



Scarlet Pimpernel Club

(since 1969)

BUSINESS & PRIVATE EVENT LOCATION



GETRÄNKEKARTE

APERITIFS

10	Fürst Löwenstein – Rheingauer Riesling Sekt extra Trocken, klassische Flaschengärung, ausgewähltes Lesegut aus eigenen Lagen im Rheingau.	0,1 l	€ 5,00
11	Crémant de Alsace Brut Carte Noir – Blanc de blanc -	0,1 l	€ 5,00
12	Fruit - Royal – *mit Brombeer-, Sauerkirsch-, Johannisbeer-, oder Quittenlikör & Crémant Brut	0,1 l	€ 6,50
13	Kir – Royal - Crème de Cassis mit einem Crémant de Alsace Brut -	0,1 l	€ 6,50
20	Martini – rot	4 cl	€ 4,00
21	Sherry - Tio pepe	4 cl	€ 4,50
22	Averna - Amaro	4 cl	€ 5,00
23	Ramazzotti	4 cl	€ 5,00
24	Ricard	4 cl	€ 5,50
25	Porto - De la Force 10 J -	4 cl	€ 8,00

LONG DRINKS – Alkoholanteil: 4 cl -

30	Campari oder Aperol - mit Soda -	0,2 l	€ 7,50
31	Campari oder Aperol - mit naturreinem Orangensaft -	0,2 l	€ 9,00
32	Gin oder Wodka Tonic - mit Limette -	0,2 l	€ 10,00
33	Cuba Libre – mit Havana Club Rum "Especial" & Coca Cola -	0,2 l	€ 10,50
34	Hugo - Holunderblütensirup, Minze, Limette & Crémant Brut -	0,2 l	€ 10,50
35	Verona - Spritz "Spezial" - mit Aperol, Campari & Crémant Brut -	0,2 l	€ 11,50
36	Hip & Hype Spezial – mit Wodka, Quitte, Minze & Crémant Brut -	0,2 l	€ 12,50
37	Calvados – Royal – * Peter's Apfelmotze "Calvados" & Crémant Brut -	0,2 l	€ 13,50

DIVERSE DRINKS

40	Sachsehäuser "Sprizz" – Peter's selbstgeletterter Äpfel vom Goetheturm, Aperol & Orange -	0,2 l	€ 7,50
41	Americano – Campari, Martini Rot & Soda -	0,2 l	€ 9,50
42	Screwdriver – Wodka, Orangensaft oder Bitter Lemon, mit Limette oder Orange -	0,2 l	€ 10,00
43	Club Mate oder Mate Granatapfel – Minze & Wodka -	0,2 l	€ 10,50
44	Tropical Cocktail - Orangensaft, Brandy & Gin -	0,2 l	€ 11,50
45	Planters Punch - Rum "Especial", Orangensaft, Grenadine, Angustura & Soda -	0,2 l	€ 11,50
46	Ohio – Whisky, Orangensaft, Martini Rot & Crémant Brut -	0,2 l	€ 12,50
47	Mimosa – Gin, Grand Manier, Orangensaft & Crémant Brut -	0,2 l	€ 12,50
48	Fun Apple – Peter's Apfelmotze* "Calvados", Gin, Brandy & Apfelsaft* -	0,2 l	€ 14,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

50	Rhön Sprudel - mit Kohlensäure -	0,2 l	€ 2,50
	Rhön Sprudel - mit Kohlensäure, ganze Flasche -	0,7 l	€ 8,50
51	Lichtquelle - ohne Kohlensäure, natürliches Quellwasser -	0,2 l	€ 3,00
52	Coca-Cola	0,2 l	€ 3,50
53	Apfelsaft – * naturtrüb aus eigenem, ökologischem, Obstanbau -	0,2 l	€ 3,50
54	Holunderblüten Shorle - mit Kohlensäure -	0,2 l	€ 4,00
55	Orangensaft – naturrein -	0,2 l	€ 4,00
56	Club Mate oder Mate Granatapfel - vegan, vegetarisch, gluten- und laktosefrei -	0,2 l	€ 4,50
57	Bitter Lemon oder Sweppes Tonic Wasser	0,2 l	€ 4,50
58	Südwind "Long Drink" – Apfelsaft*, Coca Cola & Minze -	0,2 l	€ 5,50
59	Apple Dream "Long Drink" – Apfelsaft*, Grenadine & Minze -	0,2 l	€ 7,50

Alle mit einem * versehenen Produkte sind selbstgemacht und kommen aus eigenem, ökologischem Obstanbau, unmittelbar vom Goetheturm



Scarlet Pimpernel Club

(since 1969)

BUSINESS & PRIVATE EVENT LOCATION



DIGESTIFS – erhalten Sie bei uns, zum **besseren Trinkgenuss, sowie preisgünstig**, deshalb nur als „Doppelte = 4 cl“ –

Wodka - Eisgekühlter Wodka - nehmen Sie gleich die preisgünstige Halbliterflasche -

801	Wyborowa oder Grasowka - mit dem würzigen Geschmack des Büffelgrases	0,50 l	€ 75,00
802	Doppelter im Stamperl	4 cl	€ 6,50
803	Wodkazwetschge – besoffene Zwetschke* aus eigenem Garten -	6 cl	€ 7,00

Apfel - Digestif – nach „Calvados Art“ -

Peter Kowalew's „Sachsehäuser Apfelkrotze“ - vom Goetheturm -

Ein Apflegegestif aus eigenem, ökologischem, Obstanbau. Gebrannt vom Brennmeister „Müller Gilbert“ und danach 3 Jahre lang im Eichenfass gelagert

