

# Hotel *J* *H* *ö* *t* *t* *l* Gasthof

## Ein kleiner Aperitif vorweg

<i>Glas Sekt Hausmarke</i>	0,1 l	4,80 €
<i>Sherry Emilio Lustau Fino 15,5 %, sehr trocken</i>	5 cl	4,80 €
<i>Sherry Emilio Lustau Amontillado, trocken</i>	5 cl	4,80 €
<i>Amontillado Sherry Medium Dry 18,5%, halbtrocken</i>	5 cl	4,80 €
<i>Pedro Ximenez Sherry 17% vol, lieblich</i>	5 cl	4,80 €
<i>Ramos Pinto Ruby Port - Porto Ruby</i>	5 cl	4,80 €
<i>Martini Bianco / Rosso</i>	5 cl	4,80 €
<i>Campari Orange oder Soda</i>	4 cl	6,40 €
<i>Spritz: Aperol, Rhabarber, Rosi, Lavendel oder Himbeer, Brombeer</i>	0,25 l	7,40 €
<i>Lillet Wild Berry, Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wild Berry</i>	0,25 l	7,40 €
<i>Hugo, Prosecco mit Holunder und Minze</i>	0,25 l	7,40 €
<i>Gin Tonic, 4cl Beefeater Gin mit Tonic Water und Zitrone</i>		7,80 €
<i>Cuba Libre, 4 cl Havana Rum, Coca Cola und Limette</i>		7,80 €

## Prosecco / Sekt / Champagner

<i>Prosecco Cuvée This Prestige Brut Spumante, Marca Trevigiana I.G.T</i>	0,75 l	32,50 €
<i>Bellavista Alma Grande Cuvée Brut, Franciacorte</i>	0,7 l	54,00 €
<i>J. Oppmann Sekt Trocken</i>	0,75 l	29,00 €
<i>Brut Klassik Schlumberger Sparkling</i>	0,75 l	38,00 €
<i>Moet Chandon Imperial Brut 12%</i>	0,75 l	84,00 €
<i>Ruinart Brut Champagner</i>	0,75 l	103,00 €
<i>Laurent Perrier Rose Champagner</i>	0,75 l	118,00 €
<i>Champagne Louis Roederer Brut Premier</i>	0,75 l	131,00 €
<i>Dom Perignon Brut Vintage 2012</i>	0,75 l	289,00 €

# *Hotel* **Höttl** *Gasthof*

## *Weißweine 0,75 l*

- Raenthal Estate Riesling trocken** 0,75l 29,00 €  
*Qualitätswein vom Rheingau, Weingut Georg Breuer.  
Leuchtendes Gelb, frischer Duft von Limetten und exotischen Früchten.*
- Bacchus trocken** 0,75 l 27,00 €  
*Qualitätswein aus Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt. Häufig unterschätzt, in Castell erfrischend, nach Blüten duftend, ansprechend, exotisch.*
- Silvaner Kabinett trocken** 0,75 l 32,00 €  
*Franken, Qualitätswein mit Prädikat, Fürstlich Castell'sches Domänenamt.  
Leuchtendes Goldgelb, belebender Duft von reifen Äpfeln und Limetten.*
- Hofgarten Grauer Burgunder** 0,75 l 28,00 €  
*Prädikatswein aus Baden, Kabinett trocken, Freiherr von Gleichenstein.  
Hell, grün-gelbe Farbe, Aprikosennote, mineralische Aromen und Haselnüsse.*
- Sauvignon Blanc DAC** 0,75 l 32,00 €  
*Qualitätswein aus der Südsteiermark, Weingut Gross.  
Duft von grünen Beeren, Paprika, ein Hauch von Holunder.*
- Grüner Veltliner Federspiel** 0,75 l 38,00 €  
*Qualitätswein mit Prädikat aus der Wachau, Weingut Rudolf Pichler.  
Leuchtendes Grüngelb mit Aromen von exotischen Früchten und Aprikosen.*
- Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz** 0,75 l 58,00 €  
*Wachau, Österreich, Weingut Rudi Pichler  
Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, glänzend, brillant im Glas. Duft von gelben Birnen, etwas Mango, Wiesenkräuter und mineralischer Touch.*
- Chablis** 0,75 l 38,00 €  
*Frankreich, Appellation Controlée, Weingut Drouhin-Vaudon.  
Helles Grüngelb mit delikaten Aromen von Zitronen und Minze.*
- Gavi** 0,75 l 29,00 €  
*Piemont, Weingut Le Colombare  
Intensives Gelb. Feines Bouquet mit floralen Noten und einem Hauch von feinen Früchten wie reife Äpfel, Aprikosen und Zitrusfrüchte.*
- Chenin Blanc "Wine of Origin"** 0,75 l 33,00 €  
*Stellenbosch, Weingut Neethlingshof Estate  
Klares Grüngelb, delikate Noten von Steinfrucht und tropische Früchte;  
leicht florale Noten, angenehme Säure, mit guter Balance, nachhaltig im Abgang.*
- Droesty Hof Chardonnay** 0,75 l 28,00 €  
*Western Cape, Weingut Droesty. Helles Gelb mit grünen Reflexen, animierende Aromen von gelben Früchten und Zitrus, leichte Holznoten; abgerundete Fruchtfülle, feinwürzig, moderate Säure, mit gut integrierter Holzpräsenz.*

