

Restaurant



Zum Holzwurm

seit 1978

Kroatische und internationale Spezialitäten

Inhaber S. Mudrinić

Sehr verehrte Gäste!

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Unser Haus und die Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen einige Stunden der Erholung zu bereiten.

Öffnungszeiten:

Täglich von 11.30 - 14.30 Uhr und von 17.30 - 23.00 Uhr
warme Küche bis 22.00 Uhr
- Mittwoch Ruhetag -

Sonn- und Feiertage:
Durchgehend warme Küche bis 22.00 Uhr

Anton-Flettner-Str. 20 - 65479 Raunheim/Main - Telefon 06142/44169
www.zum-holzwurm.com - E-mail: info@restaurant-zum-holzwurm.de

Aperitifs

118.	Campari Bitter, Orange oder Soda¹	4 cl	5,20 €
119.	Glas Sekt (<i>Glass of sparkling wine</i>)	0,2 l	4,00 €
120.	Martini , bianco, rosso oder extra dry	5 cl	3,40 €
121.	Hugo	0,2 l	6,50 €
122.	Lillet	0,2 l	7,50 €
123.	Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €

Vorspeisen / Appetizers

02.	Mozzarella¹⁵ Caprese Tomaten mit Mozzarella und Brot ²⁰ <i>Tomatoes with mozzarella and bread</i>		9,50 €
03.	Krabben¹⁴ in Knoblauch-Olivenöl gebraten mit Baguettebrot ²⁰ <i>Prawns fried in garlic-olive oil with baguette bread</i>		7,90 €
04.	Dalmatinischer Schinken⁷ und Manchego-Käse¹⁵ mit Oliven und Brot ²⁰ <i>Dalmatian ham and Manchego cheese with olive and bread</i>		11,90 €
05.	Oliven mit Fetakäse ¹⁵ und Brot ²⁰ <i>Olives with Feta cheese and bread</i>		5,90 €
08.	1/2 Dtzd. Weinbergschnecken²⁵ mit Toast ²⁰ <i>1/2 dozen edible vineyard-snails with toast</i>		8,60 €
09.	Champignons¹⁶, gebraten mit Butter ¹⁵ und Brot ²⁰ <i>Mushrooms, roasted, with butter and bread</i>		7,90 €
10.	Panierte^{12,20} Champignons¹⁶, gebacken mit Remouladensauce ^{12,15,16,17} und Toast ²⁰ <i>Breaded mushrooms, baked, with remoulade sauce and toast</i>		7,90 €
11.	Gegrillter Fetakäse¹⁵ mit Ajvar ¹⁶ , Zwiebeln und Baguettebrot ²⁰ <i>Grilled feta cheese with Ajvar, onions and baguette bread</i>		7,90 €
12.	Fetakäse¹⁵, paniert^{12,20} mit Remouladensauce ^{12,15,16,17} , Toast ²⁰ und Zwiebeln <i>Feta cheese, breaded with remoulade sauce, toast and onions</i>		7,90 €
13.	Camembert¹⁵, gebacken mit Preiselbeeren und Toast ²⁰ <i>Camembert, baked with cranberries and toast</i>		7,90 €
14.	Scampis¹⁴ in Knoblauchsauce mit Baguettebrot ²⁰ <i>Scampi in garlic sauce with baguette bread</i>		13,90 €

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -

Suppen / Soups

16. **Rinderkraftbrühe²³** mit Einlage oder Ei¹² **5,30 €**
Beef bouillon with garnishes or egg
19. **Französische Zwiebelsuppe** **7,10 €**
mit Käsecroutons¹⁵ überbacken
French onion soup with cheese croutons, baked
20. **Hausgemachte Gulaschsuppe¹⁷** **6,90 €**
Homemade Goulasch soup
French onion soup with cheese croutons, baked