810	„* Sachsehäuser Apfelkrotze“	4 cl	€ 6,50
-----	------------------------------	------	--------

SCHNÄPSE - EDELBRÄNDE & ZIGARRE

820	Havana Rum - Havana Club - weiß -	4 cl	€ 6,50
821	- Havana Club - "Especial" -	4 cl	€ 7,00
822	HAVANNA ZIGARRE - original COHIBA long -		€ 35,00
823	Gin - Gordens Gin -	4 cl	€ 6,50
824	Remy Martin	4 cl	€ 8,50
825	Grappa von Berta - Montprà-Rotondo 2001 -	4 cl	€ 7,00
826	Grappa von Berta - Monterotondo 1998 -	4 cl	€ 7,50
827	Peter Kowalew's Obstbrand * - vom Goetheturm - Ein Edelobstbrand aus eigenem, ökologischem, Obstanbau. Gebrannt vom Brennmeister „Müller Gilbert“	4 cl	€ 6,00
828	Kirschwasser – Fridolin Baumgartner intern. best prämierter Brennmeister -	4 cl	€ 11,00
829	Haselnußgeist – Fridolin Baumgartner intern. best prämierter Brennmeister -	4 cl	€ 11,50
830	Blutorangengeist – Fridolin Baumgartner intern. best prämierter Brennmeister -	4 cl	€ 17,50

WHISKY

831	J + B	4 cl	€ 6,50
-----	-------	------	--------

BITTER

841	Fernet Branca	4 cl	€ 4,50
842	Underberg	4 cl	€ 4,50

LIKÖRE - aus dem eigenem Garten – selbstgemacht *-

40	*Quitte-, Brombeer-, Sauerkisch-, oder Johannisbeerlikör	4 cl	€ 5,00
41	Limoncello - Zitronenlikör -	4 cl	€ 5,50
42	Amaretto	4 cl	€ 6,00
42	Grand Manier	4 cl	€ 6,50

CAFÉ & TEA – von Wacker's Kaffee -

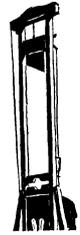
010	Espresso oder Kaffee – spezial Kaffeebohnenmischung aus: Mexico, Java und Äthiopien -		€ 3,00
011	Cappuccino		€ 3,50
012	Caffelatte		€ 4,00
013	Caffè corretto		€ 5,50
014	Tea – Sri Lanka finest – in einer gusseisernen Teekanne serviert -	0,2 l	€ 6,50



Scarlet Pimpernel Club

(since 1969)

BUSINESS & PRIVATE EVENT LOCATION



UNSER HAUSBIER*

St. Georgen Bräu – Kellerbier – *nur auf Bestellung
ungespundet, unfiltriert, Schluck für Schluck fränkisch

Was ist ungespundet?

Das Wort ungespundet kommt vom Spundloch, einer Öffnung an der Oberseite des Lagerfasses. Die Lagerfässer waren früher ausschließlich aus Holz. Bei der Lagerung des Bieres bildet sich mit der Zeit mehr und mehr Kohlensäure. Hätte man das Spundloch mit einem Holzzapfen – dem Spund – verschlossen, dann wäre der Druck der Kohlensäure soweit gestiegen, dass das Fass irgendwann gebröckelt wäre. So war man gezwungen den Spund frühzeitig zu entfernen. Dadurch entstand praktisch kein Überdruck an Kohlensäure im Fass, weshalb auch der Kohlensäuregehalt des Bieres geringer ist als bei den heutigen Bieren. Dies trägt zu der guten Bekömmlichkeit des Kellerbieres bei.

Warum unfiltriert?

Um Biere zu filtrieren, fehlten noch bis vor 150 Jahren die technischen Mittel. Wer jedoch meint, die Bierfiltration wurde eingeführt um die geschmackliche Qualität des Bieres zu verbessern, der täuscht sich gründlich. Die ursprüngliche Absicht der Bierfiltration lag ausschließlich in der optischen Aufwertung der Biere (keine Trübung). Als Wertgebende Bestandteile sind im Bier nicht nur Wasser und Alkohol enthalten, sondern auch (aus dem Rohstoff Malz stammend) Proteine. Diese tragen wesentlich zum Geschmack des Bieres bei. Bei einem Verzicht auf die Filtration bleiben genau diese Geschmacksträger dem Bier erhalten. Deshalb schmeckt das Kellerbier so ursprünglich würzig und kräftig.

001	Kellerbier vom Fass – Ein 30 Liter Fass ergeben ca. 60 Gläser à 0,5 l -	30,0 l	€ 285,00
		0,5 l	€ 5,00
	Im Maßkrug	1,0 l	€ 10,00

Internationale Bierspezialitäten - aus der Flasche -

002	Augustiner „Edelstoff“	0,5 l	€ 5,50
003	Tegernseher „Hell“	0,5 l	€ 5,50

Internationale Bierspezialitäten - aus dem 30 Liter Fass -

004	Augustiner Edelstoff, Tegernseher Hell, Paulaner, König Pilsner, Köstritzer Schwarzbier, Schlappeseppel-Kellerbier, Frühkölch, Pilsner Urquell und Budweiser - weitere Sorten auf Anfrage -	30,0 l	€ 315,00
-----	---	--------	----------

APFELWEIN

Peter Kowalew's „Sachsehäuser Äppler“ - vom Goetheturm -
Naturbelassener Apfelwein aus eigenem, ökologischem, Obstanbau,
selbstgekeltert, schwefelfrei, unfiltriert.

005	„Sachsehäuser Äppler“	0,5 l	€ 5,00
-----	-----------------------	-------	--------