
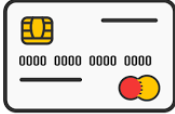




## INFO

Sollten Sie im Besitz von Gutscheinen sein,  
so informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter vor dem Bezahlen darüber,  
 das Sie einen Gutschein einlösen möchten.

Wenn die Rechnung gedruckt ist können wir keine Änderungen mehr vornehmen

Dies gilt auch für die von Ihnen gewünschte Zahlungsart

Bar		Kreditkarten (Master, Visa)	
EC- Karte		PayPal	

- Beilagenänderungen je Gericht = plus 1,50 €
- Beilage extra = plus 3,00 €
- Beilage weniger = minus 3,00 €

Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Kartoffelstampf  
 Nudeln  
 Semmelknödel  
 Wickelklöße  
 Pommes Frites  
 Rosmarinkartoffeln

Gnocchi  
 Knoblauchbrot  
  
 Beilagensalat  
 Rahmchampignons  
 Speckbohnen

Blattspinat mit Rahm  
 Erbsen-Möhren  
 Grillgemüse  
 Ratatouille

*Hinweise zu allergenen  
 Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
 erfragen Sie bitte beim  
 Servicepersonal. Generell kann  
 es bedingt durch komplexe  
 Arbeitsabläufe zu  
 Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
 Zusatzstoffe wie folgt:  
 1. mit Konservierungsstoffen  
 2. mit Phosphat  
 3. mit Farbstoff  
 4. mit Süßungsmitteln  
 5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
 7. mit Sulfiden im Essig  
 Der Rest ohne und mit  
 Geschmack*

## KLEINE VORSPEISEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Lauwarmer Ziegenkäse mit eingemachten Früchten - je nach Saison	3,50 € 7
Gebäckener mini - Camembert mit Preiselbeeren	3,00 €
Tapenade feines Ragout aus Oliven würzig mariniert, Röstbrot	3,00 €
2 gebratene Garnelen, Sesamöl, Wakame und Krabbenchips	5,50 €
Kleines Würzfleisch von der Pute, mit Käse überbacken	3,50 €
Kleiner Hähnchenspieß mit scharfem Aivar	3,50 €

## SALAT

Kleiner gemischter Salat von Blattsalat und Beiwerk mit unserem Hausdressing	4,10 € 7
Großer gemischter Salat von Blattsalat und Beiwerk mit unserem Hausdressing	6,60 € 7

zusätzlich zu Ihrem Salat können Sie folgende Ergänzung bestellen:

Ziegenkäse im Filoteig gebacken	7,70 €
Hähnchenbrust	7,60 €
Paniertes Schweineschnitzel	7,00 €
Gebratenes Lachsfilet	9,90 €
Rumpsteak und Kräuterbutter	12,50 €

*Hinweise zu allergenen  
Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
erfragen Sie bitte beim  
Servicepersonal. Generell kann  
es bedingt durch komplexe  
Arbeitsabläufe zu  
Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe wie folgt:  
1. mit Konservierungsstoffen  
2. mit Phosphat  
3. mit Farbstoff  
4. mit Süßungsmitteln  
5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
7. mit Sulfiden im Essig  
Der Rest ohne und mit  
Geschmack*

## VEGETARISCHE GERICHTE

Kürbis-Kokos-Ingwersuppe mit Curry, scharf und würzig	3,50 €
Tomatensalat mit Mozzarella di Buffala, Olivenöl, Balsamico, Zwiebeln	6,90 € <b>7</b>
Trüffelnudeln Breite Bandnudeln mit Trüffelbutter, Tomaten, Ruccola und Parmesan	19,90 €
Ziegenkäse im Filoteig gebacken mit buntem Gemüse und Knoblauchbrot	13,75 €
Gebratene Gnocchi auf Ratatouille mit Parmesan, dazu ein kleiner Salatteller	11,80 € <b>7</b>

## DESSERT EMPFEHLUNG

Hausgemachte Apfelringe mit Zimt und Zucker und Vanilleeis	5,60 €
---------------------------------------------------------------	--------

*Hinweise zu allergenen  
Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
erfragen Sie bitte beim  
Servicepersonal. Generell kann  
es bedingt durch komplexe  
Arbeitsabläufe zu  
Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe wie folgt:  
1. mit Konservierungsstoffen  
2. mit Phosphat  
3. mit Farbstoff  
4. mit Süßungsmitteln  
5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
7. mit Sulfiden im Essig  
Der Rest ohne und mit  
Geschmack*

