



FOOD & DRINKS

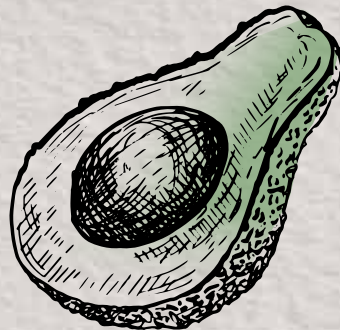




rox-pluscity.at



Alle Burger werden mit Pommes serviert!
BEILAGEN-TIPP:
Gartensalat € 5,50



- LATIN LOVER-BURGER** ca. 180 g ^{*ACGLMNO}
100% Irish Beef, Medium gebraten, mit Blattsalat, Tomaten, Jalapeños, Spiegelei, Cheddar Cheese, Rotwein-BBQ-Zwiebeln im Sesam-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Honey-Mustard-Dip.
- HOMESTYLE-BURGER** ca. 180 g ^{*ACGMN}
100% Irish Beef, Medium gebraten, mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Schweinespeckstreifen, Gurken, Rox Holy-Sauce im Sesam-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.
- COUNTRY-BURGER** ca. 180 g ^{*ACGMN}
100% Irish Beef, Medium gebraten, mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Schaf-/Ziegenfrischkäse im Schweinespeckmantel, Tomaten, Gurken, Rox Holy-Sauce im Sesam-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.
- CHEESE-BURGER** ca. 180 g ^{*ACGMN}
100% Irish Beef mit Blattsalat, rote Zwiebeln, Cheddar Cheese, Gurken, Tomaten und Rox Holy-Sauce im Sesam-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream & Rox-Dip
- CHILI-BURGER** ca. 180 g ^{*ACGMN}
100% Irish Beef mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken, Rox Chili-Sauce und Jalapeños im Sesam-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Chili-Dip.
- HOLY DOUBLE-BURGER** ca. 360 g ^{*ACGMN}
2 x 100% Irish Beef mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken, Rox Holy-Sauce im Sesam-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.
- VOLLKORN FITNESS-BURGER** ca. 160 g ^{*ACGMN}
Hühnerfilet mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken und Rox Holy-Sauce im Sesam-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.
- CHICKEN AVOCADO-BURGER** ca. 160 g ^{*ACGMON}
Hühnerfilet mit Blattsalat, rote Zwiebeln, Cheddar Cheese, Gurken, Tomaten, Avocado und Rox-Holy-Sauce im Sesam-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream & Rox Dip.
- EXTRA 100% IRISH BEEF** ca. 180 g Hamburger Patty 1 Stück

VEGGIE FOOD

- ROX GREEN OAT BURGER** ^{*ALMO} (Vegan)
Auf Basis von Haferflocken und grünem Gemüse mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Guacamolecreme im Vollkorn-Bun, dazu Ketchup und Guacamole Dip mit Potato Dippers.
- GEGRILLTER TOFU** ^{*FLMO} (Vegan)
Gemischter Blattsalat mit gegrilltem Tofu und Rox-Housedressing.
- SALAT MIT GEGRILLTEM KÄSE** ^{*GLMO}
Gemischter Blattsalat mit Halloumi-Grillkäse und Rox-Housedressing.
- GEMÜSELAIBCHEN** ^{*AGLMO}
Auf Basis von Haferflocken und grünem Gemüse, auf frischem Grillgemüse, dazu Kartoffeln und Knoblauch-Sour-Cream Dip.

€ 19,90

€ 17,90

€ 19,90

€ 16,90

€ 16,90

€ 26,90

€ 17,90

€ 17,90

€ 12,50

€ 16,90

€ 17,90

€ 16,90

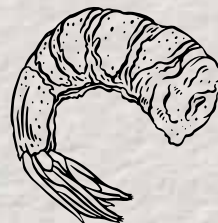
€ 15,90

SEAFOOD

- BIO LACHSSTEAK** ^{*DGLMOC}
Mit frischem Grillgemüse, Kartoffeln mit Knoblauch-Sour-Cream & Knoblauch-Kräuterbutter.
- GEGRILLTE GARNELEN** ^{*BGLMOC}
250 g Fresh Water Garnelen mit Grillgemüse, Kartoffeln, Gartensalat, Knoblauch-Sour-Cream & Knoblauch-Kräuterbutter.

