



MIRAMAR

Chemnitz' idyllischster Biergarten



*„Nördlich unsrer Stadt erschaut Du's
wie es grüßt vom Berge nieder.
In des Schloßteichs stillen Wässern
spiegelt sich sein Bildnis wider.
Früher riefen Klosterglocken
Dort den Mönch zu frommem Beten.
Heute hörst Du
Tanzmusiken, Gläserklang und Festesreden.“*

(Stefan Weber 17.09.1942 – 15.05.2015)

Restaurant Miramar
Schloßberg 16
09113 Chemnitz

Tel.: 0371-3301521
info@miramar-chemnitz.de
www.miramar-chemnitz.de



**EIN ORT
FÜR ALLE**

Vorweg & Zwischendurch

 Ofenfrisches Knobi-Brot	3,70 €
<i>knuspriges Ciabatta mit reichlich Knoblauchbutter</i>	
 Große Laugenbrezel	3,90 €
<i>frisch gebacken aus dem Ofen mit Butter oder mit Kräuter-Sauerrahm-Quark</i>	
 Obazda	6,20 €
<i>cremige, pikante bayrische Käsezubereitung mit roten Zwiebeln und Laugenbrezel, bunt garniert mit saurer Gurke¹¹ und Radieschen</i>	
Feines Würzfleisch vom Schwein	5,60 €
<i>mit Gouda¹ überbacken, dazu Zitrone und Baguette</i>	
auch als große Portion zum satt werden	8,50 €
Radler Bemme	8,90 €
<i>frisches Holzofenbrot, belegt mit Krautsalat, hausgemachtem Pulled Pork und Chili-Cheese-Soße, dazu Gartenradieschen mit Wildkräutersalat</i>	
Hackepeter immer frisch	9,60 €
<i>mit gehackter Zwiebel, Spreewaldgurken¹¹ und Eigelb, dazu Butter und Holzofenbrot</i>	
Schweinskopfsülze^{2,3}	10,20 €
<i>mit hausgemachter Remouladensoße und roten Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln mit Speck^{2,3}</i>	

Aus dem Suppentopf

 Rote Paprikasuppe	4,90 €
<i>mit Mangoschaum und Baguette</i>	
Chili con Carne	5,20 €
<i>vom sächsischen Weiderind, mit roten Bohnen, Mais und geriebenem Cheddar, dazu warmes Knoblauch-Ciabatta</i>	
auch als große Portion, serviert im Henkelmann	7,20 €

Knackige Salate

immer frisch zubereitet, dazu reichen wir Baguette

 **Kleiner Salat** 5,60 €

knackig frisches Blattwerk der Saison, mit Kernen und Sprossen aus dem Klostergarten, hausgemachtem Mango-Senf-Dressing und Baguette

 **Der Italienische** 11,90 €

Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella und frischem Rucola, mariniert mit Basilikum-Olivenöl-Dressing

Salat Klostergarten

 *jeden Mittwoch – zur Bestellung ein 0,3l Einsiedler Hefeweizen gratis dazu* 12,90 €

ausgelöste Hühnerkeule im Knuspermantel, auf knackig frischem Blattwerk der Saison, mit Kernen und Sprossen aus dem Klostergarten, mariniert mit Mango-Senf-Dressing und Baguette

Wurstsalat nach Schweizer Art 9,80 €

Schinkenwurst^{2,3} von der Fleischerei Richter, in Streifen geschnitten und herzhaft mariniert mit sauren Spreewaldgurken¹ und roten Zwiebeln, serviert mit Emmentaler Käse und Holzofenbrot

Tolle Knolle

 **Ofenkartoffel „klassisch“** 8,50 €

mit hausgemachtem Kräuter-Sauerrahm-Quark, Frühlingszwiebel und Salat

Ofenkartoffel „Fjord“ 13,20 €

mit hausgemachtem Kräuter-Sauerrahm-Quark, Räucherlachs, Frühlingszwiebel und grünem Salat

Ofenkartoffel „Bavaria“ 12,90 €




ausgelöste Hühnerkeule im Knuspermantel nach bayrischer Art gewürzt, mit Obazda-Creme und Spitzkohlsalat

