

# SKETCH

BAR & LOUNGE

BAR K A R T E

## KAFFEE & TEE

€

Kleiner Espresso / Kleiner Espresso „Macchiato“	4,50
Großer Espresso	5,40
Verlängerter	4,80
Cappuccino	5,40
Mélange	5,20
Café Latte	5,40
Café „Viet“	6,50
Café Latte mit Croissant oder Krapfen	6,50
Einspänner	5,20
Café Shakerato	5,70
Affogato	7,30
Café Hag	5,40
Kakao mit Schlag	7,40
Traditionelle heiÙe Schokolade	8,00
Wiener Eiskaffee	8,40
Glas Milch	5,00
Demmers Tee nach Wahl	5,90
Chai Latte	4,70
Frischer Minze-Tee	7,00
Frischer INGWER-Tee	7,00
Hausgemachter Eistee mit Zitrone	6,50
Kleiner Espresso - „Averna“	5,90
Irish Coffee	16,00
Hausgemachter Punsch	8,00
Hausgemachter Punsch (alkoholfrei)	7,00
Hausgemachter Glühwein	7,80



## **FRISCH & GESUND**

€

Frisch gepresster Orangensaft	9,00
Frisch gepresster Grapefruitsaft	9,00
Zitronen-Holunder-Limonade	4,90
Soda Zitrone	4,90
Hausgemachter Eistee mit Zitrone	6,90
Frischer Minze-Tee	7,00
Heißer Ingwer mit Zitrone	7,00

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

€

Gasteiner Mineralwasser klein	6,00
Gasteiner Mineralwasser groß	9,00
San Pellegrino/Acqua Panna klein	7,00
San Pellegrino/Acqua Panna groß	10,00
Coca Cola, Coca Cola light, Sprite	6,00
Almdudler	5,80
San Pellegrino Aranciata	6,00
Apfelsaft, Johannisbeersaft	5,80
Ananassaft, Tomatensaft	5,80
Orangensaft, Grapefruitsaft	5,80
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	6,20
Fever-Tree Indian Tonic Water	6,90
Red Bull	9,00
San Pellegrino Sanbitter	8,00

## **BIER**

€

Schönramer Pils vom Fass (5%Alc)	0,20l	5,50
Schönramer Pils vom Fass (5%Alc)	0,30l	6,00
Schönramer Hell (5%Alc)	0,33l	6,00
Murauer Dunkel (5,2%Alc)	0,30l	6,50
Leffe blonde (6,6%Alc)	0,33l	6,50
Bayrish Pale Ale (5,5%Alc)	0,33l	6,50
Imperial Stout (9,5%Alc)	0,33l	6,50
Franziskaner Weizenbier (5%Alc)	0,33l	6,50
Radler (2%Alc)	0,33l	6,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	6,50

## **WEIN OFFEN**

€

Grüner Veltliner	1/8l	9,00
Grüner Veltliner gespritzt	1/4l	9,50
Riesling Pröglhof	1/8l	9,00
Chardonnay Domäne Müller	1/8l	9,50
Blauer Zweigelt	1/8l	9,50
Blaufränkisch	1/8l	9,50
Cabernet Sauvignon	1/8l	10,00
Kir	1/8l	10,00

## **PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER €**

Glas Frizzante Allacher	0,1l	9,00
Glas Prosecco San Venanzio Brut	0,1l	10,00
Glas Prosecco mit Pfirsich- oder Himbeermark	0,1l	11,00
Glas Sekt Bründlmayer	0,1l	14,00
Glas Champagner Forget Brimont	0,1l	18,00
Glas Champagner Bollinger	0,1l	23,00
Gerührtes Champagner-Sorbet mit Limette		18,00
Bristol Sekt	0,75l	40,00
Frizzante vom Gelben		
Muskateller Allacher	0,75l	36,00
Prosecco di Valdobbiadene	0,75l	43,00
Sekt Bründlmayer Brut	0,75l	70,00
Champagner Forget Brimont		
Blanc de Blancs Brut	0,75l	105,00
Lancelot Rosé Brut	0,75l	100,00
Champagner Moët & Chandon		
Brut Imperial	0,75l	160,00
Rosé	0,75l	160,00
Champagner Bollinger		
Special Cuvée Brut	0,75l	160,00
Champagner Dom Perignon		
Vintage	0,75l	590,00

