

SMELLS LIKE TEAM SPIRIT

MITARBEITER
HANDBUCH

HAFENSTADT
URBAN AREA

INHALT

03	WER IST WER
05	HIERARCHIE NEUER MITARBEITER
06	GRUNDREGELN
08	STANDARDS
10	SERVICE ETIKETTE
11	UMGANG MIT BESCHWERDEN
13	CHECKLISTEN
14	KASSABUCHUNG ALLGEMEIN
15	KASSABUCHUNG SPEZIELL
16	CHECKLISTE AUFSPERREN
17	CHECKLISTE ZUSPERREN
18	FAQ
19	TISCHPLAN
20	ZEITUNGEN
21	GETRÄNKEINFORMATIONEN

WER IST WER.

DENISE GSTÄTTNER - Geschäftsleitung



MICHI PONTASCH - Eigentümer



CHIARA SICHITZ - Assistenz der Geschäftsführung



MARTINA PESTEMER-NELL - Leitung Rechnungswesen



SNEZANA RADAK - Rechnungswesen



LUKAS KNAFL - Küchenchef



SEBASTIAN TONN - Sous Chef



KATHARINA TSCHERNITZ - Chef de Rang



SAŠA RADOJČIČ - Chef de Rang



INES HAFNER - Marketing



KATHRIN EGGER - Marketing



STUFEN NEUER MITARBEITER

ROOKIE AUSBILDUNG

(immer mit Schulung zum Absolvieren)

- Wissen wie Filterkaffee geht, Brotstation, Besteck polieren, Geschirrspüler, Müll, WC-Runde, Saft pressen
- Dienstplan
- Arbeitskleidung
- Stammdatenblatt
- Zeiterfassungssystem
- Dienstvertrag
- Mitarbeiterfoto aus der Fotobox für die Homepage
- Whatsappgruppen: 2 Service/Küche
- Hafenstadtfomappe
- Tischplan kennen
- Wissen wo welches Lager ist, Büro, Dachboden, Mitarbeiterraum

TRAINEE AUSBILDUNG

(immer mit Schulung zum Absolvieren)

- Menükenntnisse/Getränke
- Öffnungszeiten wissen
- Veranstaltungen kennen
- Aufklären über Personalverbrauch, Pausen, Grundregeln, Trinkgeld

PROFIAUSBILDUNG

(immer mit Schulung zum Absolvieren)

- Telefon – wie hebe ich ab und was sage ich
- Reservierungssystem
- Kassasystem
- Problemlösung

GRUND REGELN

- 1 Dienstbeginn ist 5 Minuten vor der Uhrzeit, die im Dienstplan steht. Also am besten 10-15 Minuten vorher im Haus sein. Eingestempelt wird, wenn man Dienstbereit ist. Ausstempeln wenn man mit seinem Dienst aufhört.
- 2 Private Mitarbeiter Gegenstände (Rucksack und co) gehören in den Mitarbeiterraum und nicht in die alte Küche. Keine Taschen hinter der Bar!
- 3 Die alte Küche und der Mitarbeiterraum muss jederzeit herzeigbar sein und soll ein schöner Raum für deine Pause und after Work Bier sein
- 4 Rauchen in Dienstkleidung (Schürze, spezielles Gewand) ist nicht erlaubt
- 5 Rauchen direkt vor dem Lokal ist nicht erlaubt
- 6 Der Gang ist kein Teil vom Lokal und wird vom Co-Working Space im 1. Stock auch genutzt, muss also leer und sauber sein. Keine Fässer, Gläser und co. Menagen und Aschenbecher gehören ausschließlich auf den Wagen neben dem Flipper.
- 7 Das Getränkelager, Trockenlager und Putzkammerl muss ebenfalls sauber und geordnet gehalten werden. Faulheit beim Wegräumen ist ein No-GO.
- 8 Die Arbeitskleidung muss immer ordentlich und sauber sein
- 9 Kein privates Telefon in der Hosentasche.
- 10 Lange Haare müssen zusammengebunden sein
- 11 Jeder Kellner arbeitet mit Geldtaschenhalter (Gürteltasche), nicht in der Hosentasche
- 12 Wertschätzender und Höflicher Umgangston mit Kollegen. Auch in WhatsApp Gruppen.
- 13 Firmen WhatsApp Gruppen werden nur für wichtige Informationen verwendet. Spam ist nicht erlaubt.
- 14 Die Kulturinformationen (Veranstaltungen) muss jeder Mitarbeiter wissen.
- 15 Frühstück gib es bis 15 Uhr. Auch um 15 Uhr noch!

- 17 Kaffee gib es so lang wie möglich. Kaffeemaschine reinigen frühestens eine Stunden vor Sperrstunde.
-
- 18 **Es gibt ein Mitarbeiteressen (siehe Dienstzettel). Snacks und selbstständiges Entnehmen von Gebäck ist nicht erlaubt.** Die Auswahl des Mitarbeiteressens entscheidet der Hauptkoch. Mitarbeiteressen sind, wenn möglich, aus Überproduktion zu konsumieren. Name.
-
- 19 Es gib mindestens bis zur Sperrstunde Getränke!
-
- 20 Es gib immer etwas zum Essen bis zur Sperrstunde. Nach 24 Uhr, also wenn die Küche offiziell nicht mehr besetzt, ist gib es eine eingeschränkte Karte, die vom Servicepersonal zubereitet wird. Z.B. Qualtinger, Suppe, Falafelteller...
-
- 21 Wir denken immer an die anderen und unterstützen uns so gut wie möglich! (Anschließende Schicht)
-
- 22 Wir verlassen die Schicht sauber und für die nächste vorbereitet. (aufgefüllt, sauber, geordnet) Checklisten sind zu erledigen.
-
- 23 Es gibt immer was zu tun. Wenn wenig los ist, wird geputzt, geräumt etc. und/oder man fragt Teamleiter oder Denise nach Spezialaufgaben. Ansonsten stempelt überflüssiges Personal aus.
-
- 24 Urlaubsanträge müssen 6 Wochen vorher beantragt werden.
-
- 25 Hygienevorschriften werden eingehalten.
-
- 26 Wenn ich mich nicht auskenne, rufe ich jemanden an.
-
- 27 Rechnungen und Zettel bei der Kassa. (Stammkunden, die ihre Rechnungen nicht zahlen), Kommunikation an Denise oder Chiara.
-
- 28 Dienstplan: wird normalerweise am Dienstag der Vorwoche ausgeschickt, dafür zuständig ist Denise.
-
- 29 Ich halte mich an die eingetragene Schicht: früher oder später kommen ist nur nach Absprache möglich - zuständig: Denise
-
- 30 Tausch/Änderungen muss ich früh genug bekannt geben. Entweder bleibe ich flexibel oder lege Fixtage fest. Schichten können nur mit einer gleichgestellten Person getauscht werden.
-
- 31 Es werden keine Reservierungen telefonisch angenommen oder händisch aufgestellt - es wird auf die Homepage oder auf die office@hafenstadt.at verwiesen.
-
- 31 Austausch über berufliche Infos oder Kolleg:innen und das Verbreiten von XX wird nicht geduldet.
-

STANDARDS

- Guter Kundenservice (Empfang, Tischzuweisung, Sauberkeit und Ambiente, Menükenntnisse und Empfehlungen, schnelle und präzise Bestellaufnahme, Eingehen auf Sonderwünsche, Präsenz am Tisch, freundliche Gastinteraktion, abräumen was leer ist/auch Teller bevor der Gast geht)
- Wir klären auf über Wartezeiten. Genaue Zeit.
- Die Speisekarte wird mitgenommen, nachdem der Gast bestellt hat.
- Das Hafenstadt-Konzept verstehen, die Unternehmensphilosophie vertreten und neue Ideen einbringen
- Gute Arbeitsmoral: nicht nur das geringste erledigen, sondern über den Horizont hinaus, stets helfen wollen, bereit sein einzuspringen, seltener Krankenstand/Ausfall, sich weiterentwickeln, aufs gesamte Umfeld achten und nicht nur auf sich selbst.
- Gepflegtes Erscheinungsbild und Auftreten: Die einheitliche Dienstkleidung (Shirt, Hose, Schürze) wird eingehalten. Saubere Schuhe, Haare in einem Zopf.
- Es gibt mehr Verantwortungen als Service und Küche und dafür ist man auch bereit. (Garten, Pflanzen, Dinge verräumen, Events, Technik, Putzen)
- Wir stellen eine breite Auswahl zur Verfügung und empfehlen diese auch. (Vegetarisch, vegan, Alkoholfrei, glutenfrei, Special)
- Sich an Stammgäste erinnern und deren Vorlieben berücksichtigen.
- Besondere Anlässe: Auf spezielle Anlässe wie Geburtstage oder Jubiläen achten und diese entsprechend würdigen (z.B. durch kleine Aufmerksamkeiten). Mitgebrachte Torten: Hauptkellner entscheidet über Gedeck. Keine mitgebrachten Getränke.
- Speisen und Getränke: Hochwertige Produkte: Frische Zutaten und sorgfältige Zubereitung. Attraktive Präsentation: Ansprechende Anrichtung. Flexibilität: Bereitschaft, Sonderwünsche oder Diätanforderungen zu berücksichtigen.
- Stimmungsvolle Einrichtung: Stilvolle Dekoration, bequeme Sitzmöglichkeiten (auf gebrechliche Personen achten, 2. Hochstuhl)
- Hintergrundmusik: Passende und dezente Musik, die das Ambiente unterstreicht. (Spotify Playlisten)

- Transparente Rechnungsstellung: Klar verständliche und detaillierte Rechnungen (Überprüfen, was der Gast hatte, unterschiedliche Zahlungsarten fragen, Rechnung geben)
- Bunt gemischtes Personal, bunt gemischte Gäste (jung, alt und alles dazwischen)
- Wir beachten Hunde, geben ihnen Wasser
- Wir beachten Kleinkinder, Kinderstuhl, Strohhalm, Zuckerl (zuerst die Eltern fragen), Spielzeugwagen
- Viele und unterschiedliche Veranstaltungen, darüber informiert sein, bewerben und auch gelegentlich selbst besuchen.
- Wir achten auf den Platz, Menagen, Aschenbecher, Besteck und Tischblume
- Wir erkennen nicht nur die Probleme und adressieren sie, sondern lösen sie auch teilweise selbstständig
- Selbständiges Arbeiten und Lösungsorientiert
- Ich kenne die Tischnummern
- Zum Kaffee/Cocktails/Wein kommt IMMER automatisch Wasser dazu, bzw. wir schauen, dass der Gast immer genug Wasser am Tisch hat.
- Der Tisch wird nach jedem Besuch sauber gemacht, abgewischt und bei Bedarf gleich neu eingedeckt.
- Wir sagen dazu, was wir auf den Tisch bringen
- Bei den Zeitungen herrscht Ordnung
- Ablauf Service: Stationen werden aufgeteilt in „links“ und „rechts“. Der jeweils zuständige Kellner übernimmt die Anliegen auf der jeweiligen Station.
- Wenn es keinen Host gibt, macht die linke Station die Tischzuweisungen dazu.
- Wer macht Bar, wer trägt Essen, was passiert im Vollstress - muss klar festgelegt werden.

SERVICE ETIKETTE

FREUNDLICHKEIT UND HÖFLICHKEIT:

Stets freundliches und respektvolles Auftreten gegenüber den Gästen.

AUFMERKSAMKEIT:

aufmerksam sein, ohne aufdringlich zu wirken. Regelmäßige, diskrete Überprüfung der Tische.

KÖRPERSPRACHE:

Positive und offene Körpersprache, Augenkontakt und ein Lächeln.

SCHNELLE UND PRÄZISE BESTELLAUFNAHME:

Bestellungen korrekt und zügig aufnehmen. Auf Sonderwünsche eingehen und die Umsetzung überdenken.

WARTEZEITEN:

Wartezeiten DAVOR bekannt geben. („Es ist gerade sehr viel los und es ist in der Küche mit Wartezeiten zu rechnen, ich hoffe ihr habt keinen Stress“), („Ich bringe euch gern schon einmal Getränke, aber die Essens-Wartezeit beträgt aktuell...“)

MENÜWISSEN:

Mitarbeiter kennen das Menü hin- und auswendig, einschließlich Zutaten, Zubereitungsmethoden und mögliche Allergene.

EMPFEHLUNGEN:

Personal kann kompetente Empfehlungen aussprechen und Fragen der Gäste fundiert beantworten.

GETRÄNKEWISSEN:

Kenntnisse über die angebotenen Weine, Biere und Cocktails sowie die Fähigkeit, passende Getränke zu den Gerichten zu empfehlen.

PERSONALISIERTER SERVICE:

Sich an Stammgäste erinnern und deren Vorlieben berücksichtigen.

ENGAGEMENT:

Interesse an den Gästen zeigen, ohne aufdringlich zu sein – beispielsweise durch kurze Gespräche oder Fragen, ob alles in Ordnung ist.

BESONDERE ANLÄSSE:

Auf spezielle Anlässe wie Geburtstage oder Jubiläen achten und diese entsprechend würdigen (z.B. durch kleine Aufmerksamkeiten). Kerze bereithalten, Prosecco anbieten etc.

UMGANG MIT BESCHWERDEN



ZUHÖREN:

Beschwerden der Gäste aufmerksam anhören, ohne Unterbrechung.



LÖSUNGEN ANBIETEN:

Schnell und effektiv Lösungen anbieten, um das Problem zu beheben. (Umbuchen, Austauschen, auf etwas einladen)



EMPATHIE ZEIGEN:

Verständnis und Mitgefühl zeigen.



NACHVERFOLGUNG:

Sicherstellen, dass das Problem zur Zufriedenheit des Gastes gelöst wurde.

Die aufgetretenen Probleme an Daniel und Denise weiterleiten

BEISPIELE:

1

JEMAND BESTELLT EIN ESSEN UND ES PASST ETWAS NICHT (VERBRANNT, NICHT DURCH, ES FEHLT WAS).

„Das tut mir leid – ich bringe das fehlende gleich nach.“

„Tut mir leid, unser Fehler, darf ich Sie auf ein Getränk einladen oder etwas anderes bringen?“

„Ich bringe es nochmal in die Küche und kümmere mich darum.“

„Ich glaube das Porridge ist nicht gut, es schmeckt nicht so wie sonst und zieht Fäden“
→ In die Küche fragen gehen, wann es hergestellt wurde, kosten, den Gast auf ein Getränk einladen.“

2

JEMAND IST UNZUFRIEDEN MIT SEINEM RESERVIERTEM TISCH UND BESTEHT AUF EINEN ANDEREN.