€ 29,90

€ 27,90



DAS BESTE VOM RIND

- FILET STEAK** ca. 250 g (Simmentaler Fleckvieh)
Als Filet Mignon bekannt, ist es ein besonders zartes Stück Fleisch vom Rind. Es stammt aus dem Rückenbereich und ist mager, mit einer feinen Textur und wenig Fett.
- SURF & TURF** ca. 250 g (Simmentaler Fleckvieh)
Eine Kombination aus saftigem Steak und Garnelen.
- CHILI FILET STEAK** ca. 250 g (Simmentaler Fleckvieh)
Zartes Filetsteak mit einer scharfen Chili-Marinade. Die Kombination aus der zarten Textur des Rindfleischs und der feurigen Chili-Schärfe sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis.
- RIB EYE STEAK** ca. 300 g
Ein saftiges und geschmackvolles Stück Rindfleisch, das aus dem Rippenbereich des Rindes stammt. Es zeichnet sich durch seine marmorierte Fettstruktur aus, die für zusätzlichen Geschmack und Zartheit sorgt.
- US BEIRIED** ca. 300 g
Ein saftiges Stück Fleisch aus dem Rippenbereich des Rindes. Es zeichnet sich durch seine ausgeprägte Marmorierung aus, die für intensiven Geschmack und Zartheit sorgt.
- ÖSTERREICHES BEIRIED** ca. 300g
Ein zartes, saftiges und fein marmoriertes Stück Fleisch aus dem Rippenbereich des Rindes. Es zeichnet sich durch seinen intensiven Geschmack aus.
- JAPANISCHES WAGYU FILET**
Original japanisches Wagyu – Kagoshima – A5 (höchste Qualitätsstufe). Das beste Fleisch der Welt, ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.
Ab 100 g nach Ihren Wünschen zubereitet.

€ 29,00

€ 36,00

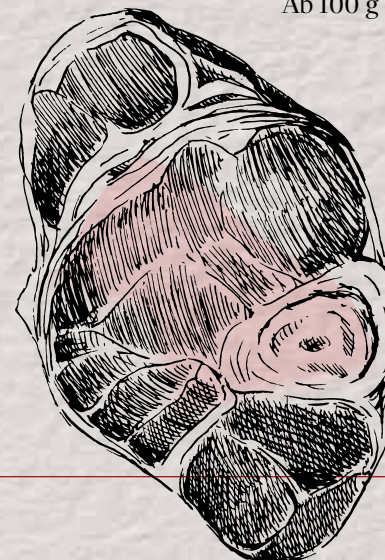
€ 32,00

€ 35,00

€ 44,00

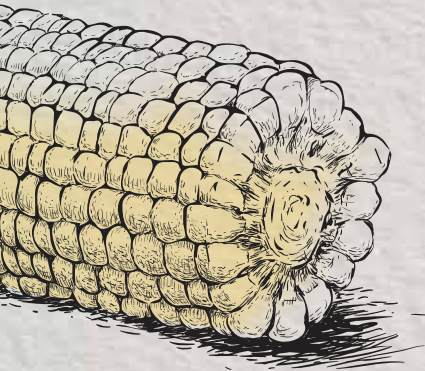
€ 35,00

€ 59,00





Unsere Steaks werden Medium gebraten!