## **APERITIF & DIGESTIF 6CL** €

Campari	12,00
Aperol	12,00
Sandemann Sherry Fino	12,00
Tio Pepe Sherry Fino	12,00
Taylor's Port 10y	15,00
Pernod Ricard	12,00
Pastis „51“	12,00
Ouzo „12“	12,00
Sambuca Molinari	12,00
Limoncello	12,00
Cynar	12,00

### **Amaro**

Averna	12,00
Montenegro	12,00
Fernet Branca	12,00
Ramazotti	12,00
Unicum	12,00

### **Wermut**

Muntaner	12,00
Martini	12,00
Punt&Mes	12,00
Carpano	12,00

## **GIN & VODKA 4CL** €

Pink Gin Gordon's	11,50
Gin Gordon's	11,50
Gin Tanqueray	11,50
Gin Bombay Sapphire	12,50
Gin Hendrick's	12,50
Gin Roku	17,00
Gin Monkey 47	18,00
Gin Elephant	23,00
Vodka Absolut	11,00
Vodka Stolichnaya „Standard“	11,00
Vodka Stolichnaya „Elite“	18,00
Vodka Belvedere	18,00
Vodka Grey Goose	19,00

## **BRÄNDE 4CL**

€

Tequila Don Agustin Blanco	13,00
Tequila Don Agustin Reposado	13,00
Grappa Moscato Nonino	18,00
Williams Birne Morand	17,00
Himbeere Morand	17,00
Williams Birne Wilhelm	14,00
Obstler Wilhelm	14,00
Marillenbrand Wilhelm	14,00
Zwetschke Wilhelm	14,00
Himbeere Wilhelm	14,00
Apfel Wilhelm	14,00
Vogelbeere Wilhelm	18,00
Calvados Père Magloire	15,00
Barack Kecskeméti	13,00
Mozart Chocolate Spirit	12,00

## **COGNAC, WEINBRAND & RUM 4CL**

€

Hennessy X.O.	31,00
Remy Martin X.O.	30,00
Remy Martin V.S.O.P.	18,00
Hine V.S.O.P.	20,00
Courvoisier V.S.O.P.	17,00
Armagnac Janneau	17,00
Brandy de Jerez Cardenal Mendoza	16,00
Brandy de Jerez Lepanto Solera	23,00
Bacardi	12,00
Rum Pampero Aniversario	16,00
Rum Angostura 1919	18,00
Rum Matusalem Gran Re	18,00
Metaxa	14,00
Asbach Uralt	13,00

## WHISKEYS 4CL

€

### Scotch

Ballantines	14,00
Johnnie Walker Red Label	14,00
Johnnie Walker Black Label 12y	16,00
Chivas Regal 12y	16,00
Dimple 15y	16,00

### Single Malt

Glenfiddich 12y	16,00
Talisker 10y	17,00
Cragganmore 12y	17,00
Dalwhinnie 12y	17,00
Glenkinchie 12y	17,00
Oban 14y	17,00
Glenmorangie 10y	18,00
Laphroaig 10y	18,00
Caol Ila 12y	18,00
Lagavulin 16y	18,00
Macallan 12y	27,00

### Irish

Tullamore Dew	14,00
Jameson	16,00
Bushmills Single Malt 10y	16,00

### Bourbon

Jim Beam	14,00
Jack Daniel's	16,00
Jack Daniel's Gentleman's Jack	16,00
Canadian Club	14,00
Knob Creek	16,00



## LIQUEURS 4CL

€

Grand Marnier	14,00
Cointreau	14,00
Benedictine	14,00
Drambuie	14,00
Bailey's Irish Cream	14,00
Amaretto di Saronno	14,00
Kahlúa	14,00
Tia Maria	14,00

## LONG DRINKS

€

Aperol Spritz	14,50
Campari Orange	16,00
Pink Gin & Tonic	16,50
Gin Tonic Schweppes	
mit Gordon's od. Tanqueray	16,50
mit Bombay Sapphire od. Hendrick's	17,50
Gin Tonic Fever-Tree	
mit Gordon's od. Tanqueray	17,50
mit Bombay Sapphire od. Hendrick's	18,50
Screwdriver	16,00
Cuba libre	16,00
Bloody Mary	16,00
Pimm's No 1	16,50
Vodka Bitter Lemon	17,00

I'm on a  
gin & tonic diet,  
I've already  
lost three days.

