wie schon beim Gin THE DUKE) Herzog Heinrich der Löwe Pate, machtvoller Stadtgründer der gastlichen Isarmetropole 1158. 854 Jahre danach will sich LION’s Vodka gar nicht als rein neutrales Destillat präsentieren. Vielmehr den ursprünglichen Geschmack seiner eingesetzten Rohstoffe, besonders die unverfälschten Getreidearomen, zu erhalten, war die erklärte Lösung der Destillateure. Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel, allesamt aus rein biologischem Anbau, sind im LION’S Vodka enthalten und treten prägnant hervor.	4 cl	5,00 €

Cognac & Rum

Cognac Rémy Martin V.S.O.P. (40 %) Trauben der Champagne, traditionelle Methoden der Destillation in kleinen Brennblasen und längere Reifezeiten in Limousin-Eichenholzfässern erzeugen diesen delikaten Cognac.	4 cl	5,00 €
Havana Club Selección de Maestros (45 %) Dieser Spitzenrum stellt den ultimativen und perfekten Ausdruck des gemeinsamen Engagements von 6 erfahrenen Maestros Roneros, angeführt von Don Jose Navarro, dar.	4 cl	7,50 €

Raucher-Ecfn



Die Genuss-Abrundung aus unserem Humidor. Gerne bringen wir diesen für Ihre Auswahl an Ihren Tisch.	
Cohiba Siglo II Linea 1492 Tubo (CUBA) Diese Zigarre präsentiert das volle, milde Aroma der Siglo-Serie, ohne mit zuviel Komplexität oder zu kräftiger Erdigkeit zu überfordern. Sehr feine Habano, auch für Einsteiger und wenig erfahrene Raucher bestens geeignet. Die absolute Spitzenklasse à la Cohiba, ca. 45 Minuten Rauchgenuss, würzig	15,00 €
Montecristo Petit Edmundo Tubo (CUBA) Die kleinste aus der Edmundo-Familie. Geschmacklich geht das Kraftpaket sofort vollaromatisch zur Sache. Edmundo-typisch kombiniert dieses schokoladige Noten, Röstaromen und eine subtile Süße. Im Tubo intensiv gereift. Sehr vollmundige Short Robusto, ca. 45 Minuten Genuss, medium-würzig	12,00 €
Montecristo No. 4 Petit Tubo (CUBA) Die No. 4 ist eine Mareva, eine kleine Corona. Sie präsentiert den typischen Montecristo-Geschmack, geprägt von kräftigen Röstaromen wie Kaffee, Kakao und Vanille. Ein großes kubanisches Rauchvergnügen für Jedermann. Weltweit die meistverkaufte Habano, ca. 45 Minuten Genuss, medium-würzig	10,00 €
Montecristo Open Regata (CUBA) Elegantes Torpedoformat. Vom ganzen Aromen-Eindruck „Cuba light“. Der Geschmack präsentiert sich nussig und nach Honig, mit etwas Leder. Zwischendurch leicht fruchtig, cremig und süß. Perfekt zu einem Glas Weißwein. Auch für Gelegenheitsraucher, sehr verträglich, ca. 45 Minuten Genuss, mild	11,00 €
Romeo y Julieta Short Churchill Tubo (CUBA) Eine gut verarbeitete Zigarre mit hervorragendem Zug und schönem Duft. Zu Beginn für eine Kubanerin auffallend mild, im weiteren Verlauf etwas kräftiger und würziger. Anklänge von Holz, Röstaromen, Nüssen und Schokolade. Kurze Version der berühmten Churchill, ca. 45 Minuten Genuss, medium	12,00 €
Romeo y Julieta No. 1 Tubo (CUBA) Guter Zug, sauberer Brand und die schöne Optik überzeugen. Tolle Geschmacksaromen wie Kakao und Schokolade. Leicht nussig und in der zweiten Hälfte schön cremig. Passt perfekt zu einem würzigen Rotwein mit Holznote. Klassische, günstige, sehr beliebte Corona, ca. 30 Minuten Genuss, medium	7,00 €
Laura Chavin, La Tentation Mini (DOM. REP.) Der kurze Smoke für die geschmackliche karibische Pause. Tabak bester Güte, vier bis fünf Jahre gereift und mindestens fünf Jahre gelagert. Süßliche bis würzig-holzige Note. Gute Verarbeitung, schöner Abbrand, helle Asche. Die kleinste handgerollte Premium-Zigarre der Welt, mild, 2,50 EUR, 4 Stück	8,00 €
Griffin’s Classic No. 500 (DOM. REP.) Wunderschöne Zigarre. Abbrand sehr gut, Zug ziemlich leicht. Geschmacklich angenehm cremig nussig. Auf die letzten rauchbaren Zentimeter nochmal volle Aromenexplosion von fruchtig malzig bis zu kräftigen Kaffenoten! Für Anfänger geeignete, ausgewogene Corona, ca. 35 Minuten Genuss, mild	6,50 €
Flor de Copan Toro (HONDURAS) Tolle Aromen. Nuss dominiert. Man schmeckt auch Holz, Kaffee, Leder und eine fruchtige Süße! Abbrand und Zug sind vom Feinsten. Eine „süffige“ Zigarre perfekt zum Weißbier, mit der man(n) auch Frauen begeistern kann. Für Anfänger wie für Gelegenheitsraucher, ca. 60 Minuten Genuss, sehr mild	6,00 €