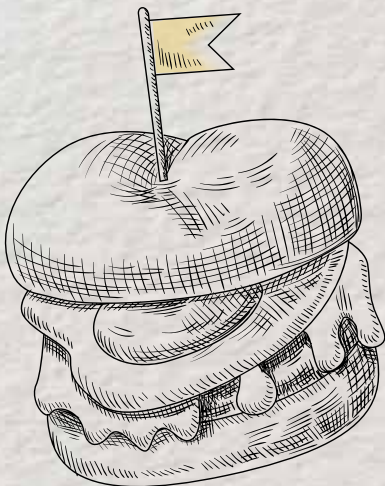
BEILAGEN

- MAISKOLBEN** ^{*LMG}
1 Stück mit Knoblauch-Kräuterbutter bestrichen.
- ROX-KNOBLAUCHBROT** ^{*FAGLMCN} hausgemacht
- ROX ONION RINGS** ^{*AF}
1 Portion mit Knoblauch-Sour-Cream Dip.
- NACHOS** ^{*LM}
Mit Cheddar Cheese Sauce, Jalapeños, Crispy Bacon & Salsa Dip.
- POMMES** ^{*O} / **POTATO WEDGES** ^{*AO}
- TRÜFFELPOMMES** ^{*CML}
Mit Trüffelmayo und frisch geriebenem, schwarzem Trüffel.
- SÜSSKARTOFFEL CRISPY FRIES** ^{*FO}
- FRISCHE KARTOFFEL** ^{*G}
- FRISCHES GRILLGEMÜSE**
- SPECKFISOLEN** ^{*LFM}
- ROX REIS HOMEMADE** ^{*LM}
Gedünstet mit frischem Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten & Paprika.
- EXTRA TRÜFFEL** ca. 1 g

DIP-SAUCEN

- KETCHUP** ^{*L}, **MAYO** ^{*CM}, **SENF** ^{*M}
- KRÄUTER-KNOBLAUCH** ^{*G}
- ROX-DIP** ^{*GLM}, hausgemacht
- KNOBLAUCH-SOUR-CREAM** ^{*CFGLMO}
- KNOBLAUCH-KRÄUTER BUTTER** ^{*GLM}, hausgemacht
- HOT CHILLI** ^{*L}, hausgemacht
- BBQ-DIP** ^{*LM}, hausgemacht
- HONEY-MUSTARD** ^{*GLM}
- SALSA DIP** ^{*LM}
- GUACAMOLE** ^{*CFGLMO}, hausgemacht
- CHEDDAR CHEESE SAUCE** ^{*GF}, hausgemacht
- PFEFFERSAUCE** ^{*ACFGO}, hausgemacht
- TRÜFFEL-MAYO** ^{*CM}

- € 4,70
- € 4,70
- € 5,50
- € 7,90
- € 4,90
- € 9,50
- € 5,90
- € 5,00
- € 5,90
- € 5,90
- € 5,90
- € 3,50
- € 1,70
- € 1,90
- € 1,90
- € 1,90
- € 2,20
- € 2,20
- € 2,20
- € 2,20
- € 3,50
- € 4,00
- € 4,00
- € 4,50



ROX KIDS

- KIDDY COMBO** ^{*CLMO}
2 Stück Wings mit Pommes und Ketchup.
- KIDDY BERNER WÜRSTEL (Schwein)** ^{*GLM}
1 Stück mit Pommes und Ketchup.
- KIDDY BURGER** ^{*ACFGN}
Beef Patty mit Blattsalat, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken und Rox-Holy Sauce im Brioche-Bun, dazu Pommes und Ketchup.
- KIDDY SCHNITZI** ^{*ACGLM}
Paniertes Hühnerschnitzel mit Pommes und Ketchup.

