Offene Weine

Weiß

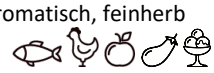
wie fast alle Weine dieser Welt enthalten auch viele unserer Weine Sulfite

	0,1	0,2
Natureo // Muskateller „Alkoholfrei“ // Weingut Miguel Torres, Spanien Frisches, duftiges Aroma passt zu	€ 4,50	€ 9
Gelblack // feinherb // Domäne Schloß Johannisberg // Rheingau Fruchtiges Bukett, blumiges Aroma, eingebundene feine Säure – ein Klassiker passt zu Flasche 0,75 l € 41	€ 6,50	€ 12
Iphöfer Julius-Echter-Berg // Silvaner Kabinett//trocken Weingut Popp, Franken Erdiges Aroma, wenig Säure passt zu Flasche 0,75 l € 35	€ 5,50	€ 10
Bacchus // feinfruchtig //Weingut Meintzinger // Franken Würzig, harmonisch passt zu Flasche 1,0 l € 33	€ 4,60	€ 9
Chenin Blanc // Weingut Eimermann // Rheinhessen Feine Säure, Kraft und Finesse passt zu Flasche 0,75 l € 33	€ 4,30	€ 8,50
Grauer Burgunder // Weingut Dohlmühle in Flonheim Fruchtig, blumig, kräftig passt zu Flasche 0,75 l € 33	€ 4,30	€ 8,50
Edda // Cantine San Marzano // Apulien Chardonnay Cuvee. Fruchtig-blumig, saftige Birne und Sommerblüten passt zu Flasche 0,75 l € 41	€ 6,50	€ 12

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Offene Weine

Rosé

	0,1	0,2
Rotling // Weingut Meintzinger // Franken Süffig, aromatisch, feinherb passt zu  Flasche 1,0 l € 33	€ 4,50	€ 8
Clarette // Weingut Knipser // Pfalz Cuvée aus diversen Cabernet Sauvignon. Cabernet Franc und Merlot. Ein frischer, fruchtig -süffiger und dennoch rassiger Wein mit Beerenaromen. Passt zu Flasche 0,75 l € 38	€ 5,80	€ 11

Rot

	0,1	0,2
„Constance“ // Madiran rouge // Domaine Berthoumieu viel Tannat Traube, Voluminös und Kräftig passt zu Flasche 0,75 l € 38	€ 5,80	€ 11
Gaudenz // Weingut Knipser // Rheinpfalz trocken, fruchtige Noten. Kräftige Cuvee aus Cabernet, Merlot und Dornfelder passt zu Flasche 0,75 l € 36	€ 5,50	€ 10
Cabernet Sauvignon 1924 // Double Black Bourbon Barrel Aged Delicato Family Vineyards, Kalifornien Aromen von Cassis und roten Beeren. passt zu Flasche 0,75 l € 41	€ 6,50	€ 12

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Schaumweine

Riesling Sekt brut // Weingut Dohlmühle // Rheinhessen		€	39
Avec Pläsier // Le Grand Rosé extra brut // Schloß Sommerhausen		€	64
Sesto Senso // Prosecco Superiore // Andreola, Valdobbiadene		€	46
Veuve Ambal // Cuvée Excellence brut // Burgund		€	45
Welschriesling brut // Weingut Winkler-Hermaden // Österreisch		€	45
Pommery // Champangn //, brut Royal // rose		€	94
Manufaktur J.Geiger, 0 % Sauvignon blanc oder Aecht	FL. 0,375	€	24

Flaschenweine weiß

2022er **Fränkischer Satz // Spätlese trocken // Juliusspital in Franken** € 55

Gemischter Satz aus alten Klonen von Silvaner, Riesling, gelber Muskateller, Gewürztraminer, Roter Gutedel, Riesling und Elbling. Große Tiefe und Aromen zeichnen diese sehr komplexe Spezialität aus.

passt zu

2017er **Sommerhäuser Steinbach-Alttenberg // Silvaner GG // trocken** € 69

Weingut Schloß Sommerhausen, Franken

Ein äußerst komplexer Wein, verschwenderischer Duft nach Quitten und Mirabellen. Kompromisslose Mineralität mit einem kräftigen Körper. Er wächst in der Einzellage Steinbach mit bis zu 65 % Neigung nach Süd/Südwest auf Quaderkalk.

