

# Getränkete

---

## Biere

<b>Riegele Commerzienrat vom Fass</b>	0,5 l	2,90 €
<b>Riegele Commerzienrat vom Fass</b>	0,3 l	2,20 €
<b>Riegele Commerzienrat vom Fass</b>	0,1 l	1,40 €
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,5 l	2,90 €
<b>Radler</b> <sup>(3,11)</sup>	0,5 l	2,90 €
<b>Radler</b> <sup>(3,11)</sup>	0,3 l	2,20 €
<b>Augsburger Herrenpils</b>	0,3 l	2,60 €
<b>Franziskaner Hefeweizen vom Fass</b>	0,5 l	3,20 €
<b>Franziskaner Hefeweizen vom Fass</b>	0,3 l	2,60 €
<b>Riegele Alkoholfreies Weizen</b>	0,5 l	3,20 €
<b>Riegele Leichtes Weizen</b>	0,5 l	3,20 €
<b>Riegele Dunkles Weizen</b>	0,5 l	3,20 €
<b>Russ</b> <sup>(3,11)</sup>	0,5 l	3,20 €
<b>Russ</b> <sup>(3,11)</sup>	0,3 l	2,60 €
<b>Riegele Kellerbier</b>	0,5 l	3,40 €
<b>Cola-Weizen</b> <sup>(1,3,9,11)</sup>	0,5 l	3,20 €

## Spirituosen

<b>Ramazotti 30 %</b>	2 cl	2,90 €
<b>Bailey`s 17,5 %</b> <sup>(1,27)</sup>	2 cl	2,90 €
<b>Williams Birne 40 %</b>	2 cl	2,90 €
<b>Remy Martin</b>	2 cl	3,50 €
<b>Asbach Uralt 38 %</b>	2 cl	2,90 €
<b>Dimple Whiskey, 12 Jahre alt 40 %</b>	2 cl	2,90 €
<b>Grappa 40 %</b>	2 cl	2,90 €
<b>Ouzo 38%</b>	2 cl	2,50 €
<b>Obstler 38 %</b>	2 cl	2,50 €
<b>Eierlikör 25 %</b> <sup>(11,27)</sup>	2 cl	2,50 €

# Getränkekarte

---

## Wir empfehlen

### Aperitif

<b>Campari mit Orangensaft oder Soda</b> <sup>(1,2)</sup>	4 cl	3,90 €
<b>Monin Bitter mit Orangensaft oder Soda</b> <sup>(1,2,11,25,28)</sup>	4cl	2,90 €
<b>Martini Bianco</b> <sup>(11)</sup>	5 cl	3,50 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(1,10,11,32)</sup> Aperol, Prosecco, Wasser	0,2 l	3,90 €
<b>Prosecco frizzante</b> (Valdobbiadene) <sup>(32)</sup>	0,1 l	3,00 €
<b>Prosecco-Orange</b> <sup>(11,32)</sup>	0,1 l	3,00 €
<b>Hugo</b> <sup>(2,3,11,32)</sup> Holundersirup, Minze, Prosecco, Wasser	0,2 l	3,90 €

### Cocktailkarte

#### **Albaretto´s „Cocostraum“**

Malibu, Weißer Rum, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft <sup>(2,11)</sup> 5,90 €

#### **Albaretto´s „Mandeltraum“ (alkoholfrei)**

Mandelsirup, Maracujasaft, Orangensaft, Sahne <sup>(11,27,28)</sup> 4,90 €

---

# Liste für Zusatzstoffe und Allergene:

Laut aktuellem Stand müssen die in Anhang der EU- Verordnung aufgestellten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen, deklariert werden.

Dabei handelt es sich um:

## Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff, Nitratpökelsalz
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Phosphat
8. Milcheiweiß (bei Fischwaren)
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. Süßungsmittel
12. Pherrylalaninquelle
13. Gewachst
14. Taurin

## Allergene:

21. Glutenthaltiges Getreide  
(z.B. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen...)
22. Krebstiere (Vorkommen z.B. Suppen, Saucen)
23. Eier
24. Fische
25. Erdnüsse
26. Sojabohnen
27. Laktose
28. Schalenfrüchte (Nüsse)
29. Sellerie
30. Senf
31. Sesamsamen
32. Schwefeldioxid und Sulfite
33. Lupinen
34. Weichtiere
35. Fructose

# Getränkekarte

---

## Heiße Getränke

<i>Tasse Cafe Crema</i> <sup>(10)</sup>	2,20 €
<i>Haferl Kaffee</i> <sup>(10)</sup>	2,50 €
<i>Kaffee Hag (koffeinfrei)</i>	2,20 €
<i>Milchkaffee</i> <sup>(10,27)</sup>	2,70 €
<i>Cappuccino</i> <sup>(10,27)</sup>	2,70 €
<i>Espresso</i> <sup>(10)</sup>	1,90 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>(10,27)</sup>	2,90 €
<i>Glas Tee (verschiedene Sorten)</i>	2,10 €
<i>Glas Tee mit Rum</i>	3,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i> <sup>(27)</sup>	2,80 €

## Unser Kaffeegedeck Angebot:

<i>Tasse Kaffee, Tee oder Espresso mit hausgemachtem Kuchen / Torte</i> <sup>(10)</sup>	4,20 €
<i>Haferl Kaffee, Cappuccino oder Milchkaffee mit hausgemachtem Kuchen / Torte</i> <sup>(10,27)</sup>	4,70 €
<i>Stück hausgemachter Kuchen / Torte</i>	2,60 €

