



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:
z.B das malzige Märzen, das fruchtige Pale Ale und das stoffige IPA.

**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
--	------

Maisels and Friends IPA alkoholfrei 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, Rucola, Zwiebeln und Knoblauch **16,50**



auch mal nicht klassisch mit würziger Tomatensauce bestrichen

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

Stulle

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

Kopenhagen

mit geräuchertem Lachs, Frischkäse und Salat, dazu Honig-Senf-Dillsauce

16,50

New York

mit gebratener Hähnchenbrust, Frischkäse, Salat, Tomate und Kräuter-Dressing

16,50

Paris

mit Ziegenkäse, Birne, Walnuss und gemischtem Salat

14,50

Madrid

mit Serrano-Schinken, Tomate, Pesto und Rucola

16,50

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

mit Oliven und Peperoni

8,50



Brotvariationen

mit Basilikumcreme, Curry-Frischkäse und Creme mit getrockneten Tomaten

10,50

Deftige Brotzeit

Serrano-Schinken, Obazda, italienische Salami, geräucherter Pfeffer-Beisser, Oliven, Kapernäpfel, Butter und Brotkorb

15,90



Obazda

Angemacheter Camembert mit Zwiebeln, Kümmel und Paprika, dazu gibt es Radieserl, rote Zwiebeln, Laugengebäck und Brot

11,50

La Brújula Sardinien

in feinstem Olivenöl eingelegt mit Sauerteigbrot, Oliven und Zitrone serviert

13,50



Pimientos de Padron

Pimientos und Kirschtomaten vom Grill mit Flor de Sal, Aioli und Baguette

8,50



Ofenwarmes Laugengebäck

mit Butter

7,00

Drei Münchner Weißwürste

mit süßem Senf und Laugengebäck

11,50

Vorspeisen



Tomaten-Basilikum-Suppe

mit Croutons und Baguette

7,50

zusätzlich mit Hähnchenbruststreifen

+2,50

Vitello Tonnato

zarte Scheiben vom Sous Vide gegartem Kalbsfleisch mit feiner Thunfischsauce, Kapernäpfel und Rucola, dazu Baguette

14,90

Carpaccio

hauchdünne Scheiben aus dem Filet der Rinderfärs auf Rucolasalat, mit Kapernäpfeln, fein gehobeltem Parmesan^{1,2}, Senfcreme und dazu Baguette

14,90



ohne
Parmesan

Bruschetta Pomodoro

drei geröstete Scheiben Baguette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum, roten Zwiebeln, Parmesan^{1,2} und Balsamicocreme

7,50

Bruschetta Pomodoro mit Rauchlachs

mit Rucola und Honig-Senf-Sauce

11,90



Salate

Alle Salate servieren wir wahlweise mit unserem Kräuter- oder Balsamicodressing 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

Mühlensalat

13,00

großer bunter Gartensalat

Ihr könnt alle Salate durch folgende Zutaten ergänzen:

Räucherlachsstreifen

+ 7,50

gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen

+ 6,50

in Knoblauchöl gebratene Garnelen

+ 11,50

Käse-Wurstsalat

11,50

mit Zwiebeln und Gurken

Frische Pasta



Pasta Pesto

16,50

Hausgemachtes rotes Pesto aus halbtrockneten Tomaten und Pinienkernen, Oliven und Rucola, dazu Parmesan^{1,2}

Black Tiger

25,50

Garnelen in Knoblauchöl gebraten, Kirschtomaten, Zwiebeln und Weißweinsauce, dazu Parmesan^{1,2} und Rucola

Pasta Salsiccia (grobe italienische Wurst)

17,50

Knoblauch, Chili, Olivenöl und frischer krauser Petersilie, dazu Parmesan^{1,2}



Limone

16,50

Limonen-Sauce, Pinienkerne, Kirschtomaten und Rucola, dazu Parmesan^{1,2}

MÜHLE



aus dem Kartoffelsack

Kleine Ofenkartoffeln (Drillinge)

mit Sour Cream⁵ und einem knackigen Gartensalat

12,50

mit Deinem Lieblingstopping:

- Scheiben vom Räucherlachs

21,50

- gebratene Hähnchenbrust

20,50

Klassiker

Zartes Biergulasch

saftige Fleischwürfel von Schwein und Rind, in Biersauce geschmort,
mit Champignons, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

18,50

Mälzer Bierbraten

mit Salzkartoffeln, Butterbohnen und Biersauce

18,50

Gebräunter Fleischkäse

Fleischkäse mit Laugengebäck und Spiegelei

12,50

Labskaus

Cornedbeef, Kartoffeln, Zwiebeln und Rote Bete, dazu Rote Bete Salat^{1,2},
mit Spiegelei, Gewürzgurke und Rollmops

18,50

Königsberger Klopse

Kochklopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln, dazu Rote Bete Salat^{1,2}

18,50

Mälzer-Mühlen-Burger

mit einem 180g Rinderhacksteak, Röstzwiebeln, Römersalat, Tomate
Gewürzgurke und Burgersauce im Sesambrötchen, dazu Nachos mit Käsesauce