Gin Sans — 72 / 72 pts.

## COCKTAILS

€

### **Vesper Martini 007**

Gin, Vodka, Martini, Angostura 17,00

### **Americano**

Campari, Martini Rosso, Soda 17,00

### **Brandy Alexander**

Weinbrand, Crème de Cacao, Sahne 17,00

### **Cosmopolitan**

Vodka, Cointreau,  
Cranberry- & Limettensaft 17,00

### **Harvey Wallbanger**

Vodka, Orangensaft, Galliano 17,00

### **Manhattan**

Canadian Club, Martini Rosso 17,00

### **Martini Cocktail**

Gin, Noilly Prat 17,00

### **Mocha Martini**

Mokka, Vodka, Kahlúa, Rohrzucker 17,00

### **Moscow Mule**

Vodka, Ginger Beer 17,00

### **Negroni**

Gin, Campari, Martini Rosso 17,00

### **Rusty Nail**

Scotch, Drambuie 17,00

### **Vodkatini**

Vodka, Noilly Prat 17,00

### **White Lady**

Gin, Cointreau, Zitronensaft 17,00

### **White Russian**

Vodka, Kahlúa, Sahne 17,00

## **CARIBBEAN COCKTAILS**

€

### **Blue Lagoon**

Rum weiss, Blue Curaçao,  
Limetten- & Ananassaft 17,00

### **Caipirinha**

Cachaça, Limettensaft, Brauner Zucker 17,00

### **Daiquiri**

Rum weiss, Limettensaft, Läuterzucker 17,00

### **Mai Tai**

Rum braun & weiss, Limetten- & Zitronensaft,  
Ananassaft, Mandelsirup, Grenadine 17,00

