



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im
HUBERTUS *unplugged!*

Runterkommen. 1.044 Meter über dem Meer.
Ankommen. Den Körper beruhigen.
Die Seele befreien.
Hochkommen. Weiterkommen.
Oder ganz einfach: Heimkommen.

Genießen Sie Ihre Zeit!
Wir freuen uns, dass Sie da sind!

Familie Traubel und das HUBERTUS-Team

unplugged



Unsere Karte für Sie im Überblick

Knapp sieben Jahrzehnte HUBERTUS 3

Interessantes aus der BAR	7-9
Aperitif	10
Alkoholfreie Aperitif	11
Cocktails	12-13
“After Dinner” Special	14
Mocktails (alkoholfrei)	15
HUBERTUS Special Gin	16-17
HUBERTUS Special Tonics	18
Spirituosen - Vodka/Rum/Liköre	19
Cognac	20
Obst- und Edelbrände	20
Grappa	21
Halbbitter - Bitterliköre	21
Whisk(e)y - Single Malt Whisky	21
Prosecco & Sekt;- Port-& Süßwein -	22
Champagner	23
Offene Weine weiss/rosé/rot	24
Bier	25-27
Seeberger Kaffee	28
Ronnefeldt Tee	29
Alkoholfreie Getränke	30-31



Ein Gasthaus & Berghotel im Wandel der Zeit

- Die Geschichte -



„In der Welt da unten herrscht rasender Stillstand. In der Welt hier oben beruhigender Wandel. Und das schon immer.“

1920/21. Grundsteinlegung des „alten“ Haupthaus. Eine Schusterwerkstatt zieht ein. Heute befinden sich hier die Lobby, die Rezeption, Seminarräume und das Restaurant mit der knapp 100 Jahre alten Bauernstube.

1930 bis 1940. Besitzerwechsel und Bäckerei-Betrieb.

1951. Burgl und Karl sen., die Eltern von Karl jr. und Walter Traubel, kaufen das Gebäude. Es ist die Grundsteinlegung für das HUBERTUS. In der damals noch unerschlossenen Enklave Balderschwang verbessert sich nach und nach die Infrastruktur. Immer mehr Gäste finden den Weg in die Gemeinde und zu Traubels Metzgerei, Gästezimmer und Ferienappartements.



1957. Renovierung der Balderschwanger Kirche. Ein großer Glockenturm wird angebaut.

1961. Bau des Riedberg-Pass und des ersten großen Schlepliftes.

1966. Mit dem Anbau, dem Speisesaal und einer großen Sonnenterrasse besitzt das HUBERTUS nun 18 Doppelzimmer und 3 Einzelzimmer mit fließend kaltem und warmem Wasser sowie eine Zentralheizung.

1980. Karl Traubel sen. verstirbt viel zu früh und hinterlässt den jungen Buben Karl jr. und Walter Traubel ein besonderes Erbe. In zweiter Generation setzen sie den Traum ihres Vaters fort und investieren viele Jahre in Busreisen und Gruppen-tourismus.

1990. Ausbau des HUBERTUS um weitere Zimmer.

2002. Die Brüder Traubel greifen das bis dahin noch recht unbeachtete Thema Wellness auf und errichten einen Spa mit Außenpool, Saunen, Fitnessstudio und ersten Behandlungsräumen. 21 neue Zimmer kommen hinzu.

2008. Das HUBERTUS soll anders werden. Erste Planungen und Ideen geben den Anstoß. Es überwiegt die Vision, für die Gäste „ein Zuhause auf Zeit“ zu schaffen. In Zusammenarbeit mit einem renommierten Architekten aus Vorarlberg entscheidet sich Familie Traubel schließlich für eine grundlegende Umwandlung des Hotels.



2010. Von Mai bis September erhalten die Lobby, die Stuben, die Bar und der Shop ein neues Gesicht. 20 Zimmer und Suiten kommen hinzu. Zeitgleich wird die Metzgerei abgerissen, der Alpin Health & Spa schließt sich in Stadl-Bauweise an das bestehende Gebäude an. Eine umweltfreundliche Holzpelletheizung wird installiert.

2010. Marc Traubel, geb. 1982 und Sohn von Karl Traubel, steigt in 3. Generation mit in das Hotel ein und wird stellvertretender Geschäftsführer.

2011. SENSES Wellness Award für das beste „Hotel in the Country-Side“.
European Spa Award in der Kategorie „Best Hotel Spa“.
Deutscher Tourismuspreis 2011 für „Innovation“.

2013. Renovierungsarbeiten und kleinere Umbaumaßnahmen.

2015. Der bislang jüngste Spross Kilian erblickt am 30.07. das Licht der Welt.

2016. 65 Jahre HUBERTUS Alpin Lodge & Spa

2017. Mit der preisgekrönten, ersten Ausgabe des Magazins „leabig“ folgt das HUBERTUS in seinen Ritualen dem keltischen Jahreskreis. Detox by HUBERTUS ist in der Kulinarik als elementarer Bestandteil verankert.

2018: Kilian bekommt Verstärkung: Seine Schwester Lenia kommt am 02.05. auf die Welt.



