

Herzlich

Willkommen

Ja, es ist ein kurvenreicher Weg bis zum Laasenhof!

So haben Sie genug Zeit, um bereits bei der Anreise den Alltag hinter sich zu lassen und in die einzigartige Naturlandschaft des Nationalparks Sächsische Schweiz einzutauchen.

Erreichen Sie das Laasenplateau oberhalb des Luftkurortes Rathen, erblicken Sie, nebst Sandsteinfelsen und berühmter Bastei, die Pension Laasenhof.

Jetzt sind Sie angekommen, in einer der schönsten Urlaubsregionen inmitten herrlichster Natur. Atmen Sie tief durch und genießen Sie! Denn...

„Wohlfühlen in der Sächsischen Schweiz“ - das ist unser Motto.

Unser Haus verfügt über neun liebevoll eingerichtete **Zimmer**, vier Bungalow sowie vier Familienzimmer.

Kulinarische Köstlichkeiten servieren wir Ihnen im **Restaurant** mit sonnigen Wintergarten, auf der traumhaften Terrasse mit Blick zur berühmten Bastei sowie im urigen Sandstein-Gewölbekeller.

Als besonderes Erlebnis gilt das Verweilen im einzigartigen **Sandsteinzimmer** - ein gemütlicher Rückzugsort mit behaglichen Kaminofen und detailgetreuen Felsminiaturen.

Für Feste oder Tagungen bis 60 Personen steht der multifunktionale **Laas'n'saal** zur Verfügung.

Mit der **«Oase auf der Laase»** empfängt Sie ein Wellnessbereich der besonderen Art - Trockensauna mit Sole-Nebel, Dampfbad mit wechselnden Aromen, Wärmebank, Erlebnisduschen, behaglicher Ruheraum und Sonnenterrasse. Ein Garant für erholsame Stunden.

Spielturm, Nestschaukel und Rutsche, **Barfußpfad** mit Kneippbecken, eine Sandsteinbank sowie Liegestühle laden im weitläufigen Garten zum Verweilen ein.

Das **Lasenidyll** ist unser neuer Gartenbereich mit geschütztem Außenpool, einem weiteren Spielplatz, einer großen Liegewiese und einem Grillplatz.

Geschichte

Die Bedeutung des Namens **LAASE** kann heute nicht mehr eindeutig zugeordnet werden. Es ist aber anzunehmen, dass

der Ursprung des Namens aus dem Slawischen ILAZU oder dem Altsorbischen LAZ - was beides für unbebaute Fläche, Rodung, gelichtete Fläche steht - abgeleitet werden kann.



- 1865 Kauf des unbebauten Grundstücks durch den Pirnaer Handelsmann Hickmann
- 1867 Bau des Wohngebäudes
später landwirtschaftliche Nutzung der umliegenden Flächen bspw. durch August Kunath
häufiger Besitzerwechsel in der Folgezeit
- 1909 Kauf des Grundstücks durch den Dresdner Architekten Carl Stephan
Umgestaltung des Wohngebäudes auf die heutige Grundform,
das Haus dient der Familie Stephan als Wochenend- und Sommersitz,
der wirtschaftliche Teil des Gebäudes und das Land werden verpachtet
Bewirtschaftung des Hofes mit 2 Pferden bzw. mit 1-2 Ochsen und 2-3 Milchkühen
- 1930 Errichtung des Nebengebäudes
- gegen 1938 der Laasenhof wird ständiger Wohnsitz der Familie Stephan
- 1962 Ableben des letzten Eigentümers, Frau Alice Stephan
Überführung des gesamten Besitzes in Staatseigentum, Verkauf & Teilung des Grundstückes
Übernahme des Hauptgebäudes durch die PGH Roßwein, Ausbau zum Betriebsferienheim
- 1980 Bau des Bungalow
- 1990 die Ferienheim Laasenhof GbR wird Eigentümer der Gebäude
- 1997-1999 umfassende Rekonstruktion und Modernisierung, Ausbau des Laasenhofes
zur öffentlichen Pension mit Restaurant, Gewölbekeller, 9 Gästezimmern und 1 Bungalow
- 2001 Dacherneuerung und Fassadenrenovierung
- 2011 Verkauf des Grundstücks an Familie Schiller aus
Dresden, Modernisierung der Terrasse
- 2011/2012 Umfassende Baumaßnahmen im Erdgeschoss
des Haupthauses mit Anbau eines Wintergarten,
Neubau und Erweiterung des Bungalow, Neugestaltung
des Eingangsbereiches und der Gartenanlage
- 2012/2013 Abriß des Nebengebäudes, Neubau eines Wohn- und Wirtschaftshauses mit integriertem
Wellness-Bereich, Restaurierung des Gewölbekellers
- 2013/2014 Anlegen eines Wohlfühlpfades (Barfußweg) mit Kneippbecken und Sandsteinbank
Gestaltung der Außenanlagen, Erneuerung der Dachdämmung im Hauptgebäude
- 2014 Fertigstellung des einzigartigen Sandsteinzimmers
- 2017 Erweiterung des Objektes durch Zukauf des Grundstückes «Laasenedyll» (ehemals Ferienidyll)
Modernisierung Außenpool und Außenanlage sowie Renovierung des «Laas´n´saal»
- 2018 Umfassende Sanierungsarbeiten in den Bungalows und den Familienzimmern auf dem
Grundstück «Laasenedyll», Erneuerung der sanitären Anlagen im «Laas´n´saal»