# Hotel **J**Höttl Gasthof

## Rotweine 0,75 l

<b>Rouge Cuvee Trocken - Bio -</b> <i>Spätburgunder, Dornfelder, Merlot und Sangiovese</i> Qualitätswein von der Pfalz, Deutschland, Weingut Dr. Bürklin-Wolf. Rubinrote Farbe, dunkle Früchte wie Himbeeren, schwarze Beeren und Kirschen.	0,75 l	32,00 €
<b>Rubin Carnuntum</b> <i>Qualitätswein aus dem Carnuntum, Weingut Markowitsch.</i> Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir. Leuchtendes Rubinrot, intensiver Duft von reifen Schwarzkirschen und Blaubeeren.	0,75 l	33,00 €
<b>Pinot Noir „Laforet“</b> <i>Frankreich, Appellation Controlée, Weingut Joseph Drouhin.</i> Sattes Rubinrot mit dem vollen Duft von roten Sommerfrüchten.	0,75 l	33,00 €
<b>Ventale Valpolicella Superiore</b> <i>Italien, D.O.C., Weingut Tommasi Viticoltori.</i> Intensives Rubinrot, voller Duft von Amarenakirschen und Schokolade.	0,75 l	33,00 €
<b>Rioja Taron Crianza</b> <i>Spanien, Weingut Bodegas Taron. Leuchtendes Granatrot, präsenre Aromen von Pflaumen und schwarzen Beerenfrüchten, sanft eingebundenes Tannin.</i>	0,75 l	28,00 €
<b>Cabernet Sauvignon</b> <i>Denominacion de Origen aus Chile, Weingut Caliterra. Sattes Granatrot, intensiver Duft von schwarzen Johannisbeeren, kerniges Tannin.</i>	0,75 l	28,00 €
<b>Shiraz - Allesverloren</b> <i>Südafrika, Wine of Origin Swartland, Allesverloren Wine Estate.</i> Kräftiges Rubinrot mit opulenten Aromen von Brombeere und Cassis.	0,75 l	33,00 €
<b>Pinotage</b> <i>Südafrika, Wine of Origin Stellenbosch, Jacobsdal Wine Estate.</i> Dunkle, rubinrote Farbe, feinwürzige Aromen von Vanille und Cassis.	0,75 l	34,00 €
<b>Malbec</b> <i>Argentinien, Tupungato Mendoza, Andeluna 1300. Intensive Aromen von Heidelbeeren, Brombeeren, dunkler Schokolade und einer Spur von Mokka.</i>	0,75 l	32,00 €
<b>Merlot Cabernet „Gimblett Gravels“</b> <i>Neuseeland, Hawke's Bay, Babich. Geschmack von roten Johannisbeeren und Brombeeren, leichte Kräuter - und Eichennote.</i>	0,75 l	32,00 €
<b>Shiraz-Cabernet Diamond Selection</b> <i>South Eastern Australia, Rosemount Estate. Dunkles Rot mit glänzenden Reflexen, lebhaftre Aromen von schwarzen Johannisbeeren, kraftvolle Würze.</i>	0,75 l	28,00 €

# Hotel **Höttl** Gasthof

## *Weißweine 0,2 l*

<b>Pinot Grigio</b> <i>Qualitätswein aus Veneto, Weingut Il Cigno</i>	0,20 l	5,70 €
<b>Riesling feinherb</b> <i>Qualitätswein von der Mosel, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt</i>	0,20 l	5,70 €
<b>Sauvignon Blanc</b> <i>Qualitätswein aus Languedoc, Weingut De Belle Mare</i>	0,20 l	5,70 €
<b>Grauer Burgunder</b> <i>Freiherr von Gleichenstein, Baden</i>	0,20 l	5,70 €
<b>Viognier Blanc</b> <i>Qualitätswein von der Côte du Rhone, Weingut Delas</i>	0,20 l	5,70 €
<b>Grüner Veltliner Federspiel</b> <i>Weingut Domäne Wachau, Dürnstein in der Wachau</i>	0,20 l	8,60 €
<b>Goldmuskateller DOC, lieblich</b> <i>Qualitätswein aus Südtirol, Weingut Kaltern</i>	0,20 l	7,10 €

