

Tucha's Schlössl BAR | RESTAURANT

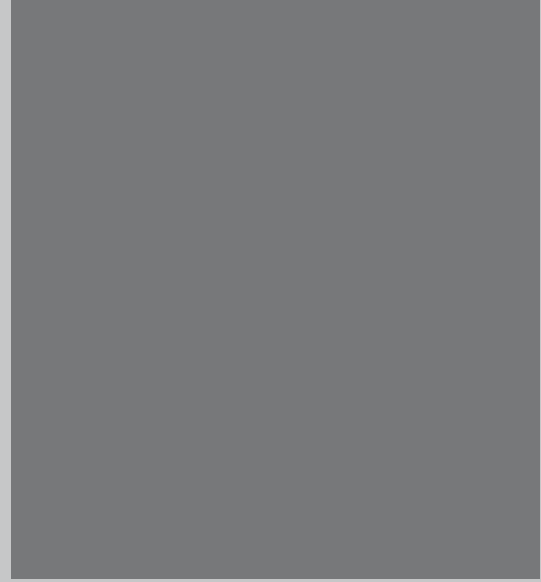
Guten Tag, Grüß Gott, Servus, Hallo...

Herzlich Willkommen in Tucha's Schlössl!
Wir freuen uns über Ihren Besuch und
versichern, dass wir unser Bestes geben.

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte aus der Region
und werden Ihre Bestellung schnellstmöglich zubereiten.
Falls es einmal zu einer geringen Wartezeit kommen sollte,
bitten wir Sie um Geduld und Verständnis.

Einen schönen Aufenthalt und
einen guten Appetit wünscht

Ihr Tucha's Schlössl-Team



speisen



Speisen

FRÜHSTÜCK

Der kleine Franzose

Café au lait mit einem original französischem Croissant **7,50 €**

Die süße Verführung

Original französisches Croissant, Butter, zwei Sorten hausgemachte Marmelade, eine Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl **8,90 €**

Das Große

Brotkorb gefüllt mit ofenfrischem Ciabatta, Jour-Gebäck und einem original französischem Croissant. Dazu Butter, hausgemachte Marmeladen, Käse, ein weich gekochtes Ei, Prosciutto, italienische Salami. Knackige Paprikastreifen, sonnengereifte Kirschtomaten und ein Glas Orangensaft steuern die nötigen Vitamine bei. Kaffee, Tee oder heiße Schokolade nach Wahl komplettieren Ihr Frühstück. **15,90 €**

Das Glas Prosecco reichen wir zum Frühstückspreis von nur **3,20 €**

Das Große für Zwei

Das große Frühstück wie oben mit zwei Tassen Kaffee, Tee oder heißer Schokolade, zwei Gläsern Orangensaft und zwei weich gekochten Eiern **26,90 €**

Schlemmerfrühstück

Brotkorb mit Ciabatta, Croissant, Marmeladen, Butter, zwei Spiegeleier mit Speck, Orangensaft und Kaffee oder Tee nach Wahl **15,90 €**

kleiner Starter

Brotkorb, Butter, zwei Sorten hausgemachte Marmelade, ein weich gekochtes Ei, Kaffee oder Tee nach Wahl **9,50 €**

Vitalfrühstück

Brotkorb gefüllt mit Vollkorn-Gebäck dazu zwei Sorten hausgemachte Marmelade und Butter. Für die Gesundheit einen gemischten Rohkost-Teller und ein weich gekochtes Ei. Als Getränk reichen wir Ihnen ein Glas Orangensaft dazu einen Kaffee oder Tee nach Wahl **15,90 €**



Einzeln gibt's:

