



SPEISEN & GETRÄNKE



Neumarkt 2, 09111 Chemnitz

Reservierung unter:
www.turmbrauhaus.de

Mo - Do: 11-23 Uhr

Fr - Sa: 11-01 Uhr, So: 11-22 Uhr

BESUCH UNS AUF INSTAGRAM
WIR FREUEN UNS AUF
DEINE MARKIERUNG



TURM_BRAUHAUS

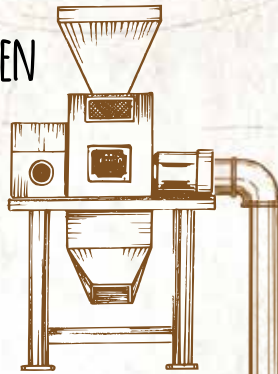
SUPPEN AUS DEM WECKGLAS

- Tomatensüppchen** (16/a.1/c/g/l) **6,70 €**
mit Brezel-Croûtons, Baguette
(Tomato soup with pretzel croutons, baguette)
- Kupferbier-Gulaschsuppe** (a.1/g/l/o) **klein 7,70 €**
Schwein, Waldpilze, Kartoffel, Bauernbrot, Sauerrahm **groß 10,90 €**
(beer-goulash-soup with mushrooms, potato, bread, sour cream)

MALZ



SCHROTEN



SALATE

- Kleiner gemischter Salat** (3/8/16/a.1/g/m) **7,80 €**
mit Sauerrahm-Kräuter-Dressing
oder Balsamico-Dressing
(small mixed salad with sour cream herb dressing or balsamic dressing)
- Salat „Schiller“** (8/16/a.1/c/g/m) **16,30 €**
Bratkartoffeln, Setzei, Blattsalate, Champignons, Gurke,
Tomate, Mais, Sauerrahm-Kräuter-Dressing
(roast potatoes, fried egg, leaf lettuce, champignons, cucumber,
tomato, corn, sour cream herb dressing)
- Brauhaus Salat** (8/a.1/g) **17,70 €**
geräucherte Hähnchenstreifen, Romanasalat, Grana Padano, Croûtons,
Tomate, Kräuter-Dressing
(Smoked chicken strips, romaine lettuce, Grana Padano, croutons, tomato,
herb dressing)
- Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette** (a.1)
(all salads are served with oven-fresh baguette)

HAUSGEMACHTE BURGER

- Pulled Pork Burger** (1/2/3/16/a.1/c/g/l/n) **17,40 €**
saftiges Schweinefleisch, Sesambrotchen,
Coleslaw Salat, dreierlei Dip's, **Steakhouse-Pommes**
(juicy pulled pork, sesame bun, coleslaw salad, steakhouse fries)
- Bester Hähnchenburger** (2/3/8/16/a.1/c/g/n) **18,40 €**
gebratene Hähnchenbrust, Sesambrotchen, Rauchmozzarella,
Tomate, Eisbergsalat, Harissa-Aioli, **Süßkartoffel-Pommes**
(grilled chicken breast, sesame bun, smoked mozzarella, tomato, iceberg lettuce,
Harissa-Aioli, sweet potato fries)
- Unser Turm-Brauhaus Burger** (1/2/3/7/16/a.1/c/g/n) **19,90 €**
240g Rinderhack, Sesambrotchen, geräucherter Gouda,
krosser Bacon, Tomate, Gewürzgurken, BBQ-Sauce,
Steakhouse-Pommes
(best beef burger with sesame bun, smoked gouda cheese, bacon,
tomato, pickles, BBQ sauce, steakhouse fries)
- Zu allen Burgern reichen wir Ihnen hausgemachte BBQ-Soße, Harissa-Aioli, Sauerrahm** (2/3/11/g)
(to all burgers we serve BBQ sauce, sour cream and Harissa-Aioli)

