





Fassbier

Carlsberg Pils	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €
Duckstein Rotblond	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €
Duckstein Weizen	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €
Helles vom Mäuseturm	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €
Alster/Diesel	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €

Flaschenbiere (alkoholfrei)

Carlsberg	0,33l	3,50 €
Erdinger Weizen	0,5l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,33l	3,40 €
Coca-Cola Zero	0,33l	3,40 €
Kinder Cola	0,25l	2,90 €
Fanta	0,33l	3,40 €
Sprite	0,33l	3,40 €
Fassbrause	0,33l	3,40 €
Ginger Ale	0,25l	2,90 €
Bitter Lemon	0,25l	2,90 €
Tonic Water	0,25l	2,90 €

Eistee (Fuze Tea Pfirsich)	0,33l	3,40 €
Selters Medium	0,25l	3,00 €
Selters Medium	0,75l	6,60 €
Selters Naturell	0,25l	3,00 €
Selters Naturell	0,75l	6,60 €

Säfte und Schorlen

Apfelsaft	0,3l	3,40 €
Mangosaft	0,3l	3,40 €
Proviant Apfel-, Kirsch-Granatapfel-, Maracuja-Orangenschorle	0,33l	3,40 €

Kaffeespezialitäten

Café Crema		2,90 €
Café Latte		3,70 €
Latte Macchiato		3,70 €
Flat White		3,70 €
Espresso		2,70 €
Espresso doppelt		3,70 €
Cappuccino		3,70 €

Spritzer und Co

Weinschorle		5,90 €
Aperol Spritz		7,90 €
Lillet Berry		7,90 €
Limoncello Spritz		7,90 €
Schierkuja Spritz		7,90 €
Sarti Spritz		7,90 €
Garden Spritz, Chardon, Moët		8,90 €

Sekt

Scavi & Ray Spumante	0,1l	3,90 €
Scavi & Ray Prosecco	0,1l	3,90 €

Gin

Tanqueray Gin	4 cl	5,90 €
Malfy Gin Originale	4 cl	5,90 €

Rum

Havana Club Añejo 7	4 cl	5,90 €
Don Papa Barocco	4 cl	5,90 €

Whiskey

Tullamore Dew	4 cl	5,90 €
Aberfeldy (12 Jahre)	4 cl	5,90 €

Vodka

Three Sixty	4 cl	5,90 €
-------------	------	--------

Kräuter

Ramazotti	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	3,20 €
Underberg	2 cl	3,20 €

Obstler

Prinz Marille	2 cl	3,50 €
Prinz Williams Birne	2 cl	3,50 €

Weitere Spezialitäten

Butterscotch	2 cl	3,20 €
Ouzo 12	2 cl	3,20 €



Unsere Tageskarte

(von 11:00-14:00 erhältlich)

Kartoffelsüppchen mit Chorizo Chips	10,90 €
Currywurst (200g) hausgemachte fruchtig, scharfe Currysauce mit Kräuterdrillingen	14,80 €
Mäuseturm-Burger Rindfleischpatty, Babyleaf-Salat (junge Salatblätter), Bacon, Portweinschalotten, Cheddar, hausgemachte BBQ-Sauce und Burger-Buns	14,80 €
Saftiges Schnitzel aus der Oberschale (ca. 150g Roheinwaage) mit Pilz-Rahmsauce & gebratenen Kräuterdrillingen	20,30 €
„Wiener Art“ mit Zitrone, Sardellen und Kapern, an gebratenen Kräuterdrillingen und Altbiersauce	17,60 €
Tagliatelle in Kokos-Sahne-Sauce geschwenkt – mit grünem Spargel, luftgetrockneten Tomaten und kross gebratene Marensin-Hähnchenbrust	20,80 €
geschwenkt in hausgemachtem Pesto, frischen Tomaten und Grana Padano	19,90 €

Knackiger Babyleaf-Salat (junge Salatblätter)

mit frischem Sommergemüse, Kräutercroutons
und Hausdressing

13,90 €

mit Marensin-Hähnchenbruststreifen

17,90 €

Kuchen

verschiedene Variationen

4,20 €



Unsere Abendkarte

(von 17:00-21:00 erhältlich)

Vorspeisen

Kartoffelsüppchen mit Chorizo Chips	10,90 €
Waldpilz-Cremesuppe mit Trüffel-Pannacotta und Cremolata	11,90 €
Lauwarmer Linsensalat mit Marensin-Maishähnchen und Bacon Chips	13,50 €
Jakobsmuschel auf schwarzem Venere-Reis mit Moscadini (kl. Tintenfisch) und grünem Spargel	29,30 €
Gefüllte Feigen mit karamellisierten Ziegenfrischkäse und knackigem Babyleaf (junge Salatblätter)	19,80 €

Unsere Hauptgerichte

Schweinebäckchen auf Portweinschalotten, Nussbutter-Romanesco, Böhmischem Kartoffelstampf und Portweinjus	26,50 €
Gegrillter Seeteufel, White Tiger Garnele und Calmarette auf Safranrisotto mit Tomatenmarinade	28,90 €
Tagliatelle geschwenkt in Kurkuma- Kokossauce, mit knackigem Gemüse, luftgetrockneten Kirschtomaten und Marensin-Hähnchen	23,80 €
Tagliatelle geschwenkt in hausgemachtem Pesto, mit luftgetrockneten Kirschtomaten und Grana Padano	19,90 €

Tagliatelle geschwenkt in Hummer-Safransauce, mit Moscadini (kl. Tintenfisch) und White Tiger Garnelen	25,80 €
Gebackene Kartoffelquartaler auf sautiertem Spinat und Pinienkernen	14,70 €
Mäuseturm-Burger mit Rindfleischpatty, Babyleaf-Salat (junge Salatblätter), Bacon, Portweinschalotten, Cheddar, hausgemachte BBQ-Sauce und Burger-Bun	14,80 €

Salate

Knackiger Babyleaf (junge Salatblätter) mit frischem Sommergemüse, Kräutercroutons und Hausdressing	13,90 €
mit Marensin-Hähnchenbruststreifen	17,90 €

Desserts

Crème Brûlée mit marinierten Rotweinpflaumen	9,40 €
NY-Cheesecake mit Salzkaramell und Pistazieneisnockerl	12,80 €