Original französisches Croissant	2,90 €
Müsli mit Joghurt und Früchten	6,10 €
Gemischter Brotkorb	4,80 €
Portion Ciabatta	3,20 €
Portion Butter	1,20 €
Portion hausgemachte Marmelade	1,80 €
Portion original italienische Salami _{3,4,5}	4,40 €
Portion Parmaschinken _{3,4,5}	4,80 €
Portion Prosciutto, Salami, Käse _{3,4,5}	9,80 €
Portion Käse	6,80 €
Frühstücksei	1,80 €
2 Eier im Glas	3,60 €
2 Spiegeleier	3,60 €
2 Spiegeleier mit Speck _{3,4,5}	5,20 €

Ihr eigenes Rührei

Damit der Tag so richtig gut beginnt, geben wir Ihnen die Möglichkeit Ihr eigenes Rührei zusammenzustellen. Wählen Sie einfach aus, wie viele Eier Sie möchten und welche der folgenden Zutaten Sie wünschen.

3 Rühreier natur oder Spiegeleier	5,20 €
Jedes weitere Ei	1,80 €

Zutaten

Peperoncino	1,20 €
Oliven	1,20 €
Knoblauch	1,00 €
Zwiebeln	1,00 €
Tomaten	1,80 €
Mais	1,00 €
Paprikastreifen	1,20 €
Rucola	2,20 €
Speck _{3,4,5}	3,20 €
Mailänder Salami _{3,4,5}	4,40 €
Parmaschinken _{3,4,5}	4,80 €
Champignons	2,90 €
Schafskäse	3,50 €

BROTZEIT

Brettljausen

Lassen Sie sich von verschiedenen Köstlichkeiten auf einem Holzbrett serviert überraschen - dazu reichen wir einen Brotkorb_{1,2,3,4,7,14}

14,90€

Tucha's Special Wurstsalat „Schweizer Art“

Fein geschnittene Extrawurst von der Pute mit frischen Cherry-Tomaten, Paprika, Gurken und roten Zwiebeln in einer Olivenöl-Balsamicoessig Marinade, garniert mit Emmentaler- dazu reichen wir frisches Ciabatta_{1,2,3,4,14}

13,90 €



AUS DEM SUPPENTOPF

Pfannenkuchensuppe _{1,2,4}	5,90 €
Sizilianische Tomatensuppe _{1,2,4} mit Käsecrostini	6,20 €

VORSPEISEN

Krabbencocktail mit Toast und Früchten garniert _{1,2,4}	11,90 €
Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum ₂	7,90 €
Hausgemachte Antipasti dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta _{2,4,6}	
• für eine Person	13,90 €
• für zwei Personen	24,90 €
Prusciutto di Parma Parmaschinken mit Melonenschiffchen	13,80€

Carpaccio Vom Rinderfilet mit Parmesanspäne, Balsamico und Rucola	14,80€
---	---------------

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat _{2,4}	14,90 €
Spinatknödel in herzhafter Gorgonzolasauce _{1,2}	14,70 €

DIE GESUNDE ECKE

Gemischter Salat der Saison_{2,4}

- klein **6,10 €**
- groß **8,10 €**

Tucha Salat

gemischter Salat mit hausgemachter Antipasti
und frisch gehobelten Parmesanspänen_{2,4}

14,90 €

Backendl Salat

gemischte Blattsalate mit Backendlstreifen und Kürbiskernöl_{2,4}

15,80 €

Tuna Salat

gemischte Blattsalate, Zwiebelringe, schwarze Oliven
und Thunfisch_{2,4,6}

15,80 €

Wellness Salat

vitaminreicher Salat mit Schafskäse bestreut,
verfeinert mit Rinderrücken_{2,4}

18,90 €

Fitness Salat

würzige Maishendlstreifen auf herzhaft marinierten Blattsalaten_{2,4}

15,80 €

Salat marco polo

Eisbergsalat, Kirschtomaten, Mais, Zwiebeln, Balsamicodressing,
in Butter geschwenkte Scampi_{2,4}

16,80 €

Zum Salat empfiehlt unser üchenchef:

