

*Das Leben ist viel zu kurz,  
um schlechten Wein zu trinken*

*Michael Broadbent*

*Inhalt*

*Apéritif*

*Biere*

*Offene Weine*

*Deutschland*

*Frankreich*

*Italien*

*Österreich, Spanien*

*Sekt, Prosecco, Champagner*

*Digestif*

*Erfrischungsgetränke, Warme Getränke*



*Weine mit diesem Zeichen  
Das Glas auf den Kopf gestellt – sind bereits ausgetrunken*



*Inklusivpreise  
gültig ab Juli 2010  
Bei Jahrgangsabweichungen  
bitten wir um Ihr Verständnis!*

## Apéritif

<i>Sherry Tio Pepe very dry fino</i>	<i>5cl</i>	€	<i>4,30</i>
<i>Campari-Soda*</i>	<i>0,25l</i>	€	<i>5,70</i>
<i>Campari-Orange*</i>	<i>0,25l</i>	€	<i>7,00</i>
<i>Campari Red Bull*</i>	<i>Glas</i>	€	<i>7,40</i>
<i>Cocktail Carpe Diem</i> <i>Kombucha, Erdbeerstückchen mit Riesling Sekt trocken</i>	<i>Glas</i>	€	<i>8,10</i>
<i>Kir Royal</i> <i>Champagner mit schwarzem Johannisbeerlikör aus Burgund</i>	<i>0,1l</i>	€	<i>9,30</i>
<i>Cocktail Bellini</i> <i>Pfirsichnektar mit Prosecco Superiore</i>	<i>Glas</i>	€	<i>8,10</i>
<i>Spatenhaus Cocktail</i> <i>Rhabarberbitter, Orangensaft mit Prosecco Superiore</i>	<i>Glas</i>	€	<i>7,20</i>
<i>Aperol Sprizz</i> <i>Aperol, Prosecco und Sodawasser</i>	<i>0,4l</i>	€	<i>8,50</i>
<u><i>Kuffler´s Apéritif Empfehlung</i></u> <i>Hibiskus Cocktail</i> <i>Hibiskusblüte und Sirup mit Prosecco aufgegossen</i>		€	<i>7,80</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore Lineavini</i>	<i>0,1l</i>	€	<i>5,10</i>
<i>Champagner Roederer Brut Premier</i>	<i>0,1l</i>	€	<i>11,90</i>

*\* mit Farbstoff*

## *Biere*

<i>Spaten München Hell vom Fass</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,20</i>
	<i>0,3l</i>	€	<i>3,10</i>
<i>Becks Pils vom Fass</i>	<i>0,3l</i>	€	<i>3,70</i>
<i>Spaten-Franziskaner Hefe-Weißbier</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,50</i>
	<i>0,3l</i>	€	<i>3,60</i>
<i>Franziskaner leichtes Hefe-Weißbier</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,50</i>
<i>Spaten-Franziskaner dunkles Hefe-Weißbier</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,50</i>
<i>Spaten-Franziskaner alkoholfreies Hefe-Weißbier</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,50</i>
<i>Löwenbräu-Urtyp</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,40</i>
<i>Löwenbräu-Triumphator dunkler Doppelbock</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,20</i>
<i>Löwenbräu dunkel</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,20</i>
<i>Löwenbräu alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,20</i>
<i>Radler Spaten Münchner Hell und Zitronenlimonade</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,20</i>
<i>Russ 'n Franziskaner Hefe-Weißbier mit Zitronenlimonade</i>	<i>0,5l</i>	€	<i>4,40</i>

*Offene Weine  
0,2l*

*Deutsche Weißweine*

*Franken*

*2009 Silvaner Kugelspiel*

*Qualitätswein – trocken*

*Edition Kuffler*

*das traditionsreiche Weingut Castell erzeugt für Kuffler diesen erfrischenden Wein, mit einem Duft von Kräutern und Blumenblüten*