Spezialitäten vom Grill / Specialties of the grill

24. **Hähnchenbrust, gegrillt** **10,90 €**
mit Kräuterbutter¹⁵, Rosmarinkartoffeln¹⁶ und Salat
Chicken breast fillet with herb butter rosmarin potatoes and salad
27. **Hähnchenbrust (150 g)** **12,10 €**
mit Tomatenscheiben und Käse¹⁵ überbacken,
dazu Broccoli, Kroketten¹⁶ und Salat
*Chicken breast (150 g) with tomato discs and
cheese brown, in addition broccoli, croquettes and salad*
28. **Lamm-Hüftmedaillons (150 g)** **13,50 €**
mit Djuvecreis²³ und Salat
Lamb hips medallion (150 g) with Djuvec rice and salad
29. **Schweinelende (150 g)** **12,50 €**
mit Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat
*Loin of pork (150 g) with French fries, vegetables
and salad*
32. **Cevapcici** mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat **9,20 €**
*Spicy, small rolls of minced meat with French fries,
Djuvec rice and salad*
33. **Raznjici** **9,90 €**
zwei Fleischspieße mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat
2 spits of roast pork with French fries, Djuvec rice and salad
34. **Pola-Pola** **10,20 €**
vier Cevapcici, ein Raznjic mit Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat
*Half-Half, 4 Cevapcici, one Raznjic with French fries,
Djuvec rice and salad*
36. **Pljeskavica-Speziale** **13,10 €**
gefüllt mit Schafskäse¹⁵, dazu Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat
Patty with sheep's cheese, with French fries, Djuvec rice and salad
37. **Rinderleber vom Grill** **10,90 €**
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln¹⁶ und Salat
Beef liver with roasted onions, fried potatoes and salad
39. **Grillplatte** **14,90 €**
Cevapcici, Pljeskavica, geräucherter Speck⁷, Schweinenacken,
Putenschnitzel, Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³ und Salat
*Grill-platter, Cevapcici, Pljeskavica, bacon, pork neck,
turkey cutlet, French fries, Djuvec rice and salad*

Spezialitäten vom Grill / Specialties of the grill

40. **Kaukasischer Spieß**
drei Sorten Fleisch vom Grill, Schwein, Pute und Rind,
mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³,
Gemüse und Salat 15,20 €
*Caucasian-spit, three sorts of grilled meat, pork, turkey
and beef, with roasted onions, French fries, Djuvec rice,
vegetables and salad*
41. **Bauernspieß**
Cevapcici, geräucherter Speck⁷, gefülltes Hacksteak¹⁵,
paniertes Schweineschnitzel, mit Pommes frites¹⁶,
Djuvecreis²³ und Salat 14,50 €
*Farm-spit, Cevapcici, smoked bacon, filled Croatian
Hamburger, breaded pork cutlet, with French fries,
Djuvec rice and salad*
43. **Putensteak-Toskana**
mit Sauce Hollandaise¹⁵, Broccoli, Petersilienkartoffeln¹⁶ und Salat 13,90 €
*Turkey steak with sauce Hollandaise, broccoli, parsley potatoes
and salad*
44. **Lamm-Medaillons**
dazu Rosmarinkartoffeln¹⁶, Gemüse, Kräuterbutter¹⁵ und Salat 17,90 €
*Lamb medaillons in addition rosmarin potatoes,
vegetables, herb butter and salad*

Platten vom Grill / Plates from the grill

47. **Hausplatte** pro Person 16,90 €
gefülltes Hacksteak¹⁵, Schweinefilet, geräucherter
Speck⁷, Schweineschnitzel vom Rost,
paniertes^{12,20} Schnitzel, Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³,
Gemüse und Salat
*Home-platter, filled minced meat steak, pork fillet,
smoked bacon, grilled pork escalope, crumb fried
pork escalope, French fries, Djuvec rice, vegetables
and salad*
48. **Balkanplatte** pro Person 16,00 €
Pljeskavica, Cevapcici, geräucherter Speck⁷,
Schweinenacken, Raznjici, Putensteak,
Pommes frites¹⁶, Djuvecreis²³, Gemüse und Salat
*Balkan-platter, Pljeskavica, Cevapcici, smoked bacon,
pork neck, Raznjici, turkey steak, French fries,
Djuvec rice, vegetables and salad*
49. **Diplomatenplatte** pro Person 19,50 €
Schweinefilet, Rumpsteak, Cordon bleu^{7,12,15,20},
Pommes frites¹⁶, Gemüse, Champignons¹⁶
und Sauce Bearnaise^{12,15,16}, dazu Salat
*Diplomates-platter, pork loin, rump steak, Cordon bleu,
French fries, vegetables, mushrooms
and sauce Bearnaise, in addition salad*