17,90

Fleisch

Gegrillte Hähnchenbrust

auf Biersauce, dazu Salzkartoffeln und ein Gurkensalat^{1,2}

24,50

Mühlenmedaillons

Schweinefilet mit Chili-Hollandaise, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

25,50

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Kartoffelgratin

30,50

Surf and Turf

Rumpsteak mit Kräuterbutter, in Knoblauchöl gebratene Garnelen, Aioli und Salatbeilage mit Knoblauchbaguette

35,50

Fitnesssteller

Gegrilltes Rumpsteak, Rucolasalat, Kräuterdressing, Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan^{1,2}, dazu Knoblauchbaguette

30,50

Fisch

Garnelen-Pfanne

Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Cherrytomaten und Chilisauce in einem feurigen Pfännchen, dazu Baguette und Sauerteigbrot aus der Bäckerei Junge

25,00

Lüneburger Pannfisch

Gebratenes Zanderfilet mit Senfkornsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat

23,50

oder doch nur Käse

Griechischer Fetakäse aus der Pfanne

in pikantem Olive-Knoblauchöl mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Peperoni und Oliven, dazu Sauerteigbrot

17,50



Kinder



Pasta

mit Tomatensauce

6,50

Milchreis

mit Zimt und Zucker

7,50

Hähnchenbrust

mit Nudeln und Bratensauce

8,50

Dessert

unsere Servicekräfte beraten Dich gern

nach Angebot

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

7,50

Spaghettieis

Vanilleeis mit Erdbeersauce,
weißen Schokoladenraspeln und Sahne

8,50

Erdbeerbecher

Vanilleeis, frische Erdbeeren und Sahne

9,50

Erdbeer- Rhabarberkompott

mit Vanilleeis und Sahne

7,90

Affogato Espresso

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

5,80

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 einer Kugel Vanilleeis und Erdbeeren (Sahne)

9,50

Alkoholfreie Getränke



Softdrinks

4,50

Cola⁶, Cola Zero⁶, Orange, Zitrone

0,4 Liter

Tafelwasser, still oder kohlendurehaltig

0,4 Liter

3,00

Karaffe 750 ml

4,80

Balis

4,00

Citruserfrischungsgetränk mit Basilikum und Ingwer
vegan / glutenfrei 0,33 Liter

hausgemachte Limonade

5,90

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 Lemon⁷, Tonic Water⁷

0,2 Liter

3,90

0,4 Liter

5,20



Heißes



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



Tasse Kaffee	3,00
Becher Heimbs Kaffee	4,20
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Café Americano große Tasse	4,20
Cappuccino	3,50
Cappuccino große Tasse mit doppelt 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)	5,50
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
Eiskaffee	7,50
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	
Eisschokolade	7,50
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	

Tee

Großer Becher

4,20

Schwarzer Tee

Punkt 5 am Hafen First Flush Darjeeling

Grüner Tee

Anker lichten aromatisierter Grüner Tee: fein, herb, süßlich

Kräutertee

Land in Sicht aromatisierter Kräutertee: Mandarine und Vanille

Frischer Friesen 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

7,00

1,0 Liter

32,00

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

7,50

1,0 Liter

34,00

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

9,20

0,75 Liter

31,00

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

7,50

1,0 Liter

34,00

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

Italien

I Frati, 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**

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

26,50

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

8,00

0,75 Liter

28,00

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

9,00

0,75 Liter

31,00

Spanien

Jabali Garnacha & Syrah

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

Ein moderner Rotwein, jung und fruchtig, (easy going, weich und sehr entspannt), ein Beispiel für das Neue Spanien.

Der halbtrockene Jabali Garnacha Syrah passt sehr gut zu Tapas, Antipasti, Nudelgerichten, Gegrilltem oder Käse

0,2 Liter 7,50

0,75 Liter 26,50

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 35,00

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 38,00

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 120,00

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 120,00

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, Limettenschnitt und Eis

0,2 Liter

8,00

Melone Spritz*

feinperliger Secco mit einem Spritzer Wassermelone, Limettenschnitt, 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

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 4 cl 6,00

Süß

Mackenstedter Rhabarberschluck 2 cl	2,50
Amaretto 2 cl	3,50
Baileys 4 cl	5,50
Eierlikör im Waffelbecher 2 cl	3,50

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

Feine Spirituosen der Brennerei „Birkenhof“, im Cognacfass gereift:

alte Williamsbirne 2 cl

4,90

fein ausgewogene, fruchtig-süße Birnennote

alte Marille 2 cl

4,80

alte Himbeere 2 cl

4,80

alte Haselnuss 2 cl

5,30

pures „Haselnuss-Eldorado“, Nougat,
gelebt feine, vanillige Röstaromen

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

Als Souvenirs erhältlich:

Mälzer Bierglas 0,2L	3,00
Mälzer Bierglas 0,3L	4,50
Mälzer Craftglas 0,3L	4,50
Mälzer Steinkrug 0,5L	5,00
Mälzer Glaskrug 0,5L	5,00
Mälzer Maß 1,0L	5,00
Weinglas	6,50
Mälzer Teelicht	3,00
Mälzer Schnapsglas 4cl	3,00
Mälzer Hofen-Gin 0,5L	35,90



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.