

**TRINK-
BARES
AUF
DOCK
EINS**

KAFFEE ①

Espresso	2.50
Espresso doppio	4.50
Espresso macchiatto	2.90
Espresso Tonic (Espresso, Tonic)	4.80
Espresso Romano (Espresso, Orange)	4.20
Kleiner Brauner	2.90
Großer Brauner	4.80
Verlängerter	3.30
Cappuccino	3.80
Flat white (Espresso Doppio, Milchschaum)	4.60
Café Leche Leche (Espresso Doppio, Milchschaum, gezuckerte Kondensmilch)	4.60

LATTE

Latte macchiato	4.40
Ingwer-Kurkuma Latte	4.80
Chai Latte	4.80
Matcha Latte	4.80
Iced Matcha Latte	5.80
Iced Cafe Latte (kalter Milchschaum, Espresso doppio)	5.60
Iced Chai Latte (kalter Milchschaum, Chai)	5.60
Kindercappuccino	1.80
Kakao	4.20
Kakao mit Schlag	4.50
Iced Kakao	4.80

add on: *no cow milk?*

Soja-, Hafer-, oder laktosefreie Milch

COFFEE DRINKS

Espresso Martini (Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso)	9.40
Espresso Rontini (Bumbu, Mozart Dark Chocolate, Kahlúa, Espresso, Meersalz)	10.20
Tiramisu Martini (Jameson Irish Whiskey, Ramazzotti Crema, Giffard Vanille de Madagascar, Sahne, Espresso)	10.20
Espresso ZeroTini <i>non-alcoholic</i> (Undone Sugar Cane, Schokolade, Vanille, Espresso, Meersalz)	9.40



① DIE HAFEN RÖSTUNG

Etwa 14 Minuten! So lange dauert die schonende Trommelröstung unseres speziell entwickelten Hafenstadtkaffees.

Die Hafenmischung schmeckt. Erdig und fruchtig, mit dem Schuss „crema“, im Abgang zartbitter.

Die Bohnen haben wir dafür mit den Kaffeemachern speziell ausgewählt. Die Arabicabohnen kommen zu ca 50% aus Brasilien (Bitterschokolade), je ca 20% aus Guatemala (Haselnuss) und Äthiopien (fruchtige Note). Aus Indien fügen wir ca 10% hochwertige Robustabohnen bei, um unseren Kaffee mit dem Schuss milder „crema“ abzurunden.



90% Arabica
Robusta 10%



GOOD TO KNOW ABOUT ARABICA & ROBUSTA

Arabica wird vorwiegend im Hochland angebaut. Die Bohne des Arabica zeichnet sich durch vielfältigen Geschmack (feine Süße, fruchtig) und geringeren Koffeingehalt aus.

Robusta (Canephora) wird vorwiegend im Flachland um den 10. Breitengrad angebaut. Die Bohne hat einen erdigen, herben Geschmack. Da sie weniger Öl enthält, verschafft sie dem Kaffee eine länger anhaltenden „crema“.

TEE

DEMmers TEE

3.90

SCHWARZER TEE

Darjeeling Second Flush

(Indien - zweite, kräftigere Ernte aus Darjeeling; ausgeprägte Muskatnote)

Earl Grey royal

(Sri Lanka - Klassische Schwarzteemischung mit Aromen der Bergamotte)

GRÜNER TEE

Green Manjolai Bio (Indien - classic green, Fairtrade Produkt)

Sunny Green Bio (Indien - Ingwer, Zitusfrüchte und Orangenschalen)

OOLONG TEE

Dong Ding Green Oolong

(Taiwan - teilfermentierter grüner Oolong)

WEISSER TEE

Weißer Pfirsich

(Indien, China - Weiße und grüne Teeblätter, Pfirsich, Ananas, Mango, Papaya, div. Früchte)

KRÄUTERTEE

Sauwetter Tee

(Himbeer- und Brombeerblätter, Hagebutten, Fenchel, Apfelstücke, Melisse, Blüten)

Nana Krauseminze

(Marokkanische Minze)

Ingwer Lemon

(Zitronengras, Pfefferminze, Ingwerstücke, Zitronenschalen, Ringelblumen)



FRÜCHTETEE

Cranberry

(Apfelstücke, Hibiskusblüten, Cranberrys ...)

Feige & Basilikum

(Feige, Basilikumblätter, Ananasstücke, Drachenfrucht, weiße Hibiskusblüten, weiße Teeblätter)

Ribisel Kurkuma

(Ribisel, Kurkuma, Früchte, Ingwer, Hibiskus, Hagebutte, Rote Rübe, Zitronengras)

SAFT

fresh!

frischer Orangensaft 0.25l 4.90

frischer Grapefruitsaft 0.25l 4.90

frischer Apfel-Karotte-Orangen Saft 0.25l 4.90

frischer Saft mit Gurke, Sellerie, Ingwer,
Apfel, Honig 0.25l 4.90



Soda mit frischem Zitronensaft 0.3l | 0.5l 3.10 | 3.80

Ingwer-Kurkuma Bio Shot 3 cl 2.80

Ingwer-Kurkuma Sprudel 0.3l 3.90

Pago (Erdbeere, Mango, Marille) 3.90

Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb 0.3l 3.90

Hafenwasser Jugendgetränk 0.3l | 0.5l (Holler | Himbeer) 2.60 | 3.30

Hafensprudel 0.3l | 0.5l (Holler | Himbeer) 2.70 | 3.50

Tomatensaft 3.90

LIMONADE

Vöslauer prickelnd ohne	2.80
Coca-Cola / Cola Zero	4.20
Frucade	4.20
Schweppes	4.20
(Dry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, White Peach, Wild Berry)	
Fentimans	4.50
(Connoisseurs Tonic, Valencian Orange Tonic, Victoria Lemonade)	
Fritz-Anjola Bio-Limonade Ananas-Limetten	4.20
Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder	4.20
Fritz-Spritz Bio Rhabarberschorle	4.20
Fritz-Spritz Bio Traubenschorle	4.20
Makava Eistee	4.20
Red Bull Classic	4.40