## FISCHGERICHTE

Hummerschaumsüppchen mit Hummerfleisch als Einlage und mit Pernod abgeschmeckt	5,90 €	<b>3.7</b>
Gebrautes Lachsfilet auf eingelegtem Grillgemüse mit Aioli	14,00 €	<b>7</b>
Gebrautes Lachsfilet mit Parmesan-Chili-Kruste auf Blattspinat und breite Nudeln als Beilage	17,90 €	
Gebrautes Zanderfilet mit Pesto auf Ratatouille und mit Rosmarinkartoffeln	15,90 €	
Gebrautes Zanderfilet mit Rahmchampignons auf Kartoffelstampf. Dazu ein kleiner Salatteller	16,30 €	<b>7</b>
Garnelenpfännchen Garnelen in Tomatensugo mit Knoblauch und Kräuter, mit Käse überbacken, dazu frisches Knoblauchbrot und kleiner Salatteller	18,60 €	<b>7</b>

## DESSERT EMPFEHLUNG

Hausgemachtes Portweineis mit Melone und Minzpesto	5,10 €
-------------------------------------------------------	--------

*Hinweise zu allergenen  
Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
erfragen Sie bitte beim  
Servicepersonal. Generell kann  
es bedingt durch komplexe  
Arbeitsabläufe zu  
Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe wie folgt:  
1. mit Konservierungsstoffen  
2. mit Phosphat  
3. mit Farbstoff  
4. mit Süßungsmitteln  
5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
7. mit Sulfiden im Essig  
Der Rest ohne und mit  
Geschmack*

## FLEISCHGERICHTE

Scharfes Zitronengrassüppchen mit rotem Curry und kleinem Hähnchenspieß	5,50 €	
Caesar Salad Römersalat mit Knoblauchdressing, gebratener Hähnchenbrust, Krutons und Parmesankäse	14,00 €	<b>7</b>
Zarter Kalbsgulasch mit Rahm und reichlich Paprika, Wickelklöße und kleiner Salatteller	14,50 €	<b>7</b>
In Rotwein geschmorte Rinderbäckchen, dazu hausgemachte Semmelknödel und Speckbohnen	15,90 €	<b>1.2</b>
Rumpsteak vom irischen Weiderind mit Trüffelbutter, Kartoffelstampf, dunkle Bratenjus und buntes Gemüse	19,90 €	
Cordon Bleu von Hähnchenbrust mit Cheddarkäse und Kochschinken gefüllt, Pommes Frites und Erbsen-Möhren Gemüse	15,30 €	<b>1.2</b>

### EMPFEHLUNG 1

Kalbsleber mit Apfel-Zwiebel-Gemüse,  
dunkle Bratenjus und  
Kartoffelstampf  
15,50 €

### EMPFEHLUNG 2

Schweinerücken Steak  
mit Rahmchampignons und breiten Nudeln  
dazu ein kleiner Salatteller  
14,90 € **7**

## DESSERT EMPFEHLUNG

Creme Brulée 3,50 €  
Der Dessert Klassiker mit Zuckerkruste

*Hinweise zu allergenen  
Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
erfragen Sie bitte beim  
Servicepersonal. Generell kann  
es bedingt durch komplexe  
Arbeitsabläufe zu  
Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe wie folgt:  
1. mit Konservierungsstoffen  
2. mit Phosphat  
3. mit Farbstoff  
4. mit Süßungsmitteln  
5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
7. mit Sulfiden im Essig  
Der Rest ohne und mit  
Geschmack*

---

PARKSCHLÖSSCHEN  
L i c h t e n s t e i n

---

## VESPER

Herzhafte Gulaschsuppe Paprika-, Zwiebel- und Kartoffelstückchen	5,70 €	
Badischer Wurstsalat aus Rotwurst mit Zwiebeln, Käse und Gewürzgurken	6,50 €	<b>1.2.7</b>
Paniertes Schweineschnitzel auf Brot mit Spiegelei und Salatgarnitur	8,50 €	<b>7</b>
Flammkuchen Elsässer Art mit Sauerrahm, Speck, Zwiebel und mit Käse überbacken, dazu ein kleiner Salat	7,70 €	<b>1.2.7</b>
Schieböcker Zubereitung aus Sauermilchkäse (Harzer) mit Knoblauch, Kümmel und Bier. Dazu Brot, Butter, Zwiebeln und Gewürzgurke	6,20 €	<b>1.4.7</b>