2018: Ein AUSGEZEICHNETES Jahr...
iF Design Award, DDC Auszeichnung silber und der German Brand Award für's Magazin „leabig“, sowie der Spa Star Award für das SPA-Konzept.

2019. Am 14. Januar werden Teile des Hauses von einer Lawine erfasst. Das Hotel wird kurzfristig für 8 Wochen komplett geschlossen. Der Wellnessbereich ist größtenteils nicht mehr nutzbar.

2019. NeuStart mit HUBERTUS *unplugged*. Ganz im Sinne des neuen Namens besinnt es sich auf seine Stärken: aufrichtige Herzlichkeit, aufmerksamer Service und ein durchdachtes Wohlfühlangebot.



Die BAR

Das Wort "BAR" geht bis in die Zeit der Kolonialisierung Amerikas zurück. Die damaligen Einwohner trafen sich in Drugstores, um bei ihren Einkäufen ihre Erlebnisse und Neuigkeiten auszutauschen.

Das Faustrecht und ein paar Gläser zu viel hatten zur Folge, dass so manches „Gespräch“ in einer Rauferei endete.

Zum Schutz der Drugstore-Besitzer errichteten sie sich Barrieren vor dem Ladentisch mittels eines Balkens, der die Regale von den Raufbolden abgrenzte.

Aus diesen Drugstores entwickelten sich später die Saloons, die in Amerika als die Vorläufer der heutigen Bars gelten.

Der COCKTAIL

„Cocktail“ heißt sinngemäß „Hahnenschwanz“.

Über die Entstehung dieses Namens kursieren eine Anzahl recht amüsanter Geschichten. Richtig ist wahrscheinlich, dass sie ihren Namen den auch heute noch in einzelnen Gebieten Amerikas stattfindenden, mittlerweile verbotenen Hahnenkämpfen, zu verdanken haben.

Es war üblich, nach diesen Kämpfen „ein Gläschen“ zu Ehren des Siegerhahnes zu trinken. Der Besitzer dieses Hahnes hatte das Recht, dem unterlegenen, getöteten Hahn die bunten Schwanzfedern auszureißen - und so wurde dann diese Trophäe begossen. Der Trinkspruch lautete:

„Let`s have a drink on the cock`s tail!“



Später wurde dann jeder Drink, den man nach den Kämpfen zu sich nahm, zu einem "Cocktail".

Die ersten Cocktails waren also nichts anderes, als die landläufigen Getränke, die man in irgendeiner amerikanischen Taverne trank.

Die Cocktails gehören zu der Kategorie „short drinks“ und werden in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen eingeteilt: dry, medium und sweet.

Die Gesamtmenge der Zutaten bei „Cocktails“ ist bei internationalen Mixturnieren auf 8cl begrenzt.

3 beliebte Cocktails & ihre Geschichte

Mai Tai

13,50

...er ist nicht nur einer der berühmtesten Drinks der Welt, er ist auch zweifellos der beliebteste Drink aus der Ära der Tiki-Bars, die auf die Prohibition in den USA folgte.

„Der Mai Tai ist meine ureigene Erfindung. Jeder, der etwas anderes behauptet, ist ein gemeiner Lügner!“
So Victor Bergeron alias Trader Vic.

Auch Donn Beach beanspruchte für sich, 1933 den Mai Tai erfunden zu haben. Aber diese Behauptung lässt sich nicht verifizieren:

...er gab Ham und Carrie Guild, zwei Freunden aus Hawäii, die bei ihm zu Gast waren, zwei Becher. Carrie nahm einen Schluck und sagte: „Mai Tai - Roa Ae!“ Was im Tahitianischen „nicht von dieser Welt“ bedeutet. „Tja, so war das. Den Drink taufte ich Mai Tai!“



Mojito

9,50

...so wurde diese Mischung erst Anfang des 20. Jahrhunderts bezeichnet: Dem Autor Ciro Bianchi Ross und dem kubanischen Historiker Miguel Bonera zufolge sei der Mojito erstmals 1910 in gedruckter Form erschienen und wurde im La Concha in Havanna ausgeschenkt. Zu dieser Zeit waren eisgekühlte Drinks äußerst beliebt und Eis wurde schon lange kommerziell produziert.

Zur Legende wurde der Mojito schließlich durch Ernest Hemmingway, der ihn bei Angel Martinez in seiner Stammbar „La Bodeguita del Medio“ in Havanna bestellte. Einer seiner Aussprüche hängt dort noch heute über der Theke: „My Mojito in La Bodeguita, my Daiquiri in El Floridita“

Manhattan

8,50

...er wird üblicherweise aus zwei Teilen (z. B. 4cl) Canadian Whisky, einem Teil (z.B. 2cl) rotem Wermut und 1 Spritzer Angosturabitter zubereitet.

Die Zutaten werden in einem mit Eiswürfeln gefüllten Rührglas gerührt und durch ein Barsieb in einen vorgekühlten Martinichelch abgeseiht, zum Schluss wird traditionell eine rote Cocktailkirsche in den Drink gegeben und wie bei klassischen Cocktails (Shortdrinks) üblich „straight up“, also ohne Eis im Glas, serviert.