Ofenkartoffel „New Orleans“ 12,90 €

 *jeden Montag – zur Bestellung ein 0,3l Einsiedler Landbier gratis dazu*

gefüllt mit hausgemachtem Pulled Pork, auf Kräuter-Sauerrahm-Quark und einem Topping von geriebenem Cheddar¹ Käse, dazu Krautsalat

Fisch

-  **Filets vom holländischen Matjes²** **10,20 €**
nach guter Hausfrauenart, in feiner Apfel-Gurken-Soße, mit Buttermilch, dazu Petersilienkartoffeln
-  **Zander Filet** **15,80 €**
in Senfmehl gebraten, an frischem Blumenkohl mit Semmelbutter und hausgemachtem Kartoffel-Petersilienstampf
-  **Flussbarschfilet** **16,40 €**
im knusprigem Polentamantel gebraten, auf mediterranem Grillgemüse, serviert mit Spinat-Basilikum-Gnocchi

Pasta & Vegetarisches

-  **Spaghetti Pesto** **9,40 €**
mit hausgemachtem grünen Pesto, fruchtigem Olivenöl und gehobeltem Grana Padano
- Spinat-Basilikum-Gnocchi ai Gamberi** **13,60 €**
mit tomatisiertem mediterranen Gemüse, Rucola und gebratenen Scampi
-  **Öztaler Spinat Knödel** **10,80 €**
drei Knödel geschwenkt in Nussbutter, serviert mit gehobeltem Grana Padano und Wildkräutersalat
-  **Spinat Knödel "Meraner Art"** **11,60 €**
Knödel überbacken mit gereiftem Bergkäse, auf tomatisiertem Grillgemüse
-  **Blumenkohl-Kichererbsen-Curry** vegan **11,90 €**
gelbes Curry, nach indischer Art gewürzt, verfeinert mit Kokosmilch und schwarzem Sesam

Geschmortes & Gesiedetes

Knusprige Schweinshaxe frisch aus dem Ofen



*jeden Dienstag – zur Bestellung ein 0,3l Einsiedler Schwarzbier gratis dazu
auf deftigem Sauerkraut^{2,3} mit Majoran, Schwarzbiersoße und handgerollten Kartoffelklößen⁵*

12,90 €

Einsiedler Bier-Gulasch



*jeden Donnerstag – zur Bestellung ein 0,3l Einsiedler Zwickelbier gratis dazu
aus dem Besten von Rind und Schwein, geschmort mit Wurzelgemüse und Zwickelbier, serviert mit
handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Semmelbutter*

12,80 €

Rinderzunge^{2,3} vom sächsischen Weideochsen

gepökelte Rinderzunge, serviert mit zerlassener Butter, grünen Erbsen und Petersilienkartoffeln

12,90 €

Sauerbraten nach Omas Rezept

mit Lebkuchensoße, hausgemachtem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Semmelbutter

14,20 €

Sächsische Rinderroulade^{2,3,11}

mit deftiger Füllung, serviert mit frischem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Semmelbutter

14,40 €

Burger

Der Veggie Burger

*Avocado-Quinoa-Bratling, belegt mit frischer Tomate, würzigen Sprossen, Rucola und Chili-Cheese-Soße
im Sauerteigbrötchen, dazu Steak House Pommes*

12,20 €

Der Pulled Pork Burger

*hausgemachtes, gezupftes Schweinefleisch im Sauerteigbrötchen, auf knackigem Blattsalat,
frischer Tomate, roten Zwiebeln und Burgersoße, serviert mit Steak House Pommes*

12,60 €

Der Simmentaler Burger

*Sauerteigbrötchen belegt mit gegrilltem, besten österreichischen Simmentaler Rindfleisch (ca. 200g),
frischer Tomate, Gouda¹, saurer Gurke¹¹ und roten Zwiebeln, auf Rucola, gebratenen Speckstreifen^{2,3}
und hausgemachter Burgersoße, serviert mit Steak House Pommes*