## DESSERT EMPFEHLUNG

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert	5,90 €
------------------------------------------------------	--------

*Hinweise zu allergenen  
Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
erfragen Sie bitte beim  
Servicepersonal. Generell kann  
es bedingt durch komplexe  
Arbeitsabläufe zu  
Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe wie folgt:  
1. mit Konservierungsstoffen  
2. mit Phosphat  
3. mit Farbstoff  
4. mit Süßungsmitteln  
5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
7. mit Sulfiden im Essig  
Der Rest ohne und mit  
Geschmack*

## EISBECHER

Apfelstrudel Cup  
Apfelsorbet und Zimteiscreme  
mit Apfelmus,  
Schlagsahne und Garnitur  
5,50 €

Schwedenbecher  
Vanilleeiscreme mit Eierlikör  
und Apfelmus,  
Schlagsahne und Garnitur  
6,50 €

Fruchtbombe  
Bananeneiscreme, Apfel- und  
Mangosorbet mit  
Fruchtcocktail, Schlagsahne  
und Garnitur  
5,90 €

Monkey Chunky  
Bananeneiscreme mit  
Bananenlikör,  
Kokosflocken, Schlagsahne  
und Garnitur  
6,20 €

Mein Thai...  
Mangosorbet, Bananen- und  
Kokosnusseiscreme  
mit Ananas, Schlagsahne und  
Garnitur  
5,90 €

Männertraum  
Eiscreme weißer Nugat, Zimt  
und dunkle Schokolade,  
Karamellsoße,  
Crispearls Salted Carmel,  
Schlagsahne und Garnitur  
6,20 €

Nussknacker  
Pecanuss- und  
Kokosnusseiscreme mit  
Nüssen, Schlagsahne und  
Garnitur  
6,20 €

Wiener Becher  
Eiscreme dunkle Schokolade  
mit Kaffeeликör, Schlagsahne  
und Garnitur  
6,50 €

Gemischtes Eis  
3 Kugeln nach Wahl,  
Schlagsahne und Garnitur  
5,00 €

Unsere Eissorten solo

1 Kugel  
mit Schlagsahne  
und Garnitur  
2,00 €

jede Weitere Kugel  
1,50 €

Auswahl:

Vanille-Eiscreme  
Dunkle Schokolade-Eiscreme  
Weißer Nugat-Eiscreme  
Zimt-Eiscreme  
Kokosnuss-Eiscreme  
Bananen-Eiscreme  
Pecanuss-Eiscreme  
Apfel-Sorbet  
Mango-Sorbet  
Erdbeer-Limette-Sorbet

*Hinweise zu allergenen  
Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
erfragen Sie bitte beim  
Servicepersonal. Generell kann  
es bedingt durch komplexe  
Arbeitsabläufe zu  
Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe wie folgt:  
1. mit Konservierungsstoffen  
2. mit Phosphat  
3. mit Farbstoff  
4. mit Süßungsmitteln  
5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
7. mit Sulfiden im Essig  
Der Rest ohne und mit  
Geschmack*

  
**PARKSCHLÖSSCHEN**  
 L i c h t e n s t e i n  


**BIER VOM FASS**

Sternquell Pils	0,25   2,00 €
	0,40   3,20 €
Kapuziner Weizen	0,30   2,50 €
	0,50   3,90 €

**FLASCHENBIER**

Sternquell Kellerbier	0,50   3,30 €
Sternquell Schwarzbier	0,50   3,30 €
Jever Fun	0,33   3,00 €
Hefeweizen dunkel	0,50   3,30 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50   3,30 €

**BIER MIX**

Sternquell Bierbrause	0,50   3,30 €
Radler / Diesel <b>6</b>	0,25   2,00 €
	0,40   3,20 €
Cola Weizen <b>6</b>	0,50   3,90 €
Bananen Weizen	0,50   3,90 €

**AFG**

Mineralwasser	
Selters	
Mineralwasser	0,25   2,20 €
(medium, spritzig, still)	0,75   5,50 €

Erfrischungsgetränke

7 Up	0,20   2,00 €
	0,40   3,50 €
Mirinda	0,20   2,00 €
	0,40   3,50 €
Pepsi Cola <b>6</b>	0,20   2,00 €
	0,40   3,50 €
Cola-Mix <b>6</b>	0,20   2,00 €
	0,40   3,50 €

Goldberg

Bitter Lemon	<b>6</b>	0,20   2,20 €
Tonic Water	<b>4,5</b>	0,20   2,20 €
Ginger Ale	<b>4</b>	0,20   2,20 €

