

# Bankettmappe

Ob gesetztes Menü oder eines unserer Buffets: Auf den folgenden Seiten findet sich jeder Geschmack in unserem vielfältigen Angebot zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier wieder. Dabei möchten wir Sie auf eine ganz besondere „Zutat“ hinweisen: Unsere Küche verwendet zum großen Teil Bioprodukte vom Gut Eichethof, also aus eigener Erzeugung.

Unser professionelles Team unterstützt Sie nach Kräften und wünscht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, an das Sie noch lange mit Freuden zurückdenken!



Zum Aperitif – Fingerfood  
Seite 2



Menübaukasten  
Seiten 3–7  
Buffets  
Seiten 8–11



Für unsere kleinen Gäste  
Seite 12



Mitternachtssnack  
Brunch-Buffer  
Seite 13



Getränke  
Seiten 14–15





## Zum Aperitif

Wrap / Kalbsrücken /  
Olive / Halbgetrocknete Tomate /  
Fetakäse / Rucola /  
Remouladensoße

Garnele / Misocreme /  
Kimchi / Korianderkresse  
(gluten- und laktosefrei)

jeweils 6,00 pro Stück

## Fingerfood

Schwarzer Mürbeteig /  
Geflügelcocktail vom Eichethof-  
Biohuhn / Mango / Erbse  
(laktosefrei)

Tramezzini / Räucherlachs /  
Lachs-Frischkäse / Frühlingslauch

Focaccia / Parmaschinken /  
Oliventapenade / Rucola /  
Parmesan

Gefüllte Ofenkartoffel /  
Ratatouillesalat / Pinienkerne /  
Gremolata  
(vegan, gluten- und laktosefrei)

jeweils 4,50 pro Stück

Mindestbestellmenge  
15 Stück je Sorte

Laugengebäck / Obazda /  
Schnittlauchröllchen  
(vegetarisch)

Fleischpflanzerl / Kartoffelsalat /  
Senf / Schnittlauch

Kerndlbrot, geröstet /  
Avocadocreme / Tomatensalsa /  
Rote Shisokresse  
(vegan, keine Allergene)

jeweils 4,00 pro Stück





## Menübaukasten

## Frühling (April–Juni)

### Vorspeisen

Ceviche von der Gelbflossen-  
makrele, Süßkartoffelpüree,  
gerösteter Mais, rote Zwiebeln  
und Koriander

«»«»«»

Backhendl vom Eichethof,  
Kartoffelsalat, Romana-Salatherzen,  
gepickelte Radieschen, Speckchip,  
Kürbiskern-Mayonnaise

«»«»«»

Tomaten-Mousse mit  
Focaccia-Brot Salat, Burrata  
und Rucola

### Suppen

Cremesuppe vom Spargel,  
gebackene Garnelenbällchen  
und frischer Kerbel

«»«»«»

Cappuccino vom Bärlauch  
mit Tomaten-Crostini

### Hauptgerichte

Maibock im Haselnussmantel,  
Wildjus, Selleriepüree,  
wilder Brokkoli, Kräuterseitling  
und Preiselbeeren

«»«»«»

Rosa gebratenes Kalbsfilet,  
Sauce béarnaise, Spargelgemüse  
und Pommes Dauphine

«»«»«»

Spanferkelrücken mit  
Balsamicojus, grünem Spargel,  
Perlzwiebeln und Kartoffelgratin

«»«»«»

Gebratener Zander, weißer  
Tomatenschaum, Babyspinat  
und Tomatenrisotto

«»«»«»

Seesaibling, Spargel à la Crème,  
Kartoffel-Mousseline und  
Bärlauchschaum

«»«»«»

Frischer Stangenspargel im  
Crêpemantel gebacken mit  
Gorgonzola auf Tomatenkompott,  
Babyspinat und Süßkartoffelpüree

### Desserts

Erdbeerkaltschale, weißes  
Schokoladeneis, Browniebrösel  
und Buttermilchschaum

«»«»«»

Pralinenparfait, Pistaziencreme,  
Himbeeren und Knusperhippe

«»«»«»

Variation von Rhabarber,  
Grieß, Mascarpone und  
Erdbeere





## Menübaukasten

## Sommer (Juli–September)

### Vorspeisen

Roh marinierter Lachs in  
Buttermilch-Gin-Sud, Dill,  
Romana-Salatherzen,  
Senfkaviar, Gurke und  
zweierlei von der Süßkartoffel  
«»«»«»

