DRINK DAS BIER DER STADT LOCAL

Speisen und Getränke

Öffnungszeiten: täglich ab 12 Uhr **Küche:** bis 21 Uhr (Fr. & Sa. bis 22 Uhr)
Feiertage ggf. abweichend 04131.9946004 info@maelzermuehle.de

Das Bier der Stadt

jetzt auch bei der Lüner Mühle!

Seit 1540...

Die gute, alte Lüneburger Brautradition - bei uns, nur wenige 100 Meter von hier, ist sie heute noch so lebendig wie eh und je - die Ursprünge reichen bis ins Jahr 1540 zurück.

Die beiden Mühlen aus dem 16. Jahrhundert liegen direkt nebeneinander im historischen Hafenviertel. Da hier bis ins 20. Jahrhundert Getreide verarbeitet und die Stadt mit Wasser versorgt wurde, lag es sehr nah, auch an diesem schönen Ort unser hausgebrautes Bier der Stadt anzubieten.

Lebendige Brautradition - ein offenes Geheimnis im Mälzer: Schaut zu, wie unser Braumeister - getreu dem Reinheitsgebot für Bier von Anno 1516 - je nach Jahreszeit herrliche Bierspezialitäten braut. Stets aus den besten natürlichen Zutaten: dem guten Lüneburger Brauwasser, Hefe und bestem, selbstgeschrotetem Malz und Hopfen.

Unser naturtrübes, unfiltriertes Bier enthält alles Gute, ist besonders bekömmlich und außerordentlich lecker. Das Mälzer Pilsener erkennen Genießer am hopfig-frischen Geschmack. Unserem Braumeister gelingt mit jedem Sud unübertroffene Spitzenqualität.

Besonders beliebt sind auch die saisonalen Bierspezialitäten: das malzige Märzen oder das herrliche Hefeweizen.

Jedem sein Bier - das ist unser Bier im Mälzer.
Regionaler geht‘s nicht!

Biere vom Fass

Mälzer Pilsener (naturtrüb)

0,3 Liter	**4,20**
0,5 Liter - auf Wunsch im Steinkrug	**6,20**

Maisels Hefeweizen

0,3 Liter	**4,20**
0,5 Liter	**6,20**

Maisels Pale Ale

0,3 Liter	**4,40**
0,5 Liter	**6,40**

Biere im Pitcher 1,5 Liter (Pils/Weizen)	**17,00**
Pale Ale	**18,00**

Flaschenbiere

Hemelinger Malztrunk 0,33 Liter	**4,00**
Lammsbräu glutenfreies **Pils** 0,33 Liter	**4,50**
BRLO Naked alkoholfreies **Pale Ale** 0,33 Liter	**4,50**
Maisels Weizen alkoholfrei 0,5 Liter	**6,00**
Gösser Naturradler alkoholfrei 0,33 Liter	**4,50**

Das Mälzer Pilsener wird mit bestem,selbstgeschrotetem Malz, feinstem Hopfen, Hefe und dem guten Lüneburger Wasser nur wenige 100 Meter von hier gebraut.
Auf Euer Wohl!

Mälzer Pils für daheim

Bitte durchgehend kühl (7° C) lagern!

Mälzer Bierkanne (inklusive Füllung)

Bierkanne wird gekauft - kein Pfand

1,0 Liter	**16,50**
2,0 Liter	**19,90**

Nachfüllung

1,0 Liter	**4,50**
2,0 Liter	**9,00**

Flammkuchen

Grundlage des Flammkuchens ist ein dünn ausgerollter Brotteig.
Dieser wird klassisch mit einer würzigen Crème Fraîche bestrichen und mit verschiedenen Belägen bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

klassisch mit gebratenem Speck[1,3], Zwiebeln und Lauchzwiebeln **13,50**

mit Birne, Ziegenkäse gerösteten Walnüssen und Honig **15,50**

mit Rauchlachs, Blattspinat, Zwiebeln und Knoblauch **16,50**

mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln **16,50**

auch mal nicht klassisch ….. mit würziger Tomatensauce bestrichen

mit gebratener Zucchini, Paprika und Zwiebeln, Rucola und Balsamicocreme (vegan) **14,50**

mit geriebenem Mozzarella, Fenchelsalami und Rucola **14,50**

Stulle

kräftige Scheibe vom saftigen Sauerteigbrot aus der Region mit der reschen Kruste