„Ich werde mich um eine andere Option kümmern, kann aber nichts versprechen. Für die Zukunft bitte ich Sie Sonderwünsche in die Kommentarfunktion zu schreiben wir werden uns dann bemühen Ihren Wunsch nachzugehen.“ – Reservierungen Tauschen oder umbauen

3

LANGE WARTEZEITEN VOR BESTELLUNG ZB. ESSEN

„Ich kann Ihnen auf die Schnelle einen Kuchen oder ein Weckerl anbieten.“ „Ist es okay, wenn wir uns darum kümmern, dass das Kind zuerst bekommt und der Rest etwas später?“ „Tut mir wirklich leid, dass es so lange dauert, ich geh gleich in die Küche schauen und frage, wie lange es noch dauert.“

„Ich kann euch gerne einen Tisch geben wir haben aber gerade längere Wartezeit in der Küche, das Essen wird leider mindestens XY Minuten brauchen.“

4

LANGE WARTEZEITEN NACH DER BESTELLUNG

„Es tut mir leid, dass es so lange gedauert hat, es ist gerade Stoßzeit, das Lokal ist voll und die Küche überlastet gerne können wir Ihnen einen Kaffee oder eine Nachspeise anbieten“

„Es tut uns leid, dass Ihr Essen so lange gedauert hat es ist gerade sehr viel los, wir laden Sie aber gerne auf Ihr Getränke oder einen Nachtsch ein.“

5 BETRUNKENE (kommunizieren alle Docks)

Wenn jemand schon sichtlich betrunken ist und nicht mehr gescheit ansprechbar ist, wird ihm nix ausgeschenkt!

Wenn jemand sich betrunken aufführt, ungut wird und „Hausverbot“ bekommt muss dies an Denise weitergeleitet werden und den Kollegen weitergegeben.

Wir probieren bestimmt, aber freundlich den Gast auszubitten. Also letzte Maßnahme kann die Polizei gerufen werden. In einer Situation, in der man sich überfordert fühlt kann man:

1. Whatsappgruppe schreiben ob jemand mit der Situation „helfen“ kommen kann
2. Denise anrufen
3. Polizei anrufen

6 COCKTAIL SCHMECKT NICHT

Bis zu einem gewissen Grad, wenn etwas nicht passt und von uns nicht gut genug gemacht wurde und derjenige kann das argumentieren, kann das Getränk ausgetauscht werden oder geht auf Einladung. Wir probieren immer einen glücklichen Gast zu haben.

7 GAST BESTELLT WAS FALSCH

„Kosten müssen von ihm getragen werden, aber man kann es schön formulieren und Lösungsvorschläge machen (einpacken lassen, etc.)“

8 GASTGARTEN. SPERRSTUNDE.

Der Gastgarten und der Park müssen um 23 Uhr abgesperrt und leer sein. Alternativ können Leute auf der Straße stehen oder bei D11.

„Es tut uns leid, wir können auch nichts machen das ist leider ein Gesetz und wir müssen uns daranhalten.“

9 STROMAUSFALL

Kerzen, kalte Speisen, kalte Getränke (Achtung! Schankanlage funktioniert nicht richtig), um Problemlösung kümmern, Gast aufklären.

10 WENN ETWAS KAPUTT IST (keine Gläser oder Kleinigkeiten)

Unverzüglich an Denise weiterleiten. Kümmert sich um Techniker!

11 WAS, WENN MAN EINEN GAST ANSCHÜTTET.

Man kann immer eine Reinigung anbieten und uns die Rechnung schicken, aber vorsichtig sein mit diesem Angebot. Auf ein Getränk oder Essen einladen.

12 BON GEHT UNTER.

„ist leider untergegangen, unser Fehler, wir kümmern uns, dass es ganz schnell nachkommt.“ Den Gast auf etwas einladen

13 WURM IM SALAT

Sich entschuldigen, in der Küche Bescheid sagen und den Hauptkellner zum Tisch holen, Gericht kommt von der Rechnung.

14 BUFFET IST FÜR 20 PAX VORBEREITET - ES ERSCHEINEN 15 PAX

Wenn das Essen schon hergerichtet wurde, ist das Essen auch zu bezahlen, kann auch eingepackt und mitgenommen werden. Absagen <24h nur gültig mit einer Bestätigung aus dem Büro. Wenn unsicher, dann kurz Rücksprache zu Denise oder Chiara halten.

CHECKLISTEN

ALLGEMEIN

- ✓ Stehen die Dinge am richtigen Ort
- ✓ Ist der Gang sauber
- ✓ Ist das Getränkelager ordentlich
- ✓ Ist das Deli aufgefüllt und sauber
- ✓ Muss etwas nachbestellt werden
- ✓ Sind die Pflanzen gegossen
- ✓ Ist das Lokal sauber
- ✓ Ist das WC sauber
- ✓ Sind die Aschenbecher sauber und verteilt
- ✓ Übergabeliste abarbeiten
- ✓ Sind die Reservierungstafeln sauber?
- ✓ Ist die Patisserie aufgefüllt?

ÜBERGABE

- ✓ Kühlzellen und Kühlschränke auffüllen (Garnituren, Früchte, Sirupe, Säfte (Limetten-, Grapefruit-, Orangen- und Zitronensaft))
- ✓ Eis, Kühlzellen, Weinkühlschrank und Kühlschränke, sowie Kühlschrank Vorbereitungsküche auffüllen)
- ✓ Trockenwaren = Kaffee, Tee, Chai, Zucker, Strohhalme, Servietten und event. auch Gläser bereitstellen
- ✓ Leergut wegbringen und sortieren
- ✓ Kisten draußen ausleeren
- ✓ alle Gläser/Flaschen (Orangensaft...) spülen
- ✓ WC kontrollieren, Müllsack rausbringen/wechseln
- ✓ Menagen/Ahornsirup reinigen und kontrollieren
- ✓ ganzes Besteck muss poliert und in Taschen sein
- ✓ Gebäcktisch reinigen und „versorgen“ – großen Gebäcküberschuss an Küche melden
- ✓ Lichter Helligkeit und Musik umstellen/kontrollieren
- ✓ Kinderstuhl putzen
- ✓ Sideboards beim Eingang und Deli kontrollieren und reinigen (Besteck, Speisekarten, Menagen)
- ✓ Reservierungstafeln schreiben
- ✓ Saftstation & Abwaschstation reinigen/kontrollieren
- ✓ Frischer Saft muss gepresst sein (Rückfrage an Serviceleitung in den Ferien, vor Feiertagen und Wochenenden)
- ✓ Gesamteindruck Lokal, Terrasse und Deli checken
- ✓ alles so gut wie möglich für den Abenddienst vorbereiten
- ✓ wacklige Tische nicht mit Bierdeckeln, Servietten etc. fixieren, sondern mit Korkblättchen (Weinkork in kleine Keile schneiden)
- ✓ Bons, Servietten etc. die am Boden liegen, werden bitte immer aufgehoben und entsorgt
- ✓ Schirme abspannen
- ✓ Reinigungsliste kontrollieren

ÜBERGABEGESPRÄCH

- ✓ Speiseerklärung weitergeben, Daily Special? Kuchen?
- Reservierung checken und Infos weitergeben
- ✓ Offene Tische erklären
- Kassaschlüssel weitergeben
- Orderman Kellner wechseln
- Brieftasche abrechnen, ordentlich bestücken und in blauer Tasche im Safe deponieren
- Ist etwas aus?
- ÜBERGABEZEIT AUFSCHREIBEN!!!**
- Abrechnungszettel verwenden

KASSABUCHUNGEN ALLGEMEIN

PERSONALVERBRAUCH

Alle Konsumationen von Personal, die NICHT bezahlt werden, auch KAFFEE – Regeln lt. Dienstzettel

Alle Konsumationen von Michi im Rahmen von Besprechungen

bei Personalverbrauch, Eigenverbrauch, Einladung, Bruch kommt kein Bon mehr raus. Den Namen muss man im Kassensystem aber als Notiz vermerken. Nur bei Storno kommt noch ein Bon raus.

EIGENVERBRAUCH

Boniert Michi selbst

PERSONALESSEN

Essen, das zum Mitarbeiterpreis gezahlt wird.

Button „Verbrauchessen“ oder ein anderes Gericht zum Personalpreis

Verbrauchessen: spezielles Mitarbeitergericht (in Küche fragen) oder Essen der Vorwoche

zB. Curry der Vorwoche als Verbrauchessen buchen, Curry dieser Woche als Curry verbuchen

Bitte immer NAME der MitarbeiterIn auf Kassabon schreiben und zum Tagesabschluss geben.

EINLADUNG

Alle unbezahlten Gästeeinladungen

Es kommt kein Bon raus - Bitte den Grund der Einladung in Apro eintragen.

GUTSCHEIN „E“

Konsumation mit diesen Gutscheinen auf Einladung buchen, den neuen Gutscheinwert händisch auf dem Gutschein vermerken (zb. Christian Hölbling, Fr. Pontasch)

STORNO

Bei fehlerhafter Buchung ohne Produktion

Es kommt kein Bon raus - Bitte den Grund in Apro eintragen.

Wurde etwas produziert und dann nicht bezahlt bitte auf BRUCH buchen.

BRUCH

Bei Bruch unterscheiden wir Bruch und Bruch Geschirr (kaputte Gläser, Teller usw unter Bruch Geschirr).

ZAHLUNGSMITTEL

AKZEPTIERTE ZAHLUNGSMITTEL:

City10er und 5er • Alpe Adria Essensbons • unsere Gutscheine
• Bar • Kreditkarte • Bankomat

NICHT AKZEPTIERTE ZAHLUNGSMITTEL:

Sodhexo Gutscheine!

KASSABUCHUNGEN SPEZIELL

RECHNUNG PER BANKÜBERWEISUNG

Nur erlaubt mit Info von Denise, Martina oder Chiara

Zahlungsart: Banküberweisung -> Rechnung per E-Mail versenden – bei Bedarf kann man den Kunden ebenso vermerken – beim Kunden ist die Rechnungsanschrift bereits hinterlegt. Das wird vorab von Chiara gemacht und entsprechend an das Team kommuniziert.

BARENTNAHMEN

Nur mit Beleg möglich! Auf Rückseite des Beleges bitte Vermerk „bar + Datum + Verwendungszweck“ Zb. Von Interspar, Karawanke, tanken, Hornbach,...

PAUSENABLAUF

Die Ruhepausen im Umfang von gesamt bzw zusammengerechnet 30 Minuten ab 6 Stunden durchgehender Arbeit sind entsprechend den Anordnungen bzw unter Berücksichtigung der betrieblichen Auslastung einzuhalten. Der Arbeitnehmer verpflichtet sich seine Pause selbständig einzuteilen, als Grundmuster wird die Pause tunlichst in 2 Pausen á 15 Minuten oder 3 Pausen á 10 Minuten eingeteilt. Die Ruhezeit wird nicht entlohnt (It Punkt 2. des KV).

Als Ruhepausen gelten alle Zeiten, die der Arbeitnehmer dem Unternehmen nicht zur Verfügung steht. Rauch- und Telefonpausen (Gespräche und Textnachrichten) zählen zusätzlich zur Essenspause als auch Pause.

Bevor die Essenspause beginnt, zuerst in der Küche nach dem Essen fragen, dann richtig einbuchen mit dem Namen und dazu schreiben, was es für ein Essen gibt (z.B. Verbrauch).

Auch Snacks sind zu bonieren und zu bezahlen.

CHECKLISTE AUFSPERREN

- ✓ Kaffeemaschine/Gläerspüler
- ✓ Lichter und Neons einschalten
- ✓ Musik einschalten
- ✓ Lüftung aktivieren „Comfort 2“
- ✓ Brieftaschen vorbereiten
- ✓ PC einschalten und mit Orderman connecten (Kellnerschlüsselnummer)
- ✓ Tische und Reservierungen kontrollieren und entsprechend eindecken (Besteckkuvert, Wassergläser, Karaffen, Tischblumen, Salz/Pfeffer, Reservierungsschild)
- ✓ Terrasse herrichten – Aschenbecher, Pölster (Felle Herbst/Winter)
- ✓ Telefonkontrolle (Flugmodus kontrollieren)
- ✓ Zeitungen/Magazine holen und positionieren (die vom Vortag entsoren bzw. entsprechend verräumen)
- ✓ Filterkaffeestation: Kaffee, Milch, Zucker, Löffel, Tassen
- ✓ Gebäckstation vorbereiten
- ✓ Bar herrichten: Wassergläser und Karaffen, Milchkannen, Sirupflaschen, Zitronensaft, Zucker, Kaffee, Chai-Sirup, Tees, bei entsprechend vielen Reservierungen Säfte voreinschenken), Garnitur vorbereiten (Orange auf Spieß), Glasr Mit Zitronen-, Orangen- und Limettenscheiben, Zitrusfrüchte für Etagere, Berries)
- ✓ Türen aufsperrern
- ✓ Frische Säfte kontrollieren
- ✓ Allgemeines Raumbild kontrollieren (WC, Sessel und co)
- ✓ wacklige Tische nicht mit Bierdeckeln, Servietten etc. fixieren, sondern mit Korkblättchen (Weinkork in kleine Keile schneiden)
- ✓ Bons, Servietten etc. die am Boden liegen, werden bitte immer aufgehoben und entsorgt
- ✓ Montags: Salz/Pfeffer auffüllen, Vitrinen auffüllen, allgemein Putzen, Pflanzen gießen, Week Specials fotografieren, Preise ändern, Lager ordnen, Bestellungen

FRÜHMEETING 8:55!!