12,80 €

Aus der Pfanne & vom Grill

Postkutscher Schnitzel	13,50 €
<i>paniertes Schweinerückenschnitzel, gefüllt mit Bautz'ner Senf, Zwiebeln und Gewürzgurke¹, dazu deftige Bratkartoffeln mit Speck^{2,3}</i>	
Schnitzel „Gärtnerin“	13,90 €
<i>Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten, serviert mit frischem Blumenkohl mit Semmelbutter und Petersilienkartoffeln</i>	
Schweinerückensteak „au four“	14,60 €
<i>vom sächsischen Landschwein, mit feinem Würzfleisch und Gouda¹ überbacken, dazu Buttererbsen und Steak House Pommes</i>	
Chili Schnitzel	14,10 €
 <i>jeden Freitag – zur Bestellung ein 0,3l Einsiedler Pils gratis dazu</i>	
<i>Schnitzel aus dem Schweinerücken geschnitten, mit Chili con Carne vom sächsischen Weiderind und Gouda¹ überbacken, serviert mit Steak House Pommes</i>	
Scheiterhaufen	20,40 €
<i>saftiges Argentinisches Rumpsteak vom Grill (220g), belegt mit unserem hausgemachten Pulled Pork und überbacken mit Gouda¹, dazu Steak House Pommes</i>	
Altenburger Senf Steak	21,20 €
<i>Argentinisches Rumpsteak vom Grill (220g), mit Altenburger Pfeffer-Senf bestrichen, auf grünen Bohnen, dazu Bratkartoffeln mit Speck^{2,3}</i>	
Rib Eye Steak von der Färse* (300g)	29,50 €
<i>das am besten marmorierte Stück, serviert mit hausgemachter Pfefferbutter, mediterranem Grillgemüse und einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Kräuter-Sauerrahm-Quark</i>	

*Dry aged Beef

Regionales Fleisch von der sächsischen Färse. Mit dem Dry Aging Verfahren wird aus dem frischen Rindfleisch durch Abhängen eine Spitzenqualität des Fleisches erzeugt.

Heiße Getränke




Tasse Kaffee ¹⁷ (auch entkoffeiniert)	2,50 €
Pott Kaffee ¹⁷	3,40 €
Cappuccino ¹⁷	2,90 €
Pott Cappuccino ¹⁷	3,60 €
Latte Macchiato ¹⁷	3,40 €
Latte Macchiato ^{1,11,13,17} oder Milchkaffee ^{1,11,13,17} <i>wahlweise mit Mandel-, Vanille- oder Karamellsirup</i>	3,90 €
Pott Milchkaffee ¹⁷	3,60 €
Espresso ¹⁷	2,30 €
Doppelter Espresso ¹⁷	3,40 €
Pott heiße Azuco Trinkschokolade Vollmilch mit Sahne ³	3,40 €
Pott Kaffee-Schokolade ¹⁷ Kaffee-Crème ¹⁷ mit heißer Schokolade	3,70 €
Irish Coffee ^{3,17} Tasse Kaffee ¹⁷ mit irischem Whiskey und Sahne ³	4,70 €
Dooley's Coffee ^{1,17} Pott Milchkaffee ¹⁷ mit Dooley's ¹	4,70 €
Pott Tee <i>wahlweise als Insel der Sinne (Kräutertee mit Ingwer), Kräutertee, Pfefferminztee, Kamillentee, Waldbeertee, Erdbeer-Zitronengras-Tee, Grüner Tee, Darjeeling</i>	3,20 €

Inhaltsstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärtzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Stärke, 10) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen 11) mit Süßungsmittel, 12) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13) mit Säuerungsmittel, 14) mit Stabilisatoren, 15) Phenylalaninquelle, 16) chininhaltig, 17) koffeinhaltig, 18) erhöhter Tauringehalt, 19) bestrahlt, 20) mit Jodsalz, 21) genetisch verändert

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Hausgemachte Limonaden

Kidslimo ^{1,11,14}	0,3 l	2,80 €
<i>Ananassirup, Cranberrysirup, Sprite, Tafelwasser und Fruchtgummi</i>		
Mango-Limonade ^{1,14}	0,5 l	5,00 €
<i>eingelegte Mangofrüchte, Kiwisirup, Cranberrysirup, Tafelwasser</i>		
 Zitronen-Limetten-Limonade ¹³	0,5 l	5,00 €
<i>Limetten, Zitrone, Minze, Lime Juice, Tafelwasser</i>		
 Erdbeer-Minz-Limonade ^{11,13}	0,5 l	5,00 €
<i>Erdbeeren, Minze, Zitronensaft, Sprite</i>		
 „Frosch“-Limonade ^{13,16}	0,5 l	5,00 €
<i>Gurke, Basilikum, Lime Juice, Gurkensirup, Tafelwasser</i>		
 Grapefruit-Limonade ¹¹	0,5 l	5,00 €
<i>Grapefruitsaft, Sprite, Grapefruit und Minze</i>		