Kopenhagen **15,50**
mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Salat und Caesar-Dressing

New York **15,50**
mit gebratener Hähnchenbrust, Frischkäse, Salat,Tomate und Kräuter-Dressing

Paris **14,50**
mit Ziegenkäse, Birne, Walnuss und gemischtem Salat

Florenz **14,50**
mit Parmaschinken, Tomate, Pesto und Rucola

für vegetarische Ernährung geeignet für vegane Ernährung geeignet Alle Preise in Euro

1-7 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (siehe letzte Seite)

zum Wein oder auch Bier

Aioli und Sauerteigbrot aus der Bäckerei Junge **8,50**
mit Oliven und Peperoni

Brotvariationen **10,50**
mit Basilikumcreme, Curry-Frischkäse und Creme mit getrockneten Tomaten

La Brújula Sardinen **13,50**
in feinstem Olivenöl eingelegt mit Sauerteigbrot und Oliven serviert

Käse-Schinken-Platte für zwei Personen **22,50**
drei Sorten Käse, Fenchelsalami, Parmaschinken, Oliven, Kapern,
Früchtesenf, Salzbutter und Brotkorb

Pimentos de Padron **7,90**
Pimentos vom Grill mit Flor de Sal, Aioli und Baguette

Vorspeisen

Thai-Curry-Suppe **7,50**
wahlweise mit Hühnchen **+2,50**

Hollys Lachssuppe finnische Art[1] **9,50**
Lachsfilet findet Kartoffelstückchen und Sauerteigbrot in sahniger Umgebung
dazu Baguette

Vitello Tonnato **13,50**
zarte Scheiben vom Kalbsrücken mit feiner Thunfischsauce, Kapern und Rucola
dazu Baguette

Carpaccio **13,00**
hauchdünne Scheiben aus dem Filet der Rinderfärse auf Rucolasalat,
mit fein gehobeltem Parmesan[1,2], Senfcreme und dazu Baguette

Bruschetta Pomodoro **6,90**
drei geröstete Scheiben Baguette mit Tomatenwürfeln,
Knoblauch, Basilikum, roten Zwiebeln, Parmesan[1,2] und Balsamicocreme

Salate

Alle Salate servieren wir wahlweise mit unserem Kräuter- oder Himbeer-hausdressing und Baguette. Tausche Baguette gegen Sauerteigbrot, und schon sind vegetarische bunte Gartensalate vegan.

Kleiner knackiger Gartensalat **7,00**
mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhrenstreifen und Mais

Mühlenssalat **13,00**
großer bunter Gartensalat

Caesar Salad **15,00**
Romanasalat mit Caesar-Dressing, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln, Croutons und Parmesan[1,2]

Ihr könnt alle Salate durch folgende Zutaten ergänzen:

Räucherlachsstreifen **+ 7,00**
gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen **+ 6,00**
gebratene Garnelen **+ 12,50**

Salat à la Burrata **16,50**
verschiedene Blattsalate mit Burrata, Kirschtomaten und Balsamico-Dressing

Käse-Wurstsalat **11,50**
mit Sauerteigbrot

Frische Pasta

Pasta Pesto **15,50**
rotes Pesto aus getrockneten Tomaten und Pinienkernen,
Oliven und frischem Blattspinat, dazu Parmesan[1,2] (ohne Parmesan = vegan)

Black Tiger **25,50**
Garnelen, Kirschtomaten, Zwiebeln und
Beurre blanc, dazu Parmesan[1,2] und Rucola

Pasta Salsiccia **17,50**
Knoblauch, Chili, Olivenöl und frischer krauser Petersilie, dazu Parmesan[1,2]