passt zu

BACHMÜHLE
RESTAURANT

2022er **Silberlack Riesling GG // trocken // Domäne Schloß Johannisberg // Rheingau** € 74

Das trockene Große Gewächs vom Schloss Johannisberg erscheint in einem mittleren Gelb mit grünen Reflexen. Anklänge von Orange, Nashi-Birne, Quitte und Kräuterwürze kann man schmecken. Die Reben werden größtenteils von Hand gelesen und er Wein liegt einige Zeit auf der Hefe im Holzfass. Der Riesling verfügt über eine ansehnliche Länge und Mineralik.

passt zu

2022er **Sauvignon Blanc Fumé // Oliver Zeter // Pfalz** € 47

Gewiss einer der bemerkenswertesten Sauvignon Blanc aus Deutschland. Trauben aus gleich sieben verschiedenen Weinbergen, mit jeweils eigenem Terroir geben diesem Wein eine intensive Frucht mit Aromen nach Stachelbeere, Maracuja, Mandarine und Ananas. Diese Aromen werden begleitet von verschiedenen nussigen, mineralischen und rauchigen Nuancen. Nicht zu viel Holz wurde eingesetzt.

passt zu

2024er **Chenin Blanc & Sauvignon Blanc // Oliver Zeter // Pfalz** € 37

Eine charakterstarke Cuvée aus den aromatischen Weißweinsorten Chenin Blanc und Sauvignon Blanc hergestellt.Die Rebstöcke stehen auf kalkreichen, sowie sandigen Lehmböden, die die Frische und Aromatik der Trauben fördern.Der Ausbau des Chenin Blancs erfolgt im traditionellen Stückfass, was den Wein zusätzlich Struktur, Tiefe und einen sanften Holzeinfluss verleiht.Der Sauvignon Blanc wird in Edelstahltanks ausgebaut, um die Frucht und Frische bestmöglich zu bewahren.Die exotischen Fruchtaromen und Säuren sind perfekt ausbalanciert.

passt zu

2022er **Weißburgunder Reserve // Weingut Ludger Veit // Mosel** € 39

Cremiger Weißburgunder mit dezenter Säure. Elegantes, nussiges Aroma mit komplexen Aromen von reifen Früchten wie Birne und Pfirsich. Der dreimonatigen Lagerung in kleinen Eichenholzfässern verdankt dieser Wein seine feinen Vanille- und Mandelnoten.

passt zu

Frankreich

2023er **L`Ossera // Grauburgunder // Domaine de Muzy** € 46

IGP Côtes de Meuse

Dieser Grauburgunder von der Maas ist kein gewöhnlicher Grauburgunder, er hat ein feines Aroma von grünen Früchten, Birnen und Honig. Mit der Zeit schmeckt man leichte rauchige Holznoten. Die Domaine de Muzy ist ein Bio zertifiziertes Weingut.

passt zu

2024er **Sancerre // Terre de Silex // Hubert Brochard // Sancerre DOP // Loire** € 59

Eleganter Sauvignon blanc aus der Lage „Château de Fontaine-Audon“.
Edelstahl und Amphore ergeben einen erstmal zurückhaltenden Wein der sich aber schnell mit vielen floralen und mineralischen Aromen erschließt. Langer komplexer Nachhall.

passt zu

2023er **Vieux Télégraphe „La Crau“blanc // Vignobles // Châteauneuf du Pape Rhône** € 128

Vieux Télégraphe ist ein Monument in der Weinlandschaft des Châteauneuf du Pape. Diese weiße Cuvee ist so komplex wie ein großer Bugunder. Man hat eine intesive Frucht, eine hohe Kompläxität und viel Mineralik im Glas. Großer Wein der südlichen Rhône.

passt zu

BACHMÜHLE
RESTAURANT

2022er **Pouilly-Fuissé // Vieilles Vignes AOC // Weingut Corsin // Burgund** € 63

Dieser typische Chardonnay aus dem Burgund hat subtile Aromen von weißen Blüten, gelben Früchten und Haselnuss. Das Terroir von Pouilly-Fuissé wird durch die Mineralik gut abgebildet. In sechster Generation bewirtschaftet dieses Weingut im Herzen des Mâconnais ausgewogene Weine in der Tradition und Exzellenz des Gebietes.