Alkoholfreie Getränke

Einsiedler Fassbrause ^{1,11,13}	0,3 l	2,70 €
<i>mit Himbeergeschmack</i>		
	0,5 l	4,00 €
Coca-Cola ^{1,13,17} , Coca-Cola light ^{1,11,13,17}	0,3 l	2,90 €
Fanta ^{1,3,11,14} , Sprite ¹¹ , Spezi ^{1,3,11,13,14,17}	0,5 l	4,10 €
Tafelwasser	0,3 l	2,50 €
<i>still, medium oder spritzig</i>		
	0,5 l	3,80 €
Original Selters Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,60 €
<i>still oder medium</i>		
	Flasche 0,75 l	5,90 €
Ginger Ale ^{1,3,11} , Tonic ^{11,16} , Bitter Lemon ^{3,13,14,16}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,70 €
Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Tomatensaft ³ , Ananassaft ³ ,	0,2 l	2,70 €
Kirschnektar, Bananenektar ³ , Maracujanektar, Rhabarbernektar,	0,4 l	4,60 €
Erdbeerfruchtsaftgetränk, Pfirsichfruchtsaftgetränk		
Alle Säfte sind auch als Saftschorle erhältlich.		
Glas Milch	0,2 l	2,00 €
Eistee ^{1,2} Pfirsich	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,20 €
Vollast Energy Drink ^{17,18} - „Geht gud heute – Energie aus dem Erzgebirge“	0,25 l	3,00 €

 Sommer-Specials

Bier alkoholfrei

Beck's alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,70 €
Schöffelhofer Hefeweizen - alkoholfrei	Flasche	0,5 l	4,20 €

Bier vom Fass

Einsiedler Landbier	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
Einsiedler Pils	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
Einsiedler Hefeweizen	0,5 l	4,20 €
Einsiedler Zwickelbier	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Einsiedler Schwarzbier	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Unsere Biere als Maß	1,0 l	7,50 €

Gemischtes mit Bier

„Schwarzbierbowle“	0,3 l	3,60 €
<i>mit angesetzten Erdbeeren^{1,12,13}</i>	0,5 l	5,00 €
Radler¹¹, Diesel^{1,13,17}, Potsdamer^{1,11,13} (Bier mit Fassbrause)	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
Cola-Weizen^{1,13,17}, Kirsch-Weizen³	0,5 l	4,20 €
Banane-Weizen³, Russe¹¹ (Weizen mit Sprite¹¹)		
Hugo-Zwickel^{4,13} (Einsiedler Zwickelbier mit Holunderblütensirup^{4,13})	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,30 €

Aperitif

Sandeman Sherry	4 cl	4,40 €
<i>Fino oder Medium Dry</i>		
Martini	5 cl	4,40 €
<i>Bianco oder Dry</i>		

Weißwein

Weinhaus Flick - Rheinhessen

Spießheimer Osterberg Bacchus⁵

QbA, lieblich, feinfruchtig, süffig

	0,2l	4,60 €
Flasche	1,0l	22,00 €

Schloss Affaltrach - Württemberg

Müller-Thurgau⁵

QbA, halbtrocken, zart-blumig mit feiner Frucht und milder Säure

	0,2l	4,80 €
Flasche	1,0l	23,00 €

Bottwartaler Winzer eG - Württemberg

TS vinian⁵ - Trollinger mit Schwarzriesling *weiß gekeltert*

QbA, halbtrocken, fruchtiges Bukett

	0,2l	5,00 €
Flasche	0,75l	17,00 €

Schloss Affaltrach - Baden

Grauburgunder⁵

QbA, trocken, exotische Aromen von Mango und Banane, angenehme Säure

	0,2l	4,80 €
Flasche	1,0l	23,00 €

Weingärtner-Erzeugergemeinschaft Obersulm-Affaltrach e.V. - Württemberg

Riesling⁵

QbA, trocken, feine Fruchtsäure

	0,2l	4,80 €
Flasche	1,0l	23,00 €

Weinhaus Hoflößnitz - Sachsen

Cuvée H weiß Bio⁵

trocken, Aromen von Quitte und Birne, runde und dezente Süße, frisch-fruchtige Säure