VOM GRILL & AUS DER PFANNE

- Beefsteak vom Kalb** (a.1/c/g/l/m) **17,80 €**
kräftige Kupferbier-Soße, Buttermöhren, Kartoffelpüree
(pan-fried veal meatball with beer gravy, butter carrots and mashed potatoes)
- Gegrillte Hähnchenbrust** (8/16/a.1/g/l) **17,80 €**
Paprika, Rote Zwiebel, Kokos-Linsen-Ragout
(grilled chicken breast, Paprika, red onion, coconut-lentil ragout)
- Rumpsteak** (ca.240g Rohgewicht) Kräuterbutter (2/3/16/g/l/m) **27,90 €**
(rumpsteak with herb butter)
- wahlweise mit...
- Marktsalat (Market salad)
 - Ofenkartoffel & kleinem Salat (baked potato & small salad)
 - Bratkartoffeln & kleinem Salat (roast potatoes & small salad)

MAISCHEN,
LÄUTERN,
KOCHEN

+ WASSER

+ HOPFEN



SCHNITZEL... FRISCH GEKLOPFT & PANIERT

- Brauhaus Schnitzel vom Schwein** (a.1/c) **17,70 €**
ausgebacken in Butterschmalz, dazu Weißkraut-Karotten-Salat
(fried „Schnitzel“ of pork with german coleslaw and of choice...)
wahlweise mit...
- in Butter geschwenkten Drillingskartoffeln (baby potatoes) (g)
 - Steakhouse-Pommes (steakhouse fries)
 - bayrischem Kartoffelsalat (bavarian potato salad) (2/4/16/m)
 - Bauernbrot und Setzei (farmhouse bread and fried egg) (a.1/a.2/c)
- „Cordon bleu“ vom Schwein** (2/a.1/c/g) **19,90 €**
mit geräuchertem Gouda und Kochschinken gefüllt,
dazu Steakhouse-Pommes und kleiner Salatmix
(filled schnitzel with smoked cheese and ham,
steakhouse fries and small salad)
- Wiener Schnitzel vom Kalb** (2/4/16/a.1/c/g/m) **25,50 €**
Preiselbeerkonfitüre, Kartoffelsalat, kleiner Salatmix
(fried „Schnitzel“ of veal with lingonberry jam, potato salad and a small salad)

FISCH

- Geräucherter Lachs** (16/a.1/c/d) **18,90 €**
hausgemachter Kartoffelpuffer, Apfel-Meerrettich-Crème
(smoked salmon with potato pancake, apple horseradish cream)
- Gebratenes Zanderfilet** (16/d/g/l) **21,50 €**
Wintergemüse, Kräuterbutter, Drillinge
(Roasted pike-perch fillet, Buttered vegetables, herb butter, triplets)

AUS ROHR UND TOPF

- Unser Kupferbieregulasch** ^(a.1/c/g)  **17,40 €**
vom Schwein, hausgemachte böhmische Knödel
(pork beer goulash with homemade bohemian dumplings)
- Knusprig gegrillte Schweinshaxe** ^(2/a.1/l/m/o) **17,80 €**
mit kräftiger Kupferbier-Soße, Senf, Meerrettich,
Sauerkraut und Kartoffelklößen
(crispy grilled pork knuckle with hearty beer gravy, sauerkraut and potato dumplings)
- oder...** ^(16/a.2/g/m) **17,80 €**
auf dem Holzbrett serviert mit Senf, Meerrettich,
Gewürzgurke, Bauernbrot, kleinem Salatmix
(with mustard, horseradish, farmhouse bread, small salad)
- Sächsischer Sauerbraten** ^(16/a.1/g/l/m/o)  **19,90 €**
vom Rind, Lebkuchensoße, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße
(marinated beef pot roast, red cabbage, potato dumplings)
- Halbe Bauernente** ^(16/c/l/o) **25,50 €**
Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße
(1/2 duck, red cabbage, potato dumplings)

VEGETARISCH / VEGAN

- Unsere Käsespätzle** ^(a.1/c/g)  **13,50 €**
in leichtem Rahm, Käsemix, kleiner Salatmix
(cheese spaetzle with light cream, swiss cheese, small salad)
- Kürbisgulasch**  **15,50 €**
Hokaidokürbis, Zwiebel, böhmische Knödel
(Hokido pumpkin, onion, bohemian dumplings)
- Brauer Veggie Burger** ^(16/a.1/c/g/n) **18,40 €**
vegetarischer Bratling, Sesambrötchen, Räuchergouda,
Tomate, Eisbergsalat, Harissa-Aioli, Süßkartoffel-Pommes
(vegetarian burger, smoked gouda cheese, tomato, iceberg lettuce,
Harissa-Aioli, sweet potato fries)

OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

- „Elsässer Art“** ^(2/3/a.1/g) **12,90 €**
Schinkenspeck, Zwiebeln, Sauerrahm
(tarte flambée with bacon, onions and sour cream)
- „Kreta“** ^(a.1/g) **13,90 €**
Feta, Honig, rote Zwiebel, Sauerrahm
(tarte flambée with feta cheese, honey, red onion, sour cream)
- „Fjord“** ^(a.1/d/g) **18,90 €**
Räucherlachs, Rucola, Kirschtomaten, Sauerrahm
(tarte flambée with smoked salmon, arugula, cherry tomato, sour cream)

NUDELN

- Muttis Makkaroni** ^(2/3/a.1/g/m)  **10,80 €**
gebratene Jagdwurst, Tomatensoße, geriebener Gouda
(mum's macaroni with tomato sauce, sausage cubes and shredded gouda)
- Penne „di pollo“** ^(8/16/g)  **15,50 €**
Hähnchen, Champignons, Frühlingslauch, Cherrytomaten,
Knoblauch, Sahne, Grana Padano
(Chicken, mushrooms, spring leek, cherry tomatoes, garlic, cream,
Grana Padano cheese)

UNSERE GANZ SPEZIELLEN TAGE...

Montag: Haxen- und BrauerTAG

- Knusprig gegrillte Schweinshaxe mit Kartoffel-
klößen und Weißkraut-Karotten-Salat** ^(a.1/g/m/l) **14,40 €**
(crispy grilled pork knuckle, german coleslaw, potato dumplings)
- 0,5 l Turmbräu, Braumeisters
Fassbrause oder Tafelwasser** **3,90 €**
(0,5 l beer, fassbrause or carbonated water)

Dienstag: SteakTAG

- Schweinerückensteak vom Grill** ^(2/a.1/d/f/g/o) **16,60 €**
„Au four“ mit Würzfleisch überbacken,
dazu Steakhouse-Pommes
(pork loin steak „au four“ gratinated with pork ragout, steakhouse fries)
- oder...**
mit Paprikasoße „Ungarische Art“ und Steakhouse-Pommes ^(a.1)
(hungarian sauce, fried potato wedges)
- inkl. 0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser**

Mittwoch: SchnitzelTAG

- Schnitzel vom Schwein** ^(a.1/c) (fried „Schnitzel“ of pork) **16,60 €**
mit Steakhouse-Pommes und Rohkostsalat ^(h.3)
(with steakhouse fries, german coleslaw)
- oder...**
mit bayrischem Kartoffelsalat und Rohkostsalat ^(2/4/16/m)
(with potato salad bavarian style, german coleslaw)
- oder...**
auf Bauernbrot mit Setzei und Rohkostsalat ^(a.2/c)
(with bread, fried egg, german coleslaw)
- inkl. 0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser**

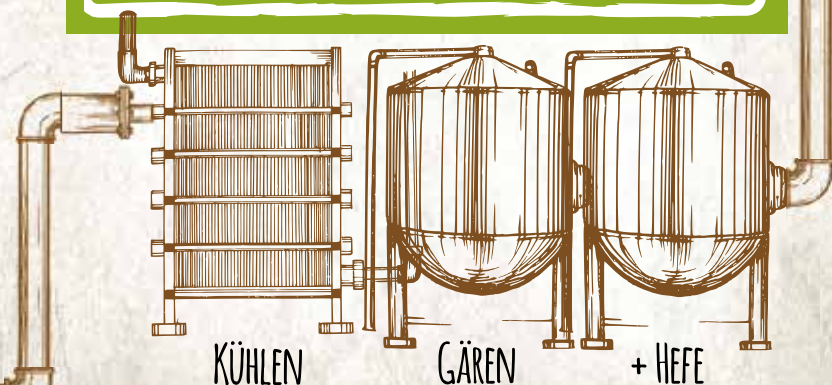
- Becherovka 2cl für schlappe** **1,00 €**

