## TAGESMENÜ

## SUPPEN

TOMATENSAUCE, Hackfleischbällchen, Tarhonya-Nudeln  BUCHTELN mit Vanillesauce  188  HAUPTGERICHTE  RINDERLENDENBRATEN, Semmelknödel mit getrockneten Preiselbeeren, Preiselbeerkompott  HEFEKNÖDEL GEFÜLLT MIT GEZUPFTEM SCHWEINEFLEISCH, Weißkohl mit Karotten, Speckbröseln  SCHWEINESCHNITZEL AUS NACKEN, Blattsalate, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln, Radieschen, Senf-Mayonnaise mit grobem Korn, Kartoffelpüree  356  HUHNBRUST, Salat aus gebackenem Fenchel, Karotten und roten Zwiebeln mit Koriander, Sonnenblumenkernen, Chili, Weinessig, Honig und Zitrone  337  SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotcrumble  BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot  198  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare  338  DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei  80 SSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  199  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  190	HÜHNERBRÜHE, Wurzelgemüse auf Butter, Petersilien-Tropfteig	125
TOMATENSAUCE, Hackfleischbällchen, Tarhonya-Nudeln  BUCHTELN mit Vanillesauce  HAUPTGERICHTE  RINDERLENDENBRATEN, Semmelknödel mit getrockneten Preiselbeeren, Preiselbeerkompott  42: HEFEKNÖDEL GEFÜLLT MIT GEZUPFTEM SCHWEINEFLEISCH, Weißkohl mit Karotten, Speckbröseln  33: SCHWEINESCHNITZEL AUS NACKEN, Blattsalate, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln, Radieschen, Senf-Mayonnaise mit grobem Korn, Kartoffelpüree  35: HUHNBRUST, Salat aus gebackenem Fenchel, Karotten und roten Zwiebeln mit Koriander, Sonnenblumenkernen, Chili, Weinessig, Honig und Zitrone  33: SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotorumble  BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare  33: ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  19: KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  19:	SUPPE DES TAGES	140
BUCHTELN mit Vanillesauce  HAUPTGERICHTE  RINDERLENDENBRATEN, Semmelknödel mit getrockneten Preiselbeeren, Preiselbeerkompott 42  HEFEKNÖDEL GEFÜLLT MIT GEZUPFTEM SCHWEINEFLEISCH, Weißkohl mit Karotten, Speckbröseln 33  SCHWEINESCHNITZEL AUS NACKEN, Blattsalate, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln, Radieschen, Senf-Mayonnaise mit grobem Korn, Kartoffelpüree 35  HUHNBRUST, Salat aus gebackenem Fenchel, Karotten und roten Zwiebeln mit Koriander, Sonnenblumenkernen, Chili, Weinessig, Honig und Zitrone 33  SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotcrumble 34  BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot 19  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare 33  ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot 22  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne 19  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen 20  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant 19	KINDERGERICHTE	
RINDERLENDENBRATEN, Semmelknödel mit getrockneten Preiselbeeren, Preiselbeerkompott 421 HEFEKNÖDEL GEFÜLLT MIT GEZUPFTEM SCHWEINEFLEISCH, Weißkohl mit Karotten, Speckbröseln 33: SCHWEINESCHNITZEL AUS NACKEN, Blattsalate, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln, Radieschen, Senf-Mayonnaise mit grobem Korn, Kartoffelpüree 35: HUHNBRUST, Salat aus gebackenem Fenchel, Karotten und roten Zwiebeln mit Koriander, Sonnenblumenkernen, Chili, Weinessig, Honig und Zitrone 33: SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotcrumble 34: BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot 19:  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare 33: DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei 23: ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot 22:  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne 19: KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen 20:  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant 19:	TOMATENSAUCE, Hackfleischbällchen, Tarhonya-Nudeln	199
RINDERLENDENBRATEN, Semmelknödel mit getrockneten Preiselbeeren, Preiselbeerkompott  HEFEKNÖDEL GEFÜLLT MIT GEZUPFTEM SCHWEINEFLEISCH, Weißkohl mit Karotten, Speckbröseln  SCHWEINESCHNITZEL AUS NACKEN, Blattsalate, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln, Radieschen, Senf-Mayonnaise mit grobem Korn, Kartoffelpüree  350  HUHNBRUST, Salat aus gebackenem Fenchel, Karotten und roten Zwiebeln mit Koriander, Sonnenblumenkernen, Chili, Weinessig, Honig und Zitrone  331  SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotcrumble  BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare  331  DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  191  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant	BUCHTELN mit Vanillesauce	180
RINDERLENDENBRATEN, Semmelknödel mit getrockneten Preiselbeeren, Preiselbeerkompott  HEFEKNÖDEL GEFÜLLT MIT GEZUPFTEM SCHWEINEFLEISCH, Weißkohl mit Karotten, Speckbröseln  SCHWEINESCHNITZEL AUS NACKEN, Blattsalate, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln, Radieschen, Senf-Mayonnaise mit grobem Korn, Kartoffelpüree  350  HUHNBRUST, Salat aus gebackenem Fenchel, Karotten und roten Zwiebeln mit Koriander, Sonnenblumenkernen, Chili, Weinessig, Honig und Zitrone  331  SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotcrumble  BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare  331  DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  191  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant	HAUPTGERICHTE	