Basilikum-Zitronen Lemonade *homemade* 4.80

NO
ALC.
Alc. ~~10,9%~~ Vol.

BIER

CLASSICS

FASS

Schleppe Primusbräu 0.5l (Österreich)	4.90
Schleppe Primusbräu 0.3l (Österreich)	4.40
Schleppe Hausbier 0.5l (Österreich)	4.90
Schleppe Hausbier 0.3l (Österreich)	4.40
Lasko 0.5l (Slowenien)	5.10
Lasko 0.3l (Slowenien)	4.50

FLASCHE

Corona 0.33l (Mexico)	5.20
Corona Cero 0.33l (Mexico)	5.20
Guinness 0.33l (Irland)	5.20
Stella Artois 0.33l (Belgien)	4.90
Hacker Pschorr Kellerbier 0.5l (Deutschland)	5.20
Schneider Weisse Tap 1 0.5l (Deutschland)	5.20
Schneider Weisse Tap 3 0.5l (Deutschland) 0,0 %	5.20
Villacher Freilich 0.5l (Österreich) 0,0 %	4.90
Astra Rotlicht 0.33l (Deutschland)	5.20

CRAFT BIER

Schleppe Kurvenbräu	5.20
Schleppe Bergbräu	5.20
Schleppe Seebräu	5.20

GOOD TO KNOW ABOUT

PALE ALE & IPA

Pale Ale („blasses Ale“) ist eine obergäige Biersorte aus hellem Malz. Das Indian Pale Ale („IPA“) wurde für die indischen Kronkolonien gebraut und hat einen höheren Alkoholgehalt (6 bis 9 Vol%). Da das Bier oft unbekömmlich sein Ziel erreichte, die Krone aber auf das Wohlbefinden ihrer Untertanen bedacht war, wurde es mit mehr Hopfen haltbarer gemacht. Charakteristisch ist meist eine fruchtige Note.

Den im Trinken geübten Fabriksarbeitern mussten Anfang des 20. Jahrhunderts zwischen 11.00 und 15.00 Uhr „drinking sessions“ genehmigt werden. Um die negativen Auswirkungen der Trunkenheit auf die Produktivität zu verringern, wurden leichtere Biere („Session-Biere“) mit max. 4 Vol% gebraut, von denen in den „sessions“ 4 bis 8 Pints gekippt werden konnten, ohne die Arbeitsfähigkeit zu verlieren.



APERO DRINKS

CLASSIC

Campari Soda (Campari, Sodawasser)	4.80
Campari Orange (Campari Bitter, frischer Orangensaft)	7.20
Rosé Vermouth Tonic ① (Rosé Vermouth, Schweppes Tonic)	7.20
White Port Tonic (White Port, Schweppes Tonic)	7.20
Classic Mimosa (Ferrand Dry Curaçao, frischer Orangensaft, Prosecco)	8.20
Hafen Campari ③ (Campari Bitter, Sodawasser, Schweppes Tonic, Gurke, Zitrone)	6.80

NEGRONI

Negroni ② <i>Drink des Grates</i> (Beefeater Gin, Campari Bitter, Antica Formula Vermouth)	9.20
Negroni Bianco (Malfy Gin con Limone, Italicus Rosolio di Bergamotto, Burschik's Dry Vermouth)	10.20
Americano (Campari Bitter, Antica Formula Vermouth, Sodawasser)	8.20
Negroni Sbagliato (Campari Bitter, Antica Formula Vermouth, Prosecco)	9.20
NOgroni <i>non-alcoholic</i> (Beefeater 0,0%, Undone Orange Bitter, Undone Red Vermouth)	8.20

① GOOD TO KNOW ABOUT WERMUT

Jahrtausende alt ist der Habitus, vergorenen Rebensaft mit Wurzeln, Rinden, Blüten und diversen Süßmitteln zu versehen. Der „Echte Wermut“, Artemisia Absinthium ist ein stark bitteres, auch im alpinen Raum anzutreffendes Pflänzchen, das dem Wein beigelegt wird.

Der Destillateur Antonio Carpano aus Turin entwickelte einst einen Blend aus Muskateller-Wein und rund 30 Botanicals. Seine Kreation nannte er „Vermouth“ und brachte sie 1786 in den Handel. Vor allem weibliches Publikum zog er damit in Scharen in seine Bar.

2 NEGRONI
DER DRINK
DES GRAFEN

€ 9.20



GOOD TO KNOW ABOUT
NEGRONI & GRAF CAMILLO

Der Mann soll ein ziemlicher Windhund gewesen sein. Ein Leben wie eine Achterbahn, ein Glücksritter und Spieler, ein lebenshungriger Playboy, der die Nächte gern in Bars verbrachte, so lange, bis ihm der Sonnenaufgang signalisierte, es wäre jetzt an der Zeit, nach Hause zu gehen. Der Name: Graf Camillo Negroni. Damit ist eigentlich schon vieles gesagt.