Vegetarische Spezialitäten / Vegetarian specialties

92. **Vegetarischer Teller**
verschiedene Gemüsesorten, gebackener Käse¹⁵,
panierte Champignons und Ei¹² 9,50 €
*Vegetarian plate, different vegetable kinds,
baked cheese, breaded mushrooms and egg*
94. **Frisch gedünstetes Gemüse**
verschiedene Gemüsesorten, gedünstet, dazu saure Sahne¹⁵ 8,00 €
*Fresh stewed vegetables, different vegetable kinds,
stewed, in addition sour cream*

Nudelgerichte / Pasta dishes

110. **Grüne Pasta**^{12,20}
mit geräuchertem Lachs¹³ und Sahneknoblauchsauce¹⁵ 12,90 €
Green pasta with smoked salmon and garlic cream sauce
111. **Grüne Pasta**^{12,20}
mit Gemüse und feine leichte Sahnesauce¹⁵ 9,20 €
Green pasta with vegetables and fine, light cream sauce
112. **Bandnudeln**^{12,20}
mit Hähnchen, Cherrytomaten und frischem Basilikum 13,90 €
Tagliatelle with chicken and fresh basil

Pfannen Spezialitäten / Pans specialties

55. **„Jäger“-Pfanne**
Schweinelende, Rumpsteak, Putensteak mit Champignons¹⁶ in
Sauce Bearnaise^{12,15,16}, Bratkartoffeln¹⁶, Gemüse und Salat 16,90 €
*Hunter-pan, pork loin, rump steak, turkey steak with mushrooms
in sauce Bearnaise, fried potatoes, vegetables and salad*
56. **„Pfeffer“-Pfanne**
Lamm, Schweinefilet, Rumpsteak mit grüner Pfeffersoße,
Gemüse, Kroketten¹⁶ und Salat 17,90 €
*Pepper-pan, lamb, pork fillet, rump steak with green
pepper sauce, vegetables, croquettes and salad*

Fisch Spezialitäten / Fish specialties

58. **Tintenfisch**¹⁴ (ganz mit Kopf)
gegrillt mit Rosmarinkartoffeln¹⁶, Knoblauchsauce und Salat 16,90 €
Squid (with a head) grilled, with rosemary potatoes, garlic sauce and salad
60. **Zanderfilet „Dalmatinischer Art“**^{13,20}
Broccoli, Rosmarinkartoffeln¹⁶ und Salat 18,60 €
Pikeperch fillet, broccoli, rosemary potatoes and salad
61. **Wildlachsfilet**¹³ vom Grill
mit Knoblauchkräutersauce^{15,16}, Petersilienkartoffeln¹⁶,
Gemüse und Salat 18,90 €
*Wild salmon fillet of the grill with garlic herbs sauce,
parsley potatoes, vegetables and salad*