Vorspeisen

„Was vorneuech“

Kleiner Salatteller

mit Walnüssen, Kürbiskernöl und Birnenspalten

€ 4,90

Gepfeffertes Schafskäse^{4,7} im Speckmantel

auf kleinem Salatbouquet

€ 6,90

Kleiner Zwiebel-Lauch-Kuchen^{1,4,10}

mit Eiern, Lauch und Zwiebeln, gebacken im Quarkteig

€ 5,90

Suppen

„Was zum Löffeln“

Klare Gemüsebouillon⁵

mit Fleischklößchen

im Teller € 3,90

in der Terrine € 5,90

Cremesuppe vom Muskatkürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

im Teller € 4,10

in der Terrine € 6,10

Pilzcremesuppe^{4,10}

mit knusprigen Ruchbrotkrusteln

im Teller € 4,20

in der Terrine € 6,20

Hauptgerichte

„Was Reichsches“

Produkte aus der Region für die Region

Sachsen verfügt über eine Vielzahl an regionalen Erzeugnissen, welche wir in unserem Haus anbieten möchten. Frische und Qualität stehen dabei im Vordergrund und bereiten Ihnen ein saisonales Geschmackserlebnis... Unsere Lieferanten sind beispielsweise: die Obstscheune in Krietzschwitz, die Gärtnerei Göhlich in Struppen sowie Weißiger Bauern bieten Äpfel, Kartoffeln sowie saisonales Obst und Gemüse; Herr Altenburg liefert Fisch aus dem Bielatal; Jäger aus dem Raum Dippoldiswalde, Freital und Bielatal erlegen Wild; ausgewählte sächsische Bauernhöfe liefern Fleisch und Geflügel; Speiseeis beziehen wir von der Sächsischen Eismanufaktur in Dohna

Fangfrisches Saiblingsfilet ^{2, 10} aus dem Bielatal dazu Gemüsevariation und Erbsenpüree ^{4, 11}	€ 16,50
Brust oder Keule von der Struppener Gans dazu wählen Sie: * Apfelrotkohl, feine Speckbohnen oder Rosenkohl * Kartoffeln oder hausgemachte Kartoffelklöße	€ 16,60
Grüne Wirsingroulade ^{1, 10, 12} gefüllt mit Mandel-Salbei-Hack auf Gemüsevariation, dazu Schwenkkartoffeln	€ 13,20
Wildschweinschnitzel ^{4, 8, 10} knusprig paniert mit Cornflakes auf Wacholderbeersauce, dazu Speckbohnen und hausgemachte Kartoffelklöße	€ 15,90
Straußensteak mit Pilzkruste ^{4, 10, 12} dazu mediterranes Gemüse und Butter-Polenta	€ 15,50
Gebratenes Kalbsentrecôte mit Knoblauch und Koriander verfeinert dazu mediterranes Gemüse und gebackene Kartoffelstäbe	€ 18,50
Rehmedaillon auf Aprikosen-Apfel-Sauce dazu Waldpilze, Rotkohl und gebratene Schupfnudeln	€ 17,90