€ 7,10

*Pfalz*

*2009 Riesling*

*Qualitätswein – trocken*

*Reichsrat von Buhl*

*frisch und fruchtig mit feiner Säurestruktur*

€ 4,60

*Österreichischer Weißwein*

*Krems*

*2009 Grüner Veltliner*

*Landwein trocken*

*Winzer Krems*

*lebendig, frisch*

€ 5,40

*Französischer Weißwein*

*Languedoc*

*2009 Chardonnay Vaniel*

*Vin de Pays*

*trocken, elegant und erfrischend*

€ 5,80

*Italienischer Weißwein*

*Venetien*

*2009 Pinot Grigio*

*Cantina Di Custoza*

*eleganter und sehr fruchtiger Grauburgunder*

€ 5,90

*Offene Weine*  
0,2l

*Österreichischer Rotwein*

*Kamptal*

*2009 Zweigelt*

*Landwein – trocken*

*Fred Loimer*

*dieser fruchtbetonte und samtige Rotwein besticht*

*mit Aromen von roten Beeren und bereitet aufgrund seiner*

*sanften Tannine größtes Trinkvergnügen* € 6,20

*Französischer Rotwein*

*Languedoc*

*2008 Merlot*

*Baron Philippe de Rothschild*

*ein frisch-fruchtiger Merlot aus berühmten Hause,*

*lebhaft und delikat*

€ 7,50

*Italienischer Rotwein*

*Toscana*

*2009 Chianti*

*Villa di Toscana*

*typischer Chianti aus Sangiovesetrauben,*

*weich und vollsaftig*

€ 5,20

*Französischer Roséwein*

*Provence*

*2009 Aix Rosé*

*Domaine La Grande Seouve*

*wie ein Ausflug in die Provence so riecht*

*dieser Wein: die satten Früchten*

*der Obstbäume kombiniert mit der zarten*

*Würze der Wiesen*

€ 9,20

*Deutsche Weine  
0,75l*

*Weißweine*

*Franken*

*2008 Bronnbacher Kemelrain*

*Müller-Thurgau, Qualitätswein trocken  
belebend frischer feingliedriger Weißwein  
mit heiterem Charakter*

*€ 25,00*

*2009 Silvaner Kugelspiel*

*Qualitätswein – trocken  
Edition Kuffler*

*das traditionsreiche Weingut Castell erzeugt für Kuffler  
diesen erfrischenden Wein mit einem Duft von Kräutern  
und Blumenblüten*

*€ 26,50*

*Mosel-Saar-Ruwer*

*2008 Weißburgunder*

*Qualitätswein feinherb  
Edition Roland Kuffler  
das traditionsreiche Weingut*

*Reichsgraf von Kesselstatt erzeugt für Kuffler  
diesen reichhaltigen Wein mit Fruchtfülle*

*€ 23,90*

*Rheingau*

*2008 Schloss Johannisberger Gelblack*

*Riesling Qualitätswein trocken*

*Fürst von Metternich*

*€ 37,00*

*feiner, beschwingter Riesling mit reichhaltigem Bukett*

*Pfalz*

*2008 Villa Bürklin weiß*

*Qualitätswein trocken*

*Dr. Bürklin-Wolf*

*Fruchtig-florale Eleganz und Frische,*

*Duft nach gelben Äpfeln, Blüten und Mandeln;*

*geprägt von charmanter Leichtigkeit und lebhafter Frische,*

*aus den Rebsorten Riesling, Silvaner,*

*Weißburgunder und Chardonnay*

*€ 27,50*

*Rotweine*

*Franken*

*2006 Cuvée Edition Graf Ferdinand*

*Qualitätswein – trocken*

*Fürstlich Castell'sches Domänenamt*

*eine kräftige, vollmundige Cuvée aus den Rebsorten*

*Domina, Dornfelder und Portugieser*

*€ 35,50*

*Pfalz*

*2008 Ursprung Cuvée*

*Qualitätswein – trocken*

*Französische Weine  
Appellation Contrôlée 0,75l*

*Weißweine*

*Loire*

*2008 Sancerre Les Bonnes Bouches*

*Henri Bourgeois*

*verführerischer Sauvignon mit Aromen exotischer Früchte  
vollmundig und intensiv*

