

## Getränke im Haus zur Selbstbedienung

### Kaffee & Tee im Erd- und Obergeschoss

• Kaffee (inkl. Zucker, Milch)	Port.	1.00
• Tee (Auswahl, inkl. Zucker & Milch)	Port.	1.00

### Getränke aus dem Kühlschrank

#### Mineral und Säfte

• Goba Laut: Appenzeller Mineralwasser mit Kohlensäure	1L	1.50
• Goba Still: Appenzeller Mineralwasser ohne Kohlensäure	1L	1.50
• Cola	1,5L	3.00
• Cola Zero	1,5L	3.00
• Schorle von Möhl	1L	2.00

#### Bier

• Bier hell: Appenzeller Sämtiskristall	0,33L	1.70
• Radler: Appenzeller Zitronen Panaché	0,33L	1.70
• Bier dunkel: Grimbergen Ambrée	0,25L	2.50

#### Weisswein

• Blanc de Noir, Schloss Herdern, Pinot Noir, CH (feinfruchtig für Apéro und Sommergerichte)	0,75L	18.00
• Arneis, Massimo Rivetti, Arneis Trauben, Piemont IT (intensiv fruchtig, für Apéro und Vorspeisen)	0,75L	18.00

#### Prosecco

• Prosecco, Gemin Valdobbiadene DOC, Glera Traube, Veneto IT (frisch, harmonisch, weich, für Apéro)	0,75L	18.00
--	-------	-------

#### Alkoholfrei

• Tröpfel Rosé: aus Trauben, Äpfeln und Aroniabeerensaft, ohne Alkohol, CH (prikelnd, eher trocken, fein, süssliches Aroma)	0,75L	20.00
--	-------	-------

### Rotwein neben dem Kühlschrank

• Blauburgunder: Pinot Noir, Gutsbetrieb Kartause Ittingen (leicht, lokal zu Vorspeisen und Käse)	0,75L	20.00
• Juan Gil 2017: Jumilla, Silver Label, Monastrell Traube, Levante E (ausgewogen vollfruchtig, zu Lamm etc.)	0,75L	20.00
• Amarama Primitivo: Primitivo Trauben, Puglia It, IGT (mittelschwer, zu Fleisch, Pizza, Risotto)	0,75L	20.00