

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
Einspanner	5,20
Café Shakerato	5,70
Affogato	7,30
Café Hag	5,40
Kakao mit Schlag	7,40
Traditionelle heiße Schokolade	8,00
Wiener Eiskaffee	8,40
Glas Milch	5,00
Demmers Tee nach Wahl	5,90
Chai Latte	4,70
Frischer Minz-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 Minz-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, Zero, Sprite	6,00
Almdudler	5,80
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	7,00
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
Alkoholfreies Bier	0,33l	6,50

WEIN OFFEN

€

Grüner Veltliner Kolkmann	1/8l	9,00
Grüner Veltliner gespritzt	1/4l	9,50
Riesling Pröglhof	1/8l	9,00
Chardonnay Regele	1/8l	9,50
Blauer Zweigelt Kolkmann	1/8l	9,50
Blaufränkisch Allacher	1/8l	9,50
Cabernet Sauvignon Bauer-Pörtl	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	80,00
Sekt Bründlmayer Rosé	0,75l	105,00
Champagner Forget Brimont Brut	0,75l	105,00
Lancelot Rosé Brut	0,75l	254,00
Champagner Moët & Chandon Brut	0,75l	126,00
Champagner Bollinger Special Cuvée Brut	0,75l	160,00
Champagner Dom Perignon Vintage	0,75l	1080,00

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

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 Julio Blanco	13,00
Tequila Don Julio Reposado	13,00
Grappa Moscato Nonino	18,00
Grappa Malvasia	18,00
Grappa Vuisinar Riserva 2 anni	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
Alter 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

€

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

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

€

Negroni

Gin, Campari, Martini Rosso 17,00

Americano

Campari, Martini Rosso, Soda 17,00

Vesper Martini 007

Gin, Vodka, Martini, Angostura 17,00

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau,
Cranberry- & Limettensaft 17,00

Manhattan

Canadian Club, Martini Rosso 17,00

Martini Cocktail

Gin, Noilly Prat 17,00

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer 17,00

Brandy Alexander

Weinbrand, Crème de Cacao, Sahne 17,00

Harvey Wallbanger

Vodka, Orangensaft, Galliano 17,00

Mocha Martini

Mokka, Vodka, Kahlúa, Rohrzucker 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

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle

Veal goulash with buttered spatzle 26,00

Bristoltoast

mit Schinken & Mozzarella, Tomaten

Grilled sandwich

with ham & mozzarella, tomatoes 14,00

Teewürstel mit Senf & Gebäck

Hot sausages with mustard & bread 12,00

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 Süßwein (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 Grüner Veltliner (C,D,M)

Smoked salmon & a glass of Veltliner 27,00

Beliebte Kombinationen unserer Stammgäste

Popular combos established by regular guests

(Während Restaurant - Öffnungszeiten /
During restaurant opening times)

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.