Knoblauch-kräuter-Baguette_{1,2,4}

5,90 €

Pizzabrot

belegt mit Knoblauch und Mozzarella_{1,2,4}

6,20 €



GUTES AUS DER PFANNE

Oma's Schnitzel (vom Schwein oder Huhn) mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren _{1,2}	16,40 €
Cordon Bleu (vom Schwein oder Huhn) mit Pommes Frites _{1,2}	17,40 €
Gyros mit Pommes Frites und Tzatziki _{2,4}	16,80 €
Schweinsfiletpfandl mit frischen Spätzle, Champignonsauce und Röstzwiebeln _{2,4}	20,90 €
Strindberg Rinderrücken in Senf-Zwiebelkruste gebraten mit grünen Speck-Bohnen und Kroketten _{2,7,10}	24,90 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und hausgemachten Röstzwiebeln ₂	23,90 €
Grilled Chicken gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes Frites, Kräuterbutter und kleinem Salat _{2,4}	17,90 €
Tucha's Grillteller Gegrilltes vom Schwein, Rind und Hähnchen, mit Pommes, Wienerwürstel, Kräuterbutter, Speck und Grilltomate _{3,4,5}	26,90 €



AUS DEM WOK

mit rinderrückenstreifen

Julienne Gemüse, Sojasauce, Knoblauch, Sesam, Erdnüsse_{1,2,4}

18,80 €

mit Hähnchenbrust

Julienne Gemüse, Bambus, Sojasauce, Mandeln, Sojasprossen, Pilze_{1,2,4}

16,80 €

mit Garnelen

Julienne Gemüse, Knoblauch, Zwiebeln, Sojasprossen, Sojasauce,

_{1,2,4}

18,80 €

Sie können folgende Beilagen wählen:

Jasminreis, gebratene Nudeln₂, Currysauce_{2,4}, Sauce süß-sauer_{1,2,4}, Chilisauce_{1,2,4}

FRISCHER FISCH

Lachsschnitte

im Weißweinsud mit Gemüsestreifen und Kartoffeln_{1,2,4}

20,90 €

Gebratenes Zanderfilet

in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat_{1,2,4}

21,90 €



AUS DEM KARTOFFELOFEN

Ofen-kartoffel

mit Schnittlauch-Dip₂

8,60 €

Topper

Wahlweise können Sie Ihre Ofen-Kartoffel mit folgenden Köstlichkeiten verfeinern:

- angeröstete Champignons **2,90 €**
- angerösteter Speck und Zwiebel_{3,4,5} **4,50 €**
- Räucherlachs_{2,4} **5,20 €**
- gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust₄ **7,10 €**
- gegrillte Steingarnelen₄ **9,10 €**
- gegrillte Streifen vom Rinderrücken₄ **9,10 €**

SANDWICH & BAGUETTE

Tucha Spezial Sandwich

ofenfrisches Baguette mit würziger Haussauce, Zwiebeln, Schweine- oder Hähnchenfleisch, mit Champignonrahm nappiert und Butterkäse überbacken, mit Salatgarnitur_{2,4}

17,90 €

Teufelstoast

Schweinelende oder Hühnerfilet auf Toast mit pikanter Sauce und Salatnest_{1,2,4}

14,90 €

PASTA

Spaghetti Pomodoro

mit Tomatensauce_{1,2}

14,30 €

Spaghetti Carbonara

Speck, Ei und Sahnesauce_{3,4,5}

14,40 €

Spaghetti Aglio, olio e peperoncini

Knoblauch, Olivenöl, Peperoni und Parmesan_{2,4}

14,70 €

Spaghetti Arrabiata

pikante Tomatensauce und Oliven_{2,4,6}

14,30 €

Spaghetti Burro al limone

Kirschtomaten und Basilikum in Zitronenbutter_{2,4}

14,70 €

Spaghetti Frutti di Mare

Mit Meeresfrüchten_{3,5}

16,20 €

Spaghetti Salmone

geräucherter Lachs und Zitronensauce_{2,4}

16,20 €



PIZZA

Wir stellen unsere Pizza nach einem alten Originalrezept aus Italien her. Damit Sie eine Pizza ganz nach Ihren Wünschen bekommen, möchten wir Sie bitten, die Pizza genau nach Ihrem Geschmack zu belegen. Die Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella bildet dabei die Basis.