## *Rosé und Rotweine 0,2 l*

<b>Spätburgunder Weißherbst trocken</b> <i>Freiherr von Gleichenstein, Qualitätswein aus Baden</i>	0,20 l	5,90 €
<b>Rosenmuskateller IGT, lieblich</b> <i>Qualitätswein aus Südtirol, Weingut Kaltern</i>	0,20 l	7,10 €
<b>Neipperger Spätburgunder trocken</b> <i>Qualitätswein aus Württemberg, Weingut des Grafen Neipperg</i>	0,20 l	8,60 €
<b>Blauer Zweigelt „ZB“</b> <i>Qualitätswein aus dem Burgenland, Weingut Gesellmann</i>	0,20 l	7,80 €
<b>Chianti Classico Polo Rosso</b> <i>Toskana, Weingut Avignonesi</i>	0,20 l	6,70 €
<b>Shiraz Boomerang Bay</b> <i>South Australia, Weingut Grant Burge</i>	0,20 l	6,10 €
<b>Merlot</b> <i>Qualitätswein aus Languedoc, Weingut De Belle Mare</i>	0,20 l	6,10 €
<b>Droesty-Hof Cabernet Sauvignon</b> <i>Wine of Origin Western Cape, Droesty Wineries</i>	0,20 l	6,10 €

# Hotel *J* Höttl Gasthof

## Unsere besonderen Schmankerl zum Schluss

### Klare Brände von Freihof, Österreich

Himbeergeist, Williams Christ Birne, Mirabelle	40 %	2 cl	4,30 €
Haselnuss, Zwetschge	38 %	2 cl	4,30 €
Obstbrand (Apfel und Birne)	43 %	2 cl	4,30 €

### Klare Bio-Brände von Pfau, Best of Österreich 2013

Quitte aus Kärntner Hausgärten	43 %	2 cl	7,30 €
Schwarze Ribisel (Schwarze Johannisbeere)	43 %	2 cl	7,30 €
Vogelbeere (Eberesche)	43 %	2 cl	8,30 €
Bio-Bierbrand aus feinsten Gerste und Hopfen	43 %	2 cl	7,30 €
Trester von der Traube Cabernet Sauvignon	43 %	2 cl	7,30 €
Bio-Birne aus dem Lavanttal von alten Baumbeständen	40 %	2 cl	7,30 €
Zwetschge aus dem 4 Jahre alten Eichenfass	40 %	2 cl	7,30 €
Apfelbrand aus'm Holzfass 5 Jahre gereift	40 %	2 cl	7,30 €

### Edle Goldmedaillen prämierte Scheibel Brände aus'm Schwarzwald

Haselnuss- aus'm Eichenholzfass	40 %	2 cl	6,70 €
Williams- aus'm Eichenholzfass	40 %	2 cl	6,70 €
Nussler- aus'm Eichenholzfass	40 %	2 cl	6,70 €
Gold-Marille- aus'm Akazienholzfass	41 %	2 cl	6,70 €

### Naturbrennerei Engel aus Schönau

Innviertler Rote Beete	42 %	2 cl	6,40 €
Schönauer Schlehe	40 %	2 cl	6,40 €
Sizilianische Bio-Blutorange	42 %	2 cl	6,40 €
Toskanischer Rosmarin	42 %	2 cl	6,40 €
Asiatischer Ingwer	42 %	2 cl	6,40 €
Osttiroler Zirbe	42 %	2 cl	6,40 €

# Hotel *J* Höttl Gasthof

## Whisky und Co.

<i>Blanton's Straight Bourbon Whiskey</i>	46,5 %	2 cl	6,40 €
<i>Dimple Golden Selection</i>	40 %	2 cl	5,30 €
<i>Tullamore Dew 10 Jahre</i>	40 %	2 cl	5,30 €
<i>Glenfiddich 12 Jahre</i>	40 %	2 cl	5,30 €
<i>Lagavulin 16 Jahre</i>	43 %	2 cl	6,40 €
<i>Auchentoshan Three Wood Single Malt</i>	43 %	2 cl	6,50 €
<i>Jack Daniel's</i>	40 %	2 cl	5,30 €

## Cognac und Grappa

<i>Rémy Martin V.S.O.P</i>	40 %	2 cl	5,50 €
<i>Rémy Martin XO</i>	40 %	2 cl	10,90 €
<i>Hennessy V.S.O.P</i>	40 %	2 cl	5,30 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	38 %	2 cl	5,30 €
<i>Grappa de Prosecco Andrea da Ponte</i>	38 %	2 cl	5,30 €
<i>Grappa Nonino Riserva 115th Anniversary</i>	40 %	2 cl	7,50 €

