

Getränkekarte



**Diese Getränke
zaubern Ihnen ein
Lächeln ins Gesicht.**

Glas 0,2l Karaffe 0,5l Flasche 0,75l

Weiße Wein

Cuvée „Summerfeeling“⁹ Johannes Landerer, Baden	7,90	19,90	29,00
Grauburgunder QbA⁹ Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz	9,50	23,90	35,00
Weißer Burgunder „Steirisches Trinkvergnügen“⁹ Weingut Stefan Potzinger, Südsteiermark, Österreich	9,50	23,90	35,00
Grüner Veltliner Federspiel „Terrassen“⁹ Domäne Wachau, Wachau, Österreich	11,90	29,90	45,00
Riesling QbA „VDP Gutswein“⁹ Weingut Spreitzer, Rheingau	11,90	29,90	45,00
Chardonnay DO Penedès „3055“⁹ Jean Leon by Miguel Torres, Penedès, Spanien	14,90	36,90	55,00
Sauvignon Blanc „June Six“⁹ Weingut Stefan Potzinger, Südsteiermark, Österreich	14,90	36,90	55,00
„Free your Freitag“ Weißwein alkoholfrei⁹ Chatto zero, Rheinhessen	7,90	19,90	29,00

Rotwein

Primitivo „Salento“ IGTP Centurio Minor, Apulien, Italien	7,90	19,90	29,00
Spätburgunder QbA „Vulkanfelsen“⁹ Winzergemeinschaft Königsschaffhausen, Baden	10,90	26,90	39,00
Blauer Zweigelt⁹ Weingut Stefan Potzinger, Südsteiermark, Österreich	10,90	26,90	39,00
Cabernet Sauvignon „Andica“⁹ Miguel Torres, Curico Valley, Chile	10,90	26,90	39,00
Rioja Crianza DO⁹ Bodegas El Meson, Rioja, Spanien	13,50	32,90	49,00
Vitiano Falesco „Rosso Umbria“ IGP⁹ Familia Cotarella, Umbrien, Italien	13,50	32,90	49,00
Merlot „Cité de Carcassonne“ IGP⁹ Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich	13,50	32,90	49,00

Rosé

„Saign�e“ Rosé QbA⁹ Weingut Johannes Landerer, Baden	9,50	23,90	35,00
„Gris Blanc“ Ros�⁹ Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich	11,90	29,90	45,00

Sparkling

Prosecco „Scavi & Ray“⁹ Italien	5,90	35,00
Cr�mant „Bouvet Tresor“⁹ Frankreich	8,90	55,00
Champagner „Lanson Black Label“⁹ Brut, Frankreich		189,00



Glas 0,1l Flasche 0,75l

Softgetränke

	Fl. 0,25l	Fl. 0,75l
Staatl. Fachingen Gourmet naturell	2,90	7,50
Staatl. Fachingen Gourmet medium	2,90	7,50
		Fl. 0,2l
Pepsi Cola ^{2,8,11}		3,50
Pepsi Cola Zero ^{1,2,6,11}		3,50
Schwip Schwap Orange ^{2,3}		3,50
Seven up		3,50
Schweppes Ginger Ale ^{A,2}		4,20
Schweppes Bitter Lemon ^{A,3,10}		4,20
Schweppes Indian Tonic Water ^{A,10}		4,20
		Dose 0,25l
Red Bull ^{2,11,15}		5,70 €

Field No7 Icetea

Sparkling Lemon ¹¹	5,20
Pineapple & Mango ¹¹	5,20
Cherry ¹¹	5,20
Peach ¹¹	5,20
Watermelon ¹¹	5,20

Säfte & Saftschorlen

	Saft 0,2l	Schorle 0,3l
Granini Apfelsaft	3,90	4,20
Granini Orangensaft	3,90	4,20
Granini Kirschsafte	3,90	4,20
Granini Johannisbeersafte	3,90	4,20
Granini Cranberrysafte	3,90	4,20
Granini Ananassaft	3,90	4,20
Granini Maracujanektar	3,90	4,20

	Flasche 0,33l
Granini Rhabarberschorle naturtrüb	4,20
Granini Apfelschorle naturtrüb	4,20
Granini Maracujaschorle naturtrüb	4,20

Frisch gezapftes Bier

	Glas 0,33l	Glas 0,5l
Paulaner „Münchner Hell“ ^A	4,50	5,90
Ratsherrn Pils „gebraut in Hamburg“ ^A	5,20	6,50
Alsterwasser ^A	5,20	6,50

Flaschenbiere

	Fl. 0,33l	Fl. 0,5l
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb ^A	--	5,90
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei ^A	--	5,90
Ratsherrn Pils ^A	5,20	--
Ratsherrn alkoholfrei ^A	5,20	--