Pizza Margherita

mit Tomaten und Mozzarella

8,50 €

Belag nach Ihren Wünschen

- Mailänder Salami_{3,4,5} **4,40 €**
- Schinken_{3,4,5} **3,20 €**
- Parmaschinken_{3,4,5} **4,80 €**
- Speck_{3,4,5} **3,20 €**
- Thunfisch₂ **3,50 €**
- Meeresfrüchte₂ **5,50 €**
- Scampi₂ **6,50 €**
- Sardellen₂ **3,90 €**
- Schafskäse₂ **3,50 €**
- Oliven_{2,6} **1,00 €**
- Peperoni₂ **1,00 €**
- Zwiebeln **1,00 €**
- Knoblauch **1,00 €**
- Mais **1,00 €**
- Paprikastreifen **1,20 €**
- Kapern₂ **1,80 €**
- Ananas **2,80 €**
- Rucola **2,80 €**
- Champignons **2,90 €**



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pumuckl

Pommes Frites mit Ketchup_{2,4}

4,50 €

Biene maja

Spaghetti mit Tomatensauce₂

7,20 €

Käptn Blaubär

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup_{2,4}

7,20 €

Robin Hood

Schnitzel mit Pommes Frites_{1,2}

8,50 €

Donald Duck

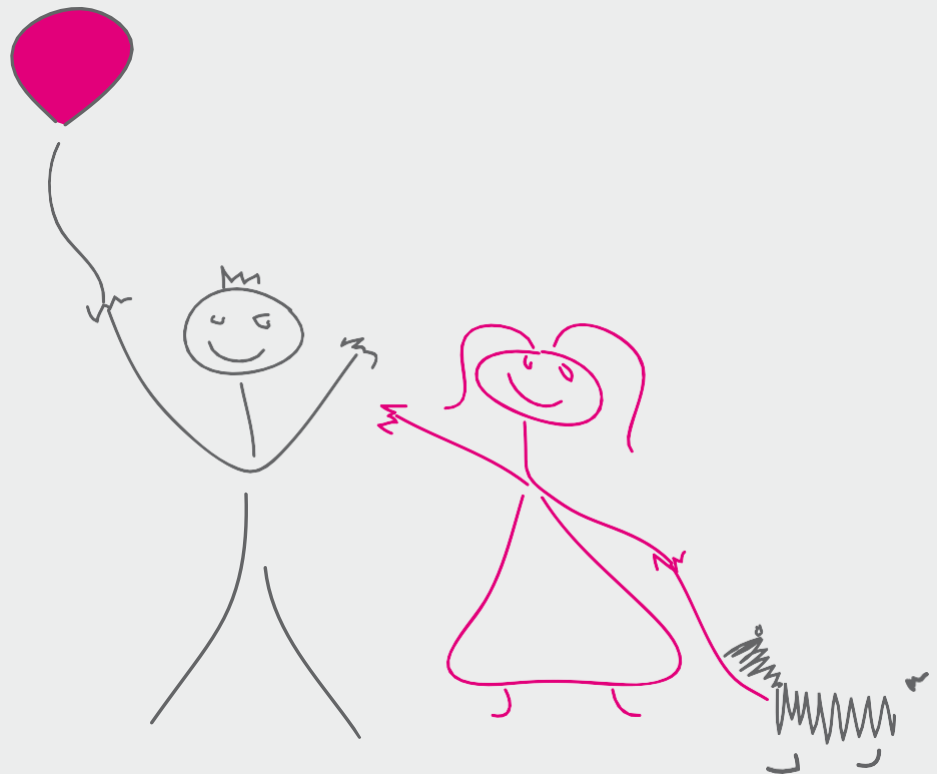
Spätzle mit Sauce_{2,4}

5,50 €

Fix und Foxi

1 Paar Wienerwürstel mit Pommes Frites_{1,2}

6,50 €



Dessert

Wir haben täglich frische, hausgemachte Kuchen oder Strudel in unserer Kuchen-Vitrine. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal oder werfen Sie selbst einen Blick hinein.