Limone **15,50**
Lemonsauce, Pinienkernen, Kirschtomaten und Rucola, dazu Parmesan[1,2]

Salmone **18,50**
Rauchlachs in Sahnesauce, mit Kirschtomaten und Dill

Gnocchi à la Burrata **18,50**
Basilikum-Gnocchi mit zerlassener Burrata, Kirschtomaten,
frischem Basilikum und Parmesan[1,2]

aus dem Kartoffelsack

Kleine Ofenkartoffeln (Drillinge) **12,50**
mit Sour Cream[5] und einem knackigen Gartensalat

mit Deinem Lieblingstopping:

- Streifen vom Räucherlachs **19,50**
- gebratene Hähnchenbrust **18,50**
- Emder Matjes **15,50**

Klassiker

Zartes Biergulasch **17,50**
saftige Fleischwürfel von Schwein und Rind, in Biersauce geschmort,
mit Champignons,grünen Bohnen und Salzkartoffeln

Gebräunter Fleischkäse **14,50**
Fleischkäse mit Kartoffelstampf und Spiegelei

Labskaus **17,50**
aus gepökelter Rinderbrust, Kartoffeln und Rote Bete, dazu Rote Bete Salat[1,2] ,
Gewürzgurke und Rollmops

Königsberger Klopse **18,50**
mit Kapernsauce an Kartoffelstampf, dazu Rote Bete Salat[1,2]

Mühlenmedaillons **24,50**
Schweinefilet mit Chili-Hollandaise, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Fleisch

Hähnchengeschnetzeltes **17,50**
in einer Paprika-Zitronensauce, dazu Langkorn-Wildreis und ein kleiner Salat[1,2]

Rumpsteak **29,90**
mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Surf and Turf **34,90**
Rumpsteak mit Kräuterbutter, gebratenen Gambas, Aioli
und Salatbeilage mit Knoblauchbaguette

Fisch

Garnelen-Pfanne **23,50**
Garnelen mit Zwiebeln, Peperoni, Cherrytomaten
und Chilisauce in einem feurigen Pfännchen,
dazu Baguette und Sauerteigbrot aus der Bäckerei Junge

gedünstetes Wolfsbarschfilet **23,50**
an Langkorn-Wildreis mit Blattspinat und Beurre Blanc

Emder Matjes „Hausfrauenart“ **17,50**
mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln

oder doch nur Käse

Gebackener Schafsfeta aus Bleckede **17,50**
aus der Pfanne mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Oliven,
dazu Sauerteigbrot

Kinder

Pasta **7,50**

mit Tomatensauce und dazu ein Mini-Salat

Milchreis **7,50**

mit Zimt und Zucker

Dessert

unsere Servicekräfte beraten Dich gern **nach Angebot**

Zwei Kugeln Vanilleeis **4,60**

mit Sahnetupfer

Spaghettieis **8,50**

Vanilleeis mit Erdbeersauce,
weißen Schokoladenraspeln und Sahne

Kuchen und Torten **nach Angebot**

Die Kuchen und Torten werden in unserer Küche produziert.

Zusätzlich beliefert uns Davina aus ihrer Konditorei

zusätzlich nachmittags 14-18 Uhr

gebackene Waffeln

mit Puderzucker **5,50**

mit Eis **+2,00**

mit Früchten der Saison **+3,50**

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks — 4,50

Cola[6], Cola Zero[6], Orange, Zitrone

0,4 Liter

Tafelwasser, still oder kohlensäurehaltig

0,4 Liter — **3,00**

Karaffe 850 ml — **4,80**

Balis — 4,00

Citruserfrischungsgetränk mit Basilikum und Ingwer

vegan / glutenfrei 0,33 Liter

hausgemachte Limonade — 5,00

0,4 Liter

Saftschorle — 4,90

Apfel, Kirsch, Maracuja, Rhabarber,

Holunderblütenbrause, Schwarze-Johannisbeerbrause

0,4 Liter

Säfte

Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Rhabarber

0,2 Liter — **3,40**

0,4 Liter — **5,40**

Thomas Henry

Bitter Lemon[7], Tonic Water[7]