Den Negroni hat der Graf – nach seiner Rückkehr aus Amerika, wo er sich im Westen als Rodeo Clown, danach in New York als Gambler durchschlug – in Florenz im Caffè Casoni im Jahr 1919 erfunden, als er beim Barkeeper Fosco Scarselli zum ersten Mal einen mit Gin statt Soda verlängerten Americano bestellte. Die Trinkgesellschaft orderte fortan „des Grafen Negroni's Drink“, bald verkürzt als „Negroni“.

Während der Schauspieler Orson Welles 1947 in Rom „Black Magic“ drehte, befand er: „The bitters are excellent for your liver, the gin is bad for you. So, they balance each other.“

3 HAFEN CAMPARI

€ 6.80



GOOD TO KNOW ABOUT CAMPARI

Rubinfarbener Bitterlikör. Italienisch. 1860 erfindet Gaspare Campari eine bis heute geheime Rezeptur aus 80 Kräutern („Botanicals“). Ab den 1920ern erfasst die durch die Prohibition steigende Popularität der Mischgetränke („Cocktails“) auch Europa. Der Campari fand sich mehr und mehr in Cocktail-Klassikern.

Gleichzeitig beginnt eine Symbiose mit der zeitgenössischen Kunstwelt. Die Plakatkampagnen gestalten die Größen der italienischen Avantgarde wie Fortunato Depero, der 1930 auch die heute noch ikonische, kegelförmige Campari-Soda-Flasche entwirft - im Stile des in Italien neu entstehenden Futurismus.

Der „Spiritello“, der camparirote Geist, der einer Orangenschale entsteigt, entsteht. Im in den 50ties und 60ties aufkommenden Fernsehen werben die Stars der Zeit wie Humphrey Bogart. Für Campari dreht Federico Fellini 1970 seinen ersten Werbefilm. Für Poeten schmeckt der Campari wie ein bitter-süßer Kuss. In leuchtendem Rot.

S P R I Z E

Amalfi Spritz	7.50
(Limoncello Ramazzotti, Fentimans Victorian Lemonade, Prosecco)	
Cucumber & Mint Spritz	7.50
(Finlandia Cucumber & Mint, Fentimans Connoisseurs Tonic, Prosecco)	
Garibaldi Spritz	7.50
(Campari Bitter, frischer Orangensaft, Prosecco)	
Italicus Spritz	7.50
(Italicus Rosolio di Bergamotto, Sodawasser, Prosecco)	
Milano Spritz	7.50
(Campari Bitter, Cranberry, Sodawasser, Prosecco)	
Orangen-Ingwer Spritz	7.50
(frischer Orangensaft, Sodawasser, Prosecco, Ingwer)	
Veneziano Spritz	6.50
(Aperol Aperitivo, Sodawasser, Prosecco)	
LiNOcello Spritz <i>non-alcoholic</i>	7.50
(Pallini Limoncello Non-Alcoholic, Fentimans Victorian Lemonade, Prosecco Non-Alc.)	
NoNo Spritz <i>non-alcoholic</i>	7.50
(Undone Orange Bitter, Sodawasser, Prosecco Non-Alcoholic)	
Lillet Berry	6.50
(Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry)	
Lillet Buck	6.50
(Lillet Blanc, Ginger Ale)	
Lillet White Peach	6.50
(Lillet Blanc, Schweppes White Peach)	

COCK-TAILS

HISTORY

DIE PROHIBITION - SPEAKEASY - THE RISE OF JAZZ AND JUKEBOX

Am 17. Jänner 1920 wurden in Amerika per Verfassungsgesetz („18th Amendment“) die Produktion, der Transport und der Aus- schank von alkoholischen Getränken verboten. Die Prohibition fand ihren gesellschaftlichen Rückhalt vor allem durch die wesentlich von Hausfrauen getragenen Abstinenzbewegungen.

Schnell jedoch verlor die Durchsetzung der Gesetze an Wirkung, Schmuggler packten Alkohol in falsche Bücher, füllten ihn in high heels oder rüsteten Schuhsohlen mit Holzklötzen auf, um statt Fuß- abdrücken unverdächtige Hufspuren zu hinterlassen. In den dunklen Gassen der vermeintlich trockenen Städte wie New York, Chicago und San Francisco entstanden „Flüsterbars“ („speakeasys“), die von außen nicht erkennbar sein sollten. Im Jahr 1925 gab es in New York City bereits um die 30.000 speakeasy-Bars.

Die Menschen verlangten nach Alkohol, doch Bier und Wein war wie qualitativer Schnaps knapp. Die Unterwelt brannte daher Gin, die „rum runners“ schmuggelten Rum mit kleinen Booten aus der Karibik.

UM DIESEN
ALKOHOL BESSER
TRINKBAR ZU MACHEN,
FINGEN DIE BARTENDER
DER SPEAKEASYS AN,
CRAFT COCKTAILS
ZU MIXEN.





IN DIESER UNTERGRUND-BAR KULTUR DER "ROARING TWENTIES" TRAFF VOR ALLEM JAZZ DEN SPIRIT DER ÄRA.