- ✓ Reservierungen (wann kommt ein Schwung? Wie können wir uns am besten vorbereiten...)
- ✓ Besondere Tische (größere Feiern, VIP Gäste...)
- ✓ Stationsaufteilung (Stationsleitung, Träger, Bar + Getränketräger, Deli, Host)
- ✓ Küche wichtige Informationen weitergeben, Platten besprechen
- ✓ Sonderangebote, Verkaufsfokus (frisch gepresste Säfte, Filterkaffee, Sandwich, daily Special, Kuchen)

CHECKLISTE ZUSPERREN

- ✓ Lüftung ausschalten
- ✓ Musik ausschalten
- ✓ Bar wischen
- ✓ Kaffeemaschine reinigen
- ✓ Milchkannen reinigen
- ✓ Schank reinigen
- ✓ Tablett reinigen
- ✓ Waschbecken+Sieb reinigen
- ✓ Abtropfgefäß reinigen und darunter wischen
- ✓ Abtropfasse reinigen
- ✓ Gemüsesieb reinigen
- ✓ Kühladen und Kühlschränke komplett auffüllen
- ✓ Tee nachfüllen/kontrollieren
- ✓ Sirup auffüllen
- ✓ Eiskübel reinigen und offen verkehrt hinstellen
- ✓ Kassa/Musikbereich organisieren/aufräumen, Müll entfernen
- ✓ Altpapier, Restmüll, Plastikmüll entsorgen
- ✓ Leerflaschen wegbringen und sortieren
- ✓ Kühladenfläche reinigen
- ✓ Barfläche reinigen
- ✓ Barmatten waschen
- ✓ allgemeinen Eindruck vom Tisch checken: Tisch sauber, Menagen, Blumen, etwaige Ausdrücke in Ordnung (weekly Specials...?, alles zentral/Tischmitte zusammen platzieren)
- ✓ Tische laut Reservierungsbuch eindecken: Besteckkuvert, Gläser, Reservierungsschild
- ✓ Gläserspüler reinigen (auch die innen und außen Flächen)
- ✓ Kinderspielzeugkiste ordnen/kontrollieren
- ✓ Kassa ausschalten
- ✓ Brieftaschen abrechnen und im Safe deponieren (auch die vom Deli)
- ✓ Lichter/Geräte/Neons ausschalten
- ✓ Terrasse: Polster rein, Kerzen rein, Aschenbecher waschen, Putzkübel sauber, Tafeln reinräumen
- ✓ Barflächen und co desinfizieren
- ✓ Normale Tageszeitungen (Kleine, Krone, Presse) in die Papiertonne werfen. Andere Zeitungen in die weiße Kommode
- ✓ Küche reinigen/kontrollieren
- ✓ Filterkaffeestation kontrollieren
- ✓ Saftstation kontrollieren
- ✓ Gebäckstation kontrollieren, übrigens entsprechend versorgen
- ✓ Kartonagen entsorgen
- ✓ wacklige Tische nicht mit Bierdeckeln, Servietten etc. fixieren, sondern mit Korkblättchen (Weinkork in kleine Keile schneiden)
- ✓ Bons, Servietten etc. die am Boden liegen, werden bitte immer aufgehoben und entsorgt

FAQ

- 1 WAS MACH ICH, WENN ICH MICH NICHT AUSKENNE?**

Du gehst zu deinem Teamleiter. Er/Sie helfen dir immer gerne und können die meisten Fragen gleich beantworten oder dich sonst an die passende Stelle weiterleiten.

- 2 WER IST MEIN TEAMLEITER?**

Dein Teamleiter ist immer der Teamleiter in der Schicht, in der du am meisten arbeitest. Zusätzlich kannst du jederzeit zu Thomas gehen und mit ihm dein Anliegen besprechen.

- 3 WANN KOMMT DAS TRINGELD?**

Das Trinkgeld wird immer von 1-15 und von 16-31 abgerechnet. Wenn die Abrechnung problemlos funktioniert, kommt das Trinkgeld also immer 1-2 Tage nach dem Stichtag.

- 4 ICH HAB EINE IDEE FÜR DAS PROJEKT HAFENSTADT?**

Wenn du Ideen hast und mit uns dieses Projekt weiterentwickeln möchtest freuen wir uns natürlich sehr! Wir sind immer offen für neue Ideen und Feedback. Gerne kannst du einfach Denise eine Nachricht schreiben und deine Ideen mit uns teilen.

- 5 ICH MÖCHTE MEINE SCHICHT TAUSCHEN**

Du kannst deine Schicht grundsätzlich immer tauschen. Bitte schau darauf, dass du deine Schicht mit einer passenden Schicht tauscht und informiere Denise und deinen Teamleiter darüber.

- 6 WIE FUNKTIONIERT UNSER RESERVIERUNGSSYSTEM?**

Unser Reservierungssystem ist ein automatisches online System. Es gibt dafür eine eigene Schulung, die du absolvieren wirst. Bitte beachte, dass wir probieren, ausschließlich online auf unserer Homepage Reservierungen entgegenzunehmen. Es ermöglicht uns ein fehlerloses Arbeiten. Auch Änderungen würden wir den Gast bitten, per Mail zu tätigen.

- 7 WIE KANN ICH URLAUB BEANTRAGEN?**

Es gibt Urlaubsanträge über Gastromatic, die 6 Wochen im Voraus abgegeben werden müssen. Wenn du nur einen Tag brauchst oder dein Wunsch zu kurzfristig ist, kannst du auch gerne Denise schreiben, oder direkt über die App beantragen, und er wird probieren, auf deinen Wunsch einzugehen.

- 8 EIN GAST MÖCHTE INFORMATIONEN ÜBER FESTE, BEWERBUNGEN, KULTUR, TICKETS ODER SONSTIGES UND DU WEISST DIE ANTWORT NICHT?**

Falls du dich überträgt fühlst, bitte den Gast einfach eine Mail an die office@hafenstadt.at zu schreiben. Alle Anfragen landen bei Chiara und sie leitet sie an die zuständige Stelle weiter.

- 9 DU FÜHLST DICH KRANK UND BIST DIR NICHT SICHER, OB DU ZUM DIENST KOMMEN KANNST?**

Wenn du dich krank fühlen solltest, bitten wir dich gleich bescheid zu sagen, damit wir uns, falls du wirklich ausfallen solltest, gleich um einen Plan B kümmern können.

- 10 EIN TEAMLEITER ODER DENISE SCHREIBEN DIR NICHT ZURÜCK?**

Wir bemühen uns deine Nachrichten so schnell wie möglich zu beantworten. Aber auch wir übersehen manchmal Nachrichten oder haben frei. Bitte schreib uns einfach nochmal.

- 11 WANN BEKOMM ICH MEINEN LOHN?**

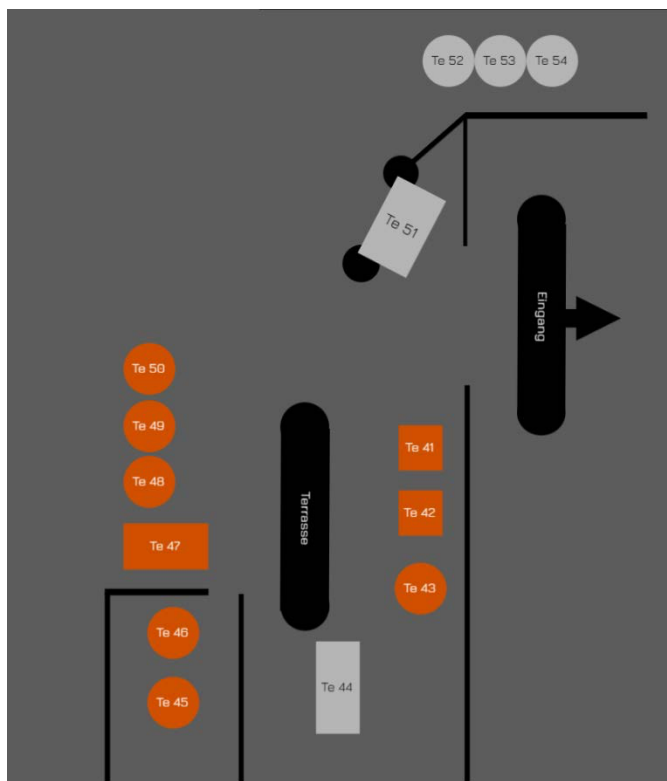
Die Lohnabrechnung machen wir immer am Ende vom Monat und kommt bei dir zwischen dem 2. und 5. des neuen Monats an. Falls du einen Fehler in der Abrechnung siehst, bitte melde dich einfach bei Denise. Es gibt für alles eine Erklärung oder Lösung.

FAQ

12 WEM MELDE ICH ANLIEGEN BEZÜGLICH

- Dienstplan - Denise
 - Stundenkontrolle - Chiara, Denise
 - Urlaub - Denise
 - Persönliche Wünsche / Beschwerden - Chiara, Denise
-

TISCHPLAN



ZEITUNGEN

STANDARD - UMGANG MIT UNSEREN ZEITUNGEN

Damit unsere Gäste immer aktuelle Zeitungen zur Verfügung haben, bitten wir euch, auf folgende Punkte zu achten.

UNSERE ZEITUNGEN - WIR FÜHREN FOLGENDE ZEITUNGEN

Lokale Tageszeitungen

- Kleine Zeitung
- Kronen Zeitung

Qualitätszeitungen

- Der Standard
- Die Presse
- Falter (Wochenzeitung, erscheint mittwochs)

Internationale Zeitungen

- Bild (Deutschland)
- New York Times (USA)
- Neue Zürcher Zeitung (NZZ) (Schweiz)



Von allen Tageszeitungen sollte immer die aktuellste verfügbare Ausgabe aufliegen. Beim Falter gibt es ausschließlich die aktuelle Wochenausgabe.

Bei den internationalen Zeitungen Bild, New York Times und Neue Zürcher Zeitung kann es zu einer Lieferverzögerung von einem Tag kommen.

WICHTIG

Zeitungen werden erst dann ausgetauscht, wenn die neuere Ausgabe eingetroffen ist. Erst danach wird die ältere Ausgabe entsorgt.

PRÄSENTATION

Die Zeitungen werden entsprechend der oben angeführten Kategorien sortiert aufgelegt. Bitte achtet darauf, dass der Name der Zeitung immer zum Gast zeigt. Jeder, der an den Zeitungen vorbeikommt, achtet bitte darauf, dass die Präsentation ordentlich bleibt.

WO WERDEN DIE ZEITUNGEN GELIEFERT?

Die Lieferungen können an der Bar, vor der Eingangstüre oder im Postkasten abgelegt werden. Der Postkasten wird regelmäßig vom Büro kontrolliert. Zeitungen, die dort zugestellt werden, bringt das Büro nach vorne.

LIEFERVERZÖGERUNGEN

Solltet ihr feststellen, dass eine Zeitung eine ungewöhnlich lange Lieferverzögerung hat (z. B. die Ausgabe vom 01.07.2026 erst am 10.07.2026 eintrifft), macht bitte ein Foto der Zeitung und schickt es an Chiara. Sie übernimmt anschließend die Reklamation beim jeweiligen Verlag.

GETRÄNKE INFORMATIONEN

HAFENSTADT URBAN AREA
CAFE. BISTRO. BAR. DELI. DELIVERY.
SHOP. GALLERY.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM VERKAUF DER GETRÄNKE

Weißer Spritzer: fragen nach Eis, Zitrone, Orange
Aperol Spitzer: mit Wein oder Prosecco?
Gin Verkauf: Topping? Gurke, Zitrone, Limette, Rosmarin,

GLÄSER

Spritzerglas
Caipiglas
kleiner Tumbler/Riedel Glas
großer Tumbler
Martiniglas
Sky Martiniglas

ZUBEREITUNGSARTEN

RÜHREN

Rührglas mit Eiswürfel befüllen, Zutaten hinein, mit Barlöffel rühren
(max. 10 Sec), mit Barsieb in entsprechendes Glas geben

SHAKEN

Shaker mit Eiswürfel befüllen, Zutaten hinein, Shaken,
entsprechendes Glas befüllen

DOUBLE SHAKEN

Zutaten (ohne Eiweiß) mit Eiswürfel Shaken, Flüssigkeit in den
zweiten Teil vom Shaker füllen (Kopfstück des Shakers), Eiswürfel
in das Anrichteglas. Eiweißpulver und Barsiebfeder zur Flüssigkeit
geben. Nochmal Shaken.

BUILD IT/IM GLAS

Entsprechendes Glas mit Eiswürfel befüllen, Zutaten hinein, rühren

STRAINER

mit Barsieb umleeren, um die Eiswürfel zurück zu halten Eiswürfel!

COFFEE DRINKS

ESPRESSO MARTINI

45 ml Absolut Vodka
20 ml Kahlúa
1 Espresso

Glas: Coupette
Garnish: 3 Kaffeebohnen in der Mitte
Zubereitung: Hard Shake 'n Strain
neat



ESPRESSO RONTINI

30 ml Bumbu
20 ml Kahlúa
10 ml Mozart Dark Chocolate
1 Espresso
1 d Meersalzlösung

Glas: Coupette
Garnish: 3 drops MisterSwizzle Café
Bitters in der Mitte
Zubereitung: Hard Shake 'n Strain
neat

TIRAMISU MARTINI

40 ml Jameson Whisky
20 ml Ramazzotti Crema
10 ml Gi@rd Vanille de Madagascar
20 ml Sahne
1 Espresso

Glas: Coupette
Garnish: Ka@eepulver über den
kompletten Drink
Zubereitung: Hard Shake 'n Strain
neat

ESPRESSO ZEROTINI NON-ALCOHOLIC

40 ml Undone Rum
20 ml Fabbri Schokolade
10 ml Fabbri Vanille
1 Espresso
1 d Meersalzlösung

Glas: Coupette
Garnish: 2 Prisen Vanille aus der
Vanillemühle
Zubereitung: Hard Shake 'n Strain
neat

LEMONADES

JAPANESE LEMONADE

40 ml Limettensaft
20 ml Fabbri Calamansi Yuzu
FU Sodawasser

Glas: Highball
Garnish: Orangenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

SICILIAN LEMONADE

40 ml Limettensaft
10 ml Fabbri Bergamotte
10 ml Fabbri Mandarine
FU Sodawasser

Glas: Highball
Garnish: Limettenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

MALFY LEMONADE ALCOHOLIC

40 ml Malfy Gin con Limone
40 ml Limettensaft
10 ml Fabbri Bergamotte
10 ml Fabbri Mandarine
FU Sodawasser

Glas: Highball
Garnish: Limettenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

APERIO DRINKS

CAMPARI SODA

50 ml Campari Bitter FU mit
Sodawasser

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Zitronenzeste
Zubereitung: Build in Glass

CAMPARI ORANGE

50 ml Campari Bitter FU mit
Orangensaft, frisch

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Orangenzezte
Zubereitung: Build in Glass