0,2 Liter — **3,90**

0,4 Liter — **5,20**

Mio — 4,00

MioMio Mate (erhöhter koffeingehalt 250mg/L)

Mio Mio[6] Guarana Pomegranate

0,33 Liter

Heißes

wir verwenden für unsere Espresso-Kaffeezubereitungen
100% Arabica Bohnen aus der Rösterei am Deich in Bremen

Becher Heimbs Kaffee	**4,20**
Espresso	**2,50**
Doppelter Espresso	**4,00**
Café Americano große Tasse	**4,20**
Cappuccino große Tasse mit doppeltem Espresso	**4,50**
Milchkaffee	**4,50**
Macchiato Espresso mit einem Schuss Milch	**3,50**
Latte Macchiato im großen Glas mit viel Milch	**4,20**
Ihre Heißgetränke bereiten wir gerne auch mit Hafermilch zu	**+0,50**
oder mit **Cookie-Choko Flavour**	**+0,80**
Popcorn Flavour	**+0,80**
Creme Brûlée Flavour	**+0,80**
Vegane Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne	**4,20**
Heiße weiße Schokolade mit oder ohne Sahne	**4,20**
Italiano heiße Schokolade mit einem Espresso (mit oder ohne Sahne)	**4.50**
Heißer Apfel mit Zimt, alkoholfrei	**3,50**

Heißes mit Strom

Glühwein nur in der kalten Jahreszeit	**4,50**
Schoko Amaretto	**7,00**
Kaffee Baileys	**7,00**

Tee

Großer Becher 3,80

Schwarzer Tee

Punkt 5 am Hafen First Flush Darjeeling

Grüner Tee

Anker lichten aromatisierter Grüner Tee: fein, herb, süßlich

Kräutertee

Land in Sicht aromatisierter Käutertee: Mandarine und Vanille

Frischer Friese Pfefferminz

Rette mit, wer kann* Kräutertee mit Gewürzen, Kurkuma und Ingwer

* www.trinkmeertee.de spendet einen Teil der Einnahmen aus dem Verkauf dieses Tees an die Seenotretter der DGzRS

Früchtetee

Auf Tauchstation aromatisierter Früchtetee: Sanddorn, Orange-Quitte

Roiboostee

Flitzpiepe aromatisierter Roibostee: mit Holunder- und Johannisbeere

TRINK MEER TEE

Weißwein

Deutschland

Mälzer No.1

Cuvée aus Grauburgunder und Riesling

Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen RZ: 9,1 GS: 6,3

feiner Duft von Golden Delicious Apfel, Weinberg-Pfirsich,

etwas grüne Kräuter und Mirabelle; ausgewogene Süße-Säure-Balance

0,2 Liter **6,50**

1,0 Liter **30,00**

Grauer Burgunder QbA

Weingut Manz, Rheinhessen RZ: 5,2 GS: 5,5

Aromen von gelber Frucht wie Melone und Birne,

auf der Zunge cremig und elegant mit feinmineralischem Nachhall

0,2 Liter **6,90**

1,0 Liter **31,90**

Merlot Blanc de Noir QbA

Winzer eG Ungstein, Pfalz RZ: 8,4 GS: 2,2

Ein weißgekelterter Merlot mit Aromen frischer Blüten,

duftig, schmeichelnd, perfekt für den lauen Sommerabend!

0,2 Liter **8,40**

0,75 Liter **29,00**

TERRA FUSCA Sauvignon Blanc QbA

Weingut Russbach, Rheinhessen RZ: 9,8 GS: 7,2

Duftet nach Johannis- und Stachelbeeren, am Gaumen frische grüne Noten;