DESSERTS

- ROX SCHWARZWÄLDER KIRSCH** (Vegan) ^{*AG}
Kirsche und Schokolade mit verschiedenen Texturen: Kirschwasser Törtchen, Kirsch-Sorbet, Schokoladenerde, und cremige Kirschfüllung.
- GEBACKENE APFELRADL** ^{*ACGLH}
Auf Vanillesauce mit Weichseln und Schlagobers.
- BELGISCHE WAFFELN** ^{*ACGHO}
Mit 1 Kugel Haselnusseis, warmen Sauerkirschen, garniert mit Schlagobers und Haselnusskrokant.
- MOHR IM HEMD** ^{*ACGH}
Mit 1 Kugel Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers und Früchtegarnierung.
- TIRAMISU** ^{*ACGO}
Hausgemacht, mit Früchtegarnierung.
- TICHY EISMARILLENKNÖDEL** ^{*AEGCHP}
1 Stück mit Früchtegarnierung und Schlagobers.
- HEISSE LIEBE** ^{*ACG}
Mit 3 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagobers.
- BANANEN SPLIT** ^{*ACGH}
Frische Banane, 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers und Mandelsplitter.
- ROX EISKAFFEE** ^{*ACG}
Kaffee, 3 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers.
- 1 KUGEL EIS** ^{*ACG}
Vanille, Schoko oder Haselnuss.
- KIDS BOMB** ^{*ACGH}
Wahlweise eine Kugel Vanille- oder Schokoeis mit Schokosauce.

- € 8,90
- € 8,90
- € 10,90
- € 10,90
- € 9,90
- € 7,90
- € 9,90
- € 8,90
- € 8,50
- € 7,90
- € 10,80
- € 9,90
- € 8,90
- € 3,50
- € 4,50



Aus produktionstechnischen Gründen, können auch Spuren anderer Allergene als ausgeschrieben, in den Speisen enthalten sein. Wir geben daher keine Garantie.

Allergeninformation gemäß Empfehlung per Codex-Reference
A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere



ALKOHOLFREIE SCHANKGETRÄNKE

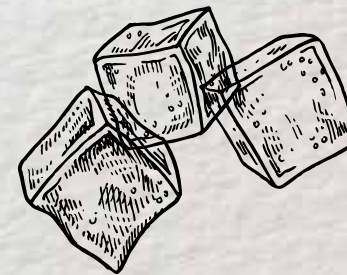
GRAPOS LIMONADEN	1/8l	€ 2,00
Cola // Orange // Zitrone // Kräuter	1/4l	€ 3,80
Spezi-Mix // Eistee Pfirsich	0,5l	€ 5,90
GESPRITZT MIT SODA	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 5,70
GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,3l	€ 2,60
	0,5l	€ 4,30
GRAPI FRUCHTSÄFTE	1/8l	€ 2,00
Orange // Apfel // Johannisbeere // Marille	1/4l	€ 3,80
	0,5l	€ 5,90
GESPRITZT MIT SODA	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 5,70
GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,3l	€ 2,60
	0,5l	€ 4,30
SODA ZITRONE	0,3l	€ 2,90
	0,5l	€ 4,90
JUGENDGETRÄNK Holunder, Soda	0,5l	€ 4,90
HIMBEERSAFT mit Soda	0,5l	€ 4,90
GRAPOS SODA	1/8l	€ 1,00
	1/4l	€ 2,00
	0,5l	€ 4,00
LEITUNGSWASSER	1/4l	€ 0,60
	0,5l	€ 1,20
SCHUSS HOLUNDER, HIMBEERE ODER ZITRONE		€ 1,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA (Flasche) Original // Light // Zero	0,33l	€ 4,40
FEVER-TREE	0,2l	€ 4,30
Bitter Lemon // Indian Tonic Water // Mexican Lime Soda Mediterranean Tonic Water // Ginger Beer // Ginger Ale Sparkling Pink Grapefruit // Raspberry & Rhubarb		
RAUCH FRUCHTSÄFTE	0,2l	€ 4,10
ACE // Erdbeere // Mango		
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,25l	€ 6,00
RÖMERQUELLE MINERAL still // prickelnd	0,33l	€ 4,00
RED BULL // RED BULL SUGARFREE	0,25l	€ 5,00