Donnerstag: BürgerTAG

- Pulled Pork Burger** ^(11/a.1/c/g/n) **16,60 €**
im Sesambrötchen mit saftigem Schweinezupfleisch,
Coleslaw-Salat und Steakhouse-Pommes ^(1/2/7/16/a.1/c/g/l/n/o)
inkl. 0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser
(pulled pork burger, coleslaw salad, steakhouse fries)
- oder**
Bester Hähnchenburger ^(16/a.1/c/g/n)
Sesambrötchen, Rauchmozzarella, Tomaten, Eisbergsalat,
Harissa-Aioli, Steakhouse-Pommes
(chicken burger with smoked mozzarella, tomato, iceberg lettuce, and
steakhouse fries)
- inkl. 0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause oder Tafelwasser**

Freitag: BratenTAG

- Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr** ^(2/a.1/c/g/l/m/o) **16,60 €**
mit Biersoße, Sauerkraut und Semmelknödeln
(roast of pork, beer gravy, sauerkraut, bread dumplings)
- inkl. 0,5 l Turmbräu, Braumeisters Fassbrause
oder Tafelwasser**
(0,5 l beer, fassbrause or carbonated water)



HEIßE KARTOFFELN

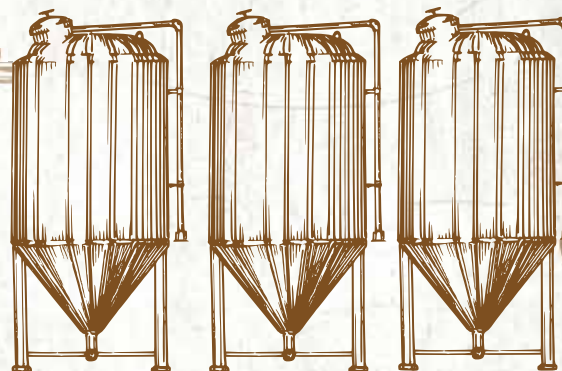
Portion Steakhouse-Pommes (16/c/m) 	5,90 €
mit Mayonnaise und Ketchup (steakhouse fries with ketchup and mayonnaise)	
Gebackene Kartoffelspalten (2/3/16/g) 	7,00 €
Kräuter-Sauerrahm, TBH-BBQ-Soße (fried potato wedges with sour cream and BBQ sauce)	
Portion Süßkartoffel-Pommes (2/3/16/g) 	8,20 €
Kräuter-Sauerrahm, TBH-BBQ-Soße (sweet potato fries with sour cream and BBQ sauce)	
Hausgemachte Kartoffelpuffer (a.1/c) 	9,90 €
mit Apfelmus und Zucker (homemade potato pancakes with apple sauce and sugar)	
Ofenkartoffeln wahlweise mit...	
Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix (g/m) 	9,90 €
(baked potato with sour cream and a small salad)	
Hähnchenbrust (g/m)	14,30 €
Kräuter-Sauerrahm, kleiner Salatmix (baked potato with fried chicken stripes, sour cream, small salad)	