der Kalksteinboden bereichert mit einem unnachahmlichen Mineralton

0,2 Liter **8,50**

0,75 Liter **29,50**

Riesling QbA feinherb

Weingut Thanisch, Mosel RZ: 22,4 GS: 8,0

Ein zartes Gelb mit animierender Nase von reifen Birnen und Honigmelone,

am Gaumen saftig mit angenehmer Säure und langem Nachhall

0,2 Liter **7,00**

1,0 Liter **30,90**

RZ> Restzucker in g/L GS> Gesamtsäure in g/L

Italien

I Frati, Lugana Lugana DOC Cà Dei Frati

RZ: 5,8 GS: 6,5

I Frati Lugana ist definitiv das erfolgreiche Aushängeschild des Hauses Cà dei Frati.
Es ist ein Lugana, dessen jahrgangsübergreifende Qualität weltweit sehr geschätzt wird.
Damit ist der I Frati im Laufe der Jahre die Lugana-Referenz geworden,
an der sich jeder andere Lugana messen lassen muss.
Er duftet nach Blumen- und Kräuterwiesen, weißem Steinobst und hat einen
Hauch von mineralität. Die Balance aus lebendiger Frische,
Saftigkeit, heller Frucht von Kernobst und Zitrusfrüchten, sowie die
leicht cremige Textur am Gaumen sind einfach unerreicht.

0,75 Liter	**39,00**
1,5 Liter	**85,00**
3,0 Liter	**196,00**

für den ganz besonderen Anlass:

6,00 Liter (48h Vorbestellung)	**416,00**

Roséwein

Leichtigkeit des Seins

Languedoc / Frankreich RZ: 5,0 GS: 3,0

Der Name ist Programm: Ein fein-fruchtiger Roséwein aus dem Süden Frankreichs.
Die „Leichtigkeit des Seins Rosé“ duftet angenehm nach Himbeeren, Erdbeeren und Melone.
Die Trauben wachsen in der Region Béziers zu einem sonnengereiften, funkelnden Rosé.
Gut gekühlt ein idealer Terrassenwein und ein wahrer Genuss für jede Sommerparty.

0,2 Liter	**7,50**
0,75 Liter	**27,00**
1,5 Liter	**49,00**

RZ> Restzucker in g/L GS> Gesamtsäure in g/L

Rotwein

Italien

Lambrusco

Emilia Romagna, RZ: 42,0 GS: 6,9

Charakteristisches, violett schimmerndes Rubinrot im Glas und
ein Bouquet mit charmanten Noten von fruchtigen Kirschen und
reifen Beeren: Der im klassisch-süßen Stil ausgebaute Lambrusco ist ein
exzellenter Sommerwein, leichtfüßig, dezent prickelnd, gekühlt serviert
mit Schmelz und feinem Spiel von Restsüße und delikater Fruchtsäure.
Harmonisch und aromatisch erfreut auch der ausgiebige Nachhall.

0,2 Liter	**7,80**
0,75 Liter	**26,00**

Nero d´Avola IGT

Corte dei Mori, Sizilien RZ:6,0 GS: 5,9

Kirschrot mit violetten Reflexen kommt dieser Wein mit saftiger, jugendlicher Frucht
daher; Gaumen und Nase nehmen animierende Kirscharomen und einen Hauch
Eukalyptus wahr

0,2 Liter	**7,50**
0,75 Liter	**25,50**

Primitivo Renato IGP Salento

Cantina Sampietrana, Apulien RZ: 7,2 GS: 6,6

Ein dunkles Rubinrot; das Bukett reich mit dunklen, reifen Früchten,
sehr saftig und weich mit ausgewogener aromatischer Balance

0,2 Liter	**7,90**
0,75 Liter	**26,50**

Deutschland

Black Hole QbA

Weingut Manz, Rheinhessen RZ: 4,9 GS: 5,4

Cuvée aus Merlot und Dornfelder
vielschichtige Aromen von Kirschen und Waldbeeren,
feine Tanninstruktur und spannend würzige Aromen

0,2 Liter	**8,50**
0,75 Liter	**29,50**

RZ> Restzucker in g/L GS> Gesamtsäure in g/L

Spanien

Jabali Garnacha & Syrah

Bodegas Paniza, Carinena RZ: 12,0 GS: 5,3

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo mit intensiven Aromen

von Kirsche und Pflaume; voller Geschmack und runder Abgang saftig, weich und klar!