SOMMERDRINKS & LIMO

LIMETTE & MINZE		
mit Soda	0,5l	€ 5,80
still	0,5l	€ 4,60



BIO KIRSCH // RHABARBER //	0,4l	€ 4,80
KAKTUS FEIGE // WASSERMELONE still		

MILCHSHAKES

serviert mit eiskalter Milch

BANANE ^{*G} , ERDBEERE ^{*G} oder OREO KEKSE ^{*AG}	0,3l	€ 6,10
---	------	--------

KAFFEE & CO

RISTRETTO	€ 3,70
ESPRESSO	€ 3,70
GROSSER BRAUNER	€ 4,80
VERLÄNGERTER	€ 4,30
CAPUCCINO ^{*G}	€ 4,70
CAFÉ LATTE ^{*G}	€ 4,90
HEISSE SCHOKOLADE mit Milch ^{*G}	€ 4,90
PORTION MILCHSCHAUM ^{*G}	€ 1,20
PORTION SCHLAGOBERS ^{*G}	€ 1,80
TASSE HEISSE MILCH ^{*G}	€ 2,90

TEE

DAMMANN Frères Paris

DARJEELING	€ 4,90
EARL GREY	€ 4,90
JASMIN	€ 4,90
JADIN BLEU China-Tee mit Rhabarber- & Waldbeer-Aromen	€ 4,90
L'ORIENTAL SENCHA DE CHINE Passionsfrucht, Weingartenpfirsich, Waldbeere	€ 4,90
PROVENCE Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Orange, Marille, Pfirsicharomen und Sonnenblumenblüte	€ 4,90
TISANE DU BERGER Lindenblüte, Eisenkraut, Zitronengras, Minze und Orangenblüte	€ 4,90
MENTHE Pfefferminze aus dem Mittleren Osten	€ 4,90
CAMOMILLE Kamille mit zarten Zitrusnoten und leichter Bitterkeit	€ 4,90
ROOIBOS CEDERBERG aus der Region Cederberg, Südafrika; koffeinfrei	€ 4,90
ROOIBOS VANILLE Rooibos Tee mit der Süße der Vanille aus Madagascar	€ 4,90



BIER & CIDER

ZIPFER URTYP vom Fass	0,3 l	€ 4,80
	0,5 l	€ 5,40
GÖSSER ZWICKL vom Fass	0,3 l	€ 5,20
	0,5 l	€ 5,60
WEIHENSTEPHANER vom Fass	0,3 l	€ 5,20
	0,5 l	€ 5,60
GÖSSER NATURRADLER Zitrone	0,3 l	€ 4,80
	0,5 l	€ 5,30
HEINEKEN 	0,33 l	€ 4,70
DESPERADOS 	0,33 l	€ 5,60
CORONA 	0,33 l	€ 5,60
GÖSSER STIFTSBRÄU Dunkel 	0,5 l	€ 5,70
HEINEKEN 0.0 Alkoholfrei 	0,33 l	€ 4,70
WEIHENSTEPHANER Alkoholfrei 	0,5 l	€ 5,20
STRONGBOW CIDER Gold Apple // Red Berries 	0,33 l	€ 4,90

G'SPRITZTER

SCHANKWEIN	1/8 l	€ 3,30
WEISSER SPRITZER	1/4 l	€ 4,30
SOMMER SPRITZER	1/4 l	€ 4,50
SÜSSER SPRITZER	1/4 l	€ 4,90
APEROL SPRITZER	1/4 l	€ 7,90
KAISER SPRITZER	1/4 l	€ 5,00
MUSKATELLER SPRITZER	1/4 l	€ 6,90
SARTI PINK SPRITZ	1/4 l	€ 9,90

PROSECCO

PROSECCO Costa del Ré Frizzante Treviso	0,1 l	€ 4,90
	0,75 l	€ 34,30
PROSECCO ROSÉ Costa del Ré Frizzante Treviso	0,75 l	€ 34,30
PROSECCO APEROL		€ 8,10
ROX HUGO CLASSIC Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze		€ 7,90

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON		
Brut Impérial	0,375 l	€ 65,00
	0,75 l	€ 110,00
Brut Rosé Impérial	0,75 l	€ 130,00
Ice Impérial	0,75 l	€ 145,00
Ice Impérial Rosé	0,75 l	€ 155,00