In Live-Sets und auf neuen Maschinen, die nach Einwurf eines Nickels 78 rpm records (Schellackplatten) spielten, wuchs der sound der „roaring twenties“. Der Autor F. Scott Fitzgerald („The Great Gatsby“) pries „The Jazz Age“, dominiert von Künstlern wie Bessie Smith, Louis Armstrong und Duke Ellington.

Am 5. Dezember 1933 stimmte Utah als letzter US-Bundesstaat der Aufhebung der Prohibition zu. Der New Yorker Journalist Benjamin DeCasseres war der erste wieder gesetzeskonforme Trinker der Vereinigten Staaten. In einer New Yorker Bar hatte er am Tresen einen Draht zur United Press organisiert und stürzte nach Einlangen der Nachrichten in gestoppten zweieinhalb Sekunden einen Scotch mit Soda hinunter.

Später gab er sich ob dieser historischen Leistung bescheiden:
„It didn't involve much effort outside fast elbow work.“

CLASSIC

Dry Martini	1	9.20
(Beefeater Gin, Burschik's Dry Vermouth)		
Dirty Martini		9.50
(Beefeater Gin, Burschik's Dry Vermouth, Olivenlake)		
Cosmopolitan		9.50
(Absolut Citron, Ferrand Dry Curaçao, Cranberry, Limette)		
Manhattan (Sweet, Dry, Perfect)	2	10.50
(Whistle Pig Rye, Vermouth (Dry / Rosso), Angostura Orange Bitters)		



1 GOOD TO KNOW ABOUT MARTINI

Der Martini-Cocktail besteht im Original aus Gin und Wermut. Der dry Martini ist ein „old fashioned“ Cocktail. Er ist nicht mit dem gleichnamigen Wermut-Produkt der Firma Martini & Rossi zu verwechseln. Seine Ursprünge liegen in den Vereinigten Staaten. Ab 1880 setzten dort Barkeeper dem seinerzeit bekannten „Gin Cocktail“ Wermut zu.

Die US-Prohibition von 1920 bis 1933 machte Havanna zur Cocktail-Metropole der Welt, brachte aber auch Paris, London oder Madrid einen gehörigen Zulauf an professionellen Trinkern. Literaten, Schauspieler und Welterklärer bevölkerten die Bars des alten Europas und genossen gemeinsam einen Martini nach dem anderen, wobei dieser zunehmend trockener wurde. Für Winston Churchill etwa reichte es völlig aus, wenn sich eine Flasche Vermouth im selben Raum befand wie sein Martini. Franklin D. Roosevelt wiederum erhob das Glas mit seinem Lieblingsdrink, dem „dirty Martini“ auf das Ende der Prohibition.

In den 1950er-Jahren (bis in die 1980er) waren im geschäftlichen Umfeld in den Vereinigten Staaten so genannte three martini lunches üblich, also Mittagessen, bei denen mehrere Martinis konsumiert wurden, die als Be-triebsausgabe absetzbar waren.

② MANHATTAN

€ 10.50

GOOD TO KNOW ABOUT MANHATTAN

4. November 1874. An der Ecke Madison Avenue und East 26th Street liegt New Yorks eleganter Manhattan-Club, beliebter Treffpunkt führender Politiker der demokratischen Partei. Es gibt Grund zu feiern: Ihr Kandidat Samuel J. Tilden wurde zum neuen Gouverneur des Staates New York gewählt.

Die Party schmeißt die 20-jährige Jenny Jerome, seit April Frau des englischen Lords Randolph Churchill. Jenny, in Brooklyn geboren, gehört zur New Yorker High Society. Sie ist jung, schön, Millionärstochter aus gutem Hause. Sie raucht, trinkt, liebt Partys und hatte zahlreiche Affären.

Jenny bittet den Barkeeper des Manhattan-Clubs zur Feier des Tages einen neuen Drink zu kreieren. Dieser mischt Rye-Whiskey mit süßem Vermouth sowie einigen Orangenbitter-Aromen.

Miss Jenny – die Mutter des späteren Genusstrinkers und englischen Premierministers Winston Churchill – liebt den neuen Cocktail sofort und benennt ihn nach dem Club:

„THE
MANHATTAN“



GIN MILL

1

Bloody Mary ② 9.50
(Absolut Vodka, Zitrone, Spicy Tomato Juice, Gewürze)

Bronx 9.50
(Beefeater Gin, Antica Formula Vermouth,
Burschik's Dry Vermouth, Orange)

Gimlet 9.50
(Beefeater Gin, Lime Cordial)

The Colony Cocktail ③ 9.50
(Beefeater Gin, Maraschino, Grapefruit)

② BLOODY MARY

€ 9.50



GOOD TO KNOW ABOUT BLOODY MARY

Der Bloody Mary gehört zur Gruppe der „Corpse Reviver“ beziehungsweise „Pick-me-ups“.

Einer Thekenlegende zufolge geht er auf Hollywood-Schauspieler George Jessel zurück, der 1927 nach einer durchzweckten Nacht in einer Bar in Florida eine verbliebene Flasche Wodka mit Tomatensaft, Worcestershiresauce und Zitronensaft gemischt habe, um den Kater aller Anwesenden zu dämpfen. Kurz darauf sei eine Freundin namens Mary Brown Warburton erschienen und habe ihr weißes Kleid mit dem neuen Drink bekleckert, worauf sie ausrief „Now you can call me bloody Mary, George!“. Dies führte zu einer Auseinandersetzung mit Warburtons Freund, dem Comedian Ted Healy geführt haben soll, der Jessel daraufhin zu erschießen versuchte.