BROTZEIT

Eine große Gewürzgurke (11/m) 	2,30 €
(large pickle)	
Ofenfrische Brez'n (a.1) 	2,80 €
(pretzel)	
Brez'n mit Dip nach Wahl (a.1/g) 	4,40 €
Kräuter-Sauerrahm oder Obazda (with 1 dip by choice: sour cream, obazda cream cheese)	
Schweineschmalztöpfchen mit Krustenbrot (2/a.1/a.2)	4,40 €
(pork lard with farmhouse bread)	
Würzfleisch (16/a.1/d/f/g/l/o)	8,80 €
vom Schwein, mit Gouda überbacken, Worcester-Soße, Baguette (gratinated pork ragout with worcester sauce, baguette)	
Ein Paar Münchner Weißwürste (a.1/l/m)	8,80 €
dazu süßer Senf und Brez'n (a pair of bavarian veal sausages with sweet mustard and pretzel)	
Hausgemachter Obazda (a.1/a.2/g) 	9,50 €
Weichkäse, Butter, rote Zwiebeln, Bauernbrot (bavarian cheese spread with butter, red onions, farmhouse bread)	
Frischer Hackepeter (a.1/a.2/c/g/m)	12,10 €
Zwiebeln, Gewürzgurke, Eigelb, Butter, Bauernbrot (raw minced pork with onion cubes, pickle, egg yolk, butter, farmhouse bread)	
Scharfe Sache (16/a.1/l/m/o)	13,30 €
kalter Schweinebraten, Gewürzgurke, Zwiebel, Senf, Meerrettich, Bauernbrot (Cold roast pork, pickle, onion, mustard, horseradish, farmhouse bread)	
Brauhaus Sülze (2/15/16/c/g/l/m) 	13,30 €
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln (aspic of ham hock with remoulade and roast potatoes)	

DESSERT, KUCHEN & EIS

Schokoladenkuchen (a.1/c/g/h)	5,40 €
saftig schokoladig mit Kakaoglaze (Chocolate cake with cocoa glaze)	
Warmer Apfelstrudel (16/a.1/c/g/h.2)	8,40 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne (Homemade apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream)	
Bratapfel Tiramisu (8/16/c/g)	8,50 €
(Baked Apple Tiramisu)	
Stollenmouse & Stollenparfait (1/8/11/16/a.1)	8,50 €
(Stollen mousse & Stollen parfait)	
Heiß & Kalt (16/a.1/c/f/g/h)	8,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen (Vanilla ice cream with hot cherries)	
Schwarzwälder Kirsch (16/a.1/c/f/g/h)	8,50 €
Vanilleeis, Schokoeis, Kirschragout, Sahne (Vanilla ice cream, chocolate ice cream, cherry ragout, whipped cream)	
Schweden-Eisbecher (16/a.1/c/f/g/h.1/h.2)	8,50 €
Vanilleeis, Apfelmus, Sahne (Vanilla ice cream, applesauce, whipped cream)	
Schweden-Eisbecher klassisch mit Eierlikör	10,80 €
(Swedish sundae classic with eggnog)	



Alle Gerichte mit diesem Symbol servieren wir auch als Seniorenpotion. Preis abzüglich ca. 30%.
(We serve all dishes with this sign also as a small portion.)



Vegetarische Gerichte
(vegetarian dishes)

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir jede Beilagen-Änderung mit 1 Euro, bzw. 2 Euro (bei Bratkartoffeln und Süßkartoffel-Pommes) berechnen. Vielen Dank.
(We charge 1,00 € for each change of your side dishes. 2,00 € for roast potatoes and sweet potato fries)