Je nach verwendetem Wermut nennt man den Manhattan dry (nur trockener französischer Wermut), perfect (halb und halb) oder sweet (nur süßer, roter, meist italienischer Wermut).



Aperitif

Aperol „Sprizz“ (1, 3, 11) 7,80
Hugo (1, 11) 7,80

5cl

MARTINI bianco, rosso, (1,5) 4,70
Noilly Prat 5,20
SHERRY medium, fino (dry) 4,90
CAMPARI Soda, Orange (1) 6,90
CARPANO (1,4) 6,70

Negroni (1,2,4,5) 8,50
London Dry Gin, Campari, Carpano (1)

Gin / Vodka Gimlet (1,2,4,5) 8,50
London Dry Gin / Vodka, Rose's Lime Juice, frischer Limettensaft

Lillet Vivé 7,50
Lillet Blanc, Schweppes Dry Tonic, Gurke

Lillet Wildberry 7,50
Lillet Blanc, Now Bio Red Berry

French 75 (1,2,5) 9,50
London Dry Gin, frischer Zitronensaft, Bio Agavendicksaft, Prosecco

Martini Cocktail (2,5) 8,50
London Dry Gin, Noilly Prat, Olive



Alkoholfreie Aperitif

Virgin Hugo

Now Bio Fresh Lemon, Holunderblütensirup,
frischer Limettensaft, Minze

5,50

Crodino Grape Fruit

Crodino, Now Bio Grape Fruit

6,20

Siegfried alkoholfrei

Siegfried Wonderleaf, Dry Tonic

6,20

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNG: VERMOUTH AUS DEM SCHWARZWALD

Belsazar ist die Neuentdeckung aus dem Schwarzwald. Hier wird dem ehrwürdigen und etwas angestaubten Vermouth neues Leben eingehaucht. Basis sind beste Grundweine vom Kaiserstuhl und Markgräflerland die mit feinsten Kräutern, Blüten, Schalen und Gewürzen aromatisiert werden. Clou ist der gute Schuss badischer Obstbrand aus dem Hause Schladerer, der dem bittersüßen Aperitif den richtigen Dreh gibt. Entdecken Sie den neuen Kult-Aperitif als Cocktail, Longdrink oder pur!

Belsazar Vermouth Rosé

5,90

Der Vermouth ist leicht süß, angenehm fruchtig erfrischende Aromen von Pink Grapefruit, Pomeranze, Orangenblüte und Himbeeren – auf Eis und mit einer Scheibe Grapefruit serviert.

Belsazar Pink Tonic

5,90

Belsazar Vermouth Rosé auf Eiswürfeln mit Tonic und Grapefruit serviert.

Belsazar Rosé Royal

5,90

Belsazar Pink Vermouth auf Eiswürfeln mit Prosecco aufgegossen.



Cocktails

Whiskey Sour ⁽¹⁾	9,00
Four Roses Bourbon, frischer Zitronensaft, Bio Agavendicksaft	
Gin Fizz ⁽⁵⁾	8,50
Bombay Sapphire, frischer Zitronensaft, Bio Agavendicksaft, Soda	
Caipirinha ⁽¹⁾	9,50
Pitù, frische Limette, brauner Rohrzucker	
Mojito ⁽¹⁾	9,50
Havana Club 3 Anos, Minze, frische Limette, Rohrzucker, Soda	
HUBERTUS Spezial ^(1,3,4)	9,50
Vodka, Crème de Cassissée, Holunderblütensirup, frischer Zitronensaft, Bio Johannisbeer Nektar, Now Bio Fresh Lemon	
Manhattan ^(1,2,4)	8,50
Canadian Whiskey, Martini Rosso, Angostura Bitter, Kirsche	
Sex On The Beach ^(1,3)	8,50
Vodka, Peach Tree, Cranberry Nektar, frischer Zitronensaft, Bio Orangensaft	
Mai Tai ^(1,2,4)	13,50
3 verschiedene Rum, Cointreau, Mandelsirup, Apricot Brandy Bio Agavendicksaft, frischer Limettensaft ⁽¹⁾	
Long Island Iced Tea ^(1,2,5,9)	14,50
Vodka, London Dry Gin, Tequila Gold, Havanna Club 3 Anos, Cointreau, Dash frischer Zitronensaft, Limette, Now Bio Black Cola	



Cocktails

Cuba Libre ^(1,2,9) Havana Club 3 Anos, Limette, Now Bio Fresh Cola	8,50
Tequila Sunrise ^(1,2,4) Tequila Gold, Bio Orangensaft, Grenadine	8,50
Pina Colada ^(1,2,4,8) Havanna Club 3 Anos und Meyer´s Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	9,00
Swimming Pool ^(1,2,4,8) Havanna Club 3 Anos, Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	9,50
Margarita ⁽¹⁾ Tequila Gold, Cointreau, frischer Limettensaft	9,00
Cosmopolitan ⁽¹⁾ Vodka, Cointreau, Cranberry Nektar, frischer Limettensaft	9,00



“After Dinner” Special

9,50

Brandy Alexander ^(1,2,8)

Brandy, Crème de Cacao braun, Sahne

Grasshopper ^(1,2,4,8)

Crème de Menthe grün, Crème de Cacao weiß, Sahne

Rusty Nail ⁽¹⁾

Scotch Whiskey, Drambuie

B & B ⁽¹⁾

Hennessy V.S., Benedictine D.O.M.