Topfennockerl

auf Waldbeerensauce_{1,2}

8,20 €

Apfelkücherl

auf Sauerkirschspiegel mit einer Kugel Zimteis

8,80 €

Lawacake

auf Himbeerspiegel und einer Kugel Eis mit Sahne_{2,4}

8,80 €

Tucha's Überraschungsdessert

Lassen Sie sich mit verschiedenen süßen Köstlichkeiten aus unserer Küche verwöhnen_{2,4}

12,80 €

Bitte beachten Sie auch unsere separate Eiskarte.

ANGEBOT

KAFFEE & KUCHEN



täglich von 13 - 17 uhr

eine Tasse Kaffee und ein Stück hausgemachter Kuchen nach Wahl

6,80 €

FONDUE (AB 3 PERSONEN)

Genießen Sie einen angenehmen Fondue-Abend ab drei Personen in unserem gemütlichen Ambiente.

Wir bieten Ihnen das altbewährte Öl-Fondue oder das Fondue mit Rindsbrühe an.

Wir reichen Ihnen zartes Rinderfilet, Jungferkellendchen, Maishendlfilet sowie Steingarnelen und Gemüse.

Wählen Sie dazu vier von unseren hausgemachten Saucen und drei von unseren frisch zubereiteten Salaten aus.

Salate

Waldorfsalat_{1,2,4'}, Griechischer Salat_{2,4'}, Mailänder Salat_{1,2,4'}, Kartoffelsalat_{2,4'},
Altbayerischer Krautsalat_{2,3,4'}, Ceasar Salad_{2,4'}, Rohkostplatte, gem. Blattsalate₂

Saucen

Schnittlauchsauce_{2,4'}, Knoblauchsauce_{2,4'}, Cocktailsauce_{1,2,4'}, Barbecuesauce_{1,2,4'},
Sauce Tartar_{1,2,4'}, Sweet Chilisauce_{1,2,4'}, Currysauce_{1,2,4'}, Eier-Senf-Sauce_{1,2,4'},
Asiatische Erdnußsauce_{1,2,4'}

Zu Ihrem Fondue erhalten Sie einen Korb ofenfrisches Gebäck.

Bitte bestellen Sie das Fondue einen Tag vorher bei uns.

Pro Person **31,30 €**

TUCHA KÖSTLICHKEITEN FÜR ZUHAUSE ODER IM BÜRO

Natürlich bieten wir alle Speisen unserer Karte auch zum Mitnehmen an.
Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

CANAPÉS, EINZELNE PLATTEN ODER BUFFETS

Für festliche Anlässe bieten wir Canapés, einzelne Platten oder ganze Buffets für Zuhause oder fürs Büro an.

Auch für ganz spezielle Wünsche sind wir immer offen.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff(en), 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker(n)
5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmitteln, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig
10) chininhaltig, 11) gewachst, 12) mit Taurin, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Süßungsmitteln

Eine Liste mit den Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Personal.