Craft Beer – gebraut in Hamburg

	Fl. 0,33l
Ratsherrn Pale Ale ^A	6,50
Ratsherrn Oat White IPA ^A	6,50

Hamburger Spirituosen

	2cl
NORK Doppelkorn	4,50
„Der Hamburger Premiumkorn“	
Franzi ^{F,N,2}	2,90
„Der Franzbrötchenlikör“	
NORK Zitrone-Ingwer	3,50
„Das Hamburger Vitamin-Powergelöt“	

Aperitif

	5cl
Martini Bianco ⁹	5,50 €
Martini Rosato ⁹	5,50 €
Martini Rosso ⁹	5,50 €
Martini Extra dry ⁹	5,50 €
	4cl
Aperol ^{1,2}	6,00 €
Campari ²	6,50 €
Lillet blanc ⁹	6,50 €

Wodka

	4cl
Smirnoff Red Label	6,50 €
Absolut Vodka	6,50 €
Grey Goose	15,50 €

Rum

	4cl
Bacardi Carta Blanca	7,00 €
Havana 3 Años	7,00 €
Havana 7 Años ²	8,00 €

Whisk(e)y

	4cl
Johnnie Walker Red Label	6,50
Johnnie Walker Black Label	10,50
Jameson Irish Whiskey	7,00
Jack Daniels Old No. 7	9,00
Jack Daniels Single Barrel	12,00
Maker's Mark Bourbon	8,00
Glenfiddich 12 Years ²	11,00
Glenmorangie Original ²	13,50
Ardbeg 10 Years	13,50

Gin

	4cl
Tanqueray	6,50
Bombay Sapphire	6,50
North Sea Gin	7,50
Hendrick's	9,00
Monkey 47	13,00

Digestif

	2cl
Fürst Bismarck	3,50
Helbing Kümmel	3,50

Wenn nicht anderweitig angegeben, haben alle Weine auf dieser Liste einen Volumenalkoholgehalt zwischen 9% und 15%. Sollte ein Wein nicht erhältlich sein, wird eine passende Alternative angeboten. Trinken Sie bitte verantwortungsvoll.

Alle Preise inklusive MwSt. zum aktuellen Kurs. Lebensmittelallergien und -intoleranzen: Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -intoleranz haben, sprechen Sie bitte mit einem Teammitglied. Das gesamte Essen wird in einem Bereich zubereitet, wo Allergene vorhanden sind.

Allergene: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Fisch D) Erdnüsse E) Soja F) Milch G) Schalenfrüchte H) Sellerie I) Senf J) Sesam K) Schwefeldioxid L) Lupine M) Weichtiere N) Eier Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Accharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) geschwefelt 10) Chinin 11) Coffein 12) Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Taurin

Bitter

	2cl	4cl
Jägermeister	3,50	6,00
Ramazotti	3,50	6,00
Averna	3,50	6,00
Fernet Branca	3,50	6,00

Obstbrand & Grappa

	2cl
Schladerer Williams Birne	4,50
Schladerer Mirabelle	4,50
Schladerer Schwarzwälder Kirsch	4,50
Scavi & Ray Grappa Bianca	4,50

Cognac & Brandy

	2cl
Carlos I	5,00
Papidoux Calvados VSOP	5,00
Rémy Martin VSOP	5,00
Hennessy VS	6,00

Likör

	2cl	4cl
Baileys Irish Cream ^F	3,80	6,50
Kahlúa ²	3,80	6,50
Amaretto di Saronno	3,80	6,50
Cointreau	3,80	6,50
Likör 43	3,80	6,50

Tequila

	2cl	4cl
Jose Cuervo Especial Silver	3,80	6,50
Jose Cuervo Especial Gold	3,80	6,50

Heißgetränke

	Tasse
Espresso ¹¹	3,00
Doppelter Espresso ¹¹	4,20
Espresso Macchiato ^{F,11}	3,80
Café Creme ¹¹	3,80
Cappuccino ^{F,11}	4,20
Milchkaffee ^{F,11}	4,20
Latte Macchiato ^{F,11}	4,50
Chococcino ^{F,11}	4,50
Heiße Schokolade ^F	4,20
Glas Tee ¹¹	3,50

Iced Coffee

	Tasse
Iced Latte Macchiato ^{F,11}	4,50
Iced Cappuccino ^{F,11}	4,50
Flavour ^{1,2} Vanille, Haselnuss	0,80

Longdrinks

	4cl + 0,2l Filler
Wodka Lemon ^{A,3,10}	10,50
Cuba Libre ^{2,8,11}	10,50
TNT (Tanqueray Tonic) ^{A,10}	10,50