*€ 40,00*

*Burgund*

*2008 Chablis*

*J. Defaix*

*lebhafter Chardonnay mit vollem Fruchtbukett  
und feiner Säure*

*€ 38,00*

*Rotweine*

*Burgund*

*2008 Laforet Bourgogne Pinot Noir*

*Joseph Drouhin*

*der charmante Wein mit runden, samtigen Tanninen  
besitzt Feuer und Wärme*

*€ 35,00*

*Languedoc*

*2008 Merlot*

*Baron Philippe de Rothschild*

*ein frisch-fruchtiger Merlot aus berühmtem Hause,  
lebhaft und delikate*

*€ 27,50*

*Bordeaux*

*2006 Château Beauregard-Ducasse*

*Graves*

*ein würzig weicher und harmonischer Wein mit  
ausdrucksvollem Bukett*

*€ 44,50*

*Rhône*

*2008 Côtes-du-Rhône Saint Esprit*

*Delas Frères*

*konzentrierter, kräftiger Wein aus Grenache- und  
Syrahtrauben mit abgerundeten Gerbstoffen und  
angenehmen Fruchtnoten*

*€ 28,50*

*Roséwein*

*Provence*

*2009 Aix Rosé*

*Domaine La Grande Seouve*

*wie ein Ausflugs in die Provence so riecht*

*Italienische Weine*  
*Denominazione d'Origine Controllata 0,75l*

*Weißweine*

*Südtirol*

*2009 Sauvignon*

*Winkl*

*sommerliches Fruchtbukett, pikante Säure*

*Struktur*

€ 43,00

*Venetien*

*2009 Pinot Grigio*

*Cantina Di Custoza*

*eleganter und sehr fruchtiger Grauburgunder*

€ 22,00

*Piemont*

*2009 Gavi di Gavi Le Colombard*

*Santa Serafa*

*ein delikater, fein-herber Gavi*

*aus der Cortese-Traube*

€ 31,50

*Umbrien*

*2008 Chardonnay dell' Umbria*

*Dr. Lungarotti*

*harmonischer und charakteristischer Chardonnay*

*von eleganter Leichtigkeit*

€ 30,00

*Lombardei*

*2009 Lugana I Frati*

*Cà dei Frati*

*knackig-frischer, stoffiger und charaktervoller Wein*

*der Trebbiano-Traube*

€ 34,50

*Rotweine*

*Toscana*

*2008 Col-di-Sasso*

*Banfi*

*charmanter Tischwein aus Sangiovese und Cabernet*

*mit feiner Frucht und Harmonie*

€ 26,50

*2006 Chianti Rufina Riserva*

*Marchesi de Frescobaldi – Castello Nipozzano*

*ausdrucksvoller Sangiovese mit jugendlicher*

*Frucht und guter Struktur in bester Balance*

€ 42,00

Österreichische Weine  
0,75l

Weißweine

Kamptal

2009 Grüner Veltliner Ott am Berg

Qualitätswein – trocken

Bernhard Ott

feine, frische Aromen, trockene Eleganz  
und feine Säure

€ 29,50

Rotweine

Kamptal

2007 Zweigelt

Qualitätswein – trocken

J. Jurtschitsch-Sonnhof

granatroter und samtiger Wein mit intensiver Fruchtfülle

€ 34,00

Neusiedlersee

2007 St. Laurent

Qualitätswein trocken

Gernot Heinrich

aromatische dichte Aromen, eine seidige  
und finessenreiche Struktur zeichnen ihn aus

