

## 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

## 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

# 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, Gin

Sbagliato \_\_\_\_\_ € 9

Blend of Vermouth, Campari, Prosecco

Aperol Sour \_\_\_\_\_ € 9

Aperol, Zitrone, Orange, Pampelmuse

Petit Campari Cocktail \_\_\_\_\_ € 6

Campari, Stolichnaya, Zitrone

Haus Spritz \_\_\_\_\_ € 9

Aperol, Prosecco, frischer Orangensaft, Früchte

## NEOCLASSIC COCKTAILS

Sour Garden \_\_\_\_\_ € 13

Green Chartreuse, Limette, Eiweiß

Paper Plane \_\_\_\_\_ € 11

Maker's Mark, Aperol, Montenegro, Zitrone

Mondschein Martini \_\_\_\_\_ € 15

London N°1, Pelitis Bianco

Oaxaca Old Fashioned \_\_\_\_\_ € 15

Herradura Reposado, Mezcal, Angostura, Agave

Pornstar Martini \_\_\_\_\_ € 12

Stolichnaya, Vanille, Limette, Passionsfrucht

Gin Basil Smash \_\_\_\_\_ € 12

Tanqueray, Basilikum, Zitrone

# SNACKS

Tag & Nacht

Nocellara Belice Oliven <sup>V</sup> \_\_\_\_\_ € 3,5  
Mariniert mit Olivenöl und Orangenzeste

Geröstete Mandeln aus Sizilien <sup>V</sup> \_\_\_\_\_ € 3,5

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

# SWEET

Tiramisù <sup>VG</sup> \_\_\_\_\_ € 6

Affogato al Caffé <sup>VG</sup> \_\_\_\_\_ € 5

VG - vegetarisch

V - vegan

**LUNA  
BAR**  
BOLZANO

**LUNA  
BAR**  
BOLZANO

DRINKS & SNACKS