Getränke

Getränke

Getränke

Getränke

Getränke

Getränke



Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener	Gastro Classic	0,25 l	2,90 €
Adelholzener	Gastro Classic	0,75 l	4,90 €
Adelholzener	Gastro Classic naturell	0,25 l	2,90 €
Adelholzener	Gastro Classic naturell	0,75 l	4,90 €
Tafelwasser		0,50 l	3,40 €
Coca-Cola, Cola-light, Fanta	_{1,7,9,14}	0,20 l	3,20 €
Libella Zitrone		0,50 l	4,10 €
Libella Cola Mix	_{1,7,9}	0,50 l	4,50 €
Red Bull	_{1,9,12}	0,25 l	5,10 €

SCHWEPPEES

Bitter Lemon	_{3,10}	0,20 l	3,60 €
Ginger Ale	₁	0,20 l	3,60 €
Tonic Water	₁₀	0,20 l	3,60 €
Wildberry	₁₀	0,20 l	3,60 €
Soda Zitron		0,50 l	4,30 €

AUS DER SAFTBAR

Alle Säfte		0,25 l	3,80 €
Apfelsaft	Johannisbeersaft		
Orangensaft	Mangosaft ₃		
Ananassaft ₃	Maracujasaft		
Cranberrysaft	Rhabarbersaft		
Holundersirup ₁₄	Kirschsaft		

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ₉	4,10 €
Haferl Kaffee ₉	4,70 €
Cappuccino _{8,9}	4,20 €
Latte Macchiato _{8,9}	4,60 €
Espresso ₉	3,20 €
Espresso Macchiato _{8,9}	3,40 €
Milchkaffee _{8,9}	4,70 €
Heiße Schokolade ₈	4,70 €
Chai Latte _{8,9}	4,70 €
Ice Latte _{8,9} verschiedene Geschmacksrichtungen je nach Saison	4,90 €
Orangepunsch _{1,14}	4,40 €
Orangepunsch mit Aperol _{1,14}	5,80 €

TEA-TIME

Darjeeling royal second Flush Blatt

Schwarztee

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zart-blumige Sommerpflückung, mit typisch nussiger Geschmacksnote und gelb-goldener Tassenfarbe. Geniessen Sie diesen Champagner unter den Teesorten gerne pur oder mit einem Hauch Zucker.

Ziehempfehlung: 1-3 Minuten

4,50 €

Grüntee Asia Superior Blatt

Grüntee

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend gelber Tassenfarbe.

Ziehempfehlung: 2-3 Minuten

4,50 €

TEA-TIME

Sommerbeeren

Früchtemischung mit der Geschmacksnote Erdbeer-Himbeer

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma verfeinert wurde.

Ziehempfehlung: 5-10 Minuten

4,50 €

Kamillenblüten

Kräutertee

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind angenehm beruhigend.

Ziehempfehlung: 5-8 Minuten

4,50 €

Pfefferminzblätter

Kräutertee

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.

Ziehempfehlung: 5-8 Minuten

4,50 €

Vita orange + 7 Vitamine

Spritzige Früchtemischung

mit Orangenaroma und 7 vitalisierenden Vitaminen

Ziehempfehlung: 5-10 Minuten

4,50 €

Kräutergarten

Wohltuende Kräutermischung

sorgfältig komponiert mit erfrischem Geschmack

Zutaten: Rooibos, Zitronengras, Krauseminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren, Kamille

Ziehempfehlung: 5-10 Minuten

4,50 €



BIERE VON DER PRIVATBRAUEREI WIENINGER

Teisendorfer hell	0,50 l	4,20 €
Teisendorfer hell	0,30 l	3,70 €
Zwickel naturtrüb im Fass	0,50 l	4,20 €
Zwickel naturtrüb im Fass	0,30 l	3,70 €
Radler	0,50 l	4,20 €
Radler	0,30 l	3,70 €
Guidobald Export Dunkel	0,50 l	4,20 €
Wieninger Weißbier hell	0,50 l	4,60 €
Wieninger Weißbier hell	0,30 l	4,10 €
Wieninger Weißbier Dunkel	0,50 l	4,60 €
Wieninger Weißbier leicht	0,50 l	4,60 €
Wieninger Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,60 €
Wieninger Helles alkoholfrei	0,50 l	4,40 €
Cola Hefe Weizen _{1,9}	0,50 l	4,60 €
Zitro Hefe Weizen	0,50 l	4,60 €
Goaßn ₉	0,50 l	6,90 €
Ruperti-Pils	0,33 l	4,20 €
Desperados ₃	0,33 l	4,90 €
Helles Lagerbier	0,50 l	4,20 €
Jacky's Weisse (eigen gebrautes Wießbier)	0,50 l	4,60 €