**GRANINI FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE**

Apfel, Orange	0,20   2,20 €
Maracuja, Banane	0,40   4,20 €
Ananas, Kirsche	
Saftschorle	0,20   2,00 €
	0,40   3,50 €

**HEIßGETRÄNKE**

Nespresso Kaffee	
Tasse Kaffee	2,20 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	4,40 €
Ristretto - Halber Espresso	2,20 €
Espresso Coretto, mit Grappa	4,20 €
Latte Macchiato	3,40 €
Cappuccino	3,40 €
Milchkaffee	3,40 €
Heiße Schokolade	3,00 €

**MESSMER TEE PYRAMIDENBEUTEL**

Darjeeling-Sikkim First Flush	3,00 €
Grüntee Long Ching	3,00 €
Kamille	3,00 €
Nana Minze	3,00 €
Rooibos Vanille-Sahne	3,00 €
Hibiskus-Cranberry	3,00 €

*Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wie folgt:*  
 1. mit Konservierungsstoffen  
 2. mit Phosphat  
 3. mit Farbstoff  
 4. mit Süßungsmitteln  
 5. mit Chinin

6. mit Koffein  
 7. mit Sulfiden im Essig  
 Der Rest ohne und mit Geschmack



  
**PARKSCHLÖSSCHEN**  
 L i c h t e n s t e i n  


**AUSSCHANKWEIN WEIß-0,2 L**

Deutschland / Mosel / Weingut Lex-Ambré  
 Riesling trocken 4,90 €  
 QbA, feines fruchtiges Bukett, ausdrucksvoll, feine Säure  
 unser Tipp: zu Forelle blau, Krabbensalat oder Geflügel

Italien / Alto Adige / Weinkellerei Castelfeder  
 Weißburgunder 4,25 €  
 Vigneti delle Dolomiti IGT  
 zu kalten und warmen Vorspeisen oder Fischgerichten

Frankreich /Languedoc/ Cave du Lineran – Robert Skalli  
 Caves Lineran Chardonnay d `Oc 4,30 €  
 trocken, Gut gekühlt ideal als Aperitif , zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Geflügel und zu Pastagerichten

Deutschland /Rheinessen/ Weinhaus Flick  
 Literweise Glück 4,25 €  
 Müller-Thurgau halbtrocken, QbA,  
 zu Fischgerichten, Spargel, hellem Fleisch und einfach so

Deutschland /Rheinessen/ Weinhaus Flick  
 Bacchus 4,25 €  
 lieblich, QbA, Spiesheimer Osterberg feinfruchtiger, süffiger, frischer Wein, sortentypisch, gehaltvoll, zu leichten Speisen und Desserts

**AUSSCHANKWEIN ROSÉ-0,2 L**

Deutschland /Rheinessen/ Weinhaus Flick  
 Literweise Glück 4,25 €  
 Portugieser Weißherbst trocken. QbA  
 zu Gehaltvollen Speisen wie Meeresfrüchten, Schweinebraten und milden Käsesorten

Italien/Veneto/Cantina di Custoza  
 Bardolino Classic 5,25 €  
 Chiaretto DOC „Val dei Molini“ Bestens zu Wurstwaren, Pizza und Käsehäppchen.

**AUSSCHANKWEIN ROT-0,2 L**

Deutschland/ Württemberg/ Schloßbergkellerei Schnauffer  
 Haberschlachter Heuchelberg 4,25 €  
 Trollinger mit Lemberger, halbtrocken, QbA, passend zu Braten- und Pfannengerichten

Italien / Veneto / Azienda Agricola Cavazza  
 Cabernet 4,50 €  
 IGT, trocken, zu Wurst, hellem Fleisch, Geschmortem und Gebratenem sowie Käse

Italien / Alto Adige / Weinkellerei Castelfeder  
 Kalterersee Vernatsch DOC 4,70 €  
 bestens geeignet zu leichten Vorspeisen und Gerichten aus hellem Fleisch sowie zu milden Käsesorten

Spanien / La Mancha  
 Tempranillo Barrique DdO 4,60 €  
 trocken, passt ideal zu kräftigen Fleischgerichten, mediterranen Speisen und Käse

*Hinweise zu allergenen Inhaltsstoffen in unseren Speisen erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. Generell kann es bedingt durch komplexe Arbeitsabläufe zu Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wie folgt:*  
 1. mit Konservierungsstoffen  
 2. mit Phosphat  
 3. mit Farbstoff  
 4. mit Süßungsmitteln  
 5. mit Chinin