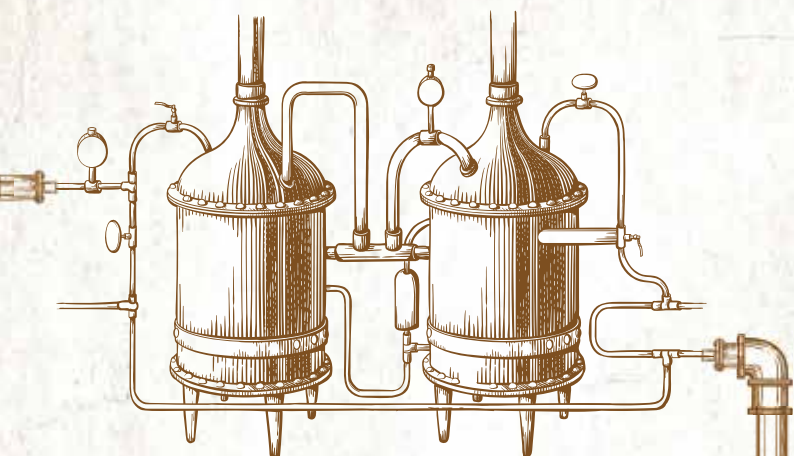
Zusatzstoffe & Allergene, 1 – Farbstoffe a – glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse 2 – Konservierungsstoffe a.1 – Weizen und -erzeugnisse 3 – Antioxidationsmittel a.2 – Roggen und -erzeugnisse 4 – Geschmacksverstärker a.3 – Gerste und -erzeugnisse 5 – geschwefelt a.4 – Hafer und -erzeugnisse 6 – geschwärzt b – Krebstiere und -erzeugnisse 7 – Phosphat c – Eier und -erzeugnisse 8 – Milcheiweiß d – Fisch und -erzeugnisse 9 – koffeinhaltig e – Erdnüsse und -erzeugnisse 10 – chininhaltig f – Soja und -erzeugnisse 11 – Süßungsmittel g – Milch und -erzeugnisse (einschließlich Lactose) 12 – Phenylalaninquelle h – Schalenfrüchte und -erzeugnisse 13 – gewachst h.1 – Mandeln und -erzeugnisse 14 – Taurin h.2 – Haselnüsse und -erzeugnisse 15 – Nitritpökelsalz h.3 – Walnüsse und -erzeugnisse 16 – Zuckerart oder Süßungsmittel h.4 – Cashewnüsse und -erzeugnisse 17 – bei übermäßigem Verzehr abführend h.5 – Pecannüsse und -erzeugnisse 18 – Nitrat h.6 – Paranüsse und -erzeugnisse 19 – gentechnisch veränderter Rohstoff h.7 – Pistazien und -erzeugnisse h.8 – Macadamia und -erzeugnisse l – Sellerie und -erzeugnisse m – Senf und -erzeugnisse n – Sesamsamen und -erzeugnisse o – Schwefeldioxid du Sulfide p – Lupinen und -erzeugnisse r – Weichtiere und -erzeugnisse z – Sonstiges

UNSER BIER

Frisch gebrautes Bier aus dem Hahn...

0,25 l Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer ^(a3)	3,50 €
0,50 l Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer ^(a3)	4,80 €
Chemnitzer Turmbräu - limitierte Saisonbiere ^(auf Nachfrage)	
0,25 l	3,80 €
0,50 l	5,20 €
1 Liter (Maß)	
Chemnitzer Turmbräu Hell oder Kupfer ^(a3)	8,70 €

AUSSCHANKTANKS



Zu später Stund' gibt's täglich eine Rund':

ab 21 Uhr und Sonntag ab 12 Uhr eine Runde

Chemnitzer Turmbräu Ihrer Wahl... 6 x 0,5 l für 23,60 €

Bier-Mix

Turmbräu Erdbeerbowle* ^(a3)	0,25 l	4,50 €
mit „Hell“ oder „Kupfer“	0,50 l	6,90 €
Turmbräu Radler ^(a3)	0,25 l	3,50 €
mit Zitronen-Fassbrause	0,50 l	4,80 €
Turmbräu Radler ^(a3)	0,25 l	3,50 €
mit Erdbeer-Fassbrause	0,50 l	4,80 €
Turmbräu Diesel ^(a3)	0,25 l	3,50 €
mit Vita Cola Pur	0,50 l	4,80 €
Cola Weizen ^(a1,a3,1,2,9)	0,50 l	4,80 €
Banane Weizen ^(a1,a3)	0,50 l	4,90 €

*In diversen Spirituosen ertränkte Erdbeeren!

Unser Pro-Bier-Brett'l

Bierprobe vom Brett mit drei verschiedenen Brauhaus-Bieren je 0,125 l 5,20 €

Zum Mitnehmen...

Turmbräu Hell oder Kupfer im 2 Liter Siphon 16,20 €
jede weitere Nachfüllung 5,20 €

Brauereiführung...

(nur nach Vorbestellung und ab 8 Personen)

Brauhausführung mit Bierprobe (0,25 l),
1 Turmgeist und 1 Souvenirglas (0,125 l)
zum Mitnehmen, pro Person 13,50 €

Gastbiere

Heineken ^(a3)	0,33 l	3,90 €
Heineken 0,0 alkoholfrei ^(a3)	0,33 l	3,90 €
Benediktiner Weißbier ^(a1,a3)	0,50 l	4,90 €
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei ^(a1,a3)	0,50 l	4,90 €

OHNE ALKOHOL

Unsere hausgemachte Fassbrause...