BOLLINGER Champagne Special Cuvée Brut	0,75 l	€ 125,00
BILLECART-SALMON Champagne Rosé	0,375 l	€ 95,00
	0,5 l	€ 140,00
KRUG CHAMPAGNE Brut Grande Cuvée	0,375 l	€ 195,00
	0,75 l	€ 390,00
	1,5 l	€ 995,00
DOM PÉRIGNON		
Vintage	0,75 l	€ 390,00
Vintage P2 2002	0,75 l	€ 890,00
Rosé	0,75 l	€ 790,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL Brut 2013	0,75 l	€ 390,00

ROSÉ

MAISON SAINT AIX ROSÉ	1/8 l	€ 4,90
Coteaux d'Aix-en-Provence	0,75 l	€ 34,30

WEISSWEIN

HIRTZBERGER ROTES TOR	0,75 l	€ 65,00
Grüner Veltliner Federspiel		
Gelbfruchtige Aromen und pfeffrige Würze, hinzu kommt eine cremige und frische Struktur.		
GRÜNER VELTLINER	1/8 l	€ 5,20
Wachau, Weingut Gritsch	0,75 l	€ 35,00
Kalmuck Federspiel – mit zart tabakigen Noten & schwarzem Pfeffer. Geradlinig, rustikale Statur, ein absolut trinkanimierender Wein.		
GRÜNER VELTLINER SMARAGD	0,75 l	€ 160,00
Wachau, Weingut F.X. Pichler		
Dunkle Frucht, saftig und komplex, mineralische Würznuancen, feine Anklänge von Blutorangen.		
HIRTZBERGER HONIVOGL	0,75 l	€ 210,00
Grüner Veltliner Smaragd		
Saftig und kräftig, mit gelben Tropenfruchtaromen. Zart rauchig-tabakige Töne, salzige Mineralik & dezenter Honigtouch.		
HIRTZBERGER SINGERRIEDEL	0,75 l	€ 190,00
Riesling Smaragd		
Zarte Nuancen von Weingartenpfirsich, ein Hauch von Wiesenkräutern, Anklänge von gelbem Apfel.		
RIESLING URGESTEIN	1/8 l	€ 5,20
Kamptal, Weingut Gobelsburg	0,75 l	€ 35,00
Betörendes Bukett à la Weingartenpfirsich und Gravensteiner, verspielt & zartgliedrig; Säure abgeschlossen.		
SMALL HILL WHITE	1/8 l	€ 5,20
Neusiedlersee, Weingut L. Hillinger	0,75 l	€ 35,00
Im fruchtig-frischen Duft zeigt sich ein Hauch Muskat; harmonisches Zusammenspiel von Säure und Frucht.		
GELBER MUSKATELLER	1/8 l	€ 5,90
Südsteiermark, Weingut Gross	0,75 l	€ 39,50





Nicht fündig
geworden?
Fragen Sie nach
unserer **WEIN- &
CHAMPAGNER
SCHATZKISTE**

Frisch fruchtiger Lagenwein mit würzigen Aromen
und typischen Muskatnoten.

SAUVIGNON BLANC 1/8 l € 5,20
Südsteiermark, Weingut Polz 0,75 l € 35,00
Rassiger Duft nach Stachelbeeren; geschmacklich viel
Saftigkeit und Würze; toller Trinkgenuss auf hohem Niveau.

ROTWEIN

BLAUFRÄNKISCH RIED OBERER WALD 0,75 l € 65,00
Neusiedlersee, Weingut Ernst Triebaumer
Breit gefächerte Nuancen der Brombeere, Weichsel, Himbeere
und Kirsche mit würzigen Anklängen von Zimt und Nelke.

BLAUER ZWEIGELT 1/8 l € 5,20
Burgenland, Weingut Nittnaus 0,75 l € 35,00
Fruchtig-würzig, nach Kirschen, am Gaumen lebhaft, viel Frucht,
dabei genügend Stoff und nachhaltiger Abgang, feine Balance.