Erlesene Weisweine

0,75 l 1/8 l

Riesling kabinett

Geisenheimer Kläuserweg, Trezn Johannisberg
*Trockener Weißwein mit typischer Steinobstfrucht,
ein Klassiker aus dem Rheingau*

26,00 € 4,60 €

Lugana Doc

Lazise, Cantina Tinazzi, Lago di Garda
*Anklänge von Mangofrucht, animierendes Säurespiel,
trocken fruchtig*

26,00 € 4,60 €

Gelber Muskateller

Niederösterreich, QbA
*Uralte hochwertige Rebsorte
mit intensivem komplexen Muskatbouquet*

28,00 € 4,60 €

Rivaner

L+L Bottwartal Kellerei
Württemberg, leicht, mild, fruchtig, elegant

24,00 € 4,20 €

Erlesene Rotweine

Rioja tinto Doc

Bodegas Alabanza, Spanien
*Leuchtendes Rubinrot, Aromen dunkler Waldbeeren,
trocken, kräftig*

28,00 € 4,80 €

Merlot la croix Belle

Südfrankreich, dunkle Frucht, würzig, trocken

28,00 € 4,80 €

Syrah

Costa al Sole
Sizilien, beerig, kräftig, weiche Tannine, trocken

27,00 € 4,60 €

ERLESENE ROSÉWEINE

	0,75 l	1/8 l
Chiaretto de Bardollino		
Corte Giara		
Italien, typisch, fruchtig, frisch, trocken	28,00 €	4,80 €

OFFENE WEINE

Weißwein	0,25 l	1/8 l
Grüner Veltliner QbA		
Weingut Schüller, Österreich Pillersdorf		
Landwein, trocken	5,70 €	3,60 €

Rotwein

Blauer Zweigelt		
Göttlesbrunn, Österreich		
Landwein trocken	5,70 €	3,60 €

Trollinger-lemberger

QbA Wartenberg halbtrocken		
, fruchtbetont	5,70 €	3,60 €

Lambrusco dell' Emilia IGT

frizzante		
Indicazione Geografica	5,90 €	

SEKT, PROSECCO, CHAMPAGNER

Moet & Chandon Brut Imperial	0,75 l	98,00 €
Prosecco Moncader aus Valdobbiadene	0,75 l	25,00 €
Prosecco Moncader aus Valdobbiadene	0,10 l	4,10 €
Veuve Cliquot	0,75 l	148,00 €

SCHORLEN

Schlössl Spritzer		
Weißbier, Soda, Sekt, Hollersirup ₁₄ , Minze	0,25 l	6,80 €
Aperol Sprizz _{1,10}		
• mit Wein	0,25 l	6,20 €
• mit Prosecco	0,25 l	6,20 €
Hugo ₁₄	0,25 l	5,90 €
Black Hugo ₁₄	0,25 l	5,90 €
Weinschorle weiß oder rot	0,25 l	4,20 €
Sommerspritzer	0,5l	6,50€
Weinschorle weiß oder rot	0,50 l	7,20 €
Lillet Wildberry	0,25l	7,80€
Spritzer mit Geschmack		
(Pfirsich, Kiwi, Litschi, Wassermelone Pina Colada, Mango, Erdbeere, Vanille)	0,25 l	6,20 €