Ossobuco – geschmorte Scheibe von der Rinderhaxe € 14,50
auf mediterranem Gemüse, dazu warmes Zwiebelconfit und Weißwein-Risotto₄

Dry-Aged Beef₄ - luftgetrocknetes Rindsentrecôte, 250g € 27,90
...ist trocken am Knochen gereiftes Rindfleisch. Dry Aging, die älteste Methode der
Fleischreifung, macht so die Steaks unglaublich zart und aromatisch.
dazu Kräuterbutter, Grillgemüse und gebackene Kartoffelstäbe

Vegetarisch

„Was ohne Fleisch“

Hausgemachte Gemüselasagne_{1, 4, 10} € 11,20
mit marktfrischem Gemüse und Käse gratiniert

Ravioli gefüllt mit Ricotta, Spinat und Mascarpone_{1, 4, 10} € 10,20
geschwenkt in Rote-Pesto-Rahmsauce

Milchreis_{4, 10} € 8,20
mit Apfelmus oder Kirschen, dazu Zucker & Zimt

Käse

„Was aus Gähse“

Kleiner Käseteller_{4, 7, 9, 10} € 10,90
Variation von verschiedenen Käsen₄
dazu reichen wir eingelegte Früchte-, Trauben und Brot

Dessert

„Was Süsses“

Ofenwarmer Apfelstrudel ^{1,4,9}	€ 7,20
<i>mit Vanillesauce, Premium-Vanille-Eis und Sahnetupfer₄</i>	
Warme Portwein-Pflaumen ₄	€ 4,90
<i>mit Premium-Vanille-Eis und Sahnetupfer₄</i>	
Hausgemachter Blechkuchen ^{1,4,9,10} (nach Tagesangebot)	€ 2,95
<i>mit einem Tupper Sahne</i>	
„Frutta Totales“ ^{1,4,8}	€ 6,70
<i>Joghurt-Kirsch-Eis mit frischem Obstsalat, Sahne</i>	
Schwedeneisbecher	€ 6,60
<i>Vanille-Premium-Eis und Eierlikör-Eis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne</i>	
Schweizer „Glacébecher“ ^{1,4,8}	€ 6,20
<i>Coffee-Crunch-Eis mit einer Tasse Espresso verrührt, dazu Sahne</i>	
Eis und Heiss	€ 6,90
<i>Dark-Schokoladen- & Vanille-Premium-Eis mit warmen Kirschen, dazu Sahne mit Krokant</i>	
Eisbecher „Galicia“	€ 7,30
<i>Haselnuss-, Oreo-Keks- & Coffee-Crunch-Eis mit Baileys dazu Schokosauce und Sahne mit Krokant-Streusel</i>	
Kugel Eis	€ 1,30
<i>Vanille-Premium, Erdbeer, Dark-Schokolade, Joghurt-Kirsch, Oreo-Keks, Coffee-Crunch, Eierlikör-Creme, Haselnuss, Heidelbeer, Mango-Sorbet</i>	
Portion Sahne	€ 1,00

Heißgetränke

„Was Heeses“

Tasse Kaffee*	€ 2,30
Pott Kaffee*	€ 3,50
Tasse Kaffee, koffeinfrei	€ 2,20
Pott Kaffee, koffeinfrei	€ 3,00
Espresso*	€ 2,30
doppelter Espresso*	€ 3,30
Espresso-Macchiato	€ 2,60
Cappuccino*	€ 2,60
großer Milchkaffee*	€ 3,40
Latte Macchiato*	€ 3,30
Tasse Heiße Schokolade	€ 2,20
Pott Heiße Schokolade	€ 3,30
Chociatto-Heiße Schokolade mit Espresso*	€ 3,70

