



# PIANO BAR

MAK  
PIANO

# DRINKS

Aqua Morelli still / spritzig	0,25 l	3,50	0,7 l	7,50
AQUA still / spritzig (+Zitrone & Minze)			1,0 l	6,00
Pepsi			0,5 l	4,00
Pepsi Zero			0,5 l	4,00
Mirinda			0,5 l	4,00
Seven Up			0,5 l	4,00
Spezi			0,5 l	4,00
Apfelschorle			0,5 l	4,00
Johannisbeerschorle			0,5 l	4,00
Maracujaschorle			0,5 l	4,00
Mangoschorle			0,5 l	4,00
Frisch gepresster Orangensaft			0,5 l	5,00

# HOMEMADE LIMONADE

Blutorange-Kiwi	0,5 l	6,00
Ananas-Mango	0,5 l	6,00
Citrus-Himbeere	0,5 l	6,00

# BEER

Grüner Hell	0,5 l	5,00
Grüner Radler	0,5 l	4,50
Lederer Pils	0,4 l	4,50
Tucher Weizen	0,5 l	5,00
Tucher Alkoholfrei	0,5 l	4,50
Salitos	0,33 l	4,50
Original - Pink - ICE - Blue		

# KAFEE – TEE

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Kaffee Crema	3,00
Cappucino	3,50
Latte Macchiato	4,00
Iced Americano	4,00
Iced Espresso Tonic	5,00
Cold Brew	4,00
Milchalternativen : Hafer + 0,50	
Grün	3,50
Minze	3,50
Ingwer Zitrone	3,50

# WINE

## WHITE

<b>Pinot Grigio Borgo Conventi</b> Birne, weiße Blüten - Italien	0,2 l   6,00	0,7 l   20,00
<b>Cuvée Valdelagunde</b> Mango, Pfirsich, Zitrone, Ananas, Vanille - Spanien	0,2 l   7,00	0,7 l   25,00
<b>Château Blanc Arrogant Frog</b> Mango, Brioche, Aprikose, Walnuss - Frankreich	0,2 l   8,00	0,7 l   30,00
<b>Chardonnay promised Land</b> Ananas, Zitrone, Birne, Vanille - Australien	0,2 l   7,00	0,7 l   25,00
<b>Lugana Le Civaie</b> Vanille, weißer Pfeffer, Blüten	0,2 l   8,00	0,7 l   30,00
<b>Weinschorle</b>	0,2 l   6,00	
<b>Prosecco Scavi &amp; Ray</b>	0,1 l   4,00	0,7 l   25,00

## ROSÉ

<b>Rosado Pablo Claro</b> Brombeere, Grapefruit, Rhabarber - Spanien	0,2 l   6,00	0,7 l   20,00
<b>Wispering Angel The Pale</b> Erdbeere, Kirsche, weißer Pfirsich - Frankreich	0,2 l   8,00	0,7 l   30,00

## RED

<b>Primitivo pietra pura mandus</b> Sauerkirsche, Vanille, Holz - Italien	0,2 l   7,00	0,7 l   25,00
<b>Shiraz promised land</b> Brombeere, Pflaume, Vanille - Australien	0,2 l   7,00	0,7 l   25,00
<b>Cabernet Sauvignon Arrogant Frog</b> Nuss, Beere, Schokolade - Frankreich	0,2 l   8,00	0,7 l   30,00

## SPRIZZ

<b>Aperol Passionfruit</b> Aperol, Passionsfrucht, Secco, Soda		8,00
<b>Wildberry Lillet</b> Lillet, Goldberg Wildberry, frische Beeren		8,00
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol, Secco, Soda, frische Orange		8,00
<b>Sarti</b> Sarti Rosé, Secco, Soda, frische Limette		8,00
<b>Campari</b> Campari, Secco, Soda, frische Orange		8,00
<b>Limoncello Berry</b> Limoncello, Erdbeersirup, Secco, Soda		8,00
<b>Mimosa</b> Prosecco, Orangensaft, Orange Peel		8,00

## SHOTS

<b>Brainshot</b>	<b>Erdbeerlime</b>	3,00
<b>Limoncello</b>	<b>Liquid Cocaine</b>	
<b>Sambuca</b>	<b>Tequila</b>	
<b>Vodkalime</b>		