SCHWEINESCHNITZEL AUS NACKEN, Blattsalate, eingelegte Gurken und rote Zwiebeln, Radieschen, Senf-Mayonnaise mit grobem Korn, Kartoffelpüree 356 HUHNBRUST, Salat aus gebackenem Fenchel, Karotten und roten Zwiebeln mit Koriander, Sonnenblumenkernen, Chili, Weinessig, Honig und Zitrone 336 SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotcrumble 346 BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot 196  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare 336 DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei 236 ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot 226  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne 196 KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen 206  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant 196		420
Radieschen, Senf-Mayonnaise mit grobem Korn, Kartoffelpüree 35.1  HUHNBRUST, Salat aus gebackenem Fenchel, Karotten und roten Zwiebeln mit Koriander, Sonnenblumenkernen, Chili, Weinessig, Honig und Zitrone 34.1  SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotcrumble 34.1  BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot 19.1  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare 33.1  DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei 23.1  ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot 22.1  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne 19.1  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen 20.1  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant 19.1	HEFEKNÖDEL GEFÜLLT MIT GEZUPFTEM SCHWEINEFLEISCH, Weißkohl mit Karotten, Speckbröseln	335
Sonnenblumenkernen, Chili, Weinessig, Honig und Zitrone  SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotcrumble  BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot  191  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare  331  DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei  232  ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot  221  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  191  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  201  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  191	* *	350
BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot  VEGETARISCHE GERICHTE  PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare  330  DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei  231  ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  190  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  190	•	330
PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare  DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei  238 ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot  229 SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  190 KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  209 DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  190	SCHWEINEFILET, Caesar-Salat, Onsen-Ei, Brotcrumble	340
PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare  33.  DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei  23.  ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot  22.  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  19.  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  19.  19.  19.  19.  19.  19.  19.  19	BÖHMISCHE BRATWÜRSTE IM DUNKLEN BIER, Buttermilchbrot	190
PANIERTER EMMENTALER KÄSE, frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare  33.  DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei  23.  ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot  22.  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  19.  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  19.  19.  19.  19.  19.  19.  19.  19	VEGETARISCHE GERICHTE	
DILLSOSSE, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei  ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  196		
ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot  SÜSSE GERICHTE  BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  196	frittierte Kartoffeln mit Schale / gebratene Grenaille-Kartoffeln mit Schnittlauch, Sauce Tartare	330
BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  190	<b>DILLSOSSE,</b> gebratene Grenaille-Kartoffeln, Onsen-Ei	235
BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne  KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  196	ROTE BETE À LA BOURGUIGNON, warmes Buttermilchbrot	220
KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen  DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  196	SÜSSE GERICHTE	
DESSERT  LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant  190	BUTTERMILCH-PFANNKUCHEN, Heidelbeersauce, Schlagsahne	190
LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant 190	KARTOFFELZAPFEN mit Mohn, Quark und Pflaumensauce mit Lebkuchen	205
	DESSERT	
APFELKUCHEN 13	LEBKUCHENEIS, gebackene Zwetschgen, Schlagsahne, Krokant	190
	APFELKUCHEN	135