BLAUFRÄNKISCH ALPHA 1/8 l € 5,20
Mittelburgenland, Weingut J. Heinrich 0,75 l € 35,00
Duft nach Kirschen und Zwetschken. Harmonische Säure
und angenehme Tannine.

KLEINE SÜNDE 1/8 l € 5,90
Burgenland, Weingut Leberl 0,75 l € 39,50
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot.
Dunkle Beerenfrüchte; süße Würze; saftig & ausgewogen.

SHIRAZ 1/8 l € 5,90
Australien, Weingut Salomon Estate 0,75 l € 39,50
Sehr dunkles kräftiges Rubin, fast schwarzer Kern, an den
Rändern violett. In der Nase süße, dunkle Beeren und intensive
Gewürznoten. Ein wahrhaft perfekter Eisteiger-Shiraz.

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE

MARILLE, BIRNE, ZWETSCHKE, HASELNUSS, GRAPPA 2cl € 5,00

FEVER-TREE SIGNATURE DRINKS

LILLET BUCK € 8,30
Lillet Blanc, Fever-Tree Ginger Ale, Limette

LILLET BERRY € 8,30
Lillet Rosé, Fever-Tree Wild Berry, Beeren

LILLET TROPICAL € 8,30
Lillet Blanc, Mango Fruchtsaft, Eis & Mango

GIN TONIC ROX STYLE € 8,30
Beefeater Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic & Orange

GIN TONIC QUEEN STYLE € 9,30
Hendrick's Gin, Fever-Tree Indian Tonic & Gurke



GIN TONIC COLOUR STYLE € 9,30
Illusionist Gin, Fever-Tree Indian Tonic

ROX CUBA STYLE € 8,80
Havana Club Especial, Fever-Tree Ginger Beer, Limette & Minze

LONGDRINKS

BACARDI COLA € 5,70

JACKY & COLA € 5,70

VODKA RED BULL € 8,70

CAMPARI SODA € 5,20

CAMPARI ORANGE € 5,90

VODKA LEMON € 8,00

WHISKY & SINGLE MALTS

BALLANTINES Scotch Whisky 4cl € 7,00

CHIVAS REGAL 4cl € 8,60

JACK DANIEL'S 4cl € 7,80
0,7 l € 85,00

TALISKER 10y 4cl € 11,00

RUM

HAVANA CLUB 2cl € 3,80

HAVANA CLUB Especial 2cl € 4,00

BACARDI Carta Blanca 2cl € 3,80
0,7 l € 85,00

GOSLINGS Black Seal 2cl € 4,70

ZACAPA CENTENARIO 23y 2cl € 6,70

GIN, VODKA & TEQUILA

BEEFEATER 2cl € 3,60

BOMBAY Sapphire 2cl € 3,80

TANQUERAY GIN 0,7 l € 85,00

HENDRICK'S 2cl € 4,70

ILLUSIONIST (färbt sich lila beim Einschenken) 2cl € 4,90

ABSOLUT VODKA Weiß 2cl € 3,60
0,7 l € 85,00

GREY GOOSE 0,7 l € 160,00

OLMECA TEQUILA 2cl € 3,60





SPIRITUOSEN

MALIBU	2cl	€ 3,60
BAILEYS [™]G	2cl	€ 3,80
AMARETTO	2cl	€ 3,80
JÄGERMEISTER	2cl	€ 4,00
MARTINI BIANCO	2cl	€ 4,20
CAMPARI	2cl	€ 4,20
APEROL	2cl	€ 3,60
AVERNA	2cl	€ 3,90
LILLET	2cl	€ 3,90
RÉMY MARTIN V.S.O.P	2cl	€ 5,00

SHOTS

ROX SHOT Streng geheim!	€ 5,70
KAMIKAZE Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Limette	€ 5,70
B52 [™]G Baileys, Kahlua, Coruba	€ 5,70
BLOW JOB [™]G Baileys, Kahlua, Sahne	€ 5,70