€ 45,50

Spanische Rotweine  
0,75l

Navarra

2004 Navarra Tinto Reserva Gran Feudo

Bodegas Julian Chivite

ausdrucksstarke Fruchtaromen, schöne Fülle

und Körper zeichnen diesen Wein aus den Rebsorten

Tempranillo, Merlot und Cabernet aus

€ 29,50

Rioja

2009 La Vendimia

Palacios Remondo

kompakter und fruchtiger Rioja aus den Rebsorten

Tempranillo und Garnacha

€ 25,00

*Sekt – Prosecco*  
*0,75l*

*Riesling Sekt trocken*  
*Schloss Wachenheim* € 25,50

*Prosecco*  
*Valdobbiadene Superiore*  
*Lineavini* € 34,50

*Champagner*  
*0,75l*

*Roederer Brut Premier* € 81,00  
*Moet et Chandon Brut Imperial* € 78,00  
*Cuvee Dom Perignon Jahrgang* € 170,00

## Digestif

### Obstbrände

<i>Kirsch Schladerer aus dem Schwarzwald</i>	2cl	€	4,00
<i>Zwetschge Schladerer aus dem Schwarzwald</i>	2cl	€	4,00
<i>Calvados Coeur de Lion aus Frankreich, 6 Jahre</i>	2cl	€	5,90
<i>Calvados Coeur de Lion aus Frankreich, 25 Jahre</i>	2cl	€	10,50

### Brände

<i>Bayerischer Gebirgsenzian Grassl</i>	2cl	€	3,60
<i>Doornkaat</i>	2cl	€	3,50
<i>Dänischer Jubiläums Dill Aquavit</i>	2cl	€	3,80
<i>Russischer Wodka Moskovskaya</i>	4cl	€	6,10
<i>Russian Standard Platinum Wodka</i>	4cl	€	7,10

### Weinbrand – Cognacs – Armagnac

<i>Weinbrand Asbach Uralt</i>	2cl	€	3,50
<i>Cognac Rémy Martin V.S.O.P. ca. 6 Jahre</i>	2cl	€	5,20
<i>Cognac Hine Antiques ca. 15-20</i>	2cl	€	9,80
<i>Armagnac Cles des Ducs V.S.O.P. ca. 6 Jahre</i>	2cl	€	8,10

### Grappa Vuisinar Nonino

<i>Tresterbrand im Holzfass gelagert aus Friaul</i>	2cl	€	6,00
<i>Grappa Fragolino Nonino</i>			
<i>Tresterbrand aus der Walderdbeertraube aus Friaul</i>	2cl	€	9,80

### Bitter

<i>Fernet Branca</i>	2cl	€	3,90
<i>Amaro Ramazotti</i>	4cl	€	6,70
<i>Jägermeister</i>	2cl	€	3,90
<i>Amaro Nonino</i>	2cl	€	5,40

### Whiskys

<i>Chivas Regal – Scotch</i>	4cl	€	8,80
------------------------------	-----	---	------

### Liköre

<i>Amaretto di Saronno – Mandellikör</i>	2cl	€	4,10
--	-----	---	------

## Digestif

### *Klassiker und Auserlesenes mit Geist*

*Wir verkosten in regelmäßigen Abständen immer wieder edle Spirituosen, von renommierten Großbrennereien ebenso wie von kleinen, nur Insidern bekannten Privat-Brennereien, um Ihnen eine optimale Auswahl an „geistigem“ Genuß anbieten zu können.*

*Bleibt zu hoffen, daß Ihnen unsere Wahl Freude macht.*

*Lassen Sie es uns wissen, welcher Brand speziell Ihre Aufmerksamkeit findet oder vielleicht noch besser sein könnte.*

*Und bitte – sehen Sie uns nach, falls wir mal Ihre Lieblingsspirituose nicht mehr im Keller haben. Die kleinen Privat-Brennereien produzieren nicht in großen Mengen.*

	<i>2cl</i>
<i>Williamine von Morand aus der Schweiz</i>	€ 8,10
<i>Wildkirsche Nr. 1 von Ziegler aus Franken</i>	€ 11,30
<i>Guglhof Marillenbrand von Anton Vogl aus Hallein bei Salzburg</i>	€ 8,10
<i>Obstwasser Obstbrand aus Äpfeln und Birnen von Schladerer aus dem Schwarzwald</i>	€ 3,00
<i>Schlehengeist aus dem Hause Streitberger in Franken</i>	€ 4,90
<i>Vogelbeere von der Destillerie Lantenhammer in Schliersee</i>	€ 7,10
<i>Waldhimbeere von der Destillerie Lantenhammer in Schliersee</i>	€ 6,70
<i>Williams von der Destillerie Lantenhammer in Schliersee</i>	€ 3,30