Gin/Vodka Mule

Bombay Sapphire London Dry Gin oder Green Mark Vodka,
Thomas Henry Spicy Ginger, frischer Limettensaft,
Gurke, Limette, Minze



Alkoholfreie Mixgetränke/Mocktails

6,60

Virgin Colada ^(1,3,8)

Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Ipanema ^(1,3,4)

frische Limette, brauner Rohrzucker, Now Bio Fresh Lemon

Cool Runnings ^(1,3,4)

Wassermelonensirup, Zitronensaft, Bio Orangensaft, Dry Tonic

Lollipop ^(1,3,4,8)

Ananassaft, Bio Orangensaft, Erdbeerpüree, Kokossirup, Sahne

Moskito ^(1,3,4)

Limette, frische Minze, brauner Rohrzucker,
Schweppes Dry Tonic Water

Spicy Erdbeer Cup ^(1,2)

Erdbeerpüree, frischer Limettensaft, Soda,
Thomas Henry Spicy Ginger



HUBERTUS Special Gin

Bombay Sapphire, England 4 cl 7,00

Der Bombay Sapphire, ein Juwel aus Indien. Die Originalrezeptur stammt aus dem Jahr 1761 mit 10 fein ausbalancierten Botanicals. Durch ein besonders schonendes Dampf-Infusions-Verfahren werden die Aromen der Botanicals gewonnen. Leichten, frischen Noten wie Wacholder, Zitronenschale und Koriander folgen erdige Noten wie Iriswurzel und Angelika. Dem Nachklang verleihen Kubebenpfeffer und Paradieskörner den Geschmack, da sie den floralen Pfeffer und die Würze beisteuern.

Hendrick's "London Dry", England 4 cl 9,50

In einer von weltweit nur noch 4 vorhandenen, originalen Carter-Head-Stills-Anlagen aus dem 19. Jahrhundert, „badet“ man die Inhaltsstoffe liebevoll und sanft in Dampf. Erstaunlich glatt mit einem fein ausgewogenen Gleichgewicht von pflanzlichen Stoffen ist der Hendrick's unglaublich rein und trocken. Die einzigartige Komplexität des Bouquets kommt im Geschmack wundervoll zur Geltung. Geschmack: Feine Noten von Zitrus und Wacholder. Abgang: Ein genussvoller und anhaltender Abgang von erfrischender Gurke und Rose.

Tanqueray TEN, England ⁽⁵⁾ 4cl 9,50

Tanqueray No. TEN? Dieser ist seit jeher als brillanter London Dry Gin bekannt, der mit frisch-fruchtiger Zitrusnote punktet. Als Vorzeige-Gin des Hauses Tanqueray gehandelt, weist Tanqueray TEN charakteristische Gin Botanicals wie Koriander und selbstverständlich Wacholder auf. Die herb würzigen Noten werden dabei von Kamille begleitet und mit einer spritzigen Zitrusfruchtnote bereichert. Von daher ist Tanqueray TEN Gin perfekt für die Kombination mit Tonic Water (beispielsweise von Fentimans oder Aqua Monaco) und einer Zitronenzeste.

Brockmans Premium Gin, England ⁽⁵⁾ 4cl 10,50

Bereits im Jahr 2008 kam der Brockmans Gin von der traditionsreichen Destillerie G&J Distillers in England auf den Markt. In einer Kupferbrennblase gebrannt verleihen die 11 verschiedenen Botanicals insbesondere die Heidel- und Brombeeren dem Brockmans Gin seinen fruchtig-beerigen Charakter. Die Botanicals stammen aus der ganzen Welt.



HUBERTUS Special Gin

Gin Sul, Hamburg 4 cl 10,50

In der Altonaer-Spirituosen-Manufaktur wird der einzige in Hamburg destillierte Gin mit viel Liebe von Hand gefertigt. Doch seine Wurzeln hat GIN SUL fast 3.000 km weiter südlich: an der rauen Costa Vicentina im Südwesten Portugals. Die Qualität der verwendeten Botanicals steht bei unserer Mazeration vor der Menge der Botanical-Sorten. Die Schönheit des Einfachen sind für GIN SUL zum Beispiel sein ausgezeichneter Bio-Wacholder oder der frische Rosmarin. Doch eine Zutat macht GIN SUL zu etwas ganz Besonderem: Die Zistrose. Die Lack-Zistrose wird auch Labdanum-Zistrose genannt, da sie das Harz Labdanum produziert. Unter der heißen Sonne der Westalgarve tritt ein öliges Harz aus den Blättern und Zweigen aus und es sieht aus, als würde die Pflanze schwitzen. Doch so schützt sie sich gegen die Sonnenstrahlen.