passt zu

2021er **Mersault 1er Cru. Charmes // Louis Jadot // Burgund AOC** € 152

Der berühmteste Weißwein des Burgunds, vielfach kopiert doch nie erreicht. Sein kraftvoller Körper mit dem zarten Schmelz und Aromen von Honigmelone, Toast und frischer Butter machen ihn absolut einzigartig.Der Chardonnay wird 15 Monate in Holzfässern ausgebaut, die Farbe ist ein etwas helleres Strohgelb.

passt zu

Österreich

2022er **Ried Kapellenjoch Leithaberg // Weißburgunder // Weingut Bayer** € 56

Burgenland

Strohgelb und leichte, grüne Reflexe im Glas. In der Nase erst etwas verhalten, Feuerstein und reife Birne. Dieser Wein wächst zu ca. 80 % auf Muschelkalk und auch auf Glimmerschiefer. Ausgebaut wird er im Edelstahlfass und dann im gebrauchten Eichenfass.

passt zu

2022er **Roter Veltliner, Alte Reben // Weingut Hofbauer-Schmidt** € 39

Niederösterreich

Die Rebstöcke sind nahezu 40 Jahre alt. Das Aroma zeigt reife, gelbe Früchte und Dörrobst.

passt zu

2025er **Rosenmuskateller // Kartäuserhof // Weingut Jakob Stierschneider**

Niederösterreich € 49

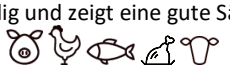
Ein trockner Weißwein aus Österreich mit freinen Aromen von reifem Pfirsich, Aprikose und zarten Zitrusnoten. Eine Rarität unter den roten Rebsorten und stammt vom Gelben Muskateller ab.

passt zu

Spanien

2022er **Dido blanc // Venus la Universal // Montsant Dop** € 39

Noten von Apfel und tropischen Früchten. Gras- und Backaromen. Der Geschmack ist frisch, vollmundig und zeigt eine gute Säure. Langanhaltendes Aroma mit Kräuter-nuancen.

passt zu 

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Übersee

2023er **Anura Chardonnay** // limited release // Paarl, Südafrika — € 45

Duft von Zitrus und Holz. Durch Lagerung in französischen Eichenfässern und auf seiner eigenen Hefe ergebend sich dichte Aromen von Orange und Mandel. Langer Nachhall.

passt zu

2025er **Buitenverwachting** // Sauvignon Blanc // Constantia // Südafrika — € 43

Zitronengelb präsentiert sich dieser Wein mit einem Boquet von frischen Johannisbeeren, grünen Feigen und Stachelbeeren. Trotz seiner Komplexität ist dieser Wein weich und ausgewogen, elegant und langanhaltend.

passt zu

Flaschenweine rot / rosé

2020er **Merlot Reserve** // Weingut Sander // Rheinhessen — € 62

Warme und charmante Aromen in der Nase, von getrockneten Feigen, Dörrpflaume, Pflaumenmus und orientalischen Gewürzen, begleitet von einer duftigen Himbeernote ebenso Veilchen und Holundermark. Mit dem nötigen Sauerstoffkontakt treten Aromen von Trüffel, Holzrauch, Kamin und Leder hinzu. 30 Monate im Barriquefass, danach weiter 6 Monate auf der Flasche gereift.

passt zu

2015er **Spätburgunder Reserve** // Weingut Ludger Veit // Mosel — € 39

Kraftvoll, komplex und elegant zu gleich, fließt dieser Spätburgunder ins Glas.
Nach 30 Monaten im Holzfass schmeckt man schöne Aromen, wie zum Beispiel Kirschen und rote Früchte.

passt zu

2019er **Spätburgunder Kalkmergel** // Weingut Knipser // Pfalz — € 63

Kirsche in allen Schattierungen in der Nase auch Graphitmineral, Blaubeere und etwas Röstaromen. Fruchtig im Geschmack mit einer feinen Säurezisselierung. Dieser Spätburgunder steht für eine feine Fruchtstärke und elegante Kraft.

passt zu

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Österreich

2022er **Ried Wolfsbach Pinot Noir // Weingut Bayer // Burgenland** **€ 41**

In der Nase Waldbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und etwas Gewürze. Die Tanine sind gut eingebunden und eine leichte Mineralität fällt auf.
Der Wein wird spontan vergoren in Rotweingärtanks und liegt dann in gebrauchten Barriques. Alles in allem ist das ein eleganter Burgunderwein.

