

# SKETCH

BAR & LOUNGE

BAR K A R T E

## Kaffee und Tee

€

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Kleiner Espresso                   | 3,80  |
| Kleiner Espresso – "Averna"        | 4,80  |
| Kleiner Espresso „Macchiato“       | 3,80  |
| Großer Espresso                    | 4,70  |
| Verlängerter                       | 4,00  |
| Einspänner                         | 4,50  |
| Café Shakerato                     | 5,00  |
| Affogato                           | 6,50  |
| Cappuccino                         | 4,70  |
| Melange                            | 4,50  |
| Café Latte                         | 4,70  |
| Café Latte mit Croissant           | 5,80  |
| Café Hag                           | 4,50  |
| Chai Latte                         | 4,50  |
| Irish Coffee                       | 15,00 |
| Kakao mit Schlag                   | 6,00  |
| Traditionelle heiße Schokolade     | 7,00  |
| Eiskaffee                          | 7,50  |
| Glas Milch                         | 2,50  |
| Portion Tee nach Wahl              | 5,50  |
| Frischer Minz-Tee                  | 7,00  |
| Frischer INGWER-Tee                | 6,00  |
| Eistee mit Zitrone                 | 6,00  |
| Hausgemachter Punsch               | 8,00  |
| Hausgemachter Punsch (alkoholfrei) | 6,50  |
| Hausgemachter Glühwein             | 7,50  |



## **Frisch & Gesund**

€

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Frisch gepresster Orangensaft    | 8,00 |
| Frisch gepresster Grapefruitsaft | 8,00 |
| Zitronen-Holunder-Limonade       | 4,50 |
| Soda Zitrone                     | 4,00 |
| Hausgemachter Eistee mit Zitrone | 6,00 |
| Frischer Minztee                 | 7,00 |
| Heißer Ingwer mit Zitrone        | 6,00 |

## **Alkoholfreie Getränke**

€

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Gasteiner Mineralwasser klein         | 4,00 |
| Gasteiner Mineralwasser groß          | 8,00 |
| San Pellegrino/Acqua Panna klein      | 4,00 |
| San Pellegrino/Acqua Panna groß       | 8,50 |
| Coca Cola, Coca Cola light, Sprite    | 4,80 |
| Almdudler                             | 4,80 |
| San Pellegrino Aranciata              | 5,00 |
| Apfelsaft, Johannisbeersaft           | 4,50 |
| Ananassaft, Tomatensaft               | 4,50 |
| Orangensaft, Grapefruitsaft           | 4,50 |
| Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale | 5,00 |
| Fever-Tree Indian Tonic Water         | 5,00 |
| Red Bull                              | 8,00 |
| San Pellegrino Sanbitter              | 7,00 |

## **Bier**

€

|                                  |       |      |
|----------------------------------|-------|------|
| Schönramer Pils vom Fass (5%Alc) | 0,20l | 4,00 |
| Schönramer Pils vom Fass (5%Alc) | 0,30l | 4,50 |
| Schönramer Hell (5%Alc)          | 0,33l | 4,50 |
| Leffe blonde (6,6%Alc)           | 0,33l | 5,20 |
| Bayrish Pale Ale (5,5%Alc)       | 0,33l | 5,00 |
| Imperial Stout (9,5%Alc)         | 0,33l | 5,00 |
| Franziskaner Weizenbier (5%Alc)  | 0,33l | 5,20 |
| Radler (2%Alc)                   | 0,33l | 5,00 |
| Clausthaler Alkoholfrei          | 0,33l | 5,20 |