Monkey 47, Schwarzwald ⁽⁵⁾ 4 cl 12,50

Genauso außergewöhnlich wie sein Geschmack ist auch die Herkunft des Monkey 47 Dry Gin. Denn dieser Gin kommt aus dem Schwarzwald. Diese Einflüsse spiegeln sich in den Aromen des Gins wieder. 47 unterschiedliche Kräuter und Gewürze werden bei der Herstellung des Monkey 47 verwendet. Neben Wacholder kommen sowohl exotische Botanicals, wie auch heimische Aromen aus Kräutern des Schwarzwalds zum Einsatz.

Burleigh's London Dry Gin, Leicestershire England 4 cl 12,50

Elf der feinsten Botanicals finden sich in Burleighs London Dry Gin wieder und versprechen höchste Geschmackserlebnisse. Neben wahren Exoten aus aller Welt, sind es vor allem heimische Pflanzen, die sich im Burleigh's Wood rund um die Destillerie "Bawdon Lodge Farm" finden.

Gin Mare, Spanien 4 cl 12,50

Gin Mare wird in einem kleinen, romantischen Küstendorf an der Nordostküste Spaniens hergestellt. Die Zutaten dafür stammen ebenfalls aus dem Mittelmeerraum. Sie verwenden Orangen- und Zitronenschale sowie frischen Wacholder, Kardamom und Koriander bei der Aromatisierung des Gins. Doch diese fünf Botanicals machen die Zutatenliste für Mare nicht komplett – Arbequina-Oliven, Basilikum, Rosmarin und Thymian machen den Teil der Zutaten aus, die eher ungewöhnlich bei der Herstellung von Gin sind. Die mediterranen Kräuter werden, wie alle anderen Botanicals auch, zunächst einzeln in Alkohol eingelegt, separat destilliert und anschließend gemeinsam ein weiteres Mal destilliert. In der Nase präsentiert der Gin pflanzliche Noten von Rosmarin, Thymian, Basilikum und Oliven, dabei sticht vor allem der frische Rosmarin heraus. Am Gaumen wechseln sich herrliche Zitrusnoten mit dem intensiven Aroma von Basilikum ab, während Spuren von Oliven das Ganze angenehm harmonisieren.



HUBERTUS Special Tonics

If $\frac{3}{4}$ of your Gin&Tonic is the Tonic,
make sure you use the best!“ (*Tim Warrillow*)

Schweppes DRY Tonic Water ⁽¹⁰⁾ 0,2 l 3,80
Wohl der bekannteste Vertreter in der Tonic Water-Fraktion ist wahrscheinlich Schweppes. Hier die Premium-Version für die Gastronomie als DRY mit einem Hauch mehr Chinin.

Thomas Henry Tonic Water ⁽¹⁰⁾ 0,2 l 4,20
Thomas Henry Tonic Waters sind die heimlichen Stars unter den Tonics! Hier scheint die Balance aus erfrischenden Zitrusnoten, floraler Leichtigkeit und elegant bitterem Chinin ganz wie von selbst zu gelingen.

Fever Tree Mediterranean Tonic ^(5,10) 0,2 l 4,90
„These are the ultimate Mixers – and just as good on their own“
Tom Parker-Bowles.
Ein feines, leicht bitteres Thymianaroma mit frischem Zitrusgeschmack und einem Hauch von Rosmarin.

Fever Tree Indian Tonic Water ⁽¹⁰⁾ 0,2 l 4,80
Die Marke „Fever Tree“ basiert auf der umgangssprachlichen Bezeichnung des „Fieber Baum“ (Chinarinden Baum). Chinin, die Hauptzutat jedes Tonic Waters ist ursprünglich aus der Grenzregion zwischen Kongo und Ruanda. Vermischt mit frischem Wasser und 8 natürlichen pflanzlichen Aromen entsteht der einzigartige Geschmack.

1724 Tonic Water ^(2,3,10) 0,2 l 6,20
Ein sehr elegant komponiertes Tonic Water, das einen sehr eigenen Charakter hat. Süße und bittere Aromen wechseln sich elegant ab, wobei das 1724 weniger bitter wirkt als andere Tonics.

Aqua Monaco Green Organic Herbal 0,23 l 5,20
Das erste Chininfreie Bio Tonic Water.
Die leichte Bitternote vom Chinin wird auf der Basis von natürlichen Auszügen von verschiedenen Kräutern wie Fieberklee, Enzianwurzel, Rosmarin, Lavendelblüte und Zitronenmelisse erreicht. Gewürze und „Botanicals“ stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.



Spirituosen - 2cl -

3,70

HeuSchnaps, Allgäu Brennerei
Obstler, Brennerei Prinz, Hörbranz, Österreich
Gebirgs-Enzian⁽⁵⁾, Brennerei Turra, Allgäu
Linie Aquavit, aus der ganzen Welt

Vodka - Rum - 4cl -

Vodka Absolut, Schweden	6,10
Greenmark Vodka, Russland	8,00
Belvedere Vodka, Polen	10,50
Ron Zacapa "XO Centenario	
Solera, 25 Jahre ⁽⁵⁾ Guatemala	18,00
Ron Zacapa "Cent. Solera 23" ⁽⁵⁾ Guatemala	12,50
Rum "Botucal" Reserva Exclusiva ⁽¹⁾	10,50
(ehem. "Diplomatico"), Venezuela	
Rum Havana Club „Anejo 3 Anos” Cuba	6,00
Rum Havana Club „Anejo 7 Anos” ⁽¹⁾ Cuba	8,00