ROSÉ VERMOUTH TONIC

50 ml Rosy Vermouth FU mit
Schweppes Dry Tonic

Glas: Weissweinglas
Garnish: Zitronenzeste
Zubereitung: Build in Glass

WHITE PORT TONIC

50 ml White Port FU mit Schweppes
Dry Tonic

Glas: Weissweinglas
Garnish: Orangenzezte
Zubereitung: Build in Glass

CLASSIC MIMOSA

20 ml Dry Curacao
40 ml Orangensaft, frisch
60 ml Prosecco

Glas: Proseccoglas
Garnish: Orangenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

HAFEN CAMPARI

50 ml Sodawasser
30 ml Schweppes Dry Tonic
50 ml Campari Bitter à FLOAT

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Zitronenscheibe und
Gurkenrolle
Zubereitung: Build in Glass



NEGRONIS

NEGRONI

30 ml Beefeater Gin
30 ml Campari Bitter
30 ml Antica Formula

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Stir 'n Strain on Ice-
Cube



NEGRONI BIANCO

30 ml Malfy Gin con Limone
30 ml Italicus Rosolio di Bergamotto
30 ml Burschik's Dry Vermouth

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Zitronenzeste
Zubereitung: Stir 'n Strain on Ice-
Cube

AMERICANO

30 ml Antica Formula
30 ml Campari Bitter
30 ml Sodawasser

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Build in Glass



NEGRONI SBAGLIATO

30 ml Beefeater Gin
30 ml Campari Bitter
30 ml Prosecco

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Build in Glass

NOGRONI NON-ALCOHOLIC

30 ml Beefeater 0,0%
30 ml Undone Bitter
30 ml Undone Red Vermouth

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Build in Glass

SPRITZ

AMALFI SPRITZ

40 ml Ramazzotti Limoncello
80 ml Prosecco
80 ml Fentiman's Victorian
Lemonade

Glas: Weissweinglas
Garnish: Limettenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

CUCUMBER & MINT SPRITZ

40 ml Finlandia Cucumber & Mint
80 ml Prosecco
80 ml Schweppes Dry Tonic

Glas: Weissweinglas
Garnish: Gurkenrolle & Minze
Zubereitung: Build in Glass

GARIBALDI SPRITZ

100 ml ½ Campari Bitter ½
Orangensaft à Blender
FU Prosecco

Glas: Weissweinglas
Garnish: Orangenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

GINGIT SPRITZ

30 ml Ginglt
30 ml Orangensaft, Frisch
100 ml Prosecco
FU Sodawasser

Glas: Weissweinglas
Garnish: Ingwerspiess
Zubereitung: Build in Glass

ITALICUS SPRITZ

50 ml Italicus Rosolio di Bergamotto
100 ml Prosecco
50 ml Sodawasser

Glas: Weissweinglas
Garnish: Olivenspiess
Zubereitung: Build in Glass

MILANO SPRITZ

50 ml Campari Bitter
30 ml Cranberrysaft
50 ml Prosecco
30 ml Sodawasser

Glas: Weissweinglas
Garnish: Limettenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

VENEZIANO SPRITZ

50 ml Aperol Aperitivo
100 ml Prosecco
50 ml Sodawasser

Glas: Weissweinglas
Garnish: Orangenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

LINOCELLO SPRITZ NON-ALCOHOLIC

40 ml Palini Limonzero
80 ml Prosecco Non-Alcoholic
80 ml Fentiman's Victorian
Lemonade

Glas: Weissweinglas
Garnish: Limettenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

NONO SPRITZ NON-ALCOHOLIC

50 ml Undone Bitter
100 ml Prosecco Non-Alcoholic
50 ml Sodawasser

Glas: Weissweinglas
Garnish: Orangenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

LILLET BERRY

50 ml Lillet Rosé FU mit Schweppes
Wild Berry

Glas: Weissweinglas
Garnish: gefrorene Beeren
Zubereitung: Build in Glass

LILLET BUCK

50 ml Lillet Blanc FU mit Schweppes
Ginger Ale

Glas: Weissweinglas
Garnish: Orangenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

LILLET WHITE PEACH

50 ml Lillet Blanc FU mit Schweppes
White Peach

Glas: Weissweinglas
Garnish: Limettenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

CLASSIC

DRY MARTINI

60 ml Beefeater Gin
10 ml Burschik's Dry Vermouth

Glas: Nick & Nora
Garnish: Zitronenzeste
Zubereitung: Stir 'n Strain neat



DIRTY MARTINI

60 ml Beefeater Gin
10 ml Burschik's Dry Vermouth
5 ml Olivensud

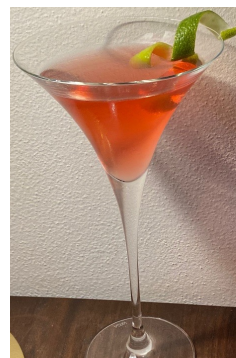
Glas: Nick & Nora
Garnish: Olive
Zubereitung: Stir 'n Strain neat



COSMOPOLITAN

40 ml Absolut Citron
20 ml Dry Curacao
30 ml Rauch Cranberrysaft
10 ml Limettensaft

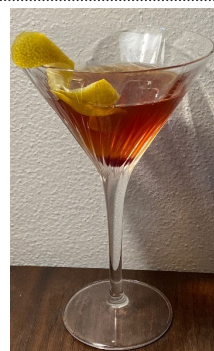
Glas: Coupette
Garnish: Limettenscheibe
Zubereitung: Shake 'n Strain neat



MANHATTAN DRY

60 ml Rye Whiskey
20 ml Burschik's Dry Vermouth
2 d Angostura Orange Bitters

Glas: Nick & Nora
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Stir 'n Strain neat



MANHATTAN SWEET

60 ml Rye Whiskey
20 ml Antica Formula
2 d Angostura Orange Bitters

Glas: Nick & Nora
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Stir 'n Strain neat

MANHATTAN, PERFECT

60 ml Rye Whiskey
10 ml Antica Formula
10 ml Burschik's Dry Vermouth
2 d Angostura Orange Bitters

Glas: Nick & Nora
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Stir 'n Strain neat

GIN MILL

BLOODY MARY

50 ml Absolut Vodka
20 ml Zitronensaft
FU Tomatensaft
1 d Worcestershiresauce
1 d Chili Sauce
je 1 Prise Pfeffer und Salz

Glas: Double Old-Fashioned
Garnish: 2 Selleriesteiler und 1
Zitronenscheibe
Zubereitung: Build in Glass



BRONX

40 ml Beefeater Gin
20 ml Antica Formula
10 ml Burschik's Dry Vermouth
30 ml Orangensaft frisch

Glas: Nick & Nora
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Shake 'n Strain neat

GIMLET

60 ml Beefeater Gin
20 ml Lime Juice
5 ml Limettensaft

Glas: Nick & Nora
Garnish: Limettenzeste
Zubereitung: Stir 'n Strain neat



THE COLONY COCKTAIL

40 ml Beefeater Gin
10 ml Maraschino
20 ml Grapefruitsaft
20 ml Zuckersirup

Glas: Nick & Nora
Garnish: Grapefruitschale
Zubereitung: Shake 'n Strain neat



RUM ROW

ALEXANDER

40 ml Havana Club 3 Anos
20 ml Mozart Dark Chocolate
20 ml Sahne

Glas: Nick & Nora
Garnish: geriebener Muskat
Zubereitung: Shake 'n Strain neat

CUBA LIBRE

50 ml Havana Club 3 Anos
2 1/8 Limette eingeschnitten und
angedrückt
FU Coca-Cola

Glas: Highball
Zubereitung: Build in Glass



DAIQUIRÍ

50 ml Havana Club 3 Anos
20 ml Limettensaft
20 ml Zuckersirup

Glas: Nick & Nora
Garnish: Limettenscheibe
Zubereitung: Shake 'n Strain neat

EL PRESIDENTE

40 ml Havana Club 3 Anos
20 ml Antica Formula
20 ml Burschik's Dry Vermouth
10 ml Dry Curacao
25 ml Fabbri Grenadine

Glas: Coupette
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Stir 'n Strain neat

MOJITO

3 Zw Minze, mit dem Muddler an de
Glasrand gedrückt
50 ml Havana Club 3 Anos
20 ml Limettensaft
20 ml Zuckersirup FU mit
Sodawasser

Glas: Highball
Zubereitung: Build in Glass



MOONSHINE WALK

BROOKLYN

40 ml Four Roses Bourbon
40 ml Antica Formula
5 ml Maraschino
2 d Angostura Aromatic Bitters

Glas: Nick & Nora
Garnish: Amarenakirschspiess
Zubereitung: Stir 'n Strain neat

OLD-FASHIONED

10 ml Zuckersirup
3 d Angosutra Aromatic Bitters
10 ml Eiswasser
50 ml Four Roses Bourbon

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Orangenzeste
Zubereitung: Stir 'n Strain on Ice
Cube

WHISKEY SOUR

50 ml Four Roses Bourbon
20 ml Zitronensaft
20 ml Zuckersirup
20 ml Eiweiss

Glas: Old-Fashioned
Garnish: Zitronenzeste
Zubereitung: Hard Shake n' Strain on Ice Cube

WHOOPIE CRUISE

CAIPIRINHA

1 Limette in 12tel geschnitten
1 BL weisser Rohrzucker (zusammen im Shaker muddeln)
60 ml Cachaca Janeiro

Glas: Old-Fashioned
Zubereitung: Hard Shake 'n Fill with Dirty Ice



MARGARITA

50 ml Olmeca Altos Tequila Blanco
20 ml Dry Curacao
20 ml Limettensaft

Glas: Coupette
Garnish: Meersalzlippe oder Hibiskussalzippe und Limettenscheibe
Zubereitung: Shake 'n Strain neat



PALOMA

50 ml Olmeca Altos Tequila Blanco
10 ml Limettensaft
30 ml Grapefruitsaft
20 ml Zuckersirup
FU Sodawasser

Glas: Highball
Garnish: Meersalzlippe oder Hibiskussalzippe und Limettenscheibe
Zubereitung: Build in Glass

**ALLGEMEINE
INFORMATIONEN ZUM
VERKAUF DER GETRÄNKE**

Weißer Spritzer: fragen nach Eis, Zitrone, Orange

Aperol Spitzer: mit Wein oder Prosecco?

Gin Verkauf: Topping? Gurke, Zitrone, Limette, Rosmarin,

SPIRITUOSEN

AVERNA

Averna ist ein sizilianischer Bitterlikör, hergestellt aus verschiedenen Kräutern, Wurzeln und ätherischen Ölen aus Bitterorangen und Zitronen.

TEQUILA (OLMECA)

Tequila [te'kila] ist eine Form der Spirituose Mezcal, eines Agaven-Brands aus Mexiko. Tequila ist der bekannteste Mezcal und wird in der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco und in vier weiteren Staaten aus dem Herzen der blauen Agave gewonnen. Ein Destillat aus der blauen Agave (Liliengewächs)

Mescal ist ein Destillat aus verschiedenen Agavenarten aus Mexiko.

WODKA

Wodka ist ein Destillat, welches aus unterschiedlichen kohlenhydrathaltigen Ausgangsstoffen hergestellt wird. Meist werden Getreide oder auch Kartoffeln verwendet.

Freimut Wodka aus Roggen

Absolut (Standard)

GIN

Gin ist ein Destillat aus Produkten landwirtschaftlichen Ursprungs wie Getreide (Mais, Gerste und Roggen), Rüben, Zuckerrohr oder Wein.

Heutzutage wird überwiegend Zuckermelasse benutzt. Er verdankt seinen Geschmack den Botanicals (würzende Zutaten), dessen Hauptaromaträger Wacholder sein muss.

EAST LONDON LIQUOR COMPANY LONDON DRY GIN (40% VOL.)

Die East London Liquor Company wurde 2014 gegründet. Als Ausgangsprodukt dient ausschließlich britisches Getreide und wird durch Mazeration und Dampfinfusion mit insgesamt 7 eher klassischen Botanicals aromatisiert.

Botanicals: Wacholderbeeren, Koriandersamen, Kardamom, Zitronen- und Grapefruitschalen, Angelikawurzel und Kubeben-Pfeffer

Nase: siehe Botanicals

Zunge: Im Vordergrund Wacholder, kaum Zitrusnoten, minimale Schärfe

Trinkempfehlung: Als Gin Tonic oder pur mit/ohne Eis. Zitrone



EAST LONDON BATCH NO 1 (45% VOL. - DRY GIN)

Tasting 93 Punkte (Bar- & Spiritsguide 2017 - Falstaff)

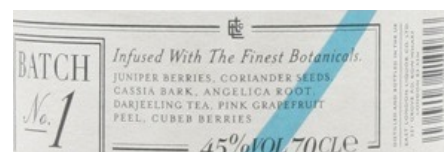
Botanicals: Wacholderbeeren, Kassiarinde, Koriandersamen, Angelikawurzel, Darjeeling Tee, Pink-Grapefruitschalen, Kubeben-Pfeffer

Nase: frisch nach Zitrus, Nüssen und einem Hauch Darjeeling Tee

Zunge: erfrischende Grapefruit, Wacholder und erdige Nuancen.

Lang im Abgang, florale und subtile Teeblattnoten.

Trinkempfehlung: mit Rosmarin



PLYMOUTH GIN (GESCHÜTZTE HERKUNFTSBEZEICHNUNG, 41,2% VOL.)

Eine Zeichnung der Mayflower zierte das Etikett des Plymouth Gin. Wird schon seit 1793 in der Destillerie der schwarzen Mönche („Black Friars Distillery“) gebrannt. Schon Winston Churchill, Franklin Roosevelt und Alfred Hitchcock hatten den berühmten Plymouth Gin im Haus.

Botanicals: Wacholder, Koriandersamen, Angelikawurzel, Kardamom, Zitronen- und Orangenschale, Veilchenwurzel(=Schwertlilienwurzel)
Nase: mild und fruchtig, Duft von Wacholder, Orangenschalen, Zitrone und Getreide

Zunge: weich und intensiv, frische Zitrusnoten, im Finish süßlich bis würzig nach Getreide.