## Eiskarte

<i>kleines gemischtes Eis (3 Kugeln)</i>	3,30 €
<i>großes gemischtes Eis ( 4 Kugeln)</i>	4,40 €
<i>Eiskaffee (Saisonbedingt) oder Eisschokolade</i> <sup>(10,27)</sup>	3,90 €
<i>1 Kugel Eis nach Wahl</i>	1,20 €
<i>Portion Sahne</i> <sup>(7)</sup>	0,60 €

**Unser Servicepersonal sagt Ihnen gerne welche Eissorten  
wir tagesaktuell anzubieten haben!**

*Herzlich Willkommen*  
*im Restaurant Albaretto*

*Unser Service.- und Küchenteam ist immer darauf bedacht,  
Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*Wir wollen Ihnen hier einen kleinen Überblick unserer Speisen  
geben, da wir je nach Saison und Jahreszeit unsere Gerichte an  
die frischen Zutaten anpassen, bekommen Sie natürlich  
ständig wechselnde Gerichte.*

*Für Anregungen oder Wünsche haben wir immer ein offenes  
Ohr.*

*Möchten Sie eine Familienfeier planen?  
Dann sprechen Sie uns einfach an.  
Reservierungen nehmen wir gerne unter  
dieser Telefonnummer : 0821 – 44 80 45 10 81  
oder  
direkt im Restaurant entgegen.*

*Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen*

*Ihr Restaurant Albaretto Team*

---

# Getränkete

---

## Alkoholfreie Getränke

<b>Bitter Lemon</b> <sup>(3,10,11)</sup>	0,2 l	2,30 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>(1,7,9,11)</sup>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	2,50 €
<b>Coca-Cola light</b> <sup>(1,9,11)</sup>	0,33 l	2,50 €
<b>Spezi</b> <sup>(1,7,9,11,35)</sup>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	2,50 €
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>(3,11)</sup>	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	2,30 €
<b>Mozart Quelle Silencio oder Fortissimo</b>	0,33 l	2,50 €
	0,75 l	4,80 €
<b>Tafelwasser</b>	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	2,10 €

## Saftschorlen

<b>Apfelsaft –oder Orangensaftschorle</b> <sup>(11)</sup>	0,2 l	1,60 €
	0,4 l	2,40 €

## Nektarschorlen

<b>Kirschsaft-, Johannisbeer- oder</b>	0,2 l	1,90 €
<b>Maracuja, Rhabarberschöle</b> <sup>(11)</sup>	0,4 l	2,80 €

## Fruchtsaftgetränke

<b>Orangensaft, Apfelsaft</b> <sup>(11)</sup>	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €

## Nektargetränke

<b>Sauerkirsche, Johannisbeere – oder</b>	0,2 l	2,10 €
<b>Maracuja, Rhabarbersaft</b> <sup>(11)</sup>	0,4 l	3,20 €

# Weinkarte

## Weißweine

<b>Cuvee Summertime (Pfalz)</b> <sup>(32)</sup>	1/8l	2,20€
(trocken, herrlich feiner und beschwingter Sommerwein voll zarter Frucht und Johannisbeere mit einer milden Säure)	1/4l	3,90€
	0,75l	11,70€

Das kleine Weingut Karl Wegner, welches seit 25 Jahren als Familienbetrieb geführt wird, überrascht mit hochwertigen, modernen Weinen.

<b>Chardonnay Veneto I.G.T. (Venetien)</b> <sup>(32)</sup>	1/8l	2,20€
(trocken, Pfirsich und reife Äpfel, angenehme Säure und nicht zu schwer, rund um harmonisch)	1/4l	3,90€
	0,75l	11,70€

Bei venezianischen Weinen steht der Name der Familie Bixio für Tradition. Dieser Chardonnay bietet unkompliziertes Trinkvergnügen Und unterscheidet sich dadurch wohltuend von vielen Massenweinen.

<b>Riesling (Rheinhessen)</b> <sup>(32)</sup>	1/8l	2,20€
(trocken, Nuancen von südländischen Früchten, Quitte und Apfel, elegante und klare Fruchtnote, leicht und beschwingt)	1/4l	3,90€
	0,75l	11,70€

<b>Weißburgunder (Rheinhessen)</b> <sup>(32)</sup>	1/8l	1,90€
(trocken, dezente Blütenaromen, Weißdorn und Äpfel, erfrischende Säure, herrlich fruchtig-süffig)	1/4l	3,40€

<b>Rosé (Rheinhessen)</b> <sup>(32)</sup>	1/8l	2,20€
(spritzig, feine Fruchtaromen, sehr mild, deutlich schmeckbare Süße)	1/4l	3,90€
	0,75l	11,70€

## Rotweine

**Blauer Zweigelt (Österreich)**<sup>(32)</sup> 1/8l 2,10€  
(trocken, kirschrote Farbe, fruchtige Note 1/4l 3,90€  
kraftvoll am Gaumen)

**Montepulciano d`Abruzzo Doc**<sup>(32)</sup> 1/8l 2,20€  
(dunkle Früchte in der Nase, kräftig-kernig, milde Säure 1/4l 3,90€  
und wenig Tannin) 0,75l 11,70€

**Trollinger (Württemberg)**<sup>(32)</sup> 1/8l 2,30€  
(Trollinger ist im Weinbaugebiet Württemberg 1/4l 4,40€  
die meist angebaute Rebsorte. Diese sind rubinrot, frisch und saftig)

---

## Weinschorle

**rot/weiß**<sup>(32)</sup> 1/4l 2,90€  
(sauer oder süß) 1/2l 4,90€

---

**Prosecco frizzante Valdobbiadene DOCG**<sup>(32)</sup> 0,1l 3,00€  
(Frisch-fruchtiger Prosecco mit handgeknüpften Schnurverschluß, 0,75l 19,00€  
weiche Säure, sanft prickelnd)