Liköre - 4cl -

5,50

Regional und Spezial:

Allgäuer Bergwiesen Heulikör, Steinhauser

Amaretto Disaronno „Originale” ⁽¹⁾ Italien
Baileys Original Irish Cream ^(5,8)

Southern Comfort ⁽¹⁾ Whiskey-Frucht-Likör, Amerika
Drambuie ⁽¹⁾ Whiskey-Honig-Likör, Schottland
Cointreau ⁽⁵⁾ Orangenlikör, Frankreich
Benedictine D.O.M. ⁽¹⁾ Kräuterlikör, Frankreich
Grand Marnier ⁽⁵⁾ Orangenlikör, Frankreich
Kahlúa ⁽¹⁾ Kaffeelikör, Mexiko



Cognac - 2cl -

Remy Martin V.S.O.P. ⁽⁵⁾	5,20
Hennessy V.S. ⁽¹⁾	4,70
Bisquit Cognac X.O. ⁽⁵⁾	12,50
Remy Martin X.O. ⁽⁵⁾	14,50

Gierer Edelbrände und EdelLiköre - 2cl - Bodolz/Lindau am Bodensee

Williams Birne	9,50
Waldhimbeer-Geist	9,50
Schlehen-Geist	9,50
Haselnuss-Geist	9,50
Sauerkirsche	10,50
Aprikose (Marille)	10,50
ELVADOS	12,50
über Jahre im franz. Limousin-Eichenfass gereift	
Café / Weinbergpfirsich Edellikör	8,50

Alte Prinz Brände -2cl-

Thomas Prinz Feinbrennerei Hörbranz

Alte Himbeere	6,50
Alte Marille	
Alter Williams	
Alte Zwetschge	
Alte Kirsche	
Alte Haselnuss	



Grappa - 2cl -

Grappa Marzadro di Amarone Holzfass gereift	7,80
Grappa da Vinacce di Sassicaia	12,50
Grappa Berta Roccanivo	14,50

Halbbitter - Bitterliköre - 4cl -

Fernet Branca ⁽⁵⁾ Mentha	5,50
Fernet Branca	6,00
Ramazzotti Mentha	5,50
Ramazzotti Amaro	6,00
Averna	6,00

Whisk(e)y ^(a) - 4cl -

Johnnie Walker Black Label, Scotch ⁽¹⁾	8,00
Jameson's", Irish ⁽¹⁾	7,50
Four Roses ⁽¹⁾ Straight Bourbon, Kentucky	7,50
Jack Daniel's Old No. 7 Sour Mash, Tennessee	8,00

Single Malt Whisky ^(a) - 4cl -

Glenfiddich 12 Years ⁽¹⁾ Single Highland Malt, Speyside	9,50
Talisker 10 Years ⁽¹⁾ The only Single Malt of Isle of Skye	10,00
Glenlivet Founder's Reserve ⁽¹⁾ Single Highland Malt, Speyside	11,00
Lagavulin 16 Years ⁽¹⁾ Single Malt, Islay	13,50
Glenmorangie 18 Years ⁽¹⁾ Single Highland Malt	15,00



Prosecco & Sekt 0,1 l

Prosecco „il Fresco“ DOC Brut Villa Sansi, trocken	6,50
Prosecco „il Fresco“ Rosato DOC Brut Villa Sandi, trocken	6,50
Riesling Sekt Brut Weingut Braunewell, Rheinhessen	7,50

Portwein 0,05 l

Sandeman Portwein weiß Bodega Sandeman, Portugal	5,50
Royal Oporto tawny Bodega Oporto, Portugal	5,70

Dessert- Süßwein 0,05 l

Sweetheart Sauvignon Blanc Weingut Oliver Zeter, Pfalz	5,00
Wäldar Win Beerenauslese vom Weißburgunder Weingut Weinrieder, Weinviertel	7,50



„Champagner“

Champagner Louis Roederer 0,75l 85 **Brut Premier**

Cuvée: 40% Pinot noir, 40% Chardonnay und 20% Meunier
Kellerei Louis Roederer, Reims, Champagne 12% vol., trocken
Ausgewogenheit zwischen Jugendlichkeit und Reife, Verführung und Charakter, Frische und Weinigkeit.
Er ist komplett, komplex, modern und kraftvoll zugleich und doch stets ein großer Klassiker.

Champagner Bollinger Rosé - 0,375l 65 **Vegan**

Cuvée: 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Meunier
Kellerei Bollinger, Champagne, 12% vol., trocken
Fruchtige Noten roter Früchte, wie Brombeeren, Himbeeren und Stachelbeeren überzeugen auch am Gaumen mit leichter Säure, die in vollmundigem Geschmack mündet.
Der lange und lebendige Nachklang machen ihn zu einem der besten Rosé-Champagner überhaupt.