Trinkempfehlung: kann pur genossen werden, vorzugsweise jedoch mit einem milden Tonic Zitrone

**TANQUERAY LONDON DRY GIN (47,3% VOL.)**

eine britische Gin Marke, 1830 von Charles Tanqueray gegründet. Obwohl die Rezeptur von Gründer Charles Tanqueray noch heute als geheim gilt, sprechen verschiedene Quellen von den vier Key-Botanicals Wacholder, Koriander, Angelikawurzel und Süßholz

Nase: Harmonisch frisch und dezent erdig

Zunge: kräftig; frische, leicht würzige Zitrusfrüchte, im Finish lang und trocken

Trinkempfehlung: geeignet für Longdrinks und als Basisspirituose zum Mixen diverser Gin Cocktails. Gurke

**MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN (DEUTSCHLAND, 47% VOL.)**

Die 47 im Namen steht für den Alkoholgehalt, sowie die Anzahl verwendeter Botanicals, darunter einige lokale Schwarzwaldgewächse. Wie kommt der Affe auf die Flasche? <https://ginspiration.de/Gins-and-cocktails/monkey-47-schwarzwald-dry-gin/>

Nase: komplex nach Wacholder, Beeren und diversen Zitrusnoten, im Hintergrund Kräuter

Zunge: cremig; mild; Zitrusnoten; im Finish angenehm florale Süße

Trinkempfehlung: Pur mit oder ohne Eis, als Gin Tonic z.Bsp. mit Thomas Henry, Zitrone

**MONKEY 47 SCHWARZWALD SLOE GIN (SCHLEHEN-GIN, 29% VOL.)**

streng genommen lt. EU-Verordnung ein Likör. Handverlesene Schlehen vom Bodensee werden in diesem Gin mazeriert (Farbe/Aroma). 3 Monate Reifung in Steingutfässern.

Nase: kraftvolles, fruchtiges Schlehenaroma, süß und herb, Wacholder, Koriander, hintergründig Zitrus

Zunge: intensiv fruchtige Schlehen, moderat süß, weiches Zitrus, Wacholder, dezent pfeffrige Schärfe, im Finish eine herbe Note

Trinkempfehlung: bei Zimmertemperatur ohne Eis (zwecks Aromen), aber auch mit Eis oder als Gin Tonic

**BERLINER LUFT**

Die Berliner Luft ist ein klarer Pfefferminzlikör. Ehemaliges Produkt der DDR. Zehethofer Liköre

Likörmanufaktur aus Niederösterreich.

CALAMANSI**EXOTISCHER SOMMERHIT**

Der Exot unter den Zehethofer Likören. Dieser Likör aus vollreifen Calamansi, einer natürlich entstandenen Hybride aus Mandarine und Kumquat, überzeugt durch seine unglaubliche Frische.

Sensorik: Kräftig-frisches, an Limonen erinnerndes, Aroma in der Nase.

Sortentypisch herbes Kumquataroma mit zarten, süßlichen Anklängen reifer Mandarinen. Erfrischend trockener und langer Abgang.

CAMPARI

Bitter

Das Rezept soll über 80 Zutaten umfassen und wird geheim gehalten, hat sich allerdings über die Jahrzehnte und je nach Absatzmarkt auch mehrfach verändert. Zu den bekannten Zutaten zählen Chinin und bittere Kräuter, Rhabarber, Granatapfel, Gewürze, Ginseng, Zitrusöl, Orangenschalen. Eine der Hauptzutaten ist die Rinde des Kaskarillabaumes.

WERMUT

Wermut (international auch Vermouth) ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein mit einem vorgeschriebenen Alkoholgehalt zwischen 14,5 und 21,9 Volumenprozent Alkohol. Seinen Namen verdankt der Wermut dem Wermutkraut.

GANCIA

Roter Wermut mit rotbrauner Farbe und duftig-intensiven Zitrusnoten im Bukett. Am Gaumen zeigt er kräftige, aber feine Bitternoten mit einem langen Nachhall von Zitrusaromen.

Da der Wermut den Namenszusatz di Torino führt, stammt die Hälfte des verwendeten Weins sowie alle Kräuter aus der italienischen Region Piemont. In ihm vermählen sich unter anderem das klassische Wermutkraut mit Orangen, Nelken, Zimt, Bohnenkraut und Muskatnuss.

BELSAZAR VERMOUTH RYE

Der trockene Belsazar Vermouth bringt zwar den höchsten Alkoholgehalt mit, kann jedoch durch seinen einzigartigen Geschmack überzeugen. Die fein duftenden, fruchtigen und blumigen Noten umfassen Mirabellen, Aprikosen, Kamille und etwas frische Hefe. Abgerundet wird dieses Aromenspiel durch die Bitteraromen, welche sich aus Pomeranze, Enzian, Koriander, Wermutkraut und Chinarinde zusammensetzen.

SAMBUCA

Kräuterlikör, Anis, Gewürze und Kräuter. Herkunft: Italien

RUM

Rum ist ein Destillat aus Zuckerrohrmelasse und kommt vorwiegend aus der Karibik.

HAVANA CLUB ANEJO 3 (KUBA)

(Reifung in ehemaligem Bourbonfass aus Weißeiche)

Auge: äußerst helles Gold

Nase: nicht sehr intensiv, Zuckeraroma

Zunge: sauberer Geschmack, wenig Aromen -> better mix it!

verwenden wir als Basisrum für Havana Kola, Mojito, Cuba Libre und Tee mit Rum.



MYERS'S RUM ORIGINAL DARK (JAMAICA)

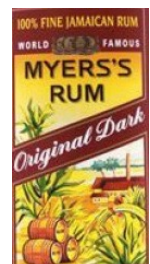
jamaikanische Rums haben einen sehr kräftigen und würzigen Geschmack!

Minderwertige Qualitäten pur fast nicht trinkbar

Auge: kupferfarben/rötlich

Nase/Zunge: scharf, mit harzigen Nuancen -> Better mix it!

Trinkempfehlung -> mit Fritz Kola oder als dunkler Rum zu Tee gereicht (würzige Note)



HAVANA CLUB ANEJO 7 (KUBA)

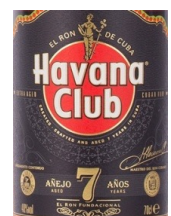
7 Jahre in Weißeichenfässern gereift (ehemals Bourbon-Fässer)

Auge: mahagonifarben

Nase: würzig frisch nach Vanille und Karamell

Zunge: Vanille, Kakao, Honig, Tabak, Zeder, tropische Früchte

Einsteigerrum, Trinkempfehlung -> pur ohne Eis



RON BARCELÓ IMPERIAL (DOM. REP.)

(aus mindestens 10 Jahre alten Rum Sorten)

Auge: dunkelroter Bernstein

Nase: Karamell, Leder, Holz, Tabak

Zunge: Karamell, Apfel, Leder, Pfeffer, Tabak, Eiche

zart süße Note, fast schon auf Whiskey-Niveau Trinkempfehlung -> pur ohne Eis



DON PAPA (PHILIPPINEN)

(7 Jahre im Eichenfass gereift)

Auge: leuchtend Bernstein

Nase: angenehm süßlich, Vanille, Karamell

Zunge: Vanille, Honig, Trockenfrüchte

ein weicher und milder Rum, eher süßlich, fast schon likörartig.

Trinkempfehlung -> pur ohne Eis



RON DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA (VENEZUELA)

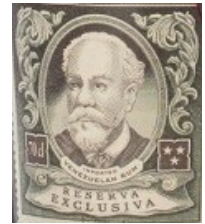
(maximal 12 Jahre Reifung in ehemaligen Whisky-Fässern aus weißer Eiche)

Auge: mahagonifarben

Nase: Honig, Zuckerrohr, Vanille, Orangen, Rote Beeren, Trauben

Zunge: Karamell, Frucht, Honig, Trauben, Rosinen, Schokolade

ein fruchtiger, würziger und auch süßer Rum. Trinkempfehlung -> pur ohne Eis



CACHACA

Cachaca ist ein Destillat aus dem Saft des grünen Zuckerrohrs und kommt aus Brasilien.

WHISKEY

Whiskey ist ein Destillat aus vergorener Getreidemaische, dass einige Jahre in Holzfässern gelagert wird.

OBAN 14 YO SINGLE MALT WHISKY 43% VOL. 0,70L

(Schottland, Highlands)

Kraftvoll und rauchgeschwängert, dennoch seine seidig-fruchtige Highlandernote nicht verleugnend, überrascht der 2016 mit Gold prämierte Küsten-Klassiker Nase und Gaumen.

Als die Brennerei Oban 1793 in unmittelbarer Nähe des Hafens gegründet wurde, existierte die gleichnamige Gemeinde noch gar nicht. Erst mit der Zeit wuchs um die Brennerei ein beschauliches und entzückendes Hafenstädtchen heran. Allerdings versäumte man es seinerzeit, sich noch ein paar Baugrundstücke zu reservieren. So kam es, dass über die Jahrzehnte hinweg, die Brennerei „urplötzlich“ (quasi völlig überraschend) von Häusern eingekesselt war und dementsprechend nicht weiter am Hauptgebäude expandieren konnte.

Marketingtechnisch würde man es so ausdrücken, dass sich Oban ganz bewusst dem Motto „small is beautiful“ verpflichtet fühlte. Strategisch gesehen hat man schlicht und ergreifend die Entwicklung „verschnarcht“. Nicht mal mehr für den Platz einer Abfüllanlage (die wurde ins schottische Leven ausgelagert) hat es gereicht.

Nase: würziger Eichenduft, mit schwebendem Torfrauch, einer fruchtigen Süße nach dunklen Beeren und gewürzt mit einer Prise salzigem Seetang und Malz.

Gaumen: seidig weich, mit maritimen Aromen von Meersalz, fein kombiniert mit einer leichten Süße und einem Hauch von malzgeschwängertem Torfrauch.

Finish: langanhaltend, etwas würzig nach Eiche, präserter Rauchnote und trockener werdendem Teint.

JAMESON IRISH WHISKEY (40% VOL., IRLAND)

Ein irischer blended Whiskey. Zunächst stellt die Midleton Brennerei in der gleichnamigen südirischen Stadt Midleton einen Pot Still Whiskey aus ungemalzter und gemalzter Gerste her, wobei die Trocknung ohne Torfflamme erfolgt. Zusammen mit dem Wasser des Dungourney River kommt es zur Fermentation und anschließend zur dreifachen Destillation in Kupferbrennblasen. Nach der Reifung in ehemaligen Sherry- und Bourbonfässern aus Eichenholz, wird der Pot Still Whiskey mit einem hauseigenen Grain Whiskey vermählt, der aus Mais und Gerstenmalz in einem kontinuierlichen Brennapparat dreifach destilliert wird. Das Abfüllen in Flaschen geschieht mit Farbstoff und mit einem Alkoholgehalt von 40 Prozent.

Geruch: mild, süßlich, subtil nach Vanille und Karamell

Geschmack: süße Aromen von Vanille und Karamell, würzig nach Trockenfrüchten und Nüssen, mittellanges Finish

JAMESON CASKMATES (40% VOL., IRLAND)

Hinter diesem Blended Irish Whiskey steht die Midleton Distillery in der südirischen Stadt Midleton, die für ihre Abfüllungen typischerweise auf dreifach destillierten Pot Still Whiskey und Grain Whiskey setzt. Die Reifung erfolgt über einen nicht genannten Zeitraum in ehemaligen Sherry- und Bourbonfässern aus Eichenholz, gefolgt von einem mehrmonatigen Finish in ehemaligen Bierfässern. Besagte Craft-Beer-Barrels kommen von der benachbarten Franciscan Well Brewery, die in diesen ein Irish Stout ruhen lässt. Abschließend gelangt der Whisky mit Farbstoff und einem Alkoholgehalt von 40 Prozent in Flaschen.

Geruch: süßlich, etwas würzig, harmonische Noten von Vanille, Karamell, Honig, Birne, Eichenholz und Malz

Geschmack: Hopfen, geröstetes Eichenholz, Kakaoschokolade, Malz, Honig, Karamell, minimal scharfe Pfefferspür, mittellanger Abgang

JAMES BLACK BARREL (40% VOL., IRLAND)

Hinter dem Jameson Black Barrel steckt die Midleton Distillery unweit der gleichnamigen Stadt im irischen County Cork. Die Brennerei stellt den Blended Irish Whiskey, der im Jahr 2016 den Jameson Select Reserve Black Barrel im Portfolio von John Jameson & Son beerbte, aus dreifach destilliertem Pot Still Whiskey und aus Grain Whiskey her. Letzterer soll in extra kleinen Mengen und eigens für diesen Blend gebrannt werden. Die Reifung findet sowohl in ehemaligen Bourbon- als auch in ehemaligen Sherryfässern statt. Noch vor der Reifung werden die ehemaligen Bourbonfässer doppelt ausgebrannt. Im Anschluss an eine unbekannte Reifezeit kommt der Blend mit einem Alkoholvolumen von 40 Prozent, gefärbt und gefiltert in Flaschen.

Geruch: süß nach Vanille, Butterscotch, Karamelltoffee und Sirup.

Geschmack: anfänglich süß nach Vanille und Karamell, gefolgt von würzigen Röstnoten, Eichenholz und Pfeffer. langes mildes Finish.

JOHNNIE WALKER RED LABEL (40% VOL., SCHOTTLAND)

Geruch: Frische Aromen und ein Hauch von Vanille mit kräftiger Malznote.

Geschmack: Süßlich mit einem weichen Ton von Malz und leichtem Rauch im Hintergrund, die von Vanille und Gewürzen angereichert wird.

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (40% VOL., SCHOTTLAND)

Weltweit zählt der Johnnie Walker Black Label zu den bekanntesten Blended Scotch Whiskys. Nach einer geheim gehaltenen Rezeptur aus dem frühen 20. Jahrhundert vereinen die Master Blender des schottischen Hauses Johnnie Walker in diesem Blend circa 40 verschiedene Malt- und Grain-Whiskys aus ganz Schottland, unter anderem der Brennereien Lagavulin, Caol Ila und Talisker. Jeder Whisky reifte für sich mindestens zwölf Jahre in unterschiedlich behandelten Eichenholzfässern. Sobald vermählt, ruht der Blended Whisky eine kurze Zeit bis zur Abfüllung in Flaschen. Hierbei wird der Alkoholgehalt auf 40 Prozent gebracht, Farbstoff zugefügt und kältegefiltert.

Geruch: warm und süß, Vanille, Honig, Früchte, Toffee und Mandeln

Geschmack: kraftvoll und weich, Torfrauch, Karamell, Vanille, Malz, geflammtes Eichenholz

LAGAVULIN 16 YEARS OLD ISLAY SINGLE MALT WHISKY (43% VOL., SCHOTTLAND)

(Jim Murray gab diesem Whisk(e)y 95 Punkte.)

Wer nichts mit rauchgeschwängerten Whiskys anfangen kann, Finger weg!