Teespezialitäten

Pott Tee *serviert mit braunem Kandis* € 3,00

<i>Earl Grey*</i>	<i>Feine Schwarztee-Mischung mit dem zitronigen Aroma der Bergamotte-Frucht</i>
<i>Paradies-Mischung</i>	<i>Exotisch aromatisierter Früchtetee mit Orange, Ananas und Kokos</i>
<i>Grüner Tee* Pfirsich</i>	<i>Aromatischer Grüntee mit frischem Pfirsich-Geschmack</i>
<i>Waldbeere</i>	<i>Aromatisierte Früchteteemischung mit Brombeere, Erdbeere und Johannisbeere</i>
<i>Terra Vital</i>	<i>Frischer Kräutertee mit belebendem Grapefruit-Aroma und wertvollen Vitaminen</i>
<i>Sanddorn-Cranberry</i>	<i>Sanddorn-Teemischung mit Apfel, Hibiskusblüten, Orange, Hagebutte und fein-fruchtigen Cranberrys</i>

Erfrischungsgetränke

„Was Galdes“

Lichtenauer Mineralbrunnen

Vita Limo Zitrone ₂ , Orange _{1,2,3}	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,50
Vita Cola _{1,*} pur, light _{1,2,9,10,*}	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,50
Brause Waldmeister _{1,2,3} , Himbeere _{1,2,3}	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,50
Apfelsaftschorle	0,2l	€ 2,20	0,4l	€ 3,50
Bitter Lemon**			0,25l	€ 2,40
Tonic Water**			0,25l	€ 2,40
Ginger Ale ₁			0,25l	€ 2,40
FRISCHE KIRSCHEN Ginger Ale ₁ & Kirschsafte auf Eis			0,4l	€ 4,30
„LAASI“ – der Durstlöcher roter Grapefruitsafte & Bitter Lemon**	0,2l	€ 2,40	0,4l	€ 3,90

Mineralwasser

Lichtenauer Mineralbrunnen

Spritzig, Medium, Pur	0,25l	€ 2,20	0,75l	€ 4,80
-----------------------	-------	--------	-------	--------


Fruchtsäfte

Lausitzer Säfte

Apfel, Orange, Sauerkirsche, Banane, Tomate	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,90
Grapefruit, Mango, schwarze Johannisbeere				
Holunderblüten-Schorle	0,2l	€ 2,40	0,4l	€ 3,90
Aronia Nektar oder Schorle	0,2l	€ 2,60	0,4l	€ 4,90

Biere

Bier vom Fass

Wernesgrüner Pils	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 3,60
 rnstein Sächsisches Biobier aus Schmilka	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 3,60
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 3,60
Radler ₂ / Diesel _{1,*}	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 3,60

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier hell / dunkel / alkoholfrei			0,5l	€ 3,70
Krusovice Böhmisches Schwarzbier			0,5l	€ 3,50
Warsteiner alkoholfrei			0,33l	€ 3,00
Malzbier alkoholfrei			0,33l	€ 3,00

Aperitif

<i>Aperol Sprizz</i> Aperol, Prosecco & Soda	0,1l	€ 5,00
<i>Andalö</i> Sanddornlikör, Prosecco & Soda	0,1l	€ 5,00
<i>Holunder Royal</i> Holundersirup, Sekt & Minze	0,2l	€ 5,00
<i>Martini Bianco/Rosso</i>	5 cl	€ 3,80
<i>Sherry Fino, Williams & Humbert</i>	5 cl	€ 3,80
<i>Porto, Niepoort Senior Tawny ca. 5 Jahre</i>	5 cl	€ 5,80

Sekt & Prosecco

<i>Glas Sekt, Schloss Rheinberg trocken, halbtrocken</i>	0,1l	€ 3,20
<i>Glas Prosecco Frizzante DOC, Villa Sandi</i>	0,1l	€ 3,20
<i>Sekt, Schloss Rheinberg trocken, halbtrocken</i>	0,75l	€ 19,50
<i>Prosecco, Frizzante DOC, Villa Sandi</i>	0,75l	€ 19,50
<i>Sekt, Graf von Wackerbarth brut</i>	0,75l	€ 23,60

Bitter & Kräuter

<i>Wesenitz Bitter-Likör, Sachsen</i>	2 cl	€ 2,40	4 cl	€ 4,40
<i>Elbsandsteiner Kräuter, Sachsen</i>	2 cl	€ 2,50	4 cl	€ 4,60
<i>Radeberger Bitter, Sachsen</i>	2 cl	€ 2,40	4 cl	€ 4,40
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 2,50	4 cl	€ 4,60
<i>Underberg</i>	2 cl	€ 2,30		
<i>Averna</i>			4 cl	€ 5,00
<i>Ramazotti</i>			4 cl	€ 5,00

