

# BAR 10 ZIMMER

HeiBgetränke		Spezialitäten	
Kaffee	3	Cold Brew	4
Cappuccino	3	Affogato	4
Espresso	2	Kakao	4
Espresso doppelt	4		
Tee	5		
	grün, schwarz, Ingwer, Hausmischung		mit Biobergbauern- oder Hafermilch

Apfel-Limetten-Saft gespritzt	4	Tegernseer hell	3
Balis Basilikum-Ingwer-Drink	4	Subirar Cider	6
Fruchtsaft frisch	4		
Fritz Cola	3	Crodino Soda	4
Bärnstein Hibiskus/Quitte	4	Aperitif 10 Vreimuth, Orange frisch	7
Enzo Alpin Kräuterlimonade	4	Negroni	10
Soda ¼	1	Campari Soda oder Orange frisch	6/8
Soda Zitrone	3	Gin Tonic	10
Soda mit hausgemachtem Ingwersirup	3	Longdrink 10 Rum, Ginger Beer	8
Soda Karaffe 7/8	3	Schnaps	6

## Wein / Schaumwein offen 1/8

### sprudelnd

Case Paolin, Asolo Bio Prosecco Superiore D.O.C.G. brut, 11,5%	5
Serge Mathieu, Weinbaugbiet Champagne, Champagne brut Pinot noir, 12%	10

### weiss

Schmidt, Weinbaugbiet Bodensee, Müller-Thurgau 2017, 11,5 %	4
MORIC, Weinbaugbiet Burgenland, Hausmarke Supernatural, grüner Veltliner, Chardonnay 2016, 13%	6
MORIC hidden Treasures Balaton, Weinbaugbiet Plattensee, Ungarn, Riesling/Furmint 2017, 12,5%	6

### rose

Schmidt, Weinbaugbiet Bodensee, rose Cuvee 2017, 11,5 %	5
---	---

### rot

MORIC, Weinbaugbiet Burgenland, Hausmarke 2017, Blaufränkisch, Zweigelt, 12,5%	5
MORIC, Weinbaugbiet Burgenland, Blaufränkisch Burgenland 2016, 13%	6
Commando G, Weinbaugbiet Madrid, Mataborricos 2016, „natural“, Carignan, 14%	7
Montesecondo, Weinbaugbiet Toskana, Chianti Classico 2016, Sangiovese, 12,5%	7
Riberach, Weinbaugbiet Roussillon, Hypothese rouge 2010, Carignan, 13,5%	8