Für Whisky-Neulinge, die Islay geschmacklich kennenlernen wollen, ist der kultige Torfrauchbrocken ebenfalls nur bedingt (am besten mit ein paar Tropfen Wasser) geeignet.

Geruch: getragen von maritimem Salz und Seetang-Noten, dahinter lauern fruchtige Süße, Malz und weiche Sherry-Noten.

Geschmack: dichter, öliges Körper, kraftvoll nach Torfrauch, Atlantiksalz, Sherry Süße, Noten von Holz und Gras, enorm langer, rauchdurchwobener Abgang

KOVAL (47% VOL., USA - CHICAGO)

Die Koval Distillery wurde 2008 in Chicago gegründet. Bei ihren Abfüllungen hat sich die Koval Distillery auf Einzelfass-Abfüllungen und Getreidelieferungen von ökologischen Landwirten spezialisiert. Die Destillate reifen in Gallonen-Fässern (113,55 Liter) und werden als Einzelfässer abgefüllt.

Für die Maische wird statt der üblichen Zusetzung von Roggen oder Weizen lieber Hirse verwendet.

Aroma: Noten von Mango-Chutney und Vanille.

Geschmack: Süß mit Aprikosenpudding.

Abgang: Pfeffriges Karamell und Tabak mit Noten von Gewürznelken.

JACK DANIELS OLD NO. 7 (40% VOL., USA - TENNESSEE)

Der Jack Daniel's Old No.7 ist ein Straight Bourbon Whiskey, der im US-Staat Tennessee produziert wird und somit zu den Tennessee Whiskeys mit mindestens 51 Prozent Maisanteil zählt. Die Jack Daniel Distillery setzt auf einen Maisanteil von 70 Prozent. Eine Besonderheit bei der Herstellung ist das „Charcoal Mellowing“: eine langsame Filterung durch drei Meter hohe Holzkohlestapel aus Zucker-Ahorn, bei dem der Whiskey Tropfen für Tropfen gewonnen wird. Anschließend reift der Whiskey vier bis sechs Jahre in ausgewählten, amerikanischen Weißeichenfässern bevor er abgefüllt wird.

Geruch: mild süß, karamellartig

Geschmack: wenig Eindrücke, gut zum Mixen mit Cola

TEE

BEI JEDEM TEE GEHT IMMER EINE TEEUHR MIT UND DIE OPTIMALE ZIEHZEIT WIRD DEM GAST EMPFOHLEN!

DARJEELING SECOND FLUSH (3-4 MINUTEN)

Erstklassiger Schwarztee von Ceylon. Gemischt mit edlen italienischen Bergamottaromen und zarten Ringelblumenblüten.

EARLY GREY ROYAL (3-4 MINUTEN)

Earl Grey Royal (Sri Lanka – Klassische Schwarzteemischung mit Aromen der Bergamotte und Ringelblumenblüten)

GREEN KORAKUNDAH FAIRTRADE (2-3 MINUTEN)

Grüntee (Südindien - milder, frischer Charakter)

SUNNY GREEN (2-3 MINUTEN)

Aromatisierter grüner Tee aus Indien. Mit Ingwer und Orangenschalen verfeinert. Aromatisiert mit Grapefruitschalen, Ringelblumen- und Sonnenblumenblüten.

DONG DING GREEN OOLONG

(Taiwan - teilfermentierter grüner Oolong, fein und blumig)

WEISSER HOLUNDER

(Indien - Weißer Tee, fruchtige Holunderblüte)

SAUWETTER TEE (5-8 MINUTEN)

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

NANA KRAUSEMINZE (5-8 MINUTEN)

(Marokkanische Minze)

INGWER LEMON (5-8 MINUTEN)

Zitronengras, Pfefferminze, Ingwerstücke, Ringelblumen

AUS OMAS GARTEN (5-8 MINUTEN)

Silberlindenblüten, Anis, Quendelkraut, Thymian, Eibischblätter, Malvenblätter, Mistelkraut, Stiefmütterchenkraut, Kornblumenblüten

CRANBERRY (5-8 MINUTEN)

Fruchtig-süße Mischung aus Apfelstücken, Hibiskusblüten und Cranberries, verfeinert mit köstlichen Aromen vollreifer Sommerfrüchte. Ergibt eine leuchtend rote Tasse mit intensivem, fein säuerlichem Cranberry-Geschmack.

FEIGE & BASILIKUM (5-8 MINUTEN)

Diese elegante Mischung aus Ananas-, Feigenstücken, weißen Hibiskusblüten und weißen Teeblättern enthält auch Basilikumblätter und Rosenknospen. Interessanter Geschmackscocktail mit leichter Würze und dezenter Süße.

SAUWETTER TEE (5-8 MINUTEN)

Mischung aus Himbeerblättern, Hagebutten, Fenchel, Apfelstücken, Anis, Brombeerblättern, Erdbeerblättern, Spitzwegerich, Pfefferminze, Sonnenblumenblüten, Holunderblüten, Melisse, Rosenblüten, Ringelblumen- und Wollblumenblüten.

NANA KRAUSEMINZE (5-8 MINUTEN)

Hochwertige, geschnittene Minze, auch als „Marokkanische Minze“ bekannt. Ergibt den typisch frischen Spearmint-Geschmack mit einer

TEE

BEI JEDEM TEE GEHT IMMER EINE TEEUHR MIT UND DIE OPTIMALE ZIEHZEIT
WIRD DEM GAST EMPFOHLEN!

SCHWARZER TEE Ziehzeit 3-4 Min.

Darjeeling Second Flush (Indien – zweite, kräftigere Ernte aus Darjeeling, ausgeprägte Muskatnote)

Earl Grey Royal (Sri Lanka – Klassische Schwarzteemischung mit Aromen der Bergamotte und Ringelblumenblüten)

GRÜNER TEE Ziehzeit 2-3 Min.

BIO Green Korakundah Fairtrade (Südindien - milder, frischer Charakter)

BIO Sunny Green (Indien - Ingwer, Zitrusfrüchte und Orangenschalen)

OOLONG TEE Ziehzeit 3 Min.

Dong Ding Green Oolong (Taiwan - teilfermentierter grüner Oolong, fein und blumig)

WEISSER TEE Ziehzeit 3 Min.

Weisser Holunder (Indien - Weißer Tee, fruchtige Holunderblüte)

KRÄUTERTEE Ziehzeit 5-8 Min.

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

BIO Nana Krauseminze (Marokkanische Minze)

Ingwer Lemon (Zitronengras, Pfefferminze, Ingwerstücke, Ringelblumen)

Aus Omas Garten (Silberlindenblüten, Anis, Quendelkraut, Thymian, Eibischblätter, Malvenblätter, Mistelkraut, Stiefmütterchenkraut, Kornblumenblüten)

ROOIBOS TEE Ziehzeit 5 Min.

BIO Rooibos Classic (Südafrika - Klassische "Rotbusch" Spezialität, vollmundig und lieblich am Gaumen)

FRÜCHTETEE Ziehzeit 5-8 Min.

Cranberry (Apfelstücke, rote Hibiskusblüten, Cranberrys)

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

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

Guave Papaya (Ananas, Papaya, Hibiskus, Holunder, Rote Rüben, natürliches Aroma,

BIER

IMMER BIERDECKEL VERWENDEN!

LAŠKO

Slowenisches Lager (ähnlich Märzen) Bier. Hell.

SCHANKBIER

SCHLEPPE MÄRZEN

Klagenfurter Brauerei. Helles Standard Bier.

SCHLEPPE HAUSBIER

Nicht ganz gefiltertes Bier. Süffigeres Bier, weniger Kohlensäure.
Bernsteinfarbig

SCHLEPPE CRAFT BIER

Kuvenbräu, Seebräu und Bergbräu

FRANZISKANER WEISSBIER

(Deutschland)

AMERICAN BUD

(USA)

ASTRA ROTLICHT 0,3L

Lager Bier aus Hamburg

Farbe: Bräunlich-golden.

Geschmack: Malzig-süßlicher Einstieg, leicht rauchig, Karamellnote,
getreidig.

Besonderheit: Süffig, leichter Körper, alkoholische-bitteres Finish, schöne
Schaumkrone

STELLA ARTOIS

(/'stɛlə ar'twa:/) ist ein Pilsner Bier mit 4,8 bis 5,2 % Alkoholgehalt. Es
wurde zuerst in der Artois-Brauerei (Brouwerij Artois) in Löwen, Belgien,
seit 1926 hergestellt. Nach einer Reihe von Übernahmen gehört Stella
Artois nun zum weltweit größten Braukonzern Anheuser-Busch InBev.



HACKER PSCHORR KELLERBIER

Das Hacker Pschorr Kellerbier entfaltet nach der traditionellen Lagerung
und Reifung unverkennbar fruchtige Karamell- und Honignoten und wird
dann unfiltriert abgefüllt. Es ist urig und süffig, erfrischend und mild. Wie
ein echter Bayer eben.

Herkunftsland: Deutschland

Hacker-Pschorr steht seit 1417 für traditionelle bayerische Braukunst.

Auch das Kellerbier wird selbstverständlich mit viel Sorgfalt nach dem
bayerischen Reinheitsgebot gebraut.

Alkoholgehalt: 5,5 Vol. %



BIER

SCHLEPPE BIER.



Kurvenbräu - Pale Ale No. 1

Pale Ale

Das in herrlichem Orange schimmernde Schleppe No. 1 präsentiert sich mit einem feinporigen, dicht cremefarbenen Schaum und dem paradiesisch exotischen Duft von Maracuja und Rhabarber. Frische, fein perlende Lebendigkeit tanzt mit cremiger Geschmeidigkeit über Zunge und Gaumen. Ein Erlebnis mit ausgeprägtem Hopfenaroma in voller Breite: Trocken, harzig und doch fruchtig.

Stammwürze: 12,8 °P

Alk.Ig.: 5,3 % vol.



Primusbräu

Spezial

Das Schleppe Primusbräu ist ein süßiges, hellgelb glänzendes, untergäriges Vollbier mit einer rein-/blüten-weißen Schaumkrone. Im Geschmack dominieren ausgewogene Getreidearomen mit einer milden Hopfenbitterkeit. Die milde Zitrus- und Orangenoten runden das Spezial ab. Damit sollte sich die Trinkfreude am ideal gekühlten Schleppe Primusbräu steigern.

Stammwürze: 12,5 °P

Alk.Ig.: 5,3 % vol.



Stadtbräu

Zwickl

Das Schleppe Klagenfurter Stadtbräu ist ein brauereifrisches Zwickl Bier, das mit Kärnter Braugerste und Aroma-Hopfen aus der Region Südsteiermark gebraut wird. In bester Fassbierqualität bietet es höchsten Genuss in der Gastronomie. Mit edlen blumigen Hopfennoten überzeugt das vollmundige, naturtrübe und bernsteinfarbene Vollbier alle Bierliebhaber:innen.

Stammwürze: 12,3 °P

Alk.Ig.: 5,1 % vol.



Seebräu

Session IPA - saisonales Produkt

Fruchtige Hopfennoten dominieren das Bukett des Schleppe Seebräu Session IPAs – tropische Früchte wie Mango, Maracuja und ein Hauch von Zitrusfrische steigen sofort in die Nase. Fein abgestimmte Hopfenbittere trifft auf eine zarte Malzbasis – frisch, lebendig, mit einem angenehm trockenen Finish. Trotz seiner Leichtigkeit bringt das Seebräu eine aromatische Tiefe mit, die überrascht.

Stammwürze: 9,5 °P

Alk.Ig.: 3,7 % vol.



Bergbräu

Amber Ale - saisonales Produkt

Das Schleppe Amber Ale ist ein malzbetontes, bernsteinfarbenes Bier mit harmonischen Karamell-Noten, abgerundet durch eine angenehme Hopfenbittere. Die ausgewogene Balance von Süße und Bitterkeit macht es zu einem vielseitigen Begleiter für verschiedene Gerichte: gegrilltest Fleisch, würzigem Käse und herzhaften Eintöpfen.

Stammwürze: 13,4 °P

Alk.Ig.: 5,7 % vol.



WEIN

BARKARTE DOCK01

WEIN

WEISSWEIN

		
Friulano, Franco Pizzulin 2024	5.20	27.50
Roter Veltliner Hochstrass, Zeilinger 2024	4.80	27.50
Gelber Muskateller 2024, Zeilinger	5.20	28.00
Gemischter Satz 2024, Zeilinger	5.40	26.00
Riesling DAC Reserve 2021, Berger		40.00
Glera 2019, Sancin 		38.00
Verduzzo, Graziano Mosolo 2022		42.00

ROSÉ

Rosé, Zeilinger 2024	6.50	38.00
Rosenmuskateller, Fleckl 2024		27.50

ROTWEIN

Zweigelt Ried Frauenfeld, 2022, Zöchling	4.90	25.00
KTI Cuvée Reserve 2020, 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, Zeilinger	4.90	27.00
Frizzante Muskateller, Zeilinger	4.90	27.00
Prosecco Canella 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 2015		110.00

CHAMPAGNER

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

Frag nach dem
Wein der Woche!

ALKOHOLFREI

Gelber Muskateller, Baumgartner 0,0%	5.20	28.00
Prosecco Mionetto, 0,0% 	4.90	27.00

BARKARTE

WEIN

GETRÄNKEINFORMATIONEN

WEIN

LE GARAGE

Wein

ROSÉ



Rosenmuskateller, Fleckl 2024.....	6.50 27.50
Weinviertel (Österreich), 100% Rosenmuskateller	
Rosé, Zeilinger, 2024.....	6.50 38.00
Niederösterreich (Österreich)	

ROT

Zweigelt Ried Frauenfeld, Zöchling, 2022.....	4.90 25.00
Thermenregion Österreich	
Rioja DOC, Tritium 2014.....	9.50 38.00
Rioja (Spanien) 100% Tempranillo	

WEISS

Friulano, Franco Pizzulin 2023.....	5.20 27.50
Friaul-Julisch-Venetien (Italien), 100% Friulano	
Roter Veltliner Hochstrass, Zeilinger 2024.....	5.20 27.50
Weinviertel (Österreich) 100% roter Veltliner	

Schaumwein



Masia Cava Brut Gran Cuvée vegan.....	7.50 50.00
Katalonien (Spanien), Xarel-lo, Macabeo, Parellada	
Frizzante Rosé, Zeilinger, 2025.....	4.90 27.00
Niederösterreich (Österreich)	
Prosecco Canella.....	4.90 27.00
Valdobbiadene D.O.C.	
Louis Vallon Crémant Brut Nature.....	55.00
Bordeaux (Frankreich), Merlot, Cabernet Franc	
Hattingley Valley Blanc de Blancs 2015.....	110.00
Winchester, Hampshire (England), 100% Chardonnay	
Perrier-Jouët Champagne Grand Brut.....	85.00
Epernay (Frankreich), Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	
Perrier-Jouët Champagne Blason Rosé.....	110.00
Epernay (Frankreich), Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	

WEIN

WEISSWEIN

GEMISCHTER SATZ, ZEILINGER 2019

DOCK01

OFFEN

Weinviertel – trocken – 12,0% alc. – 0,75l

Der Gemischte Satz ist eine Besonderheit aus Österreich und EU weit geschützt. Entstanden aus einer alten Tradition. Es werden mehrere Rebsorten in einem Weingarten zusammen angebaut und nach der gemeinsamen Lese auch gemeinsam zu Traubenmost gekeltert und vergoren. Dieser Gemischte Satz besteht aus den Sorten Müller Thurgau, Roter Veltliner und Gelber Muskateller.