Rosa gebratenes Roastbeef,  
Paprikasalsa, zweierlei Mais  
und Focaccia  
«»«»«»

Ziegenkäse-Mousse,  
Balsamico-Kirschen, Senfkaviar,  
frisches Basilikum und  
Walnussbrot

### Suppen

Gazpacho „pikant“ mit  
Tortilla-Chips, Guacamole  
«»«»«»

Cappuccino vom Kohlrabi,  
Erbsenschaum, Flusskrebse  
und Minzöl

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet,  
Pilzrahm, grüner Spargel,  
Kartoffelpüree und Ofentomaten  
«»«»«»

Entenbrust „asiatisch“,  
gebratener wilder Brokkoli in  
Teriyaki-Soße, gegrillte Paprika  
und Süßkartoffelpüree  
«»«»«»

Lammrücken unter der  
Kräuterkruste, Jus,  
Keniabohnen-Tomaten-Gemüse  
und Kartoffel-Schalotten-Gratin  
«»«»«»

Loup de Mer, Chorizo-Sud,  
mediterranes Gemüse und  
Fregola Sarda  
«»«»«»

Zanderfilet unter der  
Kartoffelkruste, Senfschaum,  
sautierter Wirsing  
und Rote-Bete-Püree  
«»«»«»

Roh marinierte Tomate, Hummus,  
Taboulé, Balsamico-Rosinen,  
gegrillte Aubergine, Falafel,  
Joghurtdip und Kräutersalat

### Desserts

Cheesecake mit Kirschragout  
und Minzsorbet  
«»«»«»

Schokoladentarte mit frischen  
Beeren, salzigem Karamelleis  
und Beerencreme  
«»«»«»

Kokos-Panna-Cotta,  
Ananassorbet, karamellierte  
Banane und Erdnusschip





## Menübaukasten

## Herbst (Oktober–Dezember)

### Vorspeisen

Zweierlei von der Garnele  
mit Gurke, Mango, Kimchi und  
Wasabischaum

«»«»«»

Gebratene Romana-Salatherzen,  
Rote Bete, Karotte, Rote Johan-  
nisbeere, schwarzer Sesam und  
Kräuter-Buttermilch-Emulsion

«»«»«»

Roastbeef vom Hirsch, gepickelte  
Schwarzwurzel, Rosenkohlblätter,  
Blaubeersalsa und Kürbispüree

### Suppen

Cappuccino vom Hokkaidokürbis  
mit Kürbiskernpesto

«»«»«»

Kartoffelcremesuppe,  
Lauchschaum und Salsiccia von  
der Hofmetzgerei Geisenhofer

### Hauptgerichte

Rosa gebratener Hirschrücken  
unter der Walnusskruste,  
Preiselbeerjus, Rahmwirsing  
und Kartoffelrösti

«»«»«»

Rosa gebratene Entenbrust,  
Entenjus, geschmorter  
Hokkaidokürbis und  
Kartoffel-Lauch-Püree

«»«»«»

Zwiebelrostbraten vom  
Kalbsrücken, Portweinjus,  
Speckbohnen und  
Käsespätzle

«»«»«»

Gebratenes Rotbarschfilet,  
Trüffelschaum, sautierter  
Spitzkohl und Kürbispüree

«»«»«»

Kabeljau auf der Haut gebraten,  
Blumenkohlpüree,  
wilder Brokkoli, Tomate und  
Zitronen-Couscous

«»«»«»

Gebackener Sellerie mit  
Maronen-Rosenkohl-Gemüse,  
Kürbispüree und  
Wildpreiselbeeren

### Desserts

Apfeltarte, weiße Schokoladen-  
creme und Glühwein-Butter-Eis

«»«»«»

Buttermilchtörtchen,  
Sauerkirschen, Mandarinensorbet  
und karamellierte Rosmarinhippe

«»«»«»

Schokokuchen mit flüssigem  
Kern, Haselnusscreme und  
Beerensorbet





## Menübaukasten

## Winter (Januar–März)

### Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten  
Entenbrust, Avocado-Orangen-  
Ragout, Feldsalat und Cranberry-  
Vinaigrette

«»«»«»

Duett vom Lachs

Tatar vom frischen Lachs und  
gebeizter Lachs im Meerrettichsud  
mit Gurke und Kaviar

«»«»«»

Karamellisierter Ziegenkäse  
auf Rucola mit  
Feige und Pinienkernen

### Suppen

Schaumsuppe von der Steckrübe  
mit gerösteter Chorizo und  
Erbsen-Koriander-Schaum