## **Wein offen**

€

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

## **Prosecco, Sekt & Champagner** €

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Glas Frizzante Allacher                              | 0,1l  | 7,00   |
| Glas Prosecco San Venanzio Brut                      | 0,1l  | 8,50   |
| Glas Prosecco mit<br>Pfirsich- oder Himbeermark      | 0,1l  | 11,00  |
| Glas Sekt Bründlmayer                                | 0,1l  | 12,00  |
| Glas Champagner Lancelot                             | 0,1l  | 16,00  |
| Glas Champagner Bollinger                            | 0,1l  | 19,00  |
| Gerührtes Champagner-Sorbet<br>mit Limette           |       | 16,00  |
| <br>   |       |        |
| Bristol Sekt   | 0,75l | 30,00  |
| Frizzante vom Gelben<br>Muskateller Allacher         | 0,75l | 30,00  |
| Prosecco di Valdobbiadene                            | 0,75l | 35,00  |
| Sekt Bründlmayer Brut                                | 0,75l | 70,00  |
| Champagner Lancelot-Goussard<br>Blanc de Blancs Brut | 0,75l | 95,00  |
| Rosé Brut  | 0,75l | 100,00 |
| Champagner Moët & Chandon<br>Brut Imperial           | 0,75l | 140,00 |
| Rosé   | 0,75l | 150,00 |
| Champagner Bollinger<br>Special Cuvée Brut           | 0,75l | 140,00 |
| Champagner Dom Perignon<br>Vintage                   | 0,75l | 330,00 |

## **Aperitif & Digestif 6cl** €

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Campari               | 10,00 |
| Martini               | 10,00 |
| Punt e Mes            | 10,00 |
| Aperol                | 10,00 |
| Sandemann Sherry Fino | 10,00 |
| Tio Pepe Sherry Fino  | 10,00 |
| Taylor's Port 10y     | 13,00 |
| Pernod Ricard         | 10,00 |
| Pastis „51“           | 10,00 |
| Ouzo „12“             | 10,00 |
| Sambuca Molinari      | 10,00 |
| Cynar                 | 10,00 |
| Averna                | 10,00 |
| Amaro Montenegro      | 10,00 |
| Fernet Branca         | 10,00 |
| Ramazotti             | 10,00 |
| Unicum                | 10,00 |
| Limoncello            | 10,00 |

## **Gin & Vodka 4cl** €

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Pink Gin Gordon's            | 10,50 |
| Gin Gordon's                 | 10,50 |
| Gin Tanqueray                | 10,50 |
| Gin Bombay Sapphire          | 11,50 |
| Gin Hendrick's               | 11,50 |
| Gin Roku                     | 16,00 |
| Gin Monkey 47                | 17,00 |
| Gin Elephant                 | 22,00 |
| Vodka Absolut                | 10,00 |
| Vodka Stolichnaya „Standard“ | 10,00 |
| Vodka Stolichnaya „Elite“    | 17,00 |
| Vodka Belvedere              | 17,00 |
| Vodka Grey Goose             | 18,00 |

## **Brände 4cl**

€

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Tequila Don Agustin Blanco       | 12,00 |
| Tequila Don Agustin Reposado     | 12,00 |
| Barack Kecskeméti                | 12,00 |
| Calvados Père Magloire           | 14,00 |
| Williams Birne Wilhelm           | 13,00 |
| Obstler Wilhelm                  | 13,00 |
| Marillenbrand Wilhelm            | 13,00 |
| Zwetschke Wilhelm                | 13,00 |
| Himbeere Wilhelm                 | 13,00 |
| Apfel Wilhelm, fassgelagert 2006 | 13,00 |
| Himbeere Morand                  | 16,00 |
| Williams Birne Morand            | 16,00 |
| Vogelbeere Wilhelm               | 17,00 |
| Grappa Moscato Nonino            | 17,00 |
| Mozart Chocolate Spirit          | 11,00 |

## **Cognac, Weinbrand & Rum 4cl**

€

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Asbach Uralt                     | 11,00 |
| Metaxa                           | 12,00 |
| Courvoisier V.S.O.P.             | 15,00 |
| Remy Martin V.S.O.P.             | 16,00 |
| Hine V.S.O.P.                    | 18,00 |
| Remy Martin X.O.                 | 28,00 |
| Hennessy X.O.                    | 29,00 |
| Armagnac Janneau                 | 15,00 |
| Brandy de Jerez Cardenal Mendoza | 14,00 |
| Brandy de Jerez Lepanto Solera   | 21,00 |
| Bacardi                          | 10,00 |
| Rum Pampero Aniversario          | 14,00 |
| Rum Angostura 1919               | 16,00 |
| Rum Matusalem Gran Re            | 16,00 |