Spritzer

Aperol Spritz ^{K,1,2,9}	9,90
Campari Spritz ^{K,1,9}	9,90
Hugo ^{K,1,9}	9,90
Aperol Maracuja Spritz ^{K,1,2,9}	9,90
Campari Tocco Rosso ^{K,1,2,9}	9,90
Lillet Wild Berry ^{A,K,9}	9,90

Cocktails

Cosmopolitan	11,90
Wodka, Cointreau, Limette, Cranberry	
Espresso Martini ^{2,11}	11,90
Wodka, Espresso, Kahlúa, Baileys, Zucker	
Negroni ^{K,2}	11,90
Gin, Campari, Martini Rosso	
Gin Fizz	11,90
Gin, Zitrone, Zucker, Soda	
Sours ^N	11,90
Spirituose, Zitrone, Zucker, (Eiweiß)	

- **Whiskey Sour**
mit Maker's Mark Bourbon
- **Wodka Sour**
mit Absolut Wodka
- **Aperol Sour** ^{1,2}
- **Amaretto Sour**
mit Amaretto di Saronno

Premium Cocktails

Hamburg Gimlet	13,90
NORK Doppelkorn, Lime Juice	
Dark & Stormy ²	13,90
Dunkler Rum, Limette, Goldberg Ginger Beer	
French 75 ⁹	13,90
Gin, Zitrone, Zucker, Crémant	

Mocktails

Orange Fizz	8,90
Orangensaft, Johannisbeersaft, Zitrone, Soda	
Lemon Fresh ^{A,G,3,10}	8,90
Mandelsirup, Ananassaft, Zitrone, Bitter Lemon, Minze	

Unless stated, all wines on this list have an ABV content of between 9% and 15%. If any wine is not available a suitable alternative will be offered. Please drink responsibly. All prices are inclusive of VAT at the current rate. Food allergies and intolerances: Please speak to a member of our team if you have a food allergy or intolerance. All food is prepared in an area where allergens are present.



Holiday Inn

AN IHG® HOTEL

Tagesmenü



**Essen, das
Sie glücklich macht.**

Vorspeisen & Suppen

Starter & Soups

Tomatencremesuppe ^{A,F,H}	7,90
Kirschtomaten / Sahne / Petersilie Tomato soup with cherry tomatoes / cream / parsley	
Karotten-Ingwer-Suppe ^{A,24}	7,90
Kokosmilch / steirischem Kürbiskernöl / Croûtons Carrot ginger soup with coconut milk / pumpkin seed oil / croutons	
Matjesfilet ^{A,C,N,F,5}	12,90
Mango-Curry-Sauce / Reibeküchlein Filet of matjes with mango curry sauce / potato pancakes	
Caprese ^{F,G,N,1}	12,90
Tomate / Mozzarella / Pesto Genovese Tomato / mozzarella / pesto Genovese	
Hamburger Hafen Tapas ^{A,C,F,I}	14,90
Räucherlachsvariation / geräuchertes Makrelenfilet / Matjes / Rollmops Smoked salmon variation / smoked mackerel filet / matjes / rollmops	

Salatbowls

Unsere superfrischen Salate passen perfekt zu leichteren und gesünderen Mahlzeiten.

Caesar Salat ^{A,F,I,N} **11,90**
Römersalat / Croûtons / Grana Padano / Caesar Dressing
romaine lettuce, croutons, Grana Padano & Caesar dressing

Buddha Bowl ^A **13,90**
marinierte Blattsalate / Bulgur / Tomaten / Gurken / Avocado / Mais / Radieschen / Sprossen
lettuce, bulgur, tomatoes, cucumber, avocado, corn, radish, sprouts

Add-ons

Balkankäse ^F **4,90**
Balkan cheese

Thunfisch ^C **5,90**
Tuna

Gebratene Hähnchenbruststreifen **6,90**
grilled chicken stripes

Sandwiches

Club Sandwich ^{A,F,I,N,1,3} **16,90**
Gegrillte Hähnchenbrust / knuspriger Bacon / Salat / Tomaten / Steakhouse Pommes
Grilled chicken breast / crispy bacon / lettuce / tomatoes / Steakhouse fries

Fischbrötchen
Fish bread roll

mit Fischfrikadelle ^{A,C,D,G,I,N} **8,90**
Remouladensauce / Zwiebelringe / Eisbergsalat
with fishcake / tartar sauce / onion rings / lettuce

mit holländischem Matjesfilet ^{A,C,I,N} **9,90**
Remouladensauce / Zwiebelringe / Salzgurke
with matjes / tartar sauce / onion rings / pickled cucumber

Holiday Inn
AN IHG® HOTEL

Alle Preise in Euro und MwSt. / All prices in Euro and VAT.

Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -intoleranz haben, informieren Sie bitte einen Mitarbeiter vor dem Essen. Das gesamte Essen wird in einem Bereich zubereitet, in dem Allergene vorhanden sind. Vegetarische und vegane (Gs) Gerichte werden mit glutenfreien Zutaten zubereitet und sind (24) Stunden am Tag erhältlich.