Braumeisters Fassbrause – Zitrone ⁽¹¹⁾	0,25 l	3,00 €
	0,50 l	4,40 €
Braumeisters Fassbrause – Erdbeere ^(1,11)	0,25 l	3,00 €
	0,50 l	4,40 €
granini Säfte...	0,20 l	3,20 €
Orange, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Erdbeere, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere	0,40 l	5,30 €
Saftschorle	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,90 €
Vita Cola Pur, Vita Orange, Vita Zitrone ^(1,2,3,4,9)	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,90 €
Vita Cola Pur Zuckerfrei ^(1,2,3,4)	0,33 l	3,90 €
Lichtenauer	0,20 l	3,00 €
Ginger Ale/Tonic/Lemon ^(1,6,10)	0,40 l	4,90 €
Lichtenauer Mineralwasser pur/medium/spritzig	0,25 l	3,00 €
Lichtenauer Mineralwasser pur/medium/spritzig	0,75 l	6,50 €
Tafelwasser	0,25 l	2,80 €
	0,50 l	4,20 €
Red Bull Energy Drink ^(9,11)	0,25 l	4,90 €
Red Bull Sugarfree ^(9,16)	0,25 l	4,90 €
Red Bull Editions ^(9,16)	0,25 l	4,90 €
ORGANICS Viva Mate ^(9,16)	0,25 l	4,90 €
ORGANICS Black Orange ^(9,16)	0,25 l	4,90 €

MIT ALKOHOL

Turmgeist im Brauhaus...

aus unserer hauseigenen Destillerie (auch zum Mitnehmen)

Himbeergeist, Erdbeergeist, Bierlikör, Gin	2 cl	3,50 €
	4 cl	6,50 €

Wein...

Weissburgunder, Wolf, Pfalz	0,2 l	6,00 €
trocken, feinfruchtig, exotische Früchte, Weinbergpfirsich, lebhaft mit erfrischender Eleganz und ausgewogener Säure		
Riesling, Rolf Willy, Baden-Württemberg	6,00 €	
halbtrocken, mit Rivaner, schönes Fruchtspiel, Williamsbirne, harmonische Säure		
Rosé, Weingut Wolf, Pfalz	6,00 €	
trocken, Weiss- & Spätburgunder, feinfruchtige Erdbeer- und Himbeeraromatik, belebend, erfrischend		
2016er Merlot, Il Mio, Sizilien, Italien	6,00 €	
trocken, Vanille, Schokolade, etwas Tabak, reife Waldfrüchte		
Lemberger, Rolf Willy, Baden-Württemberg	6,00 €	
halbtrocken, Heidelbeere, Schwarzkirsche, samtig, weich		
Lacrimus 5, Rodriguez Sanzo, Rioja, Spanien	6,80 €	
trocken, Tempranillo, fruchtbetont, Cassis, Pflaume, Kirsche, Zartbitterschokolade, von alten Rebstöcken, in amerikanischen Eichenfässer gereift		
Weinschorle	4,90 €	

Aperitif gefällig...

Hugo ⁽¹⁾		6,50 €
Prosecco mit Holundersirup		
Lillet Wild Berry ⁽¹⁰⁾		6,50 €
Lillet Blanc Schweppes Wild Berry, Waldbeeren		
Ramazzotti Rosato Duo ⁽¹⁰⁾		6,50 €
mit Tonic Water und Limettenviertel		
Campari Orange ⁽¹⁾		6,50 €
Aperol Spritz ⁽¹⁾		6,50 €
Aperol, Prosecco, Mineralwasser		
Rotkäppchen Sekt	0,10 l	3,80 €
trocken/halbtrocken		
Rotkäppchen Sekt auf Eis	0,15 l	4,80 €

Harte Sachen für den Herrn...