Internationale Spezialitäten / International specialties

64. **Schnitzel „Wiener Art“^{12,20}**
vom Schwein mit Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat
Escalope "Viennese kind" of the pork, with French fries, vegetables and salad **11,80 €**
65. **Cordon bleu^{7,12,15,20}**
vom Schwein mit Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat
Cordon bleu of the pork, with French fries, vegetables and salad **14,50 €**
66. **Putenbrust Cordon bleu^{12,15,20}**
Putenbrustfilet gefüllt mit Fetakäse¹⁵, dazu Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat
Turkey's breast escalope of veal cordon bleu, fillet fully with feta cheese, with French fries, vegetables and salad **16,50 €**
67. **Paniertes Zwiebelschnitzel^{12,20}** vom Schwein
mit Bratkartoffeln¹⁶ und Salat
Onion escalope, from pork, with fried potatoes and salad **13,80 €**
68. **Paniertes Schnitzel^{12,20}** vom Schwein
mit verschiedenen Soßen (Rahm-, Jäger-, Champignons-, Paprika- und Pfeffersoße), dazu Pommes frites¹⁶ und Salat
Breaded escalope, from pork, with different sauces, French fries and salad **13,80 €**
70. **Paniertes Hähnchenschnitzel^{12,20}**
mit Gemüse, Pommes frites¹⁶ und Salat
Breaded chicken escalope with vegetables, French fries and salad **12,80 €**
71. **Bauernschnitzel (nach Art des Hauses)**
paniertes Schweineschnitzel^{12,20} gefüllt mit Fetakäse¹⁵, dazu Bratkartoffeln¹⁶ und Salat
Farm escalope (in kind of the house) breaded pork escalope fully with feta cheese, in addition fried potatoes and salad **14,90 €**
72. **Krustchen des Hauses**
paniertes Schweineschnitzel^{12,20}, Champignons¹⁶, Spargel, Sauce Hollandaise^{12,15,17} mit Käse¹⁵ überbacken, dazu Gemüse, Kroketten¹⁶ und Salat
Crust of the house, crumb fried pork escalope, mushrooms, asparagus, sauce Hollandaise, fried with cheese, in addition vegetables, croquettes and salad **15,10 €**
74. **Mix-Grill „International“**
Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet, Lamm-Medaillon, Pommes frites¹⁶, Gemüse und Salat
Mix-Grill „International“ rump steak, pork fillet, turkey fillet, lamb medaillon, French fries, butter rice, vegetables and salad **18,20 €**
76. **Schweinelendchen „Diana“**
mit Pilzrahmsauce^{15,16}, Butterspätzle^{12,15,20} und Salat
Pork loin with mushroom sauce, butter spätzle and salad **16,90 €**
77. **Schweinelendchen „Madagaskar“**
mit Pfeffersauce, Kroketten¹⁶, Butterreis¹⁵ und Salat
Pork loin with pepper sauce, croquettes, butter rice and salad **16,90 €**

Steaks

80. **Rumpsteak mit Kräuterbutter¹⁵,**
Pommes frites¹⁶ und Salat **20,50 €**
Rump steak with herb butter, French fries and salad
81. **Rumpsteak mit gegrillten Champignons¹⁶,**
dazu Bratkartoffeln¹⁶ und Salat **22,90 €**
Rump steak with grilled mushrooms, in addition fried potatoes and salad
82. **Rumpsteak „Alt Deutsch“**
mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln¹⁶ und Salat **22,90 €**
*Rump steak "Old German" with roasted onions,
fried potatoes and salad*
83. **Rumpsteak „Madagaskar“**
mit grüner Pfeffersauce^{15,16,17}, Kroketten¹⁶, Butterreis¹⁵ und Salat **22,90 €**
*Rump steak „Madagaskar“ with green pepper sauce,
croquettes, butter rice and salad*

Salatplatten / Salad platter

96. **Salatteller**
mit Garnelenspieß **13,50 €**
Salad plate with shrimps skewer
97. **Salat des Hauses**
panierte Champignons^{12,16,20} und paniertes Fetakäse^{12,15,20}
auf knackigem Blattsalat **9,90 €**
Breaded fried mushrooms and breaded feta cheese on crisp lettuce
98. **Salatschüssel „Nicoise“**
Salat der Saison mit Thunfisch¹³, Ei¹² und Oliven **9,90 €**
Salad bowl, salad of the season with tuna, egg and olives
99. **Salatteller**
mit gegrillten Hähnchenbrust **12,90 €**
Salad plate with grilled chicken breast

Für unsere kleinen Gäste / For our little guests

101. **Schnitzel Wiener Art „Rotkäppchen“^{12,20}** mit Pommes frites¹⁶ **6,10 €**
Vienna escalope „Little red riding hood“ with French fries
102. **Chicken-Nuggets** mit Pommes frites¹⁶ **5,90 €**
Chicken-Nuggets with French fries
103. **Kleine Cevapcici** mit Pommes frites¹⁶ **5,90 €**
Small Cevapcici with French fries

Beilagen / Garnishings

105. **Beilagen und Salate nach Wunsch** **3,50 €**
Garnishings and salads at your wishes
106. **Ajvar und verschiedene Saucen** **2,00 €**
Ajvar and different sauces

Biere vom Fass / Beers of the barrel

124.	Schmucker Meisterpils	0,3 l	2,60 €
125.	Schmucker Meisterpils	0,4 l	3,20 €
126.	Schmucker Schwarzbier (<i>black beer</i>)	0,5 l	3,50 €
127.	Schmucker Hefeweizen (<i>yeast wheat</i>)	0,5 l	3,80 €
135.	Radler ^{1,2,3}	0,3 l	2,60 €
136.	Radler ^{1,2,3}	0,5 l	3,50 €
137.	Diesel ^{1,2,3,9}	0,3 l	2,60 €
138.	Diesel ^{1,2,3,9}	0,5 l	3,50 €