Ein leichtes erfrischendes fruchtiges, bekömmliches Erlebnis und leicht zum Genießen.

ROTER VELTLINER HOCHSTRASS 2023, ZEILINGER

DOCK01

LE GARAGE

OFFEN

Weinviertel – trocken – 12,5% alc. – 0,75l

Der Rote Veltliner ist eine Rarität (nicht verwandt mit dem Grünen Veltliner) die weltweit keinen Vergleich kennt. Diese Traube ist wahrscheinlich aus keltischem Ursprung. Die Gebrüder Goethe (Verfasser der erste Ampelographie der Welt – Auftraggeber waren das deutsche und österreichische Kaiserhaus) beschreiben den Roten Veltliner als eine der wunderbarsten Sorten des österreichischen und deutschen Kaiserreiches.

Der Rote Veltliner von Zeilinger hat eine schöne Frucht, ist erfrischend und harmonisch am Gaumen.

GELBER MUSKATELLER 2020, ZEILINGER

DOCK01

OFFEN

Weinviertel – trocken – 12% alc. – 0,75l

Der Gelbe Muskateller ein Fossil der Geschichte des Kulturweinbaues Europas mit weltweiter Verbreitung. Der Gelbe Muskateller war einst die dominierende Sorte in der Wachau als Masse nicht im Vordergrund stand. Er durfte früher auch in keinem Weingarten des Gemischten Satzes fehlen, weil er „gschmakig“, aber nicht aufdringlich ist. Als vor Jahrzehnten ein Trend Richtung Masse einsetzte, verschwand diese Sorte fast, weil sie frostempfindlich und subtil zu keltern ist. Heute wo feine Struktur und Charakter wieder einen Wert haben, ist diese Sorte ein Weinerlebnis sondergleichen.

Der Muskateller von Zeilinger ist feintypisch fruchtig, extrem angenehm im Genuss, muskiert fein in der Nase und hat am Gaumen eine harmonische Säure.

WEISS

WEIN

GETRÄNKEINFORMATIONEN

RIESLING KAMPTAL DAC RESERVE 2021, BERGER**DOCK01**

Kremstal – trocken – 13% alc. – 0,75l

Der Riesling wurde durch die Jahrhunderte als der König des Weines bezeichnet. Seine Eigenheit ist die Blume die sich in der Literatur, seitdem es den Buchdruck gibt, immer wieder findet. Der Rheinriesling in bester Ausformung hat in der Nase und im Geschmack eine ganz zarte Duftnote einer Wiesenblume, unaufdringlich aber dennoch merklich spürbar. Ein reintoniger voller Wein mit einem Hauch der zu Träumen anregt wie sonst keine andere Sorte. Ein Riesling von wirklich größter Güte bedarf keine selektierten Zuchtheften, die einen Typ sozusagen „kochen“. Er muss lange auf der Hefe liegen d. h. nach dem Pressvorgang und der Gärung ruhen.

Der Riesling von Berger wurde auf Fels angepflanzt. Auf 5 Terrassen entwickelt der Riesling eine einzigartige mineralik. Er ist spontan Vergoren und 11 Monate imahltank gereift und nur einmal vor der Füllung filtriert. Der Riesling von Berger ist immer einer der letzten Sorten bei der Ernte, um die höchste Reifung zu erzielen.

Ein frischer und eleganter Riesling mit einer prägnanten lebendigen Säure und angenehmen Zuckerspiel. Am Gaumen findet man einen Hauch von Aprikosen und leichte Zitrusnoten. Lebendig und trinkfreudig.

FRIULANO, FRANCO PIZZULIN 2023**DOCK01****LE GARAGE****OFFEN**

Friaul-Julisch-Venetien (Italien), 100% Friulano – 0,75l

trocken, fruchtig-floral

GLERA, SANCIN 2018**DOCK01**

Friaul-Julisch-Venetien (Italien) 100% Glera (Prosecco)

elegant, fruchtig und florales Aroma, mineralisch, trocken, ausgewogen

VERDUZZO, GRAZIANO MOSOLO 2023**DOCK01**

Friaul-Julisch-Venetien (Italien) 100% Verduzzo Friulano

ausgeprägte Tannine, ausgewogene Süsse, Dessert- oder Konversationswein

WEISS

WEIN

GETRÄNKEINFORMATIONEN

ROTWEIN

ZWIEGELT RIED 2019, WEINGUT DR. ZÖCHLING

DOCK01

LE GARAGE

OFFEN

Thermenregion – trocken – 13,5% alc. – 0,75l

Über diese Züchtung rätselte Österreich lange. Ohne die Wissenschaft anzugreifen, hat die Kreuzung von zwei heimischen exzellenten Sorten den Blaufränkisch und St. Laurent eine große Logik. Sie vereint die Stärken in einen außergewöhnlichen Wein der allerdings nur mit großer Winzerkenntnis zu einem echt großen Wein wird. Denn Masse war das Ziel der Züchtung um 1920, aber dazu muss man anfügen die Masse ist die Voraussetzung für Qualität. Wird der Ertrag durch ausdünnen reduziert, dann werden die Inhaltsstoffe und Aromen extrem dicht. Dieser klassisch ausgebaute Zweigelt ist das Ergebnis dieser Mühen. Fruchtig, trinkfreudig, Kirscharomen – Ein wahrer Genuss. Südsteiermark in all ihren Facetten widerspiegeln.

trocken, elegant-knackig, zugänglich, ausgewogen

KTI CUVÉE RESERVE, DOMÄNE BAUMGARTNER 2019

DOCK01

OFFEN

Weinviertel (Ö) Cuvée aus Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

trocken, vollmundig, samtig

MERLOT, GRAZIANO MOSOLO 2021

DOCK01

OFFEN

Friaul-Julisch-Venetien (Italien) 100% Merlot

langanhaltend, edel, ausgewogen

REFOSCO DPA, GRAZIANO MOSOLO 2019

DOCK01

OFFEN

Friaul-Julisch-Venetien (Italien) 100% Refosco

intensiv, trocken, geradlinig, aromatisch

RIOJA RESERVA DOC, TRITIUM 2014

DOCK01

LE GARAGE

OFFEN

Rioja (Spanien) 100% Tempranillo

trocken, komplex, vollmundig, ausgewogen

ROT

WEIN

GETRÄNKEINFORMATIONEN

ROSEWEIN

ROSENMUSKATELLER, FLECKL 2023
Weinviertel (Ö) 100% Rosenmuskateller

DOCK01

LE GARAGE

halbtrockene Restsüsse, elegant, Rose in der Nase, Muskateller am Gaumen

ROSÉ, MAISON SAINTE MARGUERITE 2023
Provence (Frankreich) Cincault, Grenache, Vermentino

DOCK01

OFFEN

zarte frische Aromen, trocken, fruchtige Eleganz

SCHAUMWEINE

FRIZZANTE ROSÉ, ZEILINGER

DOCK01

LE GARAGE

OFFEN

Weinviertel – trocken – Schaumwein – 12% alc. – 0,75l

Die Welt der Schaumweine hat eine besondere Geschichte. Übrig gebliebene Weinreste mit minderer Qualität wurden seinerzeit zu einer zweiten Gärung in der Flasche gebracht. Der Champagner war geboren. Früher oft nur produziert mit einfachen Grundweinen. Das Versetzen eines edlen Grundweines mit Kohlensäure führt aber zu einer Veredelung die traumhaft sein kann. Heute ist der Zug zur Qualität in Österreich, mehr als in anderen Ländern, überall festzustellen.

Ein Frizzante mit einem frisch feifruchtigen beerigen Charakter und eine außergewöhnliche Trinkfreude.

FRIZZANTE MUSKATELLER, ZEILINGER

DOCK01

OFFEN

Weinviertel – trocken – Schaumwein – 12% alc. – 0,75l

Der Gelbe Muskateller ein Fossil der Geschichte des Kulturweinbaues Europas mit weltweiter Verbreitung. Der Gelbe Muskateller war einst die dominierende Sorte in der Wachau als Masse nicht im Vordergrund stand. Er durfte früher auch in keinem Weingarten des Gemischten Satzes fehlen, weil er „gschmakig“, aber nicht aufdringlich ist. Als vor Jahrzehnten ein Trend Richtung Masse einsetzte, verschwand diese Sorte fast, weil sie frostempfindlich und subtil zu keltern ist. Heute wo feine Struktur und Charakter wieder einen Wert haben, ist diese Sorte ein Weinerlebnis sondergleichen.

Dieser Frizzante hat ein frisch-fruchtiges schönes Aroma und er muskiert fein in der Nase. Das Muskataroma ist harmonisch in diesem Schaumwein eingebunden.

ARTHUR METZ PINOT NOIR ROSÉ (NON-ALCOHOLIC)
Elsass (Frankreich) 100% Pinot Noir

DOCK01

LE GARAGE

Crémant (non-alcoholic), feine Perlage, Eleganz, fruchtig

BOTTEGA SPARKLING LIFE 0.0% BRUT (NON-ALCOHOLIC)
Veneto (Italien)

DOCK01

LE GARAGE

Vino Spumante (non-alcoholic), floral, harmonisch, elegant, leichte Würze

CANDELLA VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
Veneto (Italien) 100% Glera (Prosecco)

DOCK01

LE GARAGE

OFFEN

Prosecco Spumante, Brut-Dosage, leicht, ausgewogen, harmonisch

HATTINGLEY VALLEY BLANC DE BLANCS
Winchester, Hampshire (England) 100% Chardonnay

DOCK01

LE GARAGE

Schaumwein (Methodé Traditionelle), aromatisch, würzig, komplex

LOUIS VALLON CRÉMANT BRUT NATURE
Bordeaux (Frankreich) Merlot, Cabernet Franc

DOCK01

LE GARAGE

Crémant, feine Perlage, trocken, komplex, frisch

MASIA CAVA BRUT GRAN CUVÉE (VEGAN)
Katalonien (Spanien) Xarel-lo, Macabeo, Parellada

LE GARAGE

Cava, Organic, Bio, Vegan, aromatisch, feine Perlage, frisch

CHAMPAGNER

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE GRAND BRUT
Epernay (Frankreich) Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

DOCK01

LE GARAGE

Champagner, feine Perlage, frische Fruchtigkeit, florale Noten,
ausgewogene Würze

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE BLASON ROSÉ
Epernay (Frankreich) Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

DOCK01

LE GARAGE

Champagner, elegant, fruchtige und florale Frische, komplex

DER GAST

Habt ihr einen Hauswein?

Nein haben wir nicht. Wir haben verschiedene offene Weine. Rot: Zweigelt.
Weiß: roter Veltliner

Habt ihr einen Grünen Veltliner? Warum nicht?

Nein haben wir nicht. Wir haben einen roten Veltliner das ist die ursprüngliche Rebsorte in Österreich. Kein Rotwein!
(Er heißt Roter Veltliner, weil sich das Laub m Herbst früher rot färbt)

Habt ihr einen trockenen Rotwein?

Die meisten unserer Weine sind trocken ausgebaut. Wir empfehlen den Zweigelt

Habt ihr einen trockenen Weißwein?

Fast alle Weine sind trocken ausgebaut.
Wir empfehlen den roten Veltliner

Welchen fruchtigen/süßen Weißwein habt ihr?

- Fruchtig- Muskateller
- Süß – Ruländer (noch Flaschenverkauf!)

Habt ihr einen Rosé?

Ja haben wir. Wir haben Roséwein (Tetuna) und einen Rosé Frizzante

Habt ihr einen Bio-Wein?

Nein.

Woher kommt euer Wein?

Wir bekommen alle unsere Weine von einem Weinraritätenhändler

Welcher Wein passt zu meinem Essen?

Schwierige Frage. Wechselnde Weekspecials.

Tipp:

Curry: Muskateller

Habt ihr einen Sekt?

Nein haben wir nicht. Wir haben:
einen Prosecco
einen Rosé Frizzante
einen Muskateller Frizzante
einen Rose Champagner
einen Champagner.

TÄGLICH
07.00 - 15.00

FRÜH- STÜCK AUF DOCK EINS

GOOD TO KNOW ABOUT OUR FOOD

Wir legen großen Wert auf regionale Produzenten und biologische Produkte. Unsere Küche verzichtet auf künstliche Zusätze. Unsere Speisen werden immer frisch gekocht und angerichtet. Während der "rush hours" kann es deshalb manchmal zu längeren Zubereitungszeiten kommen.

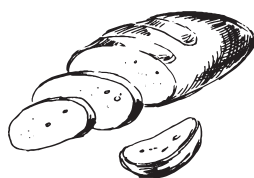
Wir laden euch ein in der Zwischenzeit die Gallery, unser Deli und unsere Vinyl-, Books- und Art Stores kennenzulernen.



SIMPLES 1

				
	BROT	Hand-SEMMEL	KORNSPITZ	homemade CROISSANT
Pur	1.00	1.30	1.80	3.80
mit Marmelade, Honig oder Schnittlauch	2.00	2.30	2.90	4.60
mit Schinken und Käse oder Gemüse	3.20	3.50	4.10	5.50

nicht --> SO & MO



VOLLKORN TOSKANABRÖTCHEN

mit Avocado
mit Graved Lachs
mit Kresse
mit Hummus

4.50

1

GOOD TO KNOW ABOUT OUR CROISSANTS

Unsere Croissants werden jeden Morgen in unserer Hafenstadt-eigenen Patisserie von unserem Patissier Nouredine mit viel Liebe und Leidenschaft frisch gerührt, geknetet und gebacken und uns ofenwarm-duftend geliefert.