Flasche	0,75l	23,50 €
----------------	-------	---------

Roséwein

Weingärtner-Erzeugergemeinschaft Obersulm-Affaltrach e.V. - Württemberg

Schwarzriesling Weißherbst QbA⁵

trocken, feine Beerenaromen

	0,2l	4,80 €
Flasche	1,0l	23,00 €

Bottwartaler Winzer eG - Württemberg

LEM - Lemberger Rosé⁵

QbA, lieblich, fruchtiges Bukett nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Erdbeere

	0,2l	5,00 €
Flasche	0,75l	17,00 €

Weinhaus Hoflößnitz – Sachsen

Cuvée H rosé Bio⁵

trocken, Aromen von roten Beeren, vollmundig, frisch-süffig mit belebender Säure

Flasche	0,75l	23,50 €
----------------	-------	---------

Rotwein

Schloss Affaltrach - Württemberg

Lemberger „fruchtig & süß“^{4,5}

edelsüß, tolles Kirscharoma

	0,2 l	5,00 €
Flasche	0,75 l	15,90 €

Bottwartaler Winzer eG - Württemberg

Großbottwarer Wunnenstein Schwarzriesling⁵

QbA, halbtrocken, samtweich, nachhaltig, vollmundig
zart-aromatisch im Bukett, Aroma von Süßkirsche

	0,2 l	4,80 €
Flasche	1,0 l	23,00 €

Bottwartaler Winzer eG - Württemberg

Großbottwarer Wunnenstein Trollinger mit Lemberger⁵

QbA, trocken, kräftig, rund, fruchtbetont

	0,2 l	4,80 €
Flasche	1,0 l	23,00 €

Bodegas Munoz - Spanien / La Mancha

Tempranillo Barrique DdO⁵

trocken, dezente Frucht, harmonisch-weicher Geschmack

	0,2 l	4,60 €
Flasche	1,0 l	22,00 €

Weingut Hugl-Wimmer - Niederösterreich

Zweigelt⁵

trocken, weich, gehaltvoll, mit tollen Aromen der Weichselkirsche

	0,2 l	4,90 €
Flasche	1,0 l	23,50 €

Bodegas Alconde - Spanien / Navarra

„Colección“ Óptimo⁵

halbtrocken, 15-monatige Fassreife, vollmundig,
geschmeidig, volle Cassis Aromen und dezente Holznote

	0,2 l	5,80 €
Flasche	0,75 l	19,80 €

Weinhaus Hoflöbnitz - Sachsen

Cuvée H rot Bio⁵

trocken, elegant, vollmundig, samtig mit Aromen von Kirschen,
Brombeeren und Erdbeeren

	0,75 l	23,50 €
--	--------	---------

Weiß- oder Rotweinschorle⁵

	0,2 l	4,50 €
--	-------	--------

Sekt

Sekt „Miramar“^{4,5}

Trocken, harmonisch, frisch und prickelnd

Sweet, edelsüß, erfrischend und spritzig

Rosé, trocken, elegant und spritzig

	0,1 l	3,45 €
Flasche	0,75 l	23,50 €

Sekt - Energy^{1,5,17,18}

	0,3 l	5,90 €
--	-------	--------

Aperol Spritz mit Sekt^{1,5}

	0,3 l	6,70 €
--	-------	--------

 **Hugo^{4,5,13}**

Sekt mit Holundersirup und Minzblätter

	0,3 l	6,70 €
--	-------	--------

Longdrinks mit 4 cl Spirituose


Campari - Orange ¹	6,20 €
Gin - Tonic ^{11,16}	6,20 €
Bacardi - Cola ^{1,13,17}	6,20 €
Jim Beam - Cola ^{1,13,17}	6,50 €
Wodka - Energy ^{1,13,17,18}	6,50 €

Auf Wunsch mixen wir jede andere Spirituose als Longdrink. Dazu berechnen wir zum 4cl Spirituosenpreis für den Füller + 2,20 € und für Energy^{17,18} + 2,90 €.