«»«»«»

Cremesuppe vom Topinambur  
mit gebratenen Champignons  
„Spicy“ und Pistazienpesto

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet-  
Medaillon, Röstzwiebelkruste,  
Portweinjus, Speckwirsing  
und Sellerie-Kartoffel-Püree

«»«»«»

Gebratene Hähnchenbrust  
mit Kräuter-Velouté, Kürbisgemüse  
und Kartoffelgnocchi

«»«»«»

Kalbsbackerl im eigenen Saft  
geschmort, wilder Brokkoli,  
Ofentomate und gebratene Polenta

«»«»«»

Gebratener Skrei, Senfsoße,  
Spitzkohlgemüse, eingelegte  
Trauben und Petersilienkartoffeln

«»«»«»

Lackiertes Lachsfilet mit  
Teriyaki und Sesam, Pak Choi  
und Süßkartoffelpüree

«»«»«»

Kartoffelgnocchi in Kräuter-Velouté  
mit Kürbisgemüse, Egerlingen,  
Babyspinat und Granatapfel

### Desserts

Schokoladentarte,  
Feige, Rotwein-Butter-Eis,  
Pistaziencreme

«»«»«»

Mango-Pavlova

Mango-Ragout, Vanillecreme,  
Mangosorbet und Baiser

«»«»«»

Variation von Banane,  
Schokolade und Eierlikör





## Menübaukasten

Preise pro Person

ab 30 Personen

3-Gänge-Menü mit  
Suppe / Hauptgang / Dessert  
56,00

3-Gänge-Menü mit  
Vorspeise / Hauptgang / Dessert  
64,00

4-Gänge-Menü mit  
Vorspeise / Suppe / Hauptgang /  
Dessert  
72,00

4-Gänge-Menü mit  
Suppe / Zwischengericht /  
Hauptgang / Dessert  
78,00

4-Gänge-Menü mit  
Vorspeise / Zwischengericht /  
Hauptgang / Dessert  
81,00

5-Gänge-Menü mit  
Vorspeise / Suppe /  
Zwischengericht / Hauptgang /  
Dessert  
89,00





## Galabuffet I

64,00 pro Person

ab 45 Personen

### Vorspeisen

Rosa gebratenes Kalb mit  
Teriyaki-Marinade, Shiitake, Paprika  
und frischem Koriander

«»«»«»

Gebratene Garnele mit  
Tomatensalsa und Currydip

«»«»«»

Caponata mit Büffelmozzarella  
und Basilikumcreme

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit  
zwei verschiedenen Dressings,  
Essigen und Ölen

### Suppe

Rinderbrühe mit zweierlei Einlagen  
und Wurzelgemüse

### Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust,  
Rosmarinjus, Keniabohnen und  
Kartoffelgratin

«»«»«»

Gebratenes Lachsfilet,  
Peperonata und gratinierte  
Salbeipolenta

«»«»«»

Grünkohl-Hanf-Bällchen  
auf saisonalem Gemüse und  
Kräuterquark

### Desserts

Dunkles Tonkabohnenmousse

«»«»«»

Kaiserschmarrn mit  
Zwetschgenröster und  
Vanillesoße

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Hausgemachtes Eis  
und Sorbets

## Galabuffet II

73,00 pro Person

ab 45 Personen

### Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef,  
Kichererbsensalat, Fetakäse  
und Minzjoghurt

«»«»«»

Gebeizter Lachs, Gurken-  
Senf-Spread, Kartoffelchip  
und Erbsenkresse

«»«»«»

Tomatenmousse mit  
sizilianischem Gemüsesalat  
und Grissini

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit  
zwei verschiedenen Dressings,  
Essigen und Ölen

### Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Koriander und  
schwarzem Sesam

### Hauptgerichte

Rosa gebratener Kalbsrücken  
im Kräutermantel live am Buffet  
tranchiert, Pfefferrahmsoße,  
grüner Spargel und getrüffeltes  
Kartoffelpüree

«»«»«»

Seesaibling, Krustentiersoße,  
Artischockengröstl mit Spinat,  
halbgetrockneten Tomaten  
und orientalischen Belugalinsen

«»«»«»

Gelbes Gemüse-Thai-Curry  
mit Erdnüssen und  
Kokos-Rosinen-Reis

### Desserts

Passionsfrucht mousse

«»«»«»

Käsekuchen-Kaiserschmarrn-  
Auflauf mit Beerenkompott

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Hausgemachtes Eis  
und Sorbets