Weiter entwickelt wurde der Drink durch den Barkeeper Fernand Petoit der 1921 in Harry's New York Bar in Paris, der den Drink unter anderem Ernest Hemingway und F. Scott Fitzgerald serviert haben soll. Nach Ende der Prohibition im Jahr 1934 kehrte Petoit mit dem Bloody Mary in die King Cole Bar des St.-Regis-Hotels in New York City zurück.

1 GOOD TO KNOW ABOUT GIN MILL

„Gin-Mill“ ist ein Slang-Ausdruck, der während der Prohibition für versteckte Bars (Speakeasys), durchaus oft verraucht und dubios mit anrüchigem Flair, verwendet wurde. In „Gin Mills“ wurden oft Drinks auf Basis des über Canada geschmuggelten Gins und Vodka mit anderen Getränken und Botanicals zu Cocktails gemixt, um Aussehen und Geruch der Drinks unverdächtig zu machen.



3 THE COLONY COCKTAIL

€ 9.50

GOOD TO KNOW ABOUT THE COLONY COCKTAIL

Der Colony Cocktail gilt als einer der Klassiker der „Gatsby-Ära“ der roaring twenties. Er wurde erstmals während der Prohibition im legendären Colony Speakeasy in NY kreiert. Die frische Farbe der Grapefruit verdeckte den beliebten Dry Gin elegant.

Ab 1921 war „The Colony“ in der Madison Avenue 667 das Clubhaus der New Yorker Gesellschaft, in dem Vanderbilts und Astors, Windsors und Onassisess ihre Mätressen umwarben, Truman Capote und Flapper Girls an der Bar ihre Drinks genossen, während im Obergeschoss ein Glücks-spielclub Gambler anzog. Natürlich offerierte The Colony während der Prohibition Spirituosen, allerdings in neutralen Tassen.

Das Colony bewahrte vorsichtshalber auch seinen Schnapsvorrat im Serviceaufzug auf. Wenn Gefahr drohte, konnte der Schnaps durch den Aufzugschacht in den zweiten Stock verschwinden, wo sich das Harbor Hospital (eine Entzugsklinik) befand.

Ein früher Stammgast und Protegé war New Yorks schneidiger „Nighttime Mayor“, Jimmy Walker, der dort 1925 seine Siegesfeier abhielt. Und 1926, als das Colony ob dem landesweiten Alkoholverbotes seinen Eingang an einen diskreteren Ort um die Ecke an die East 61st verlegte, kehrte Bürgermeister Walker die Einbahnrichtung der Seitenstraße um, damit sein Rolls-Royce schneller von seinem Haus zur Colony fahren konnte. Eines Abends kam Jimmy Walker herein und 15 Minuten später stürmten die Bundesagenten das Haus. Er verkündete ihnen: „Meine Herren, kommen Sie nie wieder hierher. Dies ist meine Lieblings-bar.“ Dann wandte er sich an die Eigentümer und befahl: „Von jetzt an möchte ich meine Drinks aus einem Glas trinken, nicht aus einer Tasse.“



MOONSHINE
WALK



WHOOPIE
CRUISE



THE FLAPPER
GIRLS



THE JAZZ
AGE

RUM ROW •

Alexander	9.50
(Havana Club 3 Años, Mozart Dark Chocolate, Sahne)	
Cuba Libre	8.50
(Havana Club 3 Años, Limette, Coca-Cola)	
Daíquiri	9.50
(Havana Club 3 Años, Limette, Zucker)	
El Presidente	9.50
(Havana Club 3 Años, Antica Formula Vermouth, Ferrand Dry Curaçao, Grenadine)	
Mojito ②	9.50
(Havana Club 3 Años, Limette, Zucker, Minze, Sodawasser)	

① GOOD TO KNOW ABOUT RUM ROWS

Als „Rum Rows“ wurden Schiffe bezeichnet, die während der Prohibition vor allem Karibischen Rum in Richtung der U.S.A. verschifften. In der Nähe größerer Häfen in Florida, später auch an der Jersey Shore, ankerten die Schiffe der Rum Rows vor den Seegrenzen in Reihen, die wie sanft schwankende Boutique-Straßen für zwielichtige Mittelmänner wirkten, die nachts mit den Schmugglern („rum runners“) dealten. Die Seegrenze betrug vor dem 21. April 1924 drei Meilen und danach 12 Meilen vom Festland.





② MOJITO

GOOD TO KNOW ABOUT MOJITO

1931 taucht der Mojito zum ersten Mal in Sloppy Joe's Bar in Havanna auf. Für Reisende, die Amerika und der Prohibition entkommen wollten, wurde der Mojito ein Symbol der Freiheit, für Kuba ein Nationalgetränk.

Havanna, ein Jahrzehnt später: Angel Martínez eröffnet 1942 die Bodeguita del Medio, die Kneipe in der Mitte. Hier treffen sich Künstler und Arbeiter, Feingeist und Rüpel. Ernest Hemingway, der seit 1939 eine halbe Stunde entfernt auf Finca Vigía im Vorort San Francisco de Paula wohnt, wird Stammgast. Der Frühaufsteher und Trinker („done by noon, drunk by three“) lässt sich seinen Rum mit Minzstangen, Soda und Limetten servieren.