# LONGDRINKS

<b>Gin Tonic</b>	0,5 l	10,00
London Dry Gin, Goldberg Tonic Water, Rosmarin - (Diverse Gin Sorten auf Anfrage)		
<b>Gin Wildberry</b>	0,5 l	10,00
London Dry Gin, Goldberg Wild Berry, frische Beeren		
<b>Whiskey Cola</b>	0,5 l	10,00
Makers Mark Whisky, Coca Cola		
<b>Vodka Lemon</b>	0,5 l	10,00
Organic Vodka, Goldberg Bitter Lemon		
<b>Vodka Soda</b>	0,5 l	10,00
Organic Wodka, Soda		
<b>Vodka Redbull</b>	0,5 l	10,00
Organic Vodka, Redbull		

# COCKTAILS

<b>Ipanema</b> - <b>Alkoholfrei</b>	8,00
Frische Limetten, Zuckersirup, Limettensaft, Maracujasaft, Goldberg Ginger Ale	
<b>Coconut Kiss</b> - <b>Alkoholfrei</b>	8,00
Kokosnussirup, Kokosnuss Cream, Ananassaft, Grenadine	
<b>Piano Piano</b> - <b>Alkoholfrei</b>	8,00
Frische Limetten, frische Zitrone, Zuckersirup, Orangensaft, Maracujasaft, frische Minze	
<b>Negroni</b>	8,00
London Dry Gin, Campari, roter Vermouth, frische Orange	
<b>Viva Cuba Libre</b>	11,50
Weißer Rum, Coca Cola, frische Limetten	
<b>Sex on the Beach</b>	11,50
Organic Vodka, Peach Tree, Granadine, Orangensaft, Ananassaft	
<b>Mojito</b>	11,50
Weißer Rum, Limettensaft, Rohrzucker, frische Minze, Soda	
<b>Caipirinha</b>	11,50
Cachaca, frische Limetten, brauner Zucker, Sodawasser	
<b>Pina Colada</b>	11,50
Weißer Rum, Ananassaft, Kokosnussirup, Cream, Zuckersirup	
<b>Touch Down</b>	11,50
Organic Vodka, Apricot Brandy, Limettensaft, Grenadine, Maracujasaft	
<b>Gin Fizz</b>	11,50
London Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Basil Smash</b>	11,50
London Dry Gin, frischer Basilikum, Zuckersirup, Limettensaft	
<b>Whiskey Sour</b>	11,50
Maker's Mark Whisky, frische Zitrone, Zuckersirup	
<b>Espresso Martini</b>	11,50
Organic Vodka, doppelter Espresso, Kahlua, Zuckersirup	
<b>Pornstar Martini</b>	11,50
Organic Vodka, Passionsfrucht, Passionsfruchtsirup, Limettensaft, Vanillesirup	
<b>Swimmingpool</b>	11,50
Organic Vodka, Blue Curaçao, Kokosnussirup, Ananassaft, Cream	
<b>Moscow Mule</b>	11,50
Organic Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, frische Minze	
<b>Long Island Icedee</b> - <b>Strong</b>	13,50
Organic Vodka, London Dry Gin, Tequila, weißer Rum, Limettensaft, Cointreu, Zuckersirup, Cola	
<b>Mai Thai Classic</b> - <b>Strong</b>	13,50
Weißer Rum, brauner Rum, Old Pascas 73%, Tripple Sec, Limettensaft, Mandelsirup, Zuckersirup	
<b>Go Home</b> - <b>Strong</b>	13,50
Organic Vodka, London Dry Gin, Old Pascas 73%, Tripple Sec, Orangensaft, Mangosaft, Maracujasaft, Limettensaft, Grenadine	

**HAPPY HOUR** TÄGLICH VON 17:00 - 19:00 Uhr 8,00

Alle Cocktails

# FOOD

## BRUNCH BIS 16.30 UHR

Unser Brunch wird auf dem Brot Der Rebell 36 von Der Bäcker Feihl angerichtet.