## Whiskeys 4cl

€

### Scotch

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Ballantines                    | 13,00 |
| Johnnie Walker Red Label       | 13,00 |
| Johnnie Walker Black Label 12y | 15,00 |
| Chivas Regal 12y               | 15,00 |
| Dimple 15y                     | 15,00 |

### Single Malt

|                  |       |
|------------------|-------|
| Glenfiddich 12y  | 15,00 |
| Talisker 10y     | 16,00 |
| Cragganmore 12y  | 16,00 |
| Dalwhinnie 12y   | 16,00 |
| Glenkinchie 12y  | 16,00 |
| Oban 14y         | 16,00 |
| Glenmorangie 10y | 17,00 |
| Laphroaig 10y    | 17,00 |
| Caol Ila 12y     | 17,00 |
| Lagavulin 16y    | 17,00 |
| Macallan 12y     | 26,00 |

### Irish

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Tullamore Dew             | 13,00 |
| Jameson                   | 15,00 |
| Bushmills Single Malt 10y | 15,00 |

### Bourbon

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Jim Beam                       | 13,00 |
| Jack Daniel's                  | 15,00 |
| Jack Daniel's Gentleman's Jack | 15,00 |
| Canadian Club                  | 13,00 |
| Knob Creek                     | 15,00 |



## Liqueurs 4cl

€

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Grand Marnier        | 13,00 |
| Cointreau            | 13,00 |
| Bailey's Irish Cream | 13,00 |
| Amaretto di Saronno  | 13,00 |
| Drambuie             | 13,00 |
| Kahlúa               | 13,00 |
| Benedictine          | 13,00 |
| Tia Maria            | 13,00 |

## Long Drinks

€

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Pink Gin & Tonic                   | 15,50 |
| Gin Tonic Schweppes                |       |
| mit Gordon's od. Tanqueray         | 15,50 |
| mit Bombay Sapphire od. Hendrick's | 16,50 |
| Gin Tonic Fever-Tree               |       |
| mit Gordon's od. Tanqueray         | 16,30 |
| mit Bombay Sapphire od. Hendrick's | 17,30 |
| Aperol Spritz                      | 13,50 |
| Screwdriver                        | 15,00 |
| Cuba libre                         | 15,00 |
| Bloody Mary                        | 15,00 |
| Campari Orange                     | 15,00 |
| Pimm's No 1                        | 15,50 |
| Vodka Bitter Lemon                 | 16,00 |

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

Gin Sans — 72 / 72 pts.

## Cocktails

€

### **Americano**

Campari, Martini Rosso, Soda 16,00

### **Brandy Alexander**

Weinbrand, Crème de Cacao, Sahne 16,00

### **Cosmopolitan**

Vodka, Cointreau,  
Cranberry- & Limettensaft 16,00

### **Harvey Wallbanger**

Vodka, Orangensaft, Galliano 16,00

### **Manhattan**

Canadian Club, Martini Rosso 16,00

### **Martini Cocktail**

Gin, Noilly Prat 16,00

### **Mocha Martini**

Mokka, Vodka, Kahlúa, Rohrzucker 16,00

### **Moscow Mule**

Vodka, Ginger Beer 16,00

### **Negroni**

Gin, Campari, Martini Rosso 16,00

### **Rusty Nail**

Scotch, Drambuie 16,00

### **Vodkatini**

Vodka, Noilly Prat 16,00

### **White Lady**

Gin, Cointreau, Zitronensaft 16,00

### **White Russian**

Vodka, Kahlúa, Sahne 16,00

## **Caribbean Cocktails** €

### **Blue Lagoon**

Rum weiss, Blue Curaçao,  
Limetten- & Ananassaft 15,00

### **Caipirinha**

Cachaça, Limettensaft, Brauner Zucker 15,00

### **Daiquiri**

Rum weiss, Limettensaft, Läuterzucker 15,00

### **Mai Tai**

Rum braun & weiss, Limetten- & Zitronensaft,  
Ananassaft, Mandelsirup, Grenadine 15,00