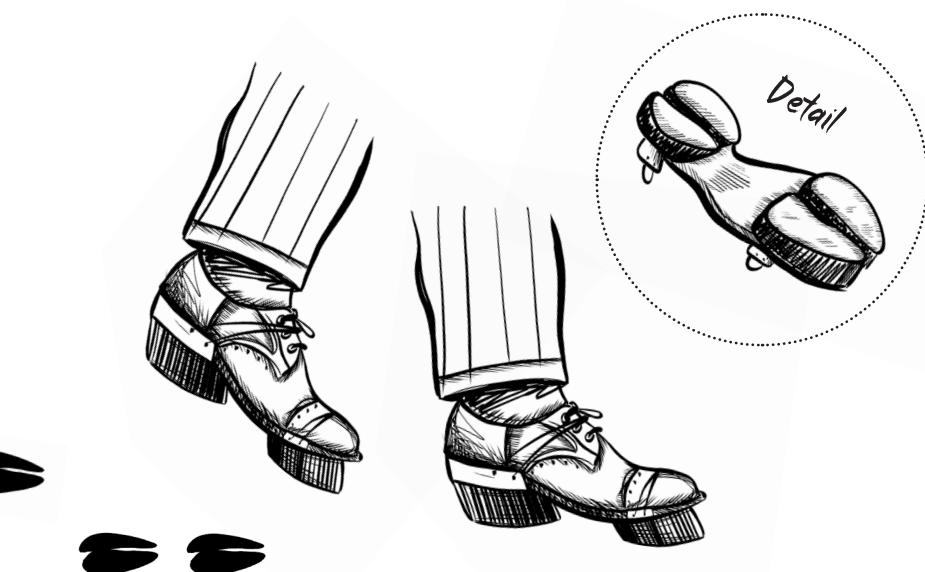
In den 50iger Jahren wird das vorrevolutionäre Havanna zur Partystadt. Frank Sinatra, Ava Gardner und andere Stars fröhnen dem Glücksspiel und tropischen Cocktails. Dann kam Fidel Castros Revolution. Der Mojito aber blieb...

MOONSHINE WALK

Brooklyn	9.50
(Four Roses Bourbon, Maraschino, Antica Formula Vermouth, Angostura Bitters)	
Old-Fashioned	9.50
(Four Roses Bourbon, Zucker, Angostura Bitters)	
Whiskey Sour	9.50
(Four Roses Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiss)	

GOOD TO KNOW ABOUT THE MOONSHINE WALK

Die „moonshiners“ betrieben während der Prohibition in abgelegenen Orten, oft mitten im Wald, illegale Distillerien. Die Verkäufer dieses meist ungelagerten Whiskeys (die „moonshine runners“) nutzten den „moonshine walk“, versteckte bzw. korrumierte Straßenzüge, zur Anlieferung ihrer Spirituosen an die Speakeasy Bars in den Städten. In ländlichen Gebieten benutzten sie auch „cow shoes“, die Kuhhufe als Sohlen hatten, um verächtige menschliche Fußabdrücke in Feldern, Gras oder Wäldern zu vermeiden.



WHOOPIE CRUISE

Caipirinha (Batida da Limão) 9.50
(Janeiro Cachaça, Limette, Zucker)

Margarita 9.50
(Olmeca Altos Tequila Plata, Ferrand Dry Curaçao, Limette)

Paloma 9.50
(Olmeca Altos Tequila Plata, Limette, Pink Grapefruit,
Sodawasser)

GOOD TO KNOW ABOUT THE WHOOPIE CRUISE

Als der Konsum von Alkohol in den U.S.A. verboten wurde und sich viele passionierte Trinker die kostspieligen Themenurlaube in Europa, Südamerika und der Karibik schlichtweg nicht leisten konnten, nahmen findige Geschäftsmänner ihre trinkfreudigen Kunden mit auf Aussichtsschiffe („Booze Cruises“ oder „Whoopie Cruises“) auf denen außerhalb der Küstenlinien Partys gefeiert wurden, mit Spirituosen die auch direkt auf See „angeliefert“ wurden.



THE FLAPPER GIRLS

FEMALE
EMPOWERMENT

GOOD TO KNOW ABOUT THE FLAPPER GIRLS

In den 1920er Jahren bezeichnete der Ausdruck Flapper (englisch: jemand, der flattert) junge Frauen, die kurze Röcke und kurzes Haar trugen, Jazz hörten und sich über die Regeln des guten Benehmens selbstbewusst hinwegsetzten.



Die Flappers galten in ihrer Zeit als keck und frech, weil sie sich schminkten, hochprozentigen Alkohol tranken und rauchten.

THE JAZZ AGE

MUSIC IS
THE KEY

GOOD TO KNOW ABOUT THE JAZZ AGE

Die Roaring Twenties waren auch das Jahrzehnt der Musik. Viele junge Leute wollten tanzen: Charleston, Cake Walk oder Black Bottom heißen die heißesten Tänze der 20ties. Jazzbands spielten im Savoy und im Cotton Club in New York City und dem Aragon in Chicago auf. Radiosender und brachten ihre Melodien ins ganze Land. Einige ältere Menschen lehnten die „Vulgarität“ und „Verderbtheit“ der Jazzmusik und die mit ihr einhergehenden „moralischen Katastrophen“ ab.