Flaschenbiere / Bottle beers

131.	Schmucker Kristallweizen (<i>crystal wheat</i>)	0,5 l	3,50 €
132.	Schmucker Dunkelweizen (<i>dark wheat</i>)	0,5 l	3,50 €
133.	Schmucker Pils Alkoholfrei (<i>Alcohol-free</i>)	0,33 l	2,50 €
129.	Schmucker Hefe Alkoholfrei (<i>Alcohol-free</i>)	0,5 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke / Non alcoholic drinks

141.	Cola oder Light oder Zero ^{1,2,3,9}	0,3 l	2,50 €
142.	Cola oder Light oder Zero ^{1,2,3,9}	0,4 l	3,00 €
143.	Fanta ^{1,2,3} , Sprite , Spezi ^{1,2,3}	0,3 l	2,50 €
144.	Fanta ^{1,2,3} , Sprite , Spezi ^{1,2,3}	0,4 l	3,00 €
145.	Apfelsaft (<i>Apple juice</i>)	0,2 l	2,50 €
146.	Orangensaft (<i>Orange juice</i>)	0,2 l	2,50 €
147.	Johannisbeerensaft (<i>Currant juice</i>)	0,2 l	2,50 €
148.	Bananensaft	0,2 l	2,50 €
149.	Apfelsaftschorle (<i>Apple juice schorle</i>)	0,4 l	3,00 €
150.	Elisabethen Quelle (<i>Mineral water</i>)	Fl. 0,25 l	2,50 €
151.	Elisabethen Quelle (<i>Mineral water</i>)	Fl. 0,75 l	5,00 €
152.	Stilles Wasser ohne Kohlensäure (<i>Quiet water without carbonic acid</i>)	Fl. 0,25 l	2,50 €
153.	Bitter Lemon ¹⁰ / Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,60 €
154.	Ginga Ale	0,2 l	2,60 €
140.	Kiba Bananen-Kirsch-Saft (<i>Banana cherry juice</i>)	0,4 l	4,40 €

Offene Weißweine / Open white wines

155.	Laski Rizling , halbtrocken, lebendig, frisch <i>medium dry, vividly, freshly</i>	0,2 l	4,20 €
156.	Grasevina , trocken, feinfruchtig <i>drily, fine-fruity</i>	0,2 l	4,50 €
157.	Chardonnay , trocken, milde Säure <i>drily, mild acid</i>	0,2 l	4,50 €
158.	Hochheimr Reichestal, Riesling , fruchtsüß <i>fruit sweet</i>	0,2 l	4,50 €
159.	Riesling , trocken, Weingut Stritter (<i>dry</i>)	0,2 l	4,20 €
160.	Weinschorle (<i>Wine schorle</i>)	0,2 l	3,50 €
139.	Apfelwein , pur, süß oder sauer <i>(Cider, purely, sweetly or crossly)</i>	0,25 l 0,5 l	2,50 € 3,50 €

Offene Rotweine / Open red wines

161.	Plavac trocken, naturrein, vollmundig, samtweich, Südkroatien <i>drily, physical-purely, wholehearted, velvet-softy, the south Croatia</i>	0,2 l	4,50 €
162.	Vranac , Kroatien, Qualitätswein, sehr fruchtig im Geschmack, trocken <i>Vranac, Croatia, quality wines, very fruity in flavor, dry</i>	0,2 l	4,50 €
148.	Kadarka , rubinrot, mild, harmonisch <i>Kadarka ruby-red, mildly, harmoniously</i>	0,2 l	4,30 €
164.	Hochheimer Spätburgunder, Weißherbst Rosé feinherb / <i>off-dry</i>	0,2 l	4,50 €
165.	Dalmatiner halbtrocken, gehaltvoll, kräftig <i>Quality wines, semi dry, rich, powerful</i>	0,2 l	4,50 €