passt zu

Italien

2017er **Amarone della Valpolicella // Sant'Urbano // Speri Viticoltori // DOCG** **€ 89**

Das Flaggschiff von Speri. Handlese. 24 Monate im Holz. Ein dichtes Rubinrot als Frabe. Ein Bouqet von dunklen Waldbeeren, Sultaninen und Amarenakirschen. Man schmeckt fruchtige Süße und subtile Gewürznuancen. Große Eleganz und ein festes Taningerüst.

passt zu

2022er **Valpolicella Classico Superiore // Sant'Urbano // Speri Viticoltori // DOC** **€ 48**

Die Trauben Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara
kommen aus dem Weinberg Monte Sant` Urbano und werden per Hand geerntet. Nach ca 20 Tagen Trocknung der Trauben wird der Wein noch etwa 2 Jahre im Eichen Tonneau gelagert. Das alles ergibt intensive Rubin-Farbe, ein breites Frucht und Kräuter Aroma. Ein sehr weicher und eleganter Essensbegleiter.

passt zu

2022er **Valpolicella Ripasso // Classico Superiore // Bolla** **€ 47**

Der kleine Bruder des Amarone. Dieser ausgezeichnete im Ripasso-Verfahren hergestellte Valpolicella beeindruckt durch seine intensive rubinrote Farbe und sein würziges Bouquet mit schönen Anklängen dunkler Früchte. Er wurde 12 Monate im Barrique Fass ausgebaut.

passt zu

2022er **Elena Barbera d'Alba // Roberto Sarotto // Piemont DOC** **€ 57**

Dieser Wein ist Elena, dem 1998 geborenen zweiten Kind von Roberto Sarotto, gewidmet und wird auf den ältesten Weinbergen des Weinguts in herrlicher Südlage angebaut. Er hat eine kraftvolle, komplexe Nase nach reifen Früchten und einen guten Körper, der eine wunderbar ausgewogene Struktur, Säure und Tannine zeigt. Reichhaltig, rund, weich mit einem vollen Geschmack, der im Mund verweilt, ist er ein anregender, inspirierender Meditationswein.

passt zu

2022er **Prunotto //Costamióle Nizza DOCG //Piemont** **€ 76**

Ein eleganter Barbera aus dem Piemont, 12 Monate in französischen Eichenbarriques gereift. Mit intesiven Aromen von Kirschen und Pflaumen, feinen Vanille und Gewürznoten sowie einem harmonischen lang anhaltenden Abgang.

Passt zu...

2020er **Supremus //Monte Antico //Toscana** **€ 54**

Ein charaktervoller Rotwein aus dem Herzen der Toscana, 14 Monate in Eichenbarriques gereift. Er begeistert mit einem komplexen Aromenspiel aus reifen Früchten, Veilchen, Schokolade und Zimt. Hintem diesem Wein steht Niel Empson.

passt zu

BACHMÜHLE
RESTAURANT

2023er **Tignanello** // Antinori // Toscana — € 186

Hauptsächlich aus Sangiovese und etwas Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Ein Klassiker aus der Toscana. Süße Blaubeeren, Kirschen und Pflaumen, ein Hauch Vanille, Zimt, Nelken und cremiges Brioche. Ein Touch Bitter Schokolade und Kandierte Orangen rundet alles zun einem wunderbaren Wein ab.

passt zu

2019er **Primitivo di Manduria** // Sessantanni // Cantine San Marzano // Puglia — € 54

60 Jahre. So alt und älter sind die tief in der roten Erde von San Marzano und Sava wurzelnden Primitivo-Rebstöcke. Ein geschmeidiges und vollmundige Pflaumen- und Kirschkonfitüre-Aroma, mit leichten Hinweisen auf Tabak und Gewürzen. Noten von Kakao, Kaffee und Vanille.

passt zu

Frankreich

2017er **Clos du Clocher** // Pomerol AOP // Bordeaux — € 95

Dichte, dunkle Beeren, Schokolade und gehaltvoll. Purpurrubinrot im Glas. In der Nase fruchtbetont mit Aromen von Beeren und Pflaumen. Die Tannine sind wohl eingebunden in dieser Cuvee aus Cabernet Franc und Merlot.