SPIRITUOSEN

Averna 29% Vol.	2cl	3,40 €
Bacardi 38% Vol.	2cl	3,40 €
Baileys 17% Vol. _{1,8,9}	2cl	3,40 €
Campari 25% Vol.	2cl	3,40 €
Dos Mas 17% Vol.	2cl	3,40 €
Fernet Branca 39% Vol.	2cl	3,40 €
Grappa 37,5% Vol.	2cl	3,40 €
Jägermeister 35% Vol.	2cl	3,40 €
Malibu 21% Vol.	2cl	3,40 €
Marille 40% Vol.	2cl	3,40 €
Obstler 37,5% Vol.	2cl	3,40 €
Ramazotti 30% Vol.	2cl	3,40 €
Sambuca 40% Vol.	2cl	3,40 €
Tequila weiß/braun 38% Vol.	2cl	3,40 €
Willi 30% Vol.	2cl	3,40 €
Vodka 40% Vol.	2cl	3,40 €
B52, Rum, Baileys, Kahlua 20% Vol. _{1,8,9}	4cl	6,80 €

LANTENHAMMER EDELBRÄNDE

Haselnuss 42% Vol.	2cl	6,80 €
Marille 42% Vol.	2cl	6,80 €
Vogelbeer 42% Vol.	2cl	6,80 €
Waldhimbeere 42% Vol.	2cl	6,80 €
Williamsbirne 42% Vol.	2cl	6,80 €
Prinz Schnaps 41% Vol. im Eichenfass gelagert Alte Marille, Alte Waldhimbeere, Alte Williamsbirne	2cl	4,40 €

WHISKY

Ballantine´s 40% Vol.	2cl	4,10 €
Dimple 40% Vol.	2cl	4,10 €
Four Roses 40% Vol.	2cl	3,70 €
Jack Daniel´s 40% Vol.	2cl	3,70 €
Jim Beam 40% Vol.	2cl	3,70 €
Tullamore Dew 40% Vol.	2cl	3,90 €

SCOTCH WHISKY

Cragganmore malt 12 years

40% Vol. in GP

2 cl 7,90 €

Glenkinchie 12 years

Lowland Malt, 43% Vol. in GP

2 cl 7,90 €

Dalwhinnie malt 15 years

43% Vol.

2 cl 7,90 €

Lagavulin 16 years

43% Vol., Islay Malt Whisky in GP

2 cl 9,90 €

Oban Highland malt 14 years

43% Vol.

2 cl 8,90 €

Talisker 10 years

Skye Malt Whisky 45% Vol. in GP

2 cl 7,90 €

COGNAC

Asbach 40% Vol.	2cl	4,10 €
Hennessy Cognac 40% Vol.	2cl	4,60 €
Metaxa 5 Sterne 40% Vol.	2cl	4,60 €
Otard V.S.O.P 40% Vol.	2cl	4,60 €
Rémy Martin V.S.O.P 40% Vol.	2cl	4,60 €

LONGDRINKS

Longdrinks	4cl	8,50 €
Bacardi	4cl	8,50 €
Campari ₁	4cl	8,50 €
Gin	4cl	8,50 €
Gin Bombay	4cl	9,50 €
Malibu	4cl	8,50 €
Whisky	4cl	8,50 €
Vodka Absolut	4cl	8,50 €
Vodka Belvedere	4cl	9,50 €

Beigetränk nach Wahl:

Cola_{1,7,9}, Soda, Tonic₁₀, Orangensaft, Red Bull_{1,9,12}, Bitter Lemon_{3,10}

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff(en), 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker(n)
5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmitteln, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig
10) chininhaltig, 11) gewachst, 12) mit Taurin, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) mit Süßungsmitteln

Eine Liste mit den Allergenen erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

Stucha's Schlössl BAR | RESTAURANT

Öffnungszeiten:

Mo 11.00 -00.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

MI-FR 11.00-00.00 Uhr

SA-SO 09.00-00.00 Uhr

Inhaber Markus Holzmannstetter

Bräuhausstr. 6

83395 Freilassing

Tel.: 0 86 54 / 40 19 210

tuchaschloessel@gmx.de