Die Speisekarte wurde von Filip Šteffen und dem Team der Köche des Restaurants Ještěd zusammengestellt. Dank ihnen hat jedes Gericht eine Geschichte, die in unserer Küche von Grund auf entsteht. Wir beziehen unsere Zutaten von kleinen lokalen Lieferanten und BIO-Bauernhöfen, weil wir wissen, dass Qualität wichtig ist. Vielen Dank, dass Sie es probieren.

Bei ausgewählten Gerichten servieren wir auf Anfrage halbe Portionen. Der Preis beträgt 60 % des Gesamtpreises pro Gericht. Alle Preise sind in tschechischen Kronen (CZK). Informationen zu Allergenen gibt Ihnen auf Anfrage das Bedienungspersonal. Genießen Sie die Aussicht! Guten Appetit!



KALTE		
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite	33 cl	77
Kinley Tonic Water / Kinley Ginger Ale	25 cl	77
Cappy juice – Orange / Apfel / Erdbeere	25 cl	77
Limonade – Grep / Himbeere / Ingwer	40 cl	105
Maffersdorfer Sauerbrunn	75 cl	110
Stilles mineralwasser Römerquelle	75 cl	120
Mineralwasser Römerquelle	33 cl	75
Quellwasser Still / Medium / Sprudel	25 cl	60
Flasche Wasser Still <mark>/</mark> Sprudel	70 cl	60
Glas Leitungswasser Still / Sprudel	25 cl	35
Red Bull	25 cl	80
HEISSE		
Heißer Kirschlikör (4 cl)	20 cl	80
Heißer Tatratea (4 cl)	20 cl	90
Grog (Božkov 4 cl)	20 cl	80
Glühwein	20 cl	80
Heiße Schokolade, Schlagsahne	15 cl	90
Heißer Ještěd-Schoko-Rum, Schlagsahne	15 cl	135
Heiße Limonade – Grep / Himbeere / Ingwer	30 cl	105
Kirschenpunsch	25 cl	120
KAFFEE		
Ristretto	15 ml	79
Espresso	30 ml	79
Lungo – Espresso mit 30 ml Heißwasser	60 ml	79
Americano – Espresso mit 60 ml Heißwasser	90 ml	79
Doppio – doppelter Espresso	60 ml	92
Türkischer Kaffee	•••••••	79
Cappuccino	••••••••••	92
Cappuccino mit Geschmack		98
Caffè latte		95
Wiener Kaffee		105
Algerischer Kaffee		115
Irischer Kaffee		115
Eiskaffee mit Eiscreme und Schlagsahne		115
Flat White		105
Milch		5
TEE		
Schwarzer / Grüner / Minz / Früchtetee / Kräutertee		79
CIDER		75
Friggs Anfal Cidar		15
Frisco Apfel Cider Frisco Mango und Limette	33 cl 33 cl	75

BIER	0,3 l	0,5 l
Pilsner Urquell	65	85
Velkopopovický Kozel 11°	53	73
Velkopopovický Kozel dunkles Fl.		70
Birell – alkoholfreies / Birell Pomelo & Grep	53	73
WEIN		
Offene Weine	15 cl	105
Prosecco	0,15 l	105
Die vollständige Weinkarte ist auf Anfrage beim Servicepersonal erhältlich.		

## COCKTAILS

## ALKOHOLISCHE

Pink Gin	One	ILISUNE		
Gin, Zitronensaft, Rhabarbe	r-Tor	nic	······	220
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Sodawas	ser.			190
		adoubliness	•	170
Ještěd Spritz Grapefruit & F Prosecco, Sodawasser, Gra			irup	190
	ОНО	DLFREIE	•	
Pink Gin Sober Spirit Gin, Zitronensa	ft, Rl	nabarber-Tonic		220
Aperol Spritz Alkoholfreier Sekt, Sober Sp	oirit E	Bitter, Sodawasser		190
Ještěd Spritz Grapefruit & H Sekt, Sodawasser, Grapefruit			reier	190
AP	E R	ITIFS		
Martini – bianco / rosso / ex	ctra c	dry	10 cl	105
Cinzano - bianco / rosso / d	lry		10 cl	105
Campari	lry		<del>.</del> .	105 105
	lry		<del>.</del> .	105
Campari Crodino – alkoholfrei		UOSEN	4 cl	105
Campari Crodino – alkoholfrei		U O S E N Becherovka	4 cl	105
Campari Crodino – alkoholfrei	RIT		4 cl	105 115
Campari Crodino – alkoholfrei  S P I F Finlandia Vodka	? <b>I Т</b> 75	Becherovka	4 cl	105 115 69
Campari Crodino – alkoholfrei  S P I F Finlandia Vodka Johnnie Walker Red Label	75 92	Becherovka Fernet Stock	4 cl	105 115 69 69
Campari Crodino – alkoholfrei  S P I F  Finlandia Vodka  Johnnie Walker Red Label  Jack Daniel's	75 92 95	Becherovka Fernet Stock Fernet Stock Citrus	4 cl	105 115 69 69 69
Campari Crodino – alkoholfrei  S P I F  Finlandia Vodka  Johnnie Walker Red Label  Jack Daniel's  Metaxa*****	75 92 95 85	Becherovka Fernet Stock Fernet Stock Citrus Jägermeister	4 cl	105 115 69 69 69 85
Campari Crodino – alkoholfrei  S P I F  Finlandia Vodka  Johnnie Walker Red Label  Jack Daniel's  Metaxa*****  Sliwowitz	75 92 95 85 85	Becherovka Fernet Stock Fernet Stock Citrus Jägermeister Božkov	4 cl	105 115 69 69 69 85 70

Der Preis für Spirituosen gilt pro 4 cl Getränk.