0,2 Liter **7,20**

0,75 Liter **25,00**

Südafrika

Kaapzicht

Stellenbosch RZ: 5,7 GS: 6,0

Bottelary Hills Blend zeigt sich tiefrot, mit würziger Nase, voller Beerenfrucht, dichter Struktur. Aromen nach Sauerkirsche, Gewürzen, Muskat, Kräutern und Kirschwasser. Bottelary Hills hat eine softe Tannine bei mittlerer Säure, Saftige Struktur mit schöner Kirschfrucht, gut integriertes Holz, weich und würzig im Finale.

nur als Flasche 0,75 Liter **32,00**

Crémant de Limoux Rosé

Bodegas Paniza, Carinena RZ: 12,0 GS: 5,3

Ein feiner Crémant aus Limoux, der Region im Süden Frankreichs, in der damals 1531 zufällig entdeckt wurde, wie Schaumwein entsteht und bis heute für qualitativ erstklassige Crémants steht. Der Rosé Crémant offenbart in der Nase Noten von Zitruszeste, Kirschen und Pfirsich und erzeugt im Gaumen eine Harmonie aus feiner Struktur, Kraft und einer subtilen Süße

0,75 Liter **36,00**

Champagner Ruinart

Der Ruinart Rosé begeistert mit seiner intensiven Fruchtigkeit und sinnlichen Eleganz. Die edle Mischung aus 45 % Chardonnay aus Premier Cru-Lagen der Côte des Blancs und Pinot Noir aus der Montagne de Reims und dem Tal der Marne verleiht ihm sein einzigartiges Aroma.

0,375 Liter **70,00**

0,75 Liter **115,00**

Der Ruinart Brut ist eine perfekt ausbalancierte Cuvée aus Pinot Noir (40-45 %), Pinot Meunier (10-15 %) und Chardonnay (40%). Er ist weniger zitrisch und fruchtig als viele seiner Nachbarn, sondern eher fruchtig-nussig.

0,375 Liter **70,00**

0,75 Liter **115,00**

RZ> Restzucker in g/L GS> Gesamtsäure in g/L

Spritziges

SECCO Weingut Naegele, Pfalz RZ: 15,2 GS: 8,0
Frisch, fruchtig, feinperlend SECCO
0,2 Liter **7,00**
Flasche 0,75 Liter **23,50**

Alle mit * gekennzeichneten Getränke sind auch alkoholfrei möglich

ZERO Secco
aus alkoholfreiem Wein
0,2 Liter **7,00**
Flasche 0,75 Liter **23,50**

Aperol Spritz
Aperol mit Secco, Sprudel und Eis
0,2 Liter **8,50**

Sarti Spritz
Sarti Rosa mit Secco, Sprudel und Eis
0,2 Liter **8,50**

Rhabarber Spritz*
Rhabarbersaft mit Secco, Sprudel und Eis
0,2 Liter **8,00**

Holunder Spritz*
feinperliger Secco mit
Holunderblütensirup, Limettenschnitz und Eis
0,2 Liter **8,00**

Melone Spritz*
feinperliger Secco mit einem Spritzer Wassermelone,
Limettenschnitz, Melonenbällchen und Eis
0,2 Liter **8,50**

Balis Spritz*
Citrus-Erfrischungsgetränk mit Basilikum
und Ingwer, mit feinperligem Secco, Zitrone und Eis
0,2 Liter **8,00**

Crodino Spritz
die perfekte Alkoholfreie Spritz Alternative
mit bitter-süßem Geschmack, Orange und Eis
0,2 Liter **8,00**

Weinschorle
0,2 Liter **5,50**
im Original DUBBE-Glas 0,5 Liter **9,50**

RZ> Restzucker in g/L GS> Gesamtsäure in g/L

Spirituosen

Bewährt nach Hausrezept

Mälzer Saurer 2 cl **3,00**

Mälzikaner 2 cl **3,00**

Regional

Heidegeist 2 cl **3,50**

Kümmel

Helbing 2 cl **3,50**

Vorspiel

Martini Bianco 5 cl **4,50**

Belsazar Rosé 5 cl **5,00**

Bittersüß überrascht dieser Rosé-Wermut mit Aromen von Pomeranze, Grapefruit, Johannisbeeren und Himbeeren