### **Margarita**

Tequila, Triple Sec, Zitronensaft 17,00

### **Mojito**

Rum weiss, Limettensaft, Minze 17,00

### **Piña Colada**

Bacardi, Batida de Coco, Ananassaft 17,00

### **Planters Punch**

Myers's Rum, Grenadine,  
Orangen- & Zitronensaft 17,00

### **Tequila Sunrise**

Tequila, Orangensaft, Triple Sec, Grenadine 17,00

## **SOURS & FIZZES**

€

**Gin Fizz** 17,00

**Whiskey Sour** 17,00

**Amaretto Sour** 17,00

**Aperol Sour** 17,00

## SEKT COCKTAILS €

### **Champagner Cocktail**

Weinbrand, Zucker, Angostura, Champagner 19,00

### **Kir Royal**

Crème de Cassis, Champagner 19,00

### **Bristol Special**

Campari, Orangensaft, Sekt 19,00

### **Prince of Wales**

Weinbrand, Triple Sec, Angostura, Sekt 19,00

### **Moulin Rouge**

Apricot Brandy, Gin, Zitronensaft,  
Grenadine, Champagner 19,00

### **Bellini**

Pfirsichmark, Champagner 19,00

### **Testa Rossa**

Himbeermark, Champagner 19,00

### **Hugo**

Holundersirup, Minze, Prosecco 13,50

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS €

### **Sportsman**

Orangensaft, Ananassaft,  
Zitronensaft, Grenadine 13,00

### **Pelikan**

Zitronensaft, Limettensaft,  
Grapefruitsaft, Grenadine 13,00

### **Virgin Pink Grapefruit Mojito**

Minze, Grapefruitsaft, Pink Grapefruit, Honig 13,00

### **Virgin Colada**

Ananassaft, Sahne, Kokossirup 13,00

### **Salome**

Maracujasaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne 13,00

## **KLEINE KÖSTLICHKEITEN**

### **TASTY SNACKS**

€

#### **Tagessuppe**

Soup of the day 12,00

#### **Pikante Gulaschsuppe**

Spicy Goulash soup 15,00

#### **Flammkuchen "Tarte Flambée"**

17,00

#### **Räucherlachs auf Rösti**

mit Senf-Dill Sauce

Smoked salmon on roast potatoes

with mustard dill sauce

20,00

#### **Roast Beef mit Salatbouquet**

& Sauce Tartare

20,00

#### **Gefülltes Buttercroissant mit Lachs**

Guacamole, Kresse, Salsa & Salatbouquet

Stuffed croissant with salmon

Guacamole, cress, Salsa & salad bouquet

19,00

#### **Warmer Lauch-Kuchen**

mit Garnitur

Warm leek-tart & garnish

16,00

#### **Kalbsgulasch mit Butterspätzle**

Veal goulash with buttered spatzle

26,00

#### **Haustoast mit Schinken & Käse**

Grilled Sandwich with ham & cheese

12,00

#### **Teewürstel mit Senf & Gebäck**

Hot sausages with mustard & bread

11,00

#### **Mohn Torte mit Schlagobers**

Poppy seed cake with whipped cream

9,00

#### **Bristol Torte mit Schlagobers**

Almond cake with whipped cream

9,00

#### **Hausgemachter Apfelstrudel**

mit Pinienkernen verfeiert

Homemade Apple strudel with pignolias

9,00

## **GEMISCHTES DOPPEL**

**MIXED DOUBLES**

€

### **Sip & Soup** (to M. H.)

**Tagessuppe & ein Glas Rotwein** (G,L)

Soup of the day & a glass of red wine 13,00

### **James' Choice** (to S. J.)

**Gänseleberpaté & ein Glas Weißwein** (H,O)

Paté of goose liver & a glass of white wine 27,00

### **Shrink Link** (to Dr. A. M.)

**Strudel & ein Glas Taylor's Port** (A,C,G,O)

Strudel & a glass of Taylor's Port 24,00

### **Pamper The Pampas** (to R. M. V.)

**Räucherlachs & ein Glas Veltliner** (C,D,M)

Smoked salmon & a glass of Veltliner 27,00

### **Beliebte Kombinationen unserer Stammgäste**

Popular combos established by regular guests

## **Der Kellner**

von Jeffrey Archer

Die Italiener sind das einzige mir bekannte Volk, das die Fähigkeit besitzt zu (be)dienen, ohne dabei unterwürfig zu erscheinen. Die Franzosen schütten freudig von oben bis unten Sauce über deine Lieblingskrawatte, ohne einen Hauch von Bedauern, während sie dich gleichzeitig in ihrer Muttersprache verfluchen. Die Chinesen sprechen gar nicht erst mit dir, und die Griechen denken sich nichts dabei, dich eine Stunde warten zu lassen, ehe sie dir auch nur die Speisekarte bringen. Die Amerikaner müssen dir unbedingt mitteilen, dass sie in Wahrheit gar keine Kellner sind, sondern arbeitslose Schauspieler, die dann dazu übergehen, die Spezialitäten auf der Karte zu rezitieren, als träten sie zu einem Vorsprechen an. Die Engländer verwickeln dich wahrscheinlich in ein ausführliches Gespräch, das den Eindruck vermittelt, du solltest besser mit ihnen statt mit deinen Tischgästen dinieren, und die Deutschen ... nun ja, wann haben Sie das letzte Mal in einem deutschen Restaurant gegessen? So bleibt es den Italienern überlassen, den Boden zu ehren und die Krümel einzusammeln. Sie vereinen in sich den Charme der Iren, die kulinarische Expertise der Franzosen und die Gründlichkeit der Schweizer. Und ungeachtet ihrer Fähigkeit, Rechnungen derart zu addieren, dass das Ergebnis niemals zu stimmen scheint, erlauben wir ihnen, uns auch weiterhin über den Tisch zu ziehen.

## **The Waiter**

by Jeffrey Archer

The Italians are the only people I know who have the ability to serve without appearing subservient. The French will happily spill sauce all over your favorite tie, with no hint of an apology, at the same time cursing you in their native tongue. The Chinese don't speak to you at all, and the Greeks think nothing of leaving you alone for an hour before they even offer you a menu. The Americans are at pains to let you know that they aren't really waiters at all, but out-of-work actors, who then proceed to recite the specials on the menu as if performing for an audition. The English are quite likely to engage you in a long conversation, leaving an impression that you ought to be having dinner with them, rather than your guest, and the Germans ... well, when did you last eat at a German restaurant? So it is left to the Italians to sweep the board and gather up the crumbs. They combine the charm of the Irish, the culinary expertise of the French and the thoroughness of the Swiss, and despite their ability to produce a bill that never seems to add up, we allow them to go on fleecing us.