Kinder essen gratis bedeutet, dass Kinder unter 13 Jahren das Frühstück kostenlos bekommen.

Mittag- und Abendessen sind auch kostenlos, wenn sie aus der Kinderspeisekarte ausgewählt werden und das Kind

von mindestens einem Erwachsenen begleitet wird, der zumindest eine Hauptspeise isst. Dieses Angebot gilt für das Hotel, in dem die Familie des Kindes übernachtet.

Allergene: A) glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Fisch D) Erdnüsse E) Soja F) Milch G) Schalenfrüchte H) Sellerie I) Senf J) Sesam K) Schwefeldioxid L) Lupine

M) Weichtiere N) Eier Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Accharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat

9) geschwefelt 10) Chinin 11) Coffein 12) Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) Taurin

Regionale & Klassische Gerichte

Regional & Classic Dishes

Penne Arrabiata ^{A,3}	10,50
Penne in scharfer Tomatensauce Penne in spicy tomato sauce	
Große Currywurst ^{1,3,8}	13,50
Homestyle Currysauce / Steakhouse Pommes Large curry sausage with homestyle currysauce / Steakhouse fries	
Elsässer Flammkuchen ^{A,F,1,3 24}	13,90
Schmand / Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln German kind of pizza / sour cream / crème fraîche / bacon / onions	
Kartoffelrösti	14,50
mit knackigem Gemüse Hash brown with fresh vegetables	
Hamburger Pannfisch ^{A,C,F,1}	23,90
In Butter gebratenes Kabeljaufilet / Pommerly-Senf-Sauce / Bratkartoffeln / Eisbergsalat in Zitronen-Joghurt-Dressing Cod fish fillet fried in butter / Pommerly mustard sauce / fried potatoes / lettuce in lemon yogurt dressing	
Wiener Schnitzel ^{A,F,N}	26,50
Paniertes und in Butter gebratenes Kalbsschnitzel / Preiselbeeren / Zitrone / Gurkensalat, dazu Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln Veal escalope with cranberries / lemon / cucumber salad, served with potato salad or fried potatoes	

Vom Grill

From the Grill

Bei allen Grillgerichten kannst du zwischen **Steakhouse Pommes**, **Süßkartoffelpommes** oder **Bratkartoffeln** wählen.

For all grilled dishes, you can choose between **steakhouse fries**, **sweet potato fries** or **fried potatoes**.

Caesar Chicken Burger ^{A,F,I,N,1,3}	17,90
Gebratene Hähnchenbrust / Römersalat / knuspriger Bacon Grilled chicken breast / romaine lettuce / crispy bacon	
Angus Rindfleischburger ^{A,F,H,N,1}	18,90
Salat / Tomate / Gurke / Zwiebeln / Burgersauce / Burger Bun Angus Beef Burger with lettuce / cucumber / tomato / onion / burgersauce / burger bun	
Rumpsteak ^F	28,90
vom argentinischen Rind (200g) mit Kräuterbutter Rump steak from Argentina (200g) with herb butter	

Add-ons

Spiegelei ^N	1,80
Fried egg	
Knuspriger Speck ^{1,3}	2,20
Crispy bacon	
Cheddar Käse ^{F,2}	3,00
Cheddar cheese	
BBQ Sauce	3,70
BBQ sauce	
Pfefferrahmsauce ^F	3,70
Pepper cream sauce	

Beilagen - Sides

Coleslaw ^{F,I,N,1,3}	3,90	Kleine Salatbowl	4,90
Coleslaw		Small salad bowl	
Bratkartoffeln	4,90	Steakhouse Pommes	4,90
Fried potatoes		Steakhouse fries	
Süßkartoffelpommes	5,90		
Sweet potato fries			

Dessert

Hamburger Rote Grütze ^{F,1 24}	7,90	Obstsalat ¹	10,90
mit Vanilleeis / Sahne Red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream		mit veganem Vanilleeis fruit salad with vegan vanilla ice cream	
Warmer Apfelstrudel ^{A,F}	8,50		
auf Vanillesauce / Puderzucker / Sahne Warm apple strudel / vanilla sauce / icing sugar / whipped cream			
Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern ^{A,E,F,N,1}	13,90		
auf Vanille-Karamell-Saucenspiegel / Passionsfruchtsorbet / Sahne Warm chocolate soufflé / vanilla caramel sauce / passion fruit sorbet / whipped cream			
Kugel Eis ^{A,F,1}	1,50		
Schokolade-Bretzel, Erdbeer, vegane Vanille oder Passionsfrucht-Sorbet Chocolat-pretzel ice cream, strawberry ice cream, vegan vanilla ice cream or passion fruit sorbet			