passt zu

2024er **Cairanne "Les Hautes Rives"** // Pierre Amadieu // Côtes du Rhône AOP — € 39

Aus Grenache, Syrah, Mourvèdre besteht diese Cuvée. Im Geschmack kraftvoll, Fruchtige Aromen von Himbeeren und Kirschen - ein süß-würziger, runder, Nachklang. Dieser Wein wird ausschließlich in Beton- und Edelstahl Fässern ausgebaut.

passt zu

2021er **Vieux Télégraphe** // Famille Brunier // Châteauneuf-du-Pape AOC — € 145

Dieser vermeintlich klassischste Chateauneuf du Pape zeugt von tiefroter Farbe und kräftigen Aromen. Brombeeren, Kirschen, Blüten und Gewürze sind hier nach und nach zu erschmecken. Hauptsächlich aus Grenache, Mourvèdre und Syrah schmeckt er sehr rund mit sanfter Säure. Großer Wein der südlichen Rhône.

passt zu

Spanien

2021er **Dido La Solucia Rosa** // Venus La Universal // Montsant DOP — € 44

Ein blasser Roséwein, schlank und lebendig, der den Charakter von weißen und roten Trauben teilt. Am Gaumen fließt er trocken, seidig und erfrischend, mit einer angenehmen und präzisen Säure. Ausgebaut im Holzfass und im Tongefäß. Ein Roséwein mit der Seele eines Weißweines mit raffinierter Eleganz. Cuvée aus: Garnacha tinto, Cariñena, Macabeo, Garnacha blanca und Garnacha gris.

passt zu

2015er **Conde Valdemar** // Gran Reserva // Bodegas Valdemar // Rioja — € 51

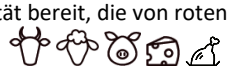
Nach der Lese reift dieser Rotwein über 2 Jahre in Barrique-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Der Grand Reserva hat eine dunkle kirschrote Fabe, gepaart mit Aromen reifer Früchte und Nuancen von Unterholz, Zeder, Trüffel und Gewürzen.

passt zu

BACHMÜHLE
RESTAURANT

2019er **Venus // Venus La Universal // Montsant DOP** € 60

Ein trockener Rotwein der ein Cuvée aus Cariñena, Garnacha und Syrah ist. Von Sara Perez und René Barbier, die ihre Weinberge ökologisch bearbeiten. Schon die Nase hält eine zarte Mineralität bereit, die von roten Früchten und sehr dezenten Holznoten umrahmt wird.

passt zu 

2021er **Dido noir // Venus la Universal // Montsant DOP** € 41

Kirschrot mit granatroten Nuancen. Ein Hauch nach Kräutern und Früchten. Würzige und rauchige Noten im Hintergrund. Der Geschmack ist frisch und intensiv.

passt zu

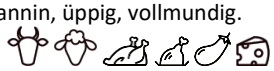
2024er **Matsu »El Picaro« // Grupo Vintae // D.O. Toro** € 36

El Pícaro, tief violette Farbe, und ein fruchtexplosives Bouquet nach Himbeeren, Blaubeeren und Süßkirsche. Junger Rotwein aus dem Toro - 100 % Tinta de Toro

passt zu

2018er **Pintia // Vega Sicilia // DO Toro** € 119

Dunkles Purpurrot. Fruchtige Aromen von Schattenmorellen, auch Backpflaumen und getrocknete Feigen. Charakteristische Eleganz und ein konzentrierter, tiefer Geschmack mit festem Tannin, üppig, vollmundig.

passt zu 

2018er **Alto Moncayo -Grunon- // Garnacha & Shiraz // Campo de Borja DO** € 48

Der Syrah darf dem unbändigen Drang der Garnacha, ihre dunkle Frucht voll zum Ausruck bringen, mit einer Kopfnote von Johannisbeeren in Zaum halten. Hier kombiniert sich eine pfeffrige und schokoladige Würze zu einem herrlichen Hintergrundbild. Dabei zeigt die Cuvée aus dem Campo de Borja eine Eleganz und eine Frische, die einen Kontrapunkt entgegensetzt und dem Wein sein Alter abspricht.