## Erfrischungsgetränke

<i>Weißweinschorle</i>		
<i>Weißwein und Mineralwasser</i>	0,4l €	5,90
<i>Rotweinschorle</i>		
<i>Rotwein und Mineralwasser</i>	0,4l €	5,90
<i>Apfelsaftschorle</i>		
<i>Apfelsaft und Mineralwasser</i>	0,4l €	3,70
<i>Johannisbeer- oder Orangensaftschorle</i>	0,4l €	3,90
<i>Red-Bull-Schorle*</i>		
<i>Energy Drink mit Mineralwasser</i>	0,4l €	5,00

## Mineralwasser

<i>Bad Camberger Taunusquelle mit Kohlensäure</i>	0,25l €	2,80
	0,75l €	6,40
<i>Staatl. Fachingen ohne Kohlensäure</i>	0,25l €	2,80
<i>Bad Camberger Taunusquelle ohne Kohlensäure</i>	0,25l €	2,80
	0,75l €	6,40

## Alkoholfreie Getränke

<i>Red Bull * Energy Drink</i>	0,25l €	3,70
<i>Red Bull * sugar free Energy Drink</i>	0,25l €	3,70
<i>Zitronenlimonade</i>	0,4l €	3,00
<i>Zitronenlimonade klein</i>	0,2l €	1,60
<i>Pepsi Cola *</i>	0,2l €	2,80
<i>Pepsi Cola light ***</i>	0,2l €	2,80
<i>Mirinda</i>	0,2l €	2,80
<i>Spezi Pepsi Cola und Mirinda*</i>	0,4l €	4,00
<i>Apfelsaft</i>	0,2l €	2,80
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2l €	2,80
<i>Orangensaft</i>	0,2l €	3,00
<i>Roter Traubensaft</i>	0,2l €	3,00
<i>Schwarzer Johannisbeersaft</i>	0,2l €	3,00
<i>Tomatensaft</i>	0,2l €	3,00
<i>Schweppes Bitter Lemon **</i>	0,2l €	3,00
<i>Schweppes Tonic Water **</i>	0,2l €	3,00
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2l €	3,00
<i>* Koffeinhaltig    ** Chininhaltig    *** Konservierungsstoff</i>		

## Wellness Drinks

<i>Carpe Diem Kombucha</i>	0,25l €	4,30
----------------------------	---------	------

## Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee Dallmayr</i>	€ 2,70
<i>entkoffeinierter Kaffee – Dallmayr</i>	€ 2,70
<i>Haferl Kaffee Dallmayr</i>	€ 3,60
<i>Café Latte Macchiato</i>	€ 3,90
<i>Haferl Milchkaffee</i>	€ 3,40
<i>Espresso Illy</i>	€ 2,50
<i>Doppelter Espresso Illy</i>	€ 5,00
<i>Tasse Cappuccino</i>	€ 2,90

*Teeauswahl – aus dem Hause J.T. Ronnefeldt*  
*je Kännchen* € 4,20

*Special Earl Grey – Schwarzer Tee feine China/Indien –*  
*Teemischung mit dem Aroma der Bergamotte*

*Darjeeling Jungpana – Tippy Golden Flowers Orange Pekoe*  
*feines, blumiges und vollmundiges Aroma*

*Grüner Tee Morgentau – Summer China-Sencha mit Blüten*  
*lieblich, zartbitter, frisch*

*Grüner Tee Greanleaf Darjeeling eleganter Plantagente*  
*mit ausgeprägt feinblumigen Aroma*

*Kamille, Hagebutte oder Pfefferminze*

*Kräutertee Verbena*  
*Eisenkraut – tut dem Magen gut*