COCKTAILS

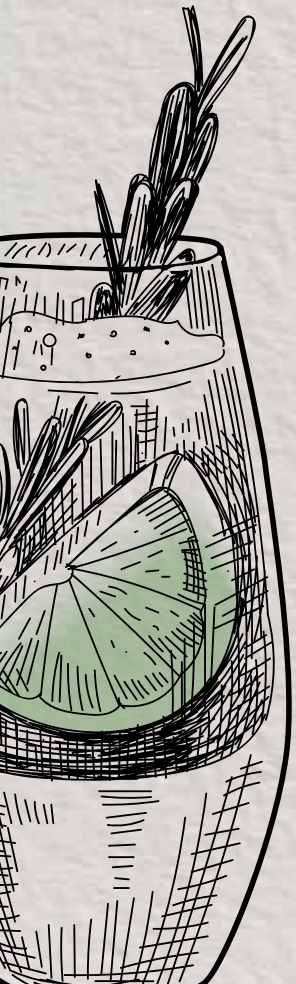
ESPRESSO MARTINI Espresso , Vodka , Kalhua , Zucker	€ 10,10
CUBA LIBRE Havana Club, Cola, Limette	€ 10,10
WHISKY SOUR Whisky, Zitronensaft, Orangensaft, Läuter-Zucker	€ 10,10
AMARETTO SOUR Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Läuter-Zucker	€ 10,10
MOJITO Havana Club, Limettensaft, Soda, Rohrzucker, Minze, Limette	€ 10,10
CAIPIRINHA Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker, Limette	€ 10,10
MAI TAI Havana Club, Bacardi, Peachtree, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft, Limettensaft	€ 12,10
LONG ISLAND ICED TEA Triple Sec, Gin, Vodka, Bacardi, Tequila, Cola, Zitronensaft	€ 12,10
ZOMBIE Havana, Coruba, Havana Club Especial, Triple Sec, Aprikosenlikör, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft	€ 12,10
WHITE RUSSIAN [™]G Kahlua, Vodka, Sahne	€ 10,10



COSMOPOLITAN Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft	€ 10,10
SEX ON THE BEACH Vodka, Peach Tree, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine	€ 10,10
TEQUILA SUNRISE Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	€ 10,10
PLANTERS PUNCH Havana Club Especial, Bacardi, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	€ 10,10
DAIQUIRI CLASSIC Bacardi, Limettensaft, Läuter-Zucker, Zitronensaft	€ 10,10
STRAWBERRY DAIQUIRI Bacardi, Limettensaft, Läuter-Zucker, Erdbeeren, Zitronensaft	€ 10,10
MARGARITA Triple Sec, Tequila, Limettensaft, Läuter-Zucker, Zitronensaft	€ 10,10
STRAWBERRY MARGARITA Triple Sec, Tequila, Limettensaft, Zitronensaft, Läuter-Zucker, Erdbeeren	€ 10,10
PINA COLADA [™]G Bacardi, Ananassaft, Sahne, Kokossirup	€ 10,10
STRAWBERRY COLADA [™]G Bacardi, Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Erdbeermark	€ 10,10
MEXICAN COLADA [™]G Tequila, Kahlua, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	€ 10,10
SWIMMING POOL [™]G Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	€ 10,10

MOCKTAILS

COCONUT KISS [™]G Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine	€ 8,10
TROPICAL FRUIT Orangensaft, Cranberrysaft, Limettensaft, Mandel, Banane, Maracuja, Schuss Grenadine	€ 8,10
VIRGIN MOJITO Soda, Holundersirup, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Limette	€ 8,10
VIRGIN CAIPIRINHA Soda, Holundersirup, Limettensaft, Rohrzucker, Limette	€ 8,10





ÖFFNUNGSZEITEN

SONNTAG – DONNERSTAG

11:00 – 24:00 Uhr

(warme Küche bis 22:00 Uhr,
vor Feiertagen warme Küche bis 22:30 Uhr)

FREITAG & SAMSTAG

11:00 – 02:00 Uhr

(warme Küche bis 24:00 Uhr)



WIFI-Passwort:
diebestemusik