<b>Burrata Punch</b>	10,50
Angeröstete Brotscheiben, Tomato Sauce, Rucola, gehackte Tomaten, Burrata, schwarzer Sesam	
<b>Pastrami New York</b>	13,50
Angeröstete Brotscheiben, Homemade Honey mustard, Pastrami Scheiben, Homemade Pickles, Röstzwiebel	
<b>GUAC X EGG</b>	11,50
Angeröstete Brotscheiben, Homemade Guacamole, 2 Spiegeleier, Schnittlauch, Special Sauce	
<b>Smoked Laxx</b>	12,50
Angeröstete Brotscheiben, Creme Cheese, Rucola, Räucherlachs, Schnittlauch, Aioli, frische Zitrone	
<b>Feige Ziege</b>	12,00
Angeröstete Brotscheiben, Creme Cheese, Ziegenkäse, Feige, Wallnuss, Flüssiger Honig	
<b>Vegan Feta x Chorizo</b>	13,00
Angeröstete Brotscheiben, Tomato Sauce, Rucola, Vegan Feta, Vegan Chorizo, gestückelte Tomaten, Oregano	
<b>Vegan Humus x Zucchini</b>	12,50
Angeröstete Brotscheiben, Homemade Humus aus Kichererbsen, eingelegte Zucchini Scheiben, Granatapfel Sauce, Granatapfelkerne	
<b>FRIENDSHIP GOALS :</b>	32,00
2 Brunch deiner Wahl, 2 Gläser frisch gepresster Orangensaft, 2 Gläser Prosecco oder Weinschorle	

# BOWLS

<b>Big Mac Bowl</b>	10,00
Zart gesalzene Haferflocken, Salat, Smashed Beef, American Cheese, Homemade Pickles, Tomato, Zwiebelwürfel, Big Mac Sauce, weißer Sesam	
<b>Beeren Bowl (Vegan)</b>	10,00
Zart gesüßte Haferflocken, Chiasamen, Himbeeren, Heidelbeeren, Granola, Salted Caramel	

# BURGER

## AB 17:00 UHR

100% HELAL	SINGLE	DOUBLE
<b>Smashed Classic</b>	8,00	11,00
Smashed Beef Patty, Ketchup, Senf, Homemade Pickles, Zwiebelwürfel		
<b>Smashed Cheese</b>	9,00	12,00
Smashed Beef Patty, American Cheese, Ketchup, Senf, Homemade Pickles, Zwiebelwürfel		
<b>Smashed Chilli Cheese</b>	9,50	12,50
Smashed Beef Patty, American Cheese, Special Cheese Sauce, Jalapenos		
<b>Smashed Cheesy Bacon</b>	10,00	13,00
Smashed Beef Patty, American Cheese, Special Sauce, Beef Bacon, Homemade Pickles, Zwiebelwürfel		
<b>Smashed L.A</b>	9,00	12,00
Smashed Beef Patty, Special Sauce, Homemade Pickles, Zwiebelwürfel, Tomato, Salat		
<b>Crispy Chicken Burger</b>	10,00	
Premium Chicken, American Cheese, Special Sauce, Salat, Tomato		

# VEGAN BURGER

AB 17:00 UHR

100% VEGAN	SINGLE	DOUBLE
<b>Vegan Smashed Classic</b> Homemade Vegan Smashed Beef, Ketchup, Senf, Homemade Pickles, Zwiebelwürfel	9,00	12,00
<b>Vegan Smashed Cheese</b> Homemade Vegan Smashed Beef, Vegan Cheese, Special Hot Sauce, Homemade Pickles, Salat	10,00	13,00
<b>Vegan Smashed Chilli Cheese</b> Homemade Vegan Smashed Beef, Vegan Cheese, Ketchup, Senf, Homemade Pickles, Zwiebelwürfel, Salat	10,50	13,50
<b>Vegan Smashed Cheesy Bacon</b> Homemade Vegan Smashed Beef, Vegan Cheese, Special Sauce, Vegan Bacon, Homemade Pickles, Zwiebelwürfel	11,00	14,00
<b>Vegan Crispy Chicken</b> Vegan Crispy Chicken, Vegan Cheese, Special Sauce, Salat, Tomato	11,00	

## SIDES

Butterfly Shrimps	7,00
Mozzarella Sticks	5,50
Frittierte Champignons	5,50
Salted Fries	4,00
Sweet Potato Fries	4,50
Truffle Fries	7,00
Parmesan Garlic Fries	6,50
Coleslaw	5,50
Sidesalad	5,00

## FINGERFOOD

	SMALL	LARGE
<b>Fingerfood Plate</b> SMALL -mit 2 Dips nach Wahl LARGE -mit 3 Dips nach Wahl	14,00	18,00

## DIPS

Trüffel Mayonnaise	3,00
Special Cheese	3,00
Guacamole	3,00
Aioli	3,00
Special Sauce	2,50
Special Hot Sauce	2,50

## DESSERT

Ständig wechselnde hausgemachte Kuchen in vegan und nicht vegan.	4,00
---------------------------------------------------------------------	------

Frag einfach nach.