Jim Beam Bourbon Whiskey	2 cl	4 cl	2,70 €	4,70 €
Johnnie Walker Red Label Scotch Whiskey			3,10 €	5,70 €
Jameson Irish Whiskey			3,70 €	6,70 €
Chivas Regal 12 Scotch Whiskey			3,90 €	7,20 €
The Glenlivet 15 years Single Malt			4,50 €	8,50 €

Bittere Kräuter...

Chemnitzer Mundwasser Pfefferminzlikör	2,50 €	4,50 €
Chemnitzer Wurzeln Kräuterlikör	2,50 €	4,50 €
Linie Aquavit	2,50 €	4,50 €
Jägermeister	2,50 €	4,50 €
Lauterbacher Tropfen	2,50 €	4,50 €
Ramazzotti	2,50 €	4,50 €
Campari	2,50 €	4,50 €
Becherovka	2,50 €	4,50 €
Becherovka ½ Meter (8 x 2 cl)	16,70 €	
Becherovka 1 Meter (16 x 2 cl)	33,40 €	

Sonstige Spirituosen...

Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4,50 €
Tequila	2,50 €	4,50 €
Tanqueray Gin	2,50 €	4,50 €
Havana Club 3 Jahre	2,50 €	4,50 €
Havana Club 7 Jahre	3,50 €	6,50 €
Zacapa Rum 23 Jahre	4,50 €	8,50 €
Smirnoff Vodka	2,50 €	4,50 €
Ciroc Vodka	4,00 €	7,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	4,00 €	7,50 €

Süßes für die Dame...

Chemnitzer Fruchthchen Heidelbeere	2,50 €	4,50 €
Baileys	2,50 €	4,50 €
Meeraner Eierlikör	2,50 €	4,50 €

Vermixtes!

Cuba Libre (Havana Club Rum, Limette, Vita Cola)	mit 4 cl Sprit	6,50 €
Tanqueray Gin Tonic		6,50 €
Smirnoff Vodka-Vita Cola / Orange		6,50 €
Jim Beam Vita Cola		6,50 €
Johnnie Walker Vita Cola		7,00 €
Red Bull Sekt		7,50 €
Red Bull Smirnoff Vodka		8,00 €
Tanqueray 0% Tonic (Alkoholfrei)		6,50 €

Westhoff's

Kaffee- und Schokoladenspezialitäten...

Bio-Kaffee Crème	2,90 €
Pott Bio-Kaffee Crème	4,30 €
Bio-Espresso	2,70 €
Bio-Espresso doppio	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Pott Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	3,60 €
Latte Macchiato mit Aroma (Vanille oder Karamell)	3,90 €
Heiße Schokolade Weiß oder Braun	3,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Schokochino Weiß oder Braun	4,60 €
Brauhaus Käßchen mit Baileys und Sahne	4,80 €

Alle Kaffeegetränke erhalten Sie auch entkoffeiniert.

Westhoff's

Bio-Teespezialitäten im Pyramidenbeutel

Darjeeling	3,80 €
besondere Bio-Mischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley“	
Ingwer-Zitronengras	3,80 €
Bio-Kräuterkomposition, durch Ingwer und Süßholz abgerundet, in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras	
Ayurveda	3,80 €
reine Bio-Kräutermischung mit herrlich natürlichem Geschmack, frei von Aromen und anderen Zusatzstoffen	
Kamille-Verbene	3,80 €
Bio-Kräutermischung auf Kamillebasis, erfrischend spritzig durch Zitronenverbeneblätter und Apfel	
Wiesenkräuter	3,80 €
vertraute und beliebte Kräuter, mild-aromatisch	
Hibiskus-Rote Bete	3,80 €
Rote Bete setzt den feinen, milden Akzent, Mango- und Bergamottaroma liefern den spritzigen Hauch Exotik	
Chai-Tee	3,80 €
verheißungsvoller Duft und einzigartige exotische Süße orientalischer Gewürze	
Grüner Tee	3,80 €
fein-herber Geschmack mit einer angenehmen Dosis Koffein	
Passionsfrucht-Apfel	3,80 €
der leichte Früchtetee mit dem Geschmack nach Apfel, Passionsfrucht und Mango	