## Bayerisches Buffet

63,00 pro Person

ab 45 Personen

### Vorspeisen

Marinierter Rindertafelspitz,  
gepickeltes Gemüse und  
Kürbiskernöl

«»«»«»

Brezenknödelcarpaccio mit  
Schwammerlsalat, Tomaten und  
Salatspitzen

«»«»«»

Griebenschmalz, Obazda,  
Leberwurst und  
Schweizer Wurstsalat  
Brezen, Brot

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit  
zwei verschiedenen Dressings,  
Essigen und Ölen, angemachte  
Salate

### Suppe

Rinderkraftbrühe mit  
Leberspätzle

### Hauptgerichte

Schweinekrustenbraten,  
Kümmeljus, Bayrischkraut  
und zweierlei Knödel

«»«»«»

Zanderfilet mit Weißweinsauce,  
saisonaem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln

«»«»«»

Spinatknödel mit Röstzwiebeln,  
Bergkäse und brauner Butter

### Desserts

Weißbirtiramisu

«»«»«»

Topfenstrudel mit Kirschröster  
und Vanillesoße

«»«»«»

Frischer Obstsalat

## Mediterranes Buffet

66,00 pro Person

ab 45 Personen

### Vorspeisen

Vitello Tomato  
Kalbsfleischscheiben,  
Büffelmozzarella, Tomaten,  
Rucola und Pinienkerne

«»«»«»

Gegrilltes Gemüse  
(Artischocken, Oliven, Pilze,  
Aubergine, Zucchini, Paprika)

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit  
zwei verschiedenen Dressings,  
Essigen und Ölen

### Suppe

Zwiebelsuppe mit  
Parmesan-Tramezzini

### Hauptgerichte

Piccata von der Hähnchenbrust,  
Tomatensugo und Gemüsetortellini

«»«»«»

Wolfsbarschfilet, Mojo Rojo,  
Artischocken und  
mediterranes Couscous

«»«»«»

Tomaten-Mozzarella-Arancini,  
Rucolabeet mit Oliven,  
halbgetrockneten Tomaten  
und Parmesanspänen

### Desserts

Tiramisu

«»«»«»

Crème brûlée

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Käseauswahl mit  
Trauben und Walnüssen





## Grillbuffet

52,00 pro Person

ab 45 Personen

### Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen sowie klassischen Salaten für ein Grillbuffet wie z. B. Coleslaw, Kartoffel-Gurken-Salat, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

«»«»«»

Vegetarische Antipasti-Auswahl

### Grillgut

Schweinenackensteaks  
Bratwürste  
Rinderhüftsteaks

### Beilagen

Ofenkartoffeln  
Glasierte Maiskolben  
Grillgemüse

Verschiede Dips zur Wahl

Grillsoßenauswahl  
Kräuterquark  
Kräuterbutter  
Zitronenecken

### Desserts

Schokomousse

«»«»«»

Donuts

«»«»«»

Frischer Obstsalat

## Route 66-Bufferet

76,00 pro Person

ab 45 Personen

### Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

«»«»«»

Kartoffelsalat, Coleslaw, Tomate-Mozzarella-Salat, Nudelsalat

«»«»«»

Roastbeef mariniert mit Paprikasalsa

«»«»«»

Gebratene Garnelen mit Aioli

### Suppe

Leicht pikante Gazpacho

### Grillgut

Chili-Käse-Knacker  
Rinderlendensteaks  
Schweinefiletspieße  
Hähnchenspieße  
Garnelenspieße  
Marinierter Grillkäse

### Beilagen

Ofenkartoffeln  
Glasierte Maiskolben  
Gefüllte Tomaten  
Grillgemüse  
Kräuterbaguette

Verschiede Dips zur Wahl

Grillsoßenauswahl  
Sour Cream  
Kräuterbutter  
Zitronenecken

### Desserts

Cheesecake-Creme im Glas mit Beeren

«»«»«»

Cookie Auswahl

«»«»«»

Ben & Jerry's Eisauswahl

«»«»«»

Karamellisierte Marshmallows

«»«»«»

Frischer Obstsalat





## Burgerbuffet

49,00 pro Person

ab 45 Personen

### Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit  
zwei verschiedenen Dressings,  
Essigen und Ölen

### Burger

Rinderpatty  
Falafel  
Halloumi  
Gebackener Heilbutt  
Pulled Pork  
Grillgemüse