Aquavit

Jubiläums Aquavit 2 cl **3,50**

Kurz

Sambuca 2 cl **3,50**

Absolut Vodka 2 cl **3,50**

Berliner Luft 2 cl **3,00**

Tequila 2 cl weiß und braun **3,50**

Trester

Grappa Stravecchia Distilleria Marzardo 2 cl **4,70**
weich und schmelzig, die Frucht verbindet sich mit dem Rauch des Holzes

Grappa di Prosecco Andrea da Ponte 2 cl **4,50**
zart und rund, leichte Honignote, angenehm warm und aromatisch

Bitter

Campari [2] 4 cl **5,50**

Anis

Pastis 51 2 cl **3,50**

Süß

Mackenstedter Rhabarberschluck 2 cl	**2,50**
Amaretto 2 cl	**3,50**
Baileys 4 cl	**5,50**

Kräuter

Fernet Branca 2 cl	**3,50**
Jägermeister 2 cl	**3,50**
Ramazotti 4 cl	**5,50**

Gin

Mälzer Hopfen-Gin 4 cl **8,50**

Dieser, aus einer kleinen Brennerei stammende Gin ist mit Hopfen und Malz gestopft. Fein ausbalanciert mit Wachholder und Zitronengras,zeichnet sich dieser Gin durch seine geringe Schärfe aus

Luna Gin 4 cl **7,50**

Besticht durch leichte Zitrusnoten und Hibiskusblüten, abgerundet mit würzigem Rosmarin

Tanqueray 4cl **6,50**

Rum

Hansen 2 cl	**3,50**
Havana Club 2 cl	**3,80**
Botucal 2 cl	**4,20**

Whiskey

Jim Beam 2 cl	**3,50**
Jack Daniel‘s 2 cl	**4,00**
Laphroaig Select 2 cl	**4,80**
Bowmore 12y 2 cl	**5,50**

Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituosen zubereitet

(Preis 2x2cl zzgl. 2,00 Filler) **2,00**

Caipirinha

Crushed Eis, Zuckerrohrschnaps, Limette, Rohrzucker **9,50**

Mälzer Fizz

Mälzer Pils, Gin, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Eis **9,50**

Digestif

Destillerie Lantenhammer, Schliersee:

Williamsbrand 2 cl **4,90**
bei diesem ungefilterten Brand bleiben
alle wichtigen Bestandteile der gebrannten Frucht enthalten

Marillenbrand 2 cl **4,80**

Waldhimbeergeist 2 cl **4,80**

Haselnussgeist 2 cl **5,50**
im Duft erinnert das Produkt an Nougatcreme,
im Mund entfalten sich Aromen gerösteter Haselnüsse

Lantenhammer Liköre:

Williamsbirne, Waldhimbeere 2 cl **3,50**
durch Vermählung naturreiner Fruchtbrände
mit feinen Fruchtsäften entstehen
fruchtige Liköre besonderer Qualität

Schlossbrennerei Tegernsee:

Bierbrand 2 cl **4,00**
Dunkles, bayerisches Starkbier wird für ein starkes Aroma schonend in
150 Liter Brennblasen destilliert, bis es zu einem kräftigen Brand wird.
Danach kommt er für 18 Monate in Limousin-Eichenfässer zum Reifen.

mälzer MÜHLE

mälzer
MÜHLE

Wir akzeptieren folgende Karten:

Es ist unser Anliegen, Euch bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Euch gekennzeichnet. Ihr erkennt das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1 mit Konservierungsstoffen
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Geschmackverstärker
Nr. 6 mit Koffein
Nr. 7 mit Chinin

Ein Verzeichnis über eventuell enthaltene Allergene erhaltet Ihr von unserem Servicepersonal.