passt zu

Übersee

2022er **The Chocolate Block // Boekenhoutskloof // Südafrika** € 62

Dieser Cuvée bietet weitaus mehr als nur Schokoladenduft. Boekenhoutskloof besitzt verschiedene Lagen in der Westkap-Region Swartland. Dieser Rotwein besteht vor allem aus den Rebsorten Syrah (71%), Grenache (11%), Cinsault (9%) sowie Cabernet Sauvignon (8%) und einem Prozent weißem Viognier. Er besticht durch eine intensive reife Frucht und ist gut ausbalanciert. Der Duft erinnert an schwarze Beeren, weißen Pfeffer, Veilchen, schwarze Oliven und geräuchertes Fleisch.

passt zu

2021er **Old Vine Zinfandel 1924 // Double Black Whiskey Barrel Aged** € 41

Delicato Family Vineyards, Kalifornien

Zinfandel - in Europa als Primitivo bekannt - steht für volle, fruchtige Rotweine aus Kalifornien wie keine zweite Rebsorte. Dieser gehört zur Linie 1924, die eine Hommage an den ersten, in diesem Jahr gepflanzten Weinberg der Delicato Family ist. Er stammt von alten Reben und wurde in ehemaligen Whiskey-Fässern ausgebaut. Und so bringt er viel Kraft und Würze mit, Aromen von Blaubeeren und Kräutern und vor allem eine beeindruckend feine Reife.

passt zu

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Softgetränke

fritz-kola coffein haltig // Tonic Water chininhaltig

Mühlenwasser still, medium // 1,0 l	€ 6,00	
Rhönsprudel still, medium // 0,25 l // 0,75 l	€ 3,50	€ 6,50
fritz-kola // fritz-kola ohne Zucker // 0,33 l	€ 4,00	
fritz-limo orange // fritz-limo zitrone // 0,33 l	€ 4,00	
mischmasch fritz-kola mit orange // 0,33 l	€ 4,00	
Johannisbeersaft // Traubensaft // 0,2 l	€ 4,00	
Bitter Lemon // Ginger Ale // Tonic // 0,2 l	€ 4,00	
Scoo Kombucha // 0,33 l	€ 6,00	

Bier

Bier der Saison vom Fass	0,3 l // 0,5 l	€ 3,50	€ 5,50
Weizenbiere // 0,5 l			€ 5,50
Alkoholfreies Bier	0,3 l // 0,5 l	€ 3,50	€ 5,50
Spezial Biere in der Flasche -	0,33 l// 0,5 l	€ 3,50	€ 5,50

Heißgetränke

Kaffee Crema	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00
Espresso	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,00
Tee	€ 3,00

BACHMÜHLE
RESTAURANT

Digestif

					2 cl
Malteser //Linie Akvavit // Ramazotti					€ 4
O.P. Anderson //Swedish Akvavit	5 cl. Fläschchen				€ 9
Schlitzer Wildkirsch // Williams // Oblatine	Edelobstbrände Tonfass				€ 9
Dirker Haselnuss //Steinobstler // Waldhimbeere // Marille					€ 6
Brennerei Ehringhausen // Kräuter // Schlehengeist					€ 7
Scheibel, Schwarzwald Apricot Brandy // Prune Brandy					€ 12
Roner Südtirol Privat Himbeer // William					€ 10
Roner Südtirol Grand Cru William Holzfass					€ 14
Brennerei Rochelt in Tirol // Mirabelle	1cl	€	10		€ 19
Brennerei Rochelt in Tirol // Wachauer Marille	1cl	€	11		€ 21
Sibona Barolo Grappa //Moscato Grappa //Amaro					€ 6
Nardini Mandorla //Nardini Zitrone //Nardini Tagliatella					€ 6
D´orange Grappa OF					€ 9
Rum Malecon 25 Jahre // Angostura 1824 Premium T+T					€ 9
Glenmorangie //Jameson //Coal Isla //Bowmore //Cardhu //Lost Irish					€ 8
Cognac Bowen VSOP //Apothicaire Armagnac					€ 10
Torres Brandy 10 Jahre // Metaxa 12*					€ 6
Torres Brandy Jaime I. 30 Jahre					€ 15
Muldoon Likör					€ 6
Tatratea //Slovakische Kräuter					€ 6

BACHMÜHLE
RESTAURANT