Flaschenweine, weiß / Bottled white wines

166.	Riesling , halbtrocken, <i>semi-dry</i>	0,75 l	16,00 €
168.	Grasevina trocken, feinfruchtig, Nordkroatien <i>drily, fine-fruity, the north Croatia</i>	0,75 l	22,00 €
169.	Riesling , trocken <i>dry</i>	0,75 l	16,00 €

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.
- The prices contain VAT and service charge -

Flaschenweine, rot / Bottled red wines

170.	Plavac , trocken, naturrein, vollmundig, samtweich, Südkroatien <i>drily, physical-purely, wholehearted, velvet-softy, the south Croatia</i>	0,75 l	24,00 €
171.	Peljesac , halbtrocken, fruchtig, vollmundig, Halbinsel Peljesac	0,75 l	24,00 €
173.	Hochheimer Spätburrander , trocken <i>dry</i>	0,75 l	24,00 €

Warme Getränke / Warm drinks

175.	Tasse Kaffee (<i>Cup of coffee</i>)		2,50 €
176.	Espresso oder Espresso Macchiato		2,50 €
177.	Doppelter Espresso (<i>Double</i>)		3,00 €
178.	Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum (<i>with cream or milk-foam</i>)		3,00 €
180.	Glas Tee (<i>Glass of tea</i>)		2,60 €
183.	Glühwein nur in Saison (<i>Mulled wine only in season</i>)		3,00 €
188.	Latte Macchiato-Klassik		3,50 €
	Latte Macchiato-Baileys		4,50 €
	Latte Macchiato-Karamell		3,50 €

Spirituosen / Spirituous

189.	Grappa (<i>huskos-of-grapes spirit</i>)	2 cl	3,00 €
190.	Original Sliwowitz kalt oder heiß (<i>cold or hot</i>)	2 cl	2,80 €
191.	Original Sliwowitz kalt oder heiß (<i>cold or hot</i>)	5 cl	3,50 €
192.	Williams Christ (<i>pear spirit</i>)	2 cl	3,00 €
193.	Kruskovac ¹ Birnenlikör (<i>Croatian pear liqueur</i>)	2 cl	3,00 €
194.	Lozovaca Tresterschnaps (<i>Croatian huskos-of-grapes spirit</i>)	2 cl	3,00 €
195.	Pelinkovac ¹ milder Magenbitter (<i>mild Croatian bitters</i>)	2 cl	3,00 €
197.	Baileys Irish Cream	4 cl	4,00 €
200.	Kirschwasser (<i>cherry spirit</i>)	2 cl	3,00 €
201.	Malteser (<i>German caraway spirit</i>)	2 cl	3,00 €
202.	Asbach Uralt (<i>German Brandy</i>)	2 cl	3,00 €
203.	Cognac Remy Martin	2 cl	4,00 €
204.	Ramazotti ¹ (<i>Italian herb liqueur</i>)	2 cl	3,00 €
205.	Jack Daniels	2 cl	4,00 €

Spirituosen / Spirituous

206.	Chivas Regal	2 cl	4,50 €
207.	Wodka	2 cl	3,00 €
208.	Jägermeister¹ (<i>German herb liqueur</i>)	2 cl	3,00 €
211.	Julischka¹ (<i>Croatian half Sliwowitz, half Kruskovac</i>)	5 cl	3,50 €

Longdrinks

213.	Cuba Libre^{1,2,3,9} (Bacardi Cola)		5,80 €
214.	Jack Daniels mit Cola^{1,2,3,9}		5,80 €
215.	Asbach mit Cola^{1,2,3,9}		5,80 €
216.	Wodka mit Orangensaft oder Bitter Lemon¹⁰		5,80 €
217.	Gin-Tonic¹⁰		5,80 €

Sekt / Sparkling wine

220.	Henkell Trocken	Fl. 0,75 l	18,00 €
------	------------------------	------------	----------------

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff,

4 = mit Geschmacksverstärker,

7 = mit Phosphat,

10 = chininhaltig,

13 = gewachst

2 = mit Konservierungsstoff,

5 = geschwäfelt,

8 = mit Milcheiweiß,

11 = mit Süßungsmittel,

14 = mit Taurin

3 = mit Antioxidationsmittel,

6 = geschwärzt,

9 = koffeinhaltig,

12 = enthält eine Phenylalaninquelle,

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

- The prices contain VAT and service charge -

