

TEA & COFFEE

Espresso _____ € 2

Cappuccino _____ € 4

Caffè Americano _____ € 3,5

Heiße Schokolade _____ € 4

aufgeschäumte Milch

Caffè Shakerato _____ € 6

Kalter Kaffee

Minztee _____ € 5

Heißes Wasser, frische Minzblätter

Ingwertee _____ € 5

Heißes Wasser, frischer Ingwer

Teeauswahl von Mariage Frères _____ € 5,5

Darjeeling, Early Grey Imperial, Jasmin, Thé sur le Nil

Kräutertee der Kräuterrebellen _____ € 5,5

Beruhigende Bergkräuter Mischung

NON ALCOHOLIC

Tafelwasser _____ € 2,5

Still oder mit Kohlensäure

Plose Mineralwasser _____ € 3,5 | € 5

Still oder mit Kohlensäure

Holunder Limonade _____ € 5

Holunderblüte, Zitrone, Mineralwasser mit Kohlensäure

Sodas & Säfte _____ € 4,5

Haus Limonade _____ € 5,5

Zitrone, Pampelmuse, Zuckersirup

Kalt gepresster Saft _____ € 7

Karotte, Apfel, Ingwer, Orange

BEER

Antonius Hell vom Fass _____ € 5
Lokales helles Fassbier

Mendelbier Helles Ungefiltert _____ € 6
Lokales ungefiltertes Craft-Bier in der Flasche

Tannenzäpfle _____ € 6
Schwarzwald Pils in der Flasche

Antonius Hefe Weissbier _____ € 6
Lokales Weizenbier in der Flasche

Forst O,O _____ € 5
Lokales alkoholfreies Bier in der Flasche

WINE BY GLASS

Schaumwein

Corvezzo, Prosecco Extra Dry _____ € 5 | € 28
Alois Lageder, Pet Nat MUS XXII _____ € 7 | € 42
Arunda, Extra Brut Blanc de Blancs _____ € 9 | € 52
Cavalleri, Franciacorta Brut Blanc de Blanc _____ € 9 | € 52

Weißwein

Nals Magreid, Chardonnay 2022 _____ € 6 | € 34
Garlider, Grüner Veltliner 2021 _____ € 6 | € 36
Kuenhof, Sylvaner 2022 _____ € 7 | € 38
Niedrist, Sauvignon Porphy & Kalk 2022 _____ € 7 | € 41

Orangewein

Schloss Englar, Gewürztraminer Orange 2021 _____ € 7 | € 39

Roséwein

Felix Anton, Baron Longo 2023 _____ € 5 | € 30

Rotwein

Fliederhof, St. Magdalener Marie 2023 _____ € 6 | € 35
Schloss Englar, Blauburgunder 2022 _____ € 7 | € 41
Fliederhof, Lagrein Helen 2022 _____ € 6 | € 35
Peter Dipoli, Merlot Fihl 2020 _____ € 7 | € 38

PLEASE ASK FOR OUR WINE LIST

CLASSIC DRINKS & COCKTAILS

A small selection of carefully curated Drinks,
prepared with love, care and honesty

'THE HOUR OF 'APERITIVO'

Haus Negroni _____ € 11

Blend of Vermouth, Campari, Tanqueray Gin

Sbagliato _____ € 9

Blend of Vermouth, Campari, Prosecco

Aperol Sour _____ € 10

Aperol, Zitrone, Orange, Pampelmuse

Moscow Mule _____ € 10

Stoli Vodka, Angostura, Limette, Ginger Beer

Haus Spritz _____ € 9

Aperol, Prosecco, frischer Orangensaft, Früchte

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Arise _____ € 9

Sanbitter Bianco, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Holunderblüte

Rosalina _____ € 9

Ananas, Himbeere, Limette, Zucker, Soda

Gimlet O.O _____ € 11

Roner Gin O.O, Limette, Minze

NEOCLASSIC COCKTAILS

Amaretto Sour _____ € 12

Amaretto Di Saronno, Angostura, Bourbon, Zitrone, Eiweiß

Last Word _____ € 15

Green Chartreuse, Luxardo Marschino, Tanqueray Gin, Limette

Espresso Martini _____ € 12

Stoli Vodka, Espresso, Kahlua, Zucker

Penicillin _____ € 15

Monkey Shoulder Blended Scotch, Ingwer, Zitrone, Honig,
Laphroaig Islay

Pornstar Martini _____ € 13

Stoli Vodka, Vanille, Limette, Passionsfrucht, Prosecco

Tommy's Margarita _____ € 12

Herencia de Sanchez Mezcal, Limette, Agave

WE DO ALL THE CLASSICS

SNACKS

Tag & Nacht

Nocellara Belice Oliven ^V _____ € 3,5
Mariniert mit Olivenöl und Orangenzeste

Geröstete Mandeln aus Sizilien ^V _____ € 3,5

Käse / Schinken Toast _____ € 12
Eingelegtes Gemüse, hausgemachte Mayonnaise & Ketchup

SWEET

Tiramisù ^{VG} _____ € 6

Affogato al Caffé ^{VG} _____ € 5

VG - vegetarisch

V - vegan

LUNA
BAR
BOLZANO

**LUNA
BAR**
BOLZANO

DRINKS & SNACKS