6. mit Koffein  
 7. mit Sulfiden im Essig  
 Der Rest ohne und mit Geschmack

  
**PARKSCHLÖSSCHEN**  
 L i c h t e n s t e i n  


Deutschland /Rheinessen/ Weinhaus Flick  
 Hügelland Cuvée 4,50 €  
 Portugieser, Spätburgunder, Dornfelder, QbA,  
 zu deftigen Vesper als auch zu Lamm- und  
 Wildgerichten

Frankreich / Languedoc / Aimery Sieur D'Arques  
 Aimery Chardonnay 15,90 €  
 strohgelbe Farbe mit grünem Glanz, Aromen nach  
 Akazie, Banane und Grapefruit, kräftig im  
 Geschmack mit voller Frucht und vielen Facetten

**FLASCHENWEIN WEIß 0.75 LTR.**

Deutschland / Sachsen / Weingut Hoflöbnitz  
 Cuvée H - weiß 23,90 €  
 Deutscher Wein, trocken  
 im Bukett Nuancen von Quitte und Birne, am  
 Gaumen gesellt sich zu den gefälligen Fruchtaromen  
 eine runde, dezente Süße mit frisch-fruchtiger Säure  
 im Abgang

Deutschland / Baden / Weingut Zimmerlin  
 Grauer Burgunder 21,00 €  
 Kabinett, trocken, Eichstetter Herrenbuck, würzig,  
 kräftig, dicht und trotzdem elegant, Noten von  
 Honigmelone, gut eingebundene Säure

Deutschland / Franken / Weingut Christine Pröstler  
 Gutswein Bacchus halbtrocken 21,00 €  
 100 % Bacchus, QbA, Frucht-Aromatik pur - von  
 Mandarine, Grapefruit bis hin zu Litschi - ein  
 Sommergenuss vom Feinsten!

Deutschland / Mosel / Weingut Caspari-Kappel  
 „Caspari“ Riesling trocken 23,20 €  
 Hochgewächs, feine Fruchtaromen von Pfirsich  
 und Apfel, rund, wunderbar milde Säure

**FLASCHENWEIN ROSÉ 0.75 LTR.**

Deutschland / Franken / Weingut Christine Pröstler  
 Gutswein Rotling halbtrocken 21,00 €  
 Domina & Müller-Thurgau, QbA, zarte Himbeer-,  
 Erdbeer- & Kirscharomen vereint mit Früchtedrops  
 und Beerengelee, freche und ansprechende  
 Fruchtsüße, unkompliziert lecker!  
 Italien/Veneto/Cantina di Custoza  
 Bardolino Classico 15,50 € Chiaretto DOC „Val dei  
 Molini“  
 Bestens zu Wurstwaren, Pizza und Käsehäppchen

Italien/Veneto/Cantina di Custoza  
 Bardolino Classico 15,50 €  
 Chiaretto DOC „Val dei Molini“  
 Bestens zu Wurstwaren, Pizza und Käsehäppchen.

*Hinweise zu allergenen  
 Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
 erfragen Sie bitte beim  
 Servicepersonal. Generell kann  
 es bedingt durch komplexe  
 Arbeitsabläufe zu  
 Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
 Zusatzstoffe wie folgt:  
 1. mit Konservierungsstoffen  
 2. mit Phosphat  
 3. mit Farbstoff  
 4. mit Süßungsmitteln  
 5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
 7. mit Sulfiden im Essig  
 Der Rest ohne und mit  
 Geschmack*

## FLASCHENWEIN ROT-0.75 L

Deutschland / Franken / Weingut Christine  
Pröstler

Rotwein Cuvée Fränk trocken 21,00 €  
Domina & Regent & Schwarzriesling, QbA,  
intensive Brombeer- & Kirscharomen, Mokka &  
zarte Tabaknuancen, am Gaumen beerig, kräftig,  
rund und harmonisch

Frankreich /Languedoc / Aimery Sieur D'Arques  
Aimery Syrah 15,90 €  
tiefes Purpurrot, feinwürzig, pfeffrig, nach roten  
Früchten, kräftig, geschmeidig, gehaltvoll bei  
deutlicher Fruchtnote, ausgewogen, langer  
Abgang

Deutschland / Sachsen / Weingut Hoflößnitz  
Cuvée H - rot 23,90 €  
Deutscher Wein, trocken  
elegant, kräftig rubinrot, Aromen von  
Schwarzkirschen und Brombeeren sowie  
Erdbeere, vollmundiger, samtiger Charakter

Spanien/ Navara / Bodegas Alconde  
"Colección" Óptimo 21,90 €  
semi-dulce / feinherb; Cabernet, Tempranillo und  
Merlot  
Mit 15 monatiger Fassreife zeigt sich hier ein  
vollmundiger, geschmeidiger, harmonischer  
Rotwein in Perfektion mit vollen Cassisaromen,  
harmonischer Frucht und einer ausgewogenen,  
dezenten Holznote.