Cocktails

Pina Colada ^{1,2,3} - lieblich - Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	6,40 €
Tequila Sunrise ¹ - fruchtig - Tequila, Orangensaft, Grenadine	6,40 €
Cuba Libre ^{1,13,17} - erfrischend - Rum, Cola, Limette	6,70 €
Caipirinha - fruchtig, herb - Cachaça, Rohrzucker, Limette	6,70 €
Caipiroi ¹ - fruchtig, herb - Aperol, Rohrzucker, Limette	6,70 €
Moscow Mule ^{1,3,11} - frisch, herb – Wodka, Ginger Ale, Gurke	6,70 €
Sex on the Beach ^{1,2,3,13} - fruchtig - Wodka, Peachtree, Lemon Squash, Zitrone, Pfirsichfruchtsaftgetränk	6,90 €
Mojito ^{1,13} - erfrischend - Havana Club, Rohrzucker, Wasser, Limettensirup, Limette, Minze	7,20 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema ^{1,3,11,13} - erfrischend - Maracujanektar, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	5,40 €
Shirley Temple ^{1,3,11} - erfrischend - Ginger Ale, Sprite, Grenadine	5,40 €
Cherry Lips ^{1,8} - fruchtig - Sauerkirschsafft, Amarettoisirup und Limettensaft	5,40 €
Coconut Kiss ^{1,2,3} - cremig süß - Kokossirup, Maracuja- und Kirschnektar, Sahne	5,70 €
Virgin Colada ^{1,2,3} - lieblich - Ananassaft, Kokossirup, Sahne	5,70 €
 Fruit Punch ^{1,3,13} - fruchtig - Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine	5,70 €

Spirituosen

Kleiner Feigling	2 cl	2,25 €
Kuemmerling	2 cl	2,25 €
Underberg	2 cl	2,25 €
Kirschlikör	4 cl	3,40 €
Eierlikör	4 cl	3,40 €
Dooley's¹ - Original Toffee Cream Likör	4 cl	4,20 €
Amaretto - Mandellikör	4 cl	4,20 €
Southern Comfort¹ - Whiskey Likör	4 cl	4,20 €
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	4,20 €
Gordons Dry Gin	4 cl	4,40 €
Malteser Aquavit	4 cl	4,50 €
Smirnoff Vodka	4 cl	4,40 €
Tequila silver	4 cl	4,20 €
Tequila gold	4 cl	4,20 €
Grappa	4 cl	4,40 €
Obstler	4 cl	4,20 €
Bacardi - Rum	4 cl	4,40 €
Havana Club - Rum	4 cl	4,60 €
Asbach Uralt - Weinbrand	4 cl	4,40 €
Wilthener Goldkrone - Weinbrand	4 cl	4,00 €
Rémy Martin V.S.O.P - Cognac	4 cl	5,90 €
Becherovka - Kräuterbitter	4 cl	4,40 €
Jägermeister - Kräuterlikör	4 cl	4,40 €
Ramazotti - Kräuterlikör	4 cl	4,40 €
Radeberger Bitter - Bitterlikör	4 cl	4,40 €
Lauterbacher Grünbitter¹ - Magenbitter	4 cl	4,40 €
Ouzo - Anislikör	4 cl	4,40 €
Glen Grant - Malt Whisky	4 cl	4,60 €
Johnnie Walker Red Label - Scotch Blend	4 cl	4,60 €
Jim Beam - Bourbon Whiskey	4 cl	4,40 €
Jameson - Irish Whiskey	4 cl	4,60 €
Jack Daniels - Tennessee Whiskey	4 cl	4,80 €

Die 3 Chemnitzer – Aus Liebe zur Heimat

Chemnitzer Wurzeln - Kräuterlikör	4 cl	4,10 €
Heidelbeere - Fruchtsaftlikör	4 cl	4,10 €
Chemnitzer Mundwasser¹ - „Der Himmelblaue“ – Pfefferminzlikör	4 cl	4,10 €