### Zum selbst Belegen der Burger

Burgerbrötchen  
Speck  
Tomaten, Gurke, Salat, Essiggurke  
Geschmorte Bierzwiebeln  
Röstzwiebeln  
frische Zwiebeln  
Cheddar  
Grillsoßenauswahl

### Beilagen

Wedges  
Süßkartoffel Pommes frites  
Ofenkartoffeln

### Desserts

Donuts  
«»«»«»  
Ben & Jerry's Eisauswahl  
«»«»«»  
Frischer Obstsalat





## Für unsere kleinen Gäste

### Menüvorschlag

Pfannkuchensuppe  
«»«»«»  
Kleines Wiener Schnitzel  
mit Pommes frites rot/weiß  
oder  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
«»«»«»  
Eis  
21,00 pro Kind

### Einzelgerichte (max. 3 pro VA)

Pfannkuchensuppe 4,50  
Kleines Wiener Schnitzel  
mit Pommes frites rot/weiß 11,00  
Fischstäbchen mit  
Pommes frites rot/weiß 11,00  
Pommes frites rot/weiß 4,50  
Hausgemachte Spätzle  
mit Soße 8,00  
Nudeln mit Tomatensoße  
und Parmesan 7,00  
Grießbrei mit Zimt und Zucker 4,00

### Buffet

Ihre Kinder können auch zu der  
unten stehende Staffelnung an  
dem von Ihnen gewählten Buffet  
teilnehmen.

Kinder von 0 bis 2 Jahren	kostenlos
Kinder von 3 bis 6 Jahren	20 %
Kinder von 7 bis 14 Jahren	50 %
Kinder von 15 bis 17 Jahren	80 %

## Kinderfestmahl

ab 8 Kinder

19,00 pro Kind

Den Kindern werden direkt am Tisch  
Platten mit dem Kinderfestmahl Ihrer  
Wahl serviert.

Chicken Nuggets  
Fischstäbchen  
Bolognese  
Pommes frites rot/weiß  
Kartoffelpüree  
Karottengemüse  
Nudeln  
Ketchup & Mayo  
Süß-Sauer-Soße  
Parmesan

Dessert

Eis





## Mitternachtssnack

Chili con Carne mit Crème fraîche und Bauernbrot	10,00	Schmankerlbrettl mit allerlei Spezialitäten vom Gut Eichethof	16,00	Hotdog Station ab 20 Personen
Chili sin Carne mit Soja-Joghurt und Bauernbrot	10,00	Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Walnussbrot	17,00	Zum selbst Zusammenbauen
Gulaschsuppe und Bauernbrot	8,00	Pulled Pork im Glas, dazu Coleslaw, Essiggurken, rote Zwiebeln, BBQ-Soße und Baguette	13,00	Hotdog-Brötchen, zweierlei Würstl und klassische Toppings
Currywurst im Weckglas mit Kaisersemmel	10,00			9,00 pro Person

## Brunch-Buffet

51,00 pro Person

ab 45 Personen

### Frühstück

Wurst- und Schinkenaufschnitt  
Käseauswahl  
Räucherlachs im Glas  
Frischkäseauswahl  
Rührei, Spiegelei und gekochte Eier  
Krosser Speck  
Wiener und Weißwürste mit zweierlei Senf  
Birchermüsli  
Naturjoghurt  
Obstsalat  
Tomaten, Gurken und Paprika  
Marmeladen und Honig  
Croissants, Brötchen, Brezen, Brotauswahl  
Orangensaft, Kaffee und Tee

### Salate

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

### Suppe

Tomatencremesuppe mit Minimozzarella und Basilikumpesto

### Hauptgänge

Kalbsrahmbraten, Spätzle und Marktgemüse der Saison  
«»«»«»  
Duett von Lachs und Garnele, rahmiger Blattspinat und Kartoffelgratin  
«»«»«»  
Kartoffelgnocchi mit Parmesansoße, Zucchini und Kirschtomaten

### Desserts

Buchtel mit Vanillesoße und schwarzem Johannisbeerragout  
«»«»«»  
Zweierlei vom Schokomousse mit Mangosalat