Argentinien/ Mendoza/ Bodega Cantena Zapata  
Alamos Malbec 25,60 €  
100 % Malbec, trocken, 6-9 Monate im Fass  
gereift, an der Nase duftende Aromen dunkler  
Kirsche mit floralen Noten und einem Hauch  
Toast, am Gaumen ist der Wein voll und dicht mit  
ausgereiften Cassis- und Himbeernoten, ein  
Hauch Schokolade und süßliche Holznoten  
finalisieren mit seidigen Tanninen

*Hinweise zu allergenen  
Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
erfragen Sie bitte beim  
Servicepersonal. Generell kann  
es bedingt durch komplexe  
Arbeitsabläufe zu  
Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe wie folgt:  
1. mit Konservierungsstoffen  
2. mit Phosphat  
3. mit Farbstoff  
4. mit Süßungsmitteln  
5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
7. mit Sulfiden im Essig  
Der Rest ohne und mit  
Geschmack*

  
**PARKSCHLÖSSCHEN**  
 L i c h t e n s t e i n  


Likör

Pfefferminzlikör, Kirsche,  
Eierlikör, Heidelbeerlikör,  
Amaretto, Batida de Coco  
2cl 1,50 €

Aquavit

Jubiläums Aquavit, Linie Malteser  
Kreuz  
2cl 2,00 €

Wodka und Tequila

Wodka, Sierra Tequila  
2cl 2,00 €

Kräuterlikör

Ramazotti  
4cl 3,50 €  
Underberg, Gebirgskräuter  
2cl 2,00 €

Weinbrand & Cognac

Chantre, Asbach Uralt  
2cl 2,00 €  
Hennessy  
2cl 3,00 €

Obstler

- Scheibel edle Brände -  
Edles Fass Goldmarille  
2 cl 4,50 €

Edles Fass Haselnuss

2 cl 4,80 €

Edles Fass Williams

2 cl 4,50 €

Finesse Gold Quitte

2 cl 3,00 €

Waldhimbeer-Geist

2 cl 3,00 €

Badischer Obstbrand

2 cl 2,00 €

Whisky

Connemara Peated Single Malt

Irish Whisky 12 Y

2cl 2,80 €

Ardmore Traditional Cask

Highland Single Malt ...

2 cl 2,50 €

Laphroaig

Islay Single Malt 10 Y

2 cl 3,00 €

Highland Park

Single Malt Scotch Whisky 12 Y 2

cl 4,20 €

Glenrothes Select Reserve 2 cl

Speyside Single Malt ...

4,20 €

The Macallan Amber

Highland Single Malt ...

2 cl 4,50 €

Grappa

Mazzetti Grappa Collezione

Grappa di Moscato

2cl 2,00 €

Grappa di Arnais

2 cl 2,00 €

Grappa di Barolo invecchiata

2 cl 2,50 €

„Segni“ Grappa Tradizionale

2 cl 5,00 €

Longdrinks

Gin Tonic

6,50 €

Wodka Mix - verschiedene

5,00 €

Cuba Libre

5,00 €

Jacky Cola

5,00 €

Cocktails

Pina Colada

6,50 €

Sex on the Beach

6,50 €

Mai Tai

6,50 €

Swimming Pool

6,50 €

Virgin Colada

(alkoholfreie Variante)

5,50 €

*Hinweise zu allergenen  
Inhaltsstoffen in unseren Speisen  
erfragen Sie bitte beim  
Servicepersonal. Generell kann  
es bedingt durch komplexe  
Arbeitsabläufe zu  
Kreuzkontaminationen kommen*

*Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe wie folgt:  
1. mit Konservierungsstoffen  
2. mit Phosphat  
3. mit Farbstoff  
4. mit Süßungsmitteln  
5. mit Chinin*

*6. mit Koffein  
7. mit Sulfiden im Essig  
Der Rest ohne und mit  
Geschmack*