Buider



Und hier siagtma jetza no mera guate Geister:
Jene, die den Schützenstadl mit Meisterhand gschaffn hom.

Mei, do hots ausgshaft, ge...



Oiso, jetza kann's losgehn!

Wir danken den Lieferanten und fleißigen Handwerkern sehr herzlich für ihre Arbeit:

Belser Raumausstattung Waldbrunn
Verlegung Bodenbeläge Personalräume

Böhm Fliesenfachgeschäft Mosbach-Diedesheim
Fliesenarbeiten Behinderten-WC und Küche

Bott Energietechnik Mosbach-Bergfeld
Installationen/Armaturen Toiletten Kellergeschoss

Brunner Frank Bauplanungsbüro Sinsheim
Erstellung Lagepläne für Bauantrag

DDS Schädlingsbekämpfung Elztal-Neckarburken
Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung

Formgeber Mannheim
Grafische Gestaltung (Logo, Schilder, Zeitung...)

Geiger Dämmtechnik Obrigheim-Asbach
Wärmedämmung „gflox“ Speicherboden

Gerbig Veranstaltungstechnik Eberbach
Installation Beschallung Wirtshaus und Biergarten

Gräff Anlagen Technik Mosbach
Herstellung Behinderten-Rampe und Edelstahlbleche

Häfele Sanitär-Technik Mosbach
Reparatur Dachkanal und Ablaufrohre

INAST Abfallbeseitigung Mosbach
Vorhaltung Abfall-Container und -Entsorgung

Kaufmann Glaserei Elztal-Dallau
Montage Insektenschutzanlagen/Fliegengitter

KDS Kassen Sinsheim
Planung und Installation Kassensystem Orderman

Kretz Maler Gips Gerüst Mosbach
Trockenbau-, Verputz- und viele Anstricharbeiten

Kretz Stefan Tief- und Landschaftsbau Mosbach
Einschottern des Biergartens

Lichti Oliver Statiker Mosbach
Statik Pavillon und Überdachung Eingangsbereich

Müller Energietechnik Unterschefflenz
Jede Menge Elektroarbeiten und Beleuchtung
Wirtshaus

Müller Gastro-Technik Eberbach-Hirschhorn
Planung und Einbau Küche und Theke

NEWA Luft- und Klimatechnik Billigheim
Montage der Küchen-Entlüftungsanlage

Niedermayer Metallbearbeitung
Mosbach-Neckarelz
Einbau Sektionaltor, Handlauf Treppengeländer

o2r, Oszter Oszter Raupach, Architekten Mosbach
Planung, Baugenehmigung, Bauleitung

Peres Elektrotechnik Mosbach
Stromversorgung Biergarten

Pichl Glas Mosbach
Austausch beschädigter Gläser

Roos Schreinerei Mosbach-Lohrbach
Herstellung Podeste, Türen, Theke, Tische, Bänke etc.

Sienholz Der Bäderprofi Mosbach-Sattelbach
Installationen Behinderten-WC, Küche und Theke

Sperle Maschinenbau Montage Neudenaun
Kernbohrung Küchenboden

Ullrich + Partner Fachmarkt Mosbach-Sattelbach
Lieferung Wand- und Bodenfliesen

Volk Garten- und Landschaftsbau Mosbach
Bepflanzungen und Kinder-Spielplatz

Wanner Elektro Obrigheim
Lieferung Fernseher Gasträume