## Getränke

Champagner			Erfrischungsgetränke			Heißgetränke	
Pierre Gimonnet & Fils Cuis Brut	0,75l	90,00	Schlosswasser	0,75l	5,30	Tasse Kaffee	3,20
André Clouet Rosé Grand Cru	0,75l	95,00	Adelholzener Gourmet <i>Classic oder Naturell</i>	0,25l	2,60	Cappuccino	3,60
				0,75l	6,30	Espresso	2,90
Hausmarke			Coca Cola,	0,2l	2,80	Espresso Macchiato	3,10
Camers Brut	0,75l	35,00	Coca Cola light, Cola Mix oder Zitronenlimonade	0,4l	4,00	Espresso doppelt	3,90
						Espresso doppelt Macchiato	4,10
Schaumweine			Fruchtsäfte von Wolfra	0,2l	2,60	Latte Macchiato	3,90
Geldermann Sekt Rosé	0,75l	35,00	<i>Orange, Apfel, Johannisbeer, Rhabarber oder Maracuja</i>	0,4l	4,10	Milchkaffee	3,90
			... als Schorle	0,2l	2,90	Heiße Schokolade	3,50
Alkoholfreier Sekt				0,4l	4,30	Haferl ChariTea (Biotee)	3,50
Flick Sparkling	0,75l	35,00				Kanne Kaffee oder Tee	22,00
			Biere				
Mischgetränke			Kapplerbräu hell	0,5l	4,10		
Schlossdrink	0,2l	6,50	Kapplerbräu dunkel	0,5l	4,10		
<i>Saisonale Schlosskreation</i>			Pater Simon	0,33l	3,80		
Aperol Spritz	0,2l	7,50	Huber Weißbier	0,5l	4,30		
<i>Aperol, Camers Brut, Soda</i>			Huber Weißbier leicht	0,5l	4,30		
Lillet Basil	0,2l	7,50	Huber Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,30		
<i>Lillet, Balis Basil, Limette</i>			Radler	0,5l	4,10		
HIM Spritz	0,2l	7,50	<i>Bier mit Zitronenlimo</i>				
<i>Himbeeressenz, Ramazzotti Rosato, Camers Brut, Soda</i>			Russ	0,5l	4,10		
Mango Spritz	0,2l	7,50	<i>Weißbier mit Zitronenlimo</i>				
<i>Lillet, Mangosirup, Camers Brut</i>			Cola-Weizen	0,5l	4,30		
Rosato Mio	0,2l	7,50					
<i>Ramazotti Rosato, Camers Brut</i>			Obstbrände				
			Schlossbrände von unserem Gut Eichethof:				
Mischgetränke alkoholfrei			Apfel	2cl	4,90		
Cosmo Spritz	0,2l	5,50	Birne, Traube, Zwetschge	2cl	5,00		
<i>Flick Sparkling, Balis Cosmo</i>			Quitte	2cl	5,90		
Fruit Spritz	0,2l	5,50					
<i>Monin (Pfersich, Rhabarber, Birne, Rote Früchte oder Passionsfrucht), Flick Sparkling</i>			Bitter				
Crodino	0,2l	5,50	Amaro Ramazzotti	2cl	3,50		
			Amaro Averna	2cl	3,50		
			Grappa				
			Grappa Nonino	2cl	5,90		





## Getränke

### Cocktails und Longdrinks von der mobilen Bar

Caipirinha <i>Cachaça</i> <i>Rohrzucker, Limetten</i>	10,00	Horse's Neck <i>Bourbon Whiskey</i> <i>Ginger Ale, Bitters</i>	9,50
Mojito <i>Rum</i> <i>Rohrzucker, Minze,</i> <i>Limettensaft, Soda</i>	10,00	Sea Breeze <i>Wodka</i> <i>Cranberrynektar, Grapefruitsaft</i>	9,50
Himbeer-Mojito <i>Rum</i> <i>Rohrzucker, Himbeeren,</i> <i>Minze, Limettensaft, Soda</i>	10,00	Lynchburg Lemonade <i>Tennessee Whiskey</i> <i>Curaçao, Zitronensaft,</i> <i>Limettensaft</i>	10,50
Mule <i>Wodka</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Dark & Stormy <i>Goslings Black Seal Rum</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50
Munich Mule <i>Munich Dry Gin</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Paloma <i>Tequila Blanco 100 % Agave</i> <i>Pink Grapefruit, Limettensaft</i>	9,50
Mexican Mule <i>Tequila Blanco 100 % Agave</i> <i>Ginger Beer, Limettensaft</i>	9,50	Ipanema <i>Ginger Ale</i> <i>Rohrzucker, Limetten</i>	7,50
Gin Tonic <i>London Dry Gin</i> <i>Tonic Water</i>	9,50	Mosquito <i>Ginger Ale</i> <i>Rohrzucker, Minze, Limettensaft</i>	7,50
Cuba Libre <i>Rum</i> <i>Coca Cola, Limetten</i>	9,50		