### **Margarita**

Tequila, Triple Sec, Zitronensaft 15,00

### **Mojito**

Rum weiss, Limettensaft, Minze 15,00

### **Piña Colada**

Bacardi, Batida de Coco, Ananassaft 15,00

### **Planters Punch**

Myers's Rum, Grenadine,  
Orangen- & Zitronensaft 15,00

### **Tequila Sunrise**

Tequila, Orangensaft, Triple Sec, Grenadine 15,00

## **Sours & Fizzes** €

Gin Fizz 15,00

Whiskey Sour 15,00

Amaretto Sour 15,00

Aperol Sour 15,00

## **Sekt Cocktails** €

### **Champagner Cocktail**

Weinbrand, Zucker, Angostura, Champagner 18,00

### **Kir Royal**

Crème de Cassis, Champagner 18,00

### **Bristol Special**

Campari, Orangensaft, Sekt 18,00

### **Prince of Wales**

Weinbrand, Triple Sec, Angostura, Sekt 18,00

### **Moulin Rouge**

Apricot Brandy, Gin, Zitronensaft,  
Grenadine, Champagner 18,00

### **Bellini**

Pfirsichmark, Champagner 18,00

### **Testa Rossa**

Himbeermark, Champagner 18,00

### **Hugo**

Holundersirup, Minze, Prosecco 12,50

## **Alkoholfreie Cocktails** €

### **Sportsman**

Orangensaft, Ananassaft,  
Zitronensaft, Grenadine 11,00

### **Pelikan**

Zitronensaft, Limettensaft,  
Grapefruitsaft, Grenadine 11,00

### **Virgin Pink Grapefruit Mojito**

Minze, Grapefruitsaft, Pink Grapefruit, Honig 11,00

### **Virgin Colada**

Ananassaft, Sahne, Kokossirup 11,00

### **Salome**

Maracujasaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne 11,00

## **Kleine Köstlichkeiten · Tasty Snacks** €

### **Tagessuppe** (G,L)

mit Gebäck

Soup of the day

with bread

7,00

### **Alt-Wiener Suppentopf** (A,C,G,L)

Old Viennese stock pot

11,00

### **Räucherlachs auf Rösti** (C,D,M)

mit Senf-Dill Sauce

Smoked salmon on roast potatoes

with mustard dill sauce

18,00

### **Roast Beef & Sauce Tartare** (C,M,O)

& Salatbouquet

19,00

### **Warmer Speck-Lauch-Kuchen** (A,C,G)

mit Garnitur

Warm Bacon-leek-tart & garnish

12,00

### **Haustoast mit Schinken & Käse** (A,G)

Grilled Sandwich with ham & cheese

10,50

### **Teewürstel mit Senf & Gebäck** (A,M)

Hot sausages with mustard & bread

9,50

### **Bircher Müsli**

mit frischen Früchten/with fresh fruit

7,00

### **Marmorguglhupf** (A,C,E,G)

Ring Cake

6,00

### **Mohn Torte mit Schlagobers** (A,C,G,H,E)

Poppy seed cake with whipped cream

5,50

### **Bristol Torte mit Schlagobers** (A,C,G,H,E)

Almond cake with whipped cream

6,50

### **Apfelstrudel** (A,C,G,O)

Apple strudel

6,50

### **Frischer Fruchtsalat mit Maraschino** (O)

Fresh fruit salad with Maraschino

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 11,00

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

Gänseleberpaté & ein Glas Weißwein (?)  
Paté of goose liver & a glass of white wine 25,00

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

Strudel & ein Glas Taylor's Port (A,C,G,O)  
Strudel & a glass of Taylor's Port 22,00

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

Räucherlachs & ein Glas Veltliner (C,D,M)  
Smoked salmon & a glass of Veltliner 25,00

**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 unterwürdig 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.