Die Romane von F. Scott Fitzgerald schilderten den Hedonismus und die Aufregung des Jazz-Age - Fitzgerald behauptete einmal, die 1920er Jahre seien „die teuerste Orgie der Geschichte“

GIN ① 4 cl



Plymouth	6.20	75.00
Beefeater 24	6.20	75.00
Monkey 47	10.80	100.00
Monkey 47 Sloe	11.80	110.00
Malfy	7.20	85.00
<u>Carginthia - Kärnten</u>	<u>VORRÄTIG IM DELI</u>	
La Gassa - Triest	6.20	75.00
	11.80	110.00

① GIN (VON FRANZ. GENÉVRIER: WACHOLDER)

TONICS

Schweppes - dry	4.20
Thomas Henry - premium pink grapefruit	4.20
Fentimans -connoisseures	4.20

TOPINGS FÜR GIN TONIC



Limette



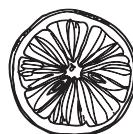
Zitrone



Gurke



Rosmarin



Grapefruit



Pfeffer

WHISKY

2

4 cl

Chivas Regal 12y (Scotch, Blend)	7.50
Oban 14y (Scotch, Single Malt, Highlands, sanft-trocken)	12.80
Chivas 18y (Scotch, Blend)	12.50
Chivas Mizunara (Scotch, Blend)	11.50
Laphroaig 10y (Scotch, Islay Single Malt)	8.80
Lagavulin 16y (Scotch, Single Malt, Islay, rauchig-torfig)	12.80
The Glenlivet 12y (Scotch, Single Malt)	8.20
The Glenlivet 15y (Scotch, Single Malt)	11.50
Shinju 8y (Japanese Whisky)	12.80
Bob Dylan Heaven's Door (Bourbon, Tennessee Whiskey)	11.90
Jack Daniels (Bourbon, Tennessee Whiskey)	5.90
Wild Turkey Rye (Rye, Kentucky Whiskey)	6.90
Koval 47% (Bourbon, Chicago, Craft-Whiskey)	11.90
Jameson (Irish, Blend)	5.90
Jameson Black Barrel (Irish, Blend, 2-fach ausgebranntes Fass)	7.90
Jameson Caskmates (Irish, Blend, nachgereift in Stout-Beer Fässern)	9.20

2 GOOD TO KNOW ABOUT WHISKY

Mönche brachten die Kunst des Destillierens nach Irland und Schottland – von dort trat der Whisky seinen Siegeszug über den ganzen Planeten an. Der Scotch stammt aus Schottland, der Bourbon aus Amerika, meist aus Tennessee oder Kentucky.

Whiskey ist ein aus verschiedenen Getreidesorten hergestelltes Destillat. Die populärsten Varianten sind Malt (gemälzter Gerste), Bourbon (Mais) und Rye (Roggen)

VEREINFACHT
AUSGEDRÜCKT
IST ~~WHISKEY~~ NICHTS
ANDERES ALS
GEBRANNTES
BIER.

RUM^{4 cl}

Havana Club 3y (Kubano)	1	5.90
Havana Club 7y (Kubano)		7.90
Havana Selección de Maestros (Kubano)		8.90
Havana Especial		6.20
Arehucas 18j (Gran Canaria)		8.90
Bumbu (Barbados)		8.60
Don Papa Rum (Phillipino)		8.60
Diplomatico (Venezuela)		8.90



1 GOOD TO KNOW ABOUT HAVANA CLUB

Der gebürtige Baske José Arechabala gründete 1878 die Rumdestillerie in Cárdenas. Hier wurde ab 1935, im Schatten der damaligen Kubanischen Rum-Dynastie „Barcadi Ron“, der „Havana Club“ gebrannt.

Fidels Revolutionäre enteigneten 1960 die Familie Barcadi, die ihre Produktion auf die Bermudas verlegte und verstaatlichten Arechabala s.a.. „Havana Club“ wurde zunächst vor allem in die Bündnisstaaten des „Warschauer Paktes“, nach Zusammenbruch des Ostblocks erfolgreich in den Westen, exportiert. Wegen des US-Handelsembargos gegen Kuba wird aber nicht in die U.S.A. geliefert. Hier wiederum hat Barcadi die Marke „Havana Club“ schützen lassen, der Markenrechtsstreit schürt die Rivalität der beiden.

„Havana Club“ ist Kubas flüssiger Nationalstolz, die „maestros Roneros“ liegen in Kubas Hierarchie nicht weit hinter Fidel und Raúl Castro.

WERMUT 5 cl

Alfred Alois & Manfred Rosso Semi Dry Wermut	5.50
Miss Rosy Wermut	5.50
Burschik's Vermouth Dry	6.40
Antica Formula	6.40

SPIRITS 2 cl

La Grappa 903 Bonaventura Barrique	4.60
Pfau Marille Apfel	4.90
Wodka Absolut	3.60
Wodka Freimut (4cl)	8.40
Absinth	4.20
Pernod	3.80
Berliner Luft	3.30
Averna	3.50

TEQUILA/ MEZCAL 2 cl

Olmea Altos Plata Tequila (Mexiko)	4.80
Olmea Altos Reposado Tequila (Mexiko)	4.80
Kah Tequila Anejo 40%	5.90
Ojo de Tigre Espadin-Tobola Mezcal (Mexiko)	4.40
Ojo de Tigre Reposado Mezcal (Mexiko)	4.40

T
H
I
R
T
Y
W
E

Let us have wine
and ~~black~~ WOMEN, mirth
and laughter, sermons
and soda water the
day after.