## Allerlei Spirituosen

<i>Eckert Bärwurz</i>	40 %	2 cl	3,80 €
<i>Bärwurz Privat</i>	45 %	2 cl	4,50 €
<i>Blutwurz Liebl</i>	55 %	2 cl	3,80 €
<i>Ouzo 12</i>	38 %	2 cl	3,80 €
<i>Sambucca Molinari</i>	40 %	2 cl	3,80 €
<i>Ramazotti Amaro</i>	30 %	2 cl	3,80 €
<i>Fernet Branca</i>	40 %	2 cl	3,80 €
<i>Jägermeister</i>	35 %	2 cl	3,80 €
<i>Hirschkuss im Flascherl</i>	38 %	4 cl	6,50 €
<i>Wodka Three Sixty</i>	38 %	2 cl	3,90 €
<i>Sierra Tequila Silver</i>	38 %	2 cl	3,90 €
<i>Sauza Tequila Gold</i>	38 %	2 cl	3,90 €
<i>Arehucas Rum Arehucas Club 7 Jahre</i>	40 %	2 cl	4,40 €
<i>Aalborg Jubiläums Akvavit</i>	40 %	2 cl	3,80 €
<i>Freihof Mirtillo Heidelbeerlikör</i>	22,5 %	2 cl	3,80 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	17 %	2 cl	3,80 €
<i>Rüschlerl, 2cl Asbach Uralt mit Coca-Cola</i>			4,90 €
<i>Jacky Cola</i>			7,50 €
<i>Wodka Lemon</i>			7,50 €

# Hotel *Höttl* Gasthof

## Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser</i>	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 3,30 €
<i>Flasche Wasser Adelholzener</i>	0,25 l / 0,7 l	2,90 € / 5,90 €
<i>Flasche Adelholzener Still</i>	0,7 l	5,90 €
<i>Orangenlimonade / Zitronenlimonade</i>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,00 €
<i>Cola-Mix 1,8</i>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,00 €
<i>Coca-Cola 1,8,9</i>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,00 €
<i>Coca-Cola light 1,2,8,9</i>	0,33 l	3,70 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,80 € / 3,90 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l / 0,4 l	3,10 € / 4,20 €
<i>Orangensaftschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	3,00 € / 4,10 €
<i>Maracujaschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,90 € / 4,00 €
<i>Kirschschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,90 € / 4,00 €
<i>Rhabarberschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,90 € / 4,00 €
<i>Traubensaftschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,90 € / 4,00 €
<i>Holunderschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,80 € / 3,90 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,90 € / 4,00 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	3,80 €

## Biere

<i>Augustiner Edelstoff vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	3,00 € / 4,10 €
<i>Augustiner Helles vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 3,90 €
<i>Augustiner Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,90 €
<i>Augustiner Weizen hell</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Augustiner Dunkles Bier</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Weizen dunkel</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Leichtes Weizen</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Radler 8</i>	0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 3,90 €
<i>Russe hell 8</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Cola-Weizen 1,8,9</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	0,5 l	4,10 €

# Hotel *JHöttl* Gasthof

## Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee, oder entkoffeiniert 9</i>	2,80 €
<i>Haferl Kaffee, oder entkoffeiniert 9</i>	3,80 €
<i>Kännchen Kaffee 9</i>	4,90 €
<i>Kännchen Kaffee entkoffeiniert</i>	4,90 €
<i>Cappuccino 9</i>	3,80 €
<i>Milchkaffee 9</i>	3,80 €
<i>Latte Macchiato 9</i>	3,80 €
<i>Espresso 9</i>	2,80 €
<i>Espresso Macchiato 9</i>	2,90 €
<i>Espresso Corretto 9</i>	3,80 €
<i>Irish Coffee 9</i>	6,70 €

## Teespezialitäten und heiße Getränke

<u><i>Haferl Schwarztee</i></u>	3,60 €
<i>Mountain Top – Darjeeling</i>	
<i>Dark Passion – Assam</i>	
<i>Blue Breeze – Friesenmischung</i>	
<i>Earl Grey – Noble Choice</i>	
<u><i>Haferl Früchtetee</i></u>	3,60 €
<i>Soft Soul – Früchte</i>	
<i>Sunny Spirit – Zitrone &amp; Limette</i>	
<i>African Lights – Rooibos Vanille</i>	
<i>Feel Well – Kräutertee</i>	
<i>Healthy Soul – Pfefferminze</i>	
<i>Herbal Balance – Kamille</i>	
<i>Haferl Schokolade</i>	3,70 €
<i>Kännchen Tee</i>	4,90 €