Das geheime Rezept hat Nouredine auf einem knusper-dünnen Blätterteig mit Nougat notiert. Es wird in einem mit Pistaziencreme verstärkten Zuckersafe mit Schokoladenschloss verwahrt. Den Schlüssel aus gerösteten Mandelsplittern hütet er sorgfältig. Das Rezept ist nur für Kinder und für Menschen sichtbar, die die Augen vor Genuss schließen können und denen schon öfter als dreimal beim Anblick von Süßem ein seeliges Lächeln samt Ausruf des Entzückens entwischt ist.



next year:
102 years old.

EIER ²

	 BROT	 Hand- SEMME	 KORNSPITZ
Weiches Ei mit Butterbrot	4.20	4.50	4.80
1 Ei „any style“ mit Butterbrot (sunny side up, over easy, scrambled, im Glas)	4.50	4.80	5.10
2 Eier „any style“ mit Butterbrot (sunny side up, over easy, scrambled, im Glas)	5.50	5.80	6.10
Ham and Eggs mit Butterbrot	7.10	7.40	7.90
Eierspeise mit Butterbrot classic - Schinken, Käse, Schnittlauch mediterran - Zucchini, Rucola, getrocknete Tomate griechisch/steirisch - Paprika, Feta, Kernöl al chef - Chorizo, Champignons, Tomate	7.60	7.90	8.20

ADD ON

Rollmops	3.50	Schnittlauch	0.50
Baked Beans	4.50	Butter	0.80
Hummus	3.60	Marmelade	0.80
Oliven	2.80	Honig	0.80
Chili	1.20	Haselnusscreme	0.80
Gemüse	4.20	Lachs	3.90
Früchte	4.50	Avocado	3.50
Weiches Ei	2.40	Grapefruit	2.80

2

GOOD TO KNOW ABOUT OUR EGGS

Unsere Eier kommen vom Eierhof Krenn in Pischeldorf. Alle Eier sind Freilandeier und/oder Bioeier.



CLASSICS

1 Gebäckkorb
= 1 Semmel, 1 Korngebäck, 1 Brot

„BABY SCHIMMERLOS“

The Continental Breakfast – Schinken, Käse, Rührei (1 Ei), Gemüse, Müsli mit Joghurt und Früchten, Butter, Marmelade, **Handsemmel, Korngebäck, Brot** mit Kir Royal 14.20
16.50

„TEL AVIV BEACH“

Veganes Frühstück – homemade Falafel, homemade Hummus, Antipasti, Avocado, Tomaten, Gurken, Oliven, Kapern, Rucola mit Couscous, **Korngebäck** 14.60

„CALIFORNICATION“

Breakfast in America – scrambled eggs, bacon, sausages, pancakes with maple sirup, tomato, mushrooms, **toast** 14.90

„INGMAR BERGMAN“

Scandinavian Breakfast – Graved Lachs, Erdäpfelpuffer, Senf, Kren, Salat, Orangen, Toastbrot und Butter 15.60

„KERMIT“ 1

A glamorous toast – Vollkorntoast, Erbsencreme, Avocado, Radieschen, geschmorte Kirschtomaten, Sprossen, Olivenöl 13.20
mit Ei 13.80
mit Lachs 16.20
mit Speck 13.80

„FEDERICO FELLINI“ 2

La dolce vita – Prosciutto crudo, Formaggio, Antipasti, Pesto, Rucola, **getoastetes Weißbrot** 15.50



1

GOOD TO KNOW ABOUT KERMIT

Kermit der Frosch ist der Moderator der „The Muppet Show“. Der Kerl hat dabei alle Mühe, das Chaos auf, vor und hinter der Bühne im Rahmen zu halten. Miss Piggy ist eine sehr pinke, glamouröse Diva, Schauspielerin und Sängerin mit Rubensfigur. Sie und Kermit sind in einer turbulenten Romanze, Miss Piggy wäre sehr gerne mit Kermit dauerhaft liiert.

CLASSICS

2

GOOD TO KNOW ABOUT FEDERICO FELLINI

Federico Fellini – italienischer Filmregisseur. Im Alter von zwölf Jahren brannte er von zu Hause durch, um sich einer Zirkustruppe anzuschließen. Über einen Job als satirischer Journalist in Rom kommt er zum Film. Der Uritaliener ist Schöpfer von Meisterwerken wie „La Strada“ oder „La dolce vita“. Fellini wollte Zeit seines Lebens Italien nicht verlassen.



„CASABLANCA“

Oriental Veggie Breakfast – homemade Hummus (rote Beete, Erbsencreme, Tel Aviv), Feta, Rucola, Datteln, griechisches Joghurt mit Honig, **Gebäck** **1 Gebäckkorb** 14.60

„MISS SAIGON“

Vietnamese breakfast - asiatische Suppe mit Gemüse, Glasnudeln und Ei 10.40

„PETER O´TOOLE“

The Full Irish Breakfast – baked beans, sausages, black pudding, tomato, mushrooms, fried egg, **half pint of Guinness** 13.80

„THE MEXICAN“

A breakfast Quesadilla - Bohnen, Käse, Bacon, Spiegelei, Salsa 14.20

„BABY UND JOHNNY“ – FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Lachs, Schinken, Prosciutto, Käse, Gemüse, Avocado, Hummus, Butter, Marmelade, Honig, zwei Eier nach Wahl, **Gebäck, Croissant, frischer Orangensaft,** griechisches Joghurt mit Honig, **zwei Gläser Prosecco nach Wahl** 48.00
mit Flasche Prosecco 65.00

SPECIALS

„HARALD JUHNKE“ 1

Katerfrühstück - Hühnersuppentopf, Rührei (1 Ei), Rollmops, Saures, **Bloody Mary** 14.60

„FRANK SINATRA“

NY Style Sandwich – Croissant, Omlette, Chorizo, Käse, Sauerkraut 9.60

„NANCY SINATRA“

NY Style Sandwich – Croissant, Omlette, Käse, Rucola, Gemüsesticks 9.60

„CBGB’S“ 2

NY East Village Breakfast – homemade Pastrami, fried egg, grilled vegetables, potato hash 16.20

„DER PATE“

Don Vito Corleone’s choice - Graved Lachs, Forellenkaviar, zwei Eier im Glas, Rießengarnelen, Zitronenmayonnaise, Toast und Butter 28.00
mit einer Flasche Champagner 100.00

„OMAR SHARIF“

homemade Falafel, Hummus, Kirschtomaten, homemade Essiggurken, Haselnüsse, Rucola, Vollkornbaguette 13.20

„LUIS TRENKER“

Frühstück aus den Alpen - 3 Blinde Spiegeleier, Schinken, Käse, Apfel, Jungzwiebel, getoastetes Krustenbrot 10.40

2

GOOD TO KNOW ABOUT CBGB’S

315 Bowery, NYC. Ab der ersten Show 1973 war das CBGB einer der legendärsten Venues der Musikgeschichte. Das CBGB’s war die Geburtsstätte des Punk. Der nur 350 Zuseher fassende Club war Homebase einer ganzen Generation progressiver New Yorker Jugend. Hier gingen die legendärsten Bands der Stadt ein und aus. Der Club schloss 2006, weil Eigentümer Hilly Kristal die massiv erhöhten Mieten nicht mehr zahlen konnte.

LEGENDARY GIGS (SAMPLE):

Ramones	08/16/74
Heartbreakers/Talking Heads/Blondie	08/15/75
AC/DC	08/24/77
Frank Furter And The Hot Dogs	01/13/78
Beastie Boys	10/11/82
Pixies	10/03/87
Guns’n’roses	10/30/87
Smashing Pumpkins/Hole	07/15/91
Radiohead	06/24/93
Bad Religion	09/18/97
Michelle Shocked	03/15/98
Patti Smith	10/15/06 (final show)



GOOD TO KNOW ABOUT HARALD JUHNKE

„Meine Definition von Glück? Keine Termine und leicht einen sitzen.“

Harald Juhnke war einer der berühmtesten & berüchtigtsten Entertainer des deutschsprachigen Raumes. Der Erfolg des Ur-Berliners streckte sich über sechs Dekaden. Er spielte und sang „Ohne Krimi geht die Mimi nie ins Bett“, den „Hauptmann von Köpenick“ am Berliner Gorki Theater und moderierte „Wie wärs heut mit Revue?“ und „Musik ist Trumpf“ im ZDF. Legendar waren aber auch seine Eskapaden. Und seine Liebe zum gepflegten Rausch. Von sich selbst meinte er, er sei besoffen besser als andere nüchtern.

PANCAKES *sweet, sour or salty?*

„PANCAKES“

mit Haselnusscreme, Ahornsirup, Karamellsirup, Topfen oder Honig

Fragen!

6.40

mit Lachs, Erbsencreme, Ricottacreme und Sprossen

12.20

mit Bacon, Baked Beans und Maple Syrup

9.80

mit Schokosauce und Schlag

6.80

MÜSLI UND JOGHURT

„SIMPLE OATS“

Porridge und saisonale Früchte

vegan

5.80

„MÜSLI LIKE HOME“

Kornmischung, Natur- oder Sojajoghurt und saisonale Früchte, homemade Granola

5.80

„KALIMERA“

Griechisches Naturjoghurt, Früchte, Haselnüsse, Bienenhonig

5.80

„PRRIDGE BOWL“

Porridge, griechisches Naturjoghurt, Bananen, Beeren, Haselnüsse und Honig

8.80

SÜßES

„ROMY AND ALAIN“

Süßer Frenchtoast mit Zimt, cremigem Vanilletopfen, heißen Himbeeren, gebratener Banane und homemade Granola

7.80

„MONICA“

Cremig süße Polenta mit heißen Heidelbeeren, Haferflocken und Vanilletopfen

5.80

„CHARLIE BROWN“ 1

- Waffel mit Schlagobers, Zimt und Zucker
- Matilda Special - Schlag, Smarties und Kekse

5.80

6.80

1

GOOD TO KNOW ABOUT CHARLIE BROWN



Charlie Brown ist im Strip „Peanuts“ von Charles M. Schulz der Sohn eines Friseurs und hat eine kleine Schwester namens Sally. Er ist ein glühender Verehrer des Baseballspielers Joe Shlabotnik. Er besitzt den Hund Snoopy, dessen Verrücktheit und Versponnenheiten er gutmütig erträgt.

Charlie Brown ist ein Pechvogel, dessen Baseballmannschaft fast nie gewinnt. Außerdem landen seine Drachen regelmäßig im „drachenfressenden Baum“. Er ist das Opfer böser Streiche aller Mädchen und ganz besonders jener, der kleinen Psychiaterin Lucy. Charlie ist hoffnungslos in ein kleines, rothaariges Mädchen verliebt. Deswegen bemerkt er nicht, dass sowohl Marcie als auch Peppermint Patty in ihn verliebt sind.



DURST

?



KAFFEE, TEE, SOFT-
DRINKS, BIER, SPRITZ,
COCKTAILS

HYGIENEINFO - SCHLAGOBERS

LAGERUNG VON SCHLAGOBERS

- Nur pasteurisiertes Schlagobers verwenden
- Lagerbedingungen max. +5°C
- Auf Mindesthaltbarkeitsdatum achten
- Schlagobersreste vom Vortag nicht mehr verwenden
- Schlagobers nie in warme und feuchte Kanne einfüllen

REINIGUNG UND DESINFEKTION VON SCHLAGOBERSKANNEN

- Alle abnehmbaren Teile gründlich reinigen
- Eiweiß- und fettlösende Reinigungsmittel verwenden
- Reinigungsmittel richtig dosiert anwenden
- Abnehmbare Dichtungen reinigen
- Desinfektion mit heißem Wasser oder Wasserdampf
- Alle Teile und Kanne abtrocknen lassen!!!

TIPPS ZUR RICHTIGEN VERWENDUNG VON SCHLAGOBERSAUTOMATEN

- Nur pasteurisiertes Obers verwenden
- Möglich frisches Obers verwenden
- Schlagobers mindestens alle zwei Tage wechseln
- Reinigung vor jeder Neubefüllung, mindestens alle zwei Tage
- Automat nicht über Nacht abschalten
- Reinigung und Desinfizierung lt. Gebrauchsanweisung (Maschine auch zerlegen)
- Niemals desinfizieren ohne vorher die Maschine gereinigt zu haben
- Vor der Befüllung Hände waschen und desinfizieren
- Nur trockene und gekühlte Automaten verwenden

HYGIENEINFO - EISWÜRFEL

HERSTELLUNG

- Nur einwandfreies Trinkwasser verwenden
- Eiswürfelmaschine regelmäßig reinigen
- Eiswürfelmaschine und Behältnisse auf Schmutz, Schimmel untersuchen
- Auf undichte Stellen achten (z.B. Dichtungen usw.)
- Besitzt meine Eiswürfelmaschine ein Rückstoßventil – Hersteller fragen (Standort neben Geschirrspülmaschine und gemeinsamer Abfluss)
- Gereinigte Teile der Maschine nur mit sauberen Händen berühren
- Entnahme von Eiswürfel mit Hilfsmittel, niemals von Hand!

UMGANG MIT EISWÜRFEL

- Entnahme von Eiswürfel mit Hilfsmitteln (Zange, Schaufel usw.)
- Keine Entnahme durch Hände oder Gläser
- Hilfsmittel in Behälter lagern, wenn nicht in Verwendung
- Behälter soll mit Wasser und Zitronensäure befüllt sein
- Behälter regelmäßig reinigen und trocknen

REINIGUNG

- Eiswürfelmaschine bei Bedarf, längstens monatlich
- Behälter für Eiswürfel täglich reinigen
- Welches Reinigungsmittel verwenden?
Kontaktieren Sie die Herstellerfirma der Eiswürfelmaschine
- Gereinigte Maschinen und Behälter nur mit sauberen Händen berühren
- Reinigungsplan erstellen und Reinigung dokumentieren

SCHULUNG

- Schulung des Personals betreffend Herstellung von Eiswürfel, Reinigung von Eiswürfel-maschinen und den Umgang mit Eiswürfel
- Schulung ist zu dokumentieren

WAS TUN BEI PROBLEMEN

- Herstellerfirma des Eiswürfelautomaten kontaktieren
- Personal nochmals schulen