Offene Weine

Weissweine 0,1 l

2018 Wäldar Win-weiß DAC	5,50
2018 Mutmacha! Riesling	5,50
2018 Grauer Burgunder trocken Weingut Metzger, 12% vol., Pfalz	5,00
2018 Sauvignon Blanc trocken Weingut Wohlmuth, Steiermark	7,00
2018 Chardonnay trocken Weingut Alois Lageder, Südtirol	7,00

Roséweine 0,1 l

2018 Spätburgunder Rosé Weingut Aufricht, Bodensee	6,50
---	------

Rotweine 0,1 l

2016 Wäldar Win Creation Noir Cuvée: Blauer Zweigelt, Roesler, Pinot Noir	5,50
2016 Mutmacha! Rot Cuvée Cuvée: Cabernet Sauvignon und Merlot	5,50
2016 „Y“ de Ayles Cuvée: Grenache, Tempranillo Merlot, Cabernet Sauvignon Bodega Pago Aylrés, Carinena, 14% vol.	7,00
2015 Chianti Classico Riserva Rocca delle Macie, Toscana Ein Riserva aus einem sehr guten Jahrgang! Ein kräftiger Rotwein mit Aromen von saftigen Kirschen, mediterranen Kräutern, Tabak und Lakritze.	7,50



Biere ^(a)

Biere vom Fass

Meckatzer Weiss-Gold	0,3l	3,80
Meckatzer Weiss-Gold	0,5l	4,50
Radler (süß oder sauer)	0,3l	3,80
Radler (süß oder sauer)	0,5l	4,50
Zötler Hefeweizen	0,3l	3,90
Zötler Hefeweizen	0,5l	4,60
Russ (süß oder sauer)	0,3l	3,80
Russ (süß oder sauer)	0,5l	4,50

Biere aus der Flasche, alkoholfrei

Meckatzer Weiss-Gold	0,33l	3,90
Zötler Weizen	0,5l	4,50

Biersorten aus dem Allgäu

Meckatzer Hell	0,5l	4,20
Meckatzer Dunkler Weizen	0,5l	4,50
Zötler Radler Naturtrüb	0,33l	3,90
Büble Bier (Bügelflasche) Edelbräu	0,5l	4,60
Büble Bier (Bügelflasche)	0,5l	4,60
Urbayerisch Dunkel		

Craftbeer

Zötler Herzsolo	0,33l	4,90
Zötler Heilewelt	0,33l	4,90

Spezialitäten

Zötler Vollmond Bier (Bügelflasche)	0,33l	4,60
-------------------------------------	-------	------

Das Zötler Vollmond Bier wird ausschließlich in den Vollmondnächten gebraut und erhält somit die ganze Kraft, die der Mond auf das Wasser ausübt.



Sagenhafter Biergenuss von Zötler

Heinrich der Kempter (Bügelflasche)

0,33l 4,90

Manchmal genügt ein kleines Stückchen Brot, um das Schicksal eines Menschen zu besiegeln. Diese Erfahrung musste auch Heinrich der Kempter machen, als er den Sohn eines Herzogs von Schwaben während der Hofhaltung in Bamberg verteidigte. Der kleine Junge hatte Brot von der Tafel des Kaisers stibitzt, wofür er von dessen Mundschenk gezüchtigt wurde.

Im Streit erschlug Heinrich den Mundschenk und wurde vom Kaiser zum Tode verurteilt. Aus seiner Not heraus packte der Ritter den Kaiser und hielt ihm seine Klinge unter dessen mächtigen roten Bart. Kaiser Otto war gezwungen, das Urteil aufzuheben, verbannte Heinrich jedoch vom Hof. Viele Jahre später führte Kaiser Otto Krieg und forderte deshalb seine Lehensmänner auf, ihm zu folgen. Dem Abt von Kempten widerwillig gehorchend, zog Heinrich los, um für seinen Herrscher zu kämpfen, bei dem er in Ungnade gefallen war.

Eines Tages konnte Heinrich, während er im Zuber badete, sehen, wie der Kaiser auf eine der belagerten Städte zuritt. Die Bürger der Stadt behaupteten, zu Verhandlungen bereit zu sein, und lockten den Kaiser jedoch in eine Falle. Als Heinrich das sah, sprang er aus dem Zuber, schnappte sein Schwert und eilte dem Kaiser, nackt wie er war, zu Hilfe. Kämpfend wie ein Bär schlug er all seine Gegner in die Flucht. Als Kaiser Otto erkannte, wer ihm zu Hilfe gekommen war, vergab er Heinrich dem Kempter.

Diese Heldentat inspirierte die Braumeister von Zötler zur Kreation des Roten Bocks.



Schwarzer Ritter von Rettenberg (Bügelflasche)

0,33l 4,90

Die Sage um den Schwarzen Ritter von Rettenberg nimmt ihren Anfang, als er auf Kreuzzug ins Heilige Land aufbrach. Viele Jahre war er fern der Heimat, erst im Kampf, später in Gefangenschaft, wo er zahlreiche Entbehrungen auf sich nehmen musste. In diesen Jahren der Abwesenheit machte sein Freund der schönen Ehefrau des Burgbesitzers den Hof. Die Sage erzählt uns, dass er keine Gelegenheit ausließ, um die Rittersfrau davon zu überzeugen, dass ihr Mann im Kampf gefallen war und nie wieder zurückkommen werde. Und mit jedem Jahr das verging, schmolz ihre Hoffnung, ihren geliebten Mann jemals wieder lebend in die Arme schließen zu können.