LORD BYRON



WEIN

WEISSWEIN

	■	■
Friulano, Franco Pizzulin 2023	5.20	27.50
Roter Veltliner Hochstrass, Zeilinger 2023	4.80	27.50
Gelber Muskateller 2020, Zeilinger	5.20	28.00
Gemischter Satz 2019, Zeilinger	5.40	26.00
Riesling DAC Reserve 2021, Berger		40.00
<u>Glera 2018, Sancin</u> <u>VORBÄTIG IM DELI</u>		38.00
Verduzzo, Graziano Mosolo 2023		42.00

ROSÉ

	■	■
Rosé, Maison Sainte Marguerite 2023	6.50	38.00
Rosenmuskateller, Fleckl 2023		27.50

ROTWEIN

	■	■
Zweigelt Ried 2019, Zöchling	4.90	25.00
KTI Cuvée Reserve 2019, Domäne Baumgartner	5.60	32.00
Refosco DPA, Graziano Mosolo 2019	6.80	39.00
Rioja Reserva DOC, Tritium 2024		38.00
Merlot, Graziano Mosolo 2021	6.50	38.00

SPRUDEL

	■	■
Frizzante Rosé 2020, Zeilinger	4.90	27.00
Frizzante Muskateller, Zeilinger	4.90	27.00
Prosecco Candella Valdobbiadene D.O.C.G.	4.90	27.00
Louis Vallon Crémant Blanc de Noir Rosé		50.00
Louis Vallon Crémant Brut Nature		55.00
Arthur Metz Pinot Noir Rosé non-alcoholic		45.00
Hattingley Valley Blanc de Blancs 2024		110.00

CHAMPAGNER

Perrier Jouet Brut 0,75		80.00
Perrier Jouet Rosé 0,75		100.00



Frag nach dem
Wein der Woche!

TAKE YOUR PHOTO

UNSERE ANALOGE PASSFOTOSERIE –
TÄGLICH VON 7-24 UHR

Kamera, Drehhocker,
ein Quadratmeter Intimität.
Ein Moment des vollen
Lebens am Papierstreifen...



*say
cheese!*

GOOD TO KNOW

1925 meldete Anatol Josepho die Idee einer Fotokabine in New York zum Patent an und stellte den weltweit ersten Prototyp auf dem Broadway auf. Als Amelie 2001 in der Pariser Metrostation Amesses ihr Glück durch einen Fotoautomaten findet, hat die Maschine 75 Jahre Erfolg in den Städten der Welt hinter sich...

DELI

DER VIERTELGREISSLER,
TÄGLICH VON 7-21 UHR

Wer den kommunikativen Austausch beim Greißler noch schätzt, wird in unserem Deli glücklich sein. Der Greißler ist die wohl innigste Verbindung zwischen Händler und Gast. Inmitten der Hafenstadt verkaufen wir fertig zubereitete Feinkost aus der Hafenstadt Kitchen und das Beste unserer Lieferanten...

INTERNATIONALE DELIKATESSEN
(DELI) UND REGIONALE FEINKOST
(GREISSLEREI) VERBINDET WIR IN
UNSEREM DELI AUF DOCK 01:

Gewürze, Chilis, Olivenöle, Saucen,
something special...

Fleischwaren, Käse, Milch, Eier vom
Bauernhof...

Hausgemachte Marmelade, Sirup, Chai...

Kaffee, Sandwich, Sweets, lunch to go...

Bäckerei – Gebäck der Backstube

Wultsch, der Kornstube und der Bäckerei
Wienerroither...

Juice Bar – Frische Säfte to stay und to go

alles ... vorrätig im Deli...



ARTSHOP

MINI SHOPPING CENTER OF COOL

Der Lendhafen war über Jahrzehnte ein Ort der Kunst, aber viel mehr noch ein Ort der Künstler. Wir schaffen einen Marktplatz für fine art, queer durch Musik, Design und Kunst....



latenight
shopping

offen bis
24.00 Uhr

BOOKSTORE

die coolsten Bücher aus Kunst, Architektur & Design,
Musik & Lifestyle – Dock01

VINYL

get loud, Vinyls neu & gebraucht – Dock01 & 02

ARTPRINTS

Fine Art Prints internationaler & lokaler Artists,
erhältlich in verschiedenen Formaten

MAGAZINES

internationale & nationale Tageszeitungen, deutschsprachige & internationale Magazine für Urbanism, Art, Theater, Fotographie, Architektur & Design, Musik und Lifestyle – Dock 02

VINTAGE MÖBEL

Unser Retrostyle for sale, Möbel der 50iger, 60iger und 70iger – Dock02 /DockX

THEATER

THEATER, LIVE-MUSIC, CLUBS



Dock04 und die Kleinkunst passen in den Hafen. Ein Bretterboden und surrendes Scheinwerferlicht, pures Schauspiel und glückliche Schauspieler. Dock04 ist eine Kleinkunstbühne.

Theater und Kabarett. Illusionisten und Clowns. Musikanten und Poeten, haben den Hafen in andere Zeiten, Orte und Gefühle versetzt. Kleinkunst ist eine Säule des Hafenprogrammes.

CHEERS

Share your Moment on Instagram
@hafenstadt_urbanarea