Der Ritter indessen hatte sich aus der Gefangenschaft befreit und trat die gefährvolle Reise in die Heimat an. In Lumpen, halb verhungert und ausgemergelt, klopfte er genau an dem Tag an das verschlossene Tor seiner Burg, an dem die Vermählung seines Freundes mit seiner eigenen Frau stattfand. Da man ihn in seinem Zustand für einen armen Bettler hielt, bekam der Ritter zu Ehren des Brautpaares einen Becher Wein. Voller Zorn und Wut warf er seinen Eherring in den Wein und lies ihn der Braut bringen. Doch damit nicht genug: der Ritter zog sein Schwert und erschlug das in seinen Augen gottlose Brautpaar und vertrieb die Hochzeitgesellschaft von der Burg. Fortan hauste er dort allein. Doch der Zorn verflog und zurück blieb eine ihn verzehrende Reue. Und die Sage berichtet, dass er noch heute für seine Tat büßen muss. Nachts soll der Geist des Schwarzen Ritters, wie er seither genannt wurde, immer um die Burgruine reiten und jammern: „da drinnen liegt sie. Ich habe sie gemordet. Vergib mir!“



Seeberger Kaffeespezialitäten ⁽⁹⁾

Hinter der Marke Seeberger steht ein traditionsbewusstes Familienunternehmen aus Ulm. Seit über 165 Jahren verfolgt Seeberger ein Ziel: Höchsten Genuss.

Das HUBERTUS bezieht seinen Kaffee nun inzwischen seit über 20 Jahren aus dem Kaffeesortiment von Seeberger.

Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso Macchiato	4,60
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,00
Tasse Kaffee	3,50
Heiße Schokolade	3,90
Espresso Corretto	5,30
mit 1 cl Grappa Amarone	



Tee aus dem Teehaus Ronnefeldt ⁽⁹⁾

Unsere sorgfältig ausgewählten Tees sind Mischungen.

Ronnefeldt verwendet nur natürliche oder naturidentische Aromen, keine künstlichen. So können auf hohem Qualitätsniveau immer wieder neue phantasievolle Ideen entwickelt und umgesetzt werden. Gelungene Kompositionen, die viele Freunde finden.

Diverse Sorten	4,90
Serviert im Kännchen	
<i>Schwarz</i> - Classic Chai, Assam Bari, Earl Grey, Darjeeling, English Breakfast	
<i>Grün</i> - Greenleaf, Morgentau, Jasmin	
<i>Kräuter</i> - Rooibos, Alpenzauber, Gute Laune, Muntermacher, Pfefferminze	
<i>Früchte</i> - Fruit natural	
Chai Latte serviert im Glas	4,50
Frischer Ingwer mit Bienenhonig	4,50
Heiße Zitrone mit frischen Zitronensaft	3,50



Alkoholfreie Getränke

Balderschwanger BergQuell	Kar. 1,0l	2,50
Adelholzener sprudelig	Fl. 0,5l	4,50

Now Bio-Limonaden – von Natur aus lecker

Alle Now Bio-Limonaden sind von Naturland zertifiziert. Dadurch ist die Lieferkette lückenlos, bio, fair und transparent. Sämtliche Rohstoffe kommen aus kontrolliert ökologischem Anbau. Der Zucker kommt aus einer eigenen Liefergemeinschaft von regionalen Rüben-Bauern. Naturland ist Experte für exotische Früchte und kontrolliert die hohen ökologischen Standards in den Herkunftsländern und berücksichtigt zusätzlich die Arbeitsbedingungen der Menschen vor Ort.

Black Cola	0,33l	4,60
Orange Cola	0,33l	4,60
Sunny Orange	0,33l	4,60
Pure Zitrone	0,33l	4,60
Fresh Lemon	0,33l	4,60
Grape Fruit	0,33l	4,60
Holler Blüte	0,33l	4,60
Pink Rhabarber	0,33l	4,60
Red Berry	0,33l	4,60

Bio – Säfte von Lindauer – regional und bio

Bio Apfel-Direktsaft, naturtrüb	0,25l	3,90
Bio Orangensaft	0,25l	3,90
Bio Traubensaft, rot, naturtrüb	0,25l	3,80
Bio Multi „Tropic“	0,25l	3,80
Bio Sauerkirsche, naturtrüb, 60 %	0,25l	3,80
Bio Tomatensaft	0,25l	3,90
Bio Johannisbeersaft, 30 %	0,25l	3,80



Bio-Schorle	0,25 l	3,50
Bio-Schorle	0,5 l	5,20

Lindauer Säfte – so regional wie möglich

Ananassaft	0,25l	3,50
Grapefruitsaft	0,25l	3,50
Maracuja-Nektar, 25 %	0,25l	3,50
Cranberry	0,25l	3,50

Schorle	0,25 l	2,90
Schorle	0,5 l	4,50

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = enthält Schwefel, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat,
8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln,
12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
Allergene: a = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)