Obstbrände & Grappa

<i>Obstwasser, Weis, Schwarzwald</i>	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 4,70
<i>MORITZ, Sächsischer Obstbrand aus Kirschen und Pflaume</i>	2 cl	€ 3,10	4 cl	€ 6,10
<i>Himbeergeist, Meißner Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe</i>	2 cl	€ 3,70	4 cl	€ 6,70
<i>Williams-Birne, Meißner Spez.brennerei Prinz zur Lippe</i>	2 cl	€ 3,70	4 cl	€ 6,70
<i>Sauerkirschbrand, Meißner Spez.brennerei Prinz zur Lippe</i>	2 cl	€ 3,70	4 cl	€ 6,70
<i>Grappa Bianco, Alexander</i>	2 cl	€ 3,30	4 cl	€ 6,20
<i>Grappa Stravecchia Le Dic'otto Lune,</i> Destilleria Marzadro	2 cl	€ 3,70	4 cl	€ 6,70

Weißweine

„Äquider Tropfen“

<i>Weissweinschorle trocken oder halbtrocken</i>	0,25l € 5,00
	0,5l € 9,90
SACHSEN	
Vin de Sax – Sächsischer Landwein	0,25l € 6,20
<i>Weingut Vincenz Richter / Sachsen</i>	0,5l € 12,30
<i>trocken, feinfruchtig, mit Aromen von Birne, Apfel und Stachelbeere</i>	1,0l € 23,30
Clemens – Weißwein-Cuvée	0,25l € 6,70
<i>Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe (VDP) / Sachsen</i>	0,5l € 13,20
<i>trocken, herrlich frisch, mit Aromen von Maracuja und Stachelbeere</i>	1,0l € 26,00
Elbling VDP Gutswein	
<i>Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe (VDP) / Sachsen</i>	0,75l € 24,30
<i>trocken, lebendige reife Säure mit Noten von Wiesenkräutern, grünem Apfel, weißem Tee</i>	
FRANKEN	
Bacchus QbA	0,25l € 6,00
<i>Weingut zur Schwane (VDP) / Franken</i>	0,5l € 11,80
<i>halbtrocken, Litschi, grüner Apfel, rote Grapefruit und eine süffige Restsüße</i>	0,75l € 17,50
Silvaner „Fünf Freunde“ QbA	0,25l € 5,90
<i>Weingut zur Schwane (VDP) / Franken</i>	0,5l € 11,60
<i>trocken, belebendes Aroma von Sommeräpfeln, milde Säure</i>	0,75l € 17,20
NAHE	
Riesling QbA	0,25l € 5,50
<i>Weingut Tesch (VDP) / Nahe</i>	0,5l € 10,80
<i>trocken, klare, spritzige Frucht, ein herzhaft, saftiger Typ</i>	1,0l € 21,30
PFALZ	
Scheurebe Kabinett	0,25l € 5,90
<i>Weingut Müller-Ruprecht / Pfalz</i>	0,5l € 11,60
<i>lieblich, klarer Geschmack nach vollreifen tropischen Früchten und etwas Cassis</i>	0,75l € 17,20
<i>Aromen von grüner und gelber Paprika</i>	
Kerner QbA	0,25l € 5,00
<i>Weingut Müller-Ruprecht / Pfalz</i>	0,5l € 9,80
<i>halbtrocken, intensive Aromen in der Nase; kräftiger, vollmundiger</i>	1,0l € 19,30
<i>und fruchtiger Geschmack mit langem Abgang</i>	
SAALE-UNSTRUT	
Winzerschoppen – Qualitätswein aus Mitteldeutschland	0,25l € 5,30
<i>Weinhaus Pforta / Saale Unstrut</i>	0,5l € 10,40
<i>trocken, ein ausgewogenes Zusammenspiel von Säure und Alkohol</i>	1,0l € 20,50
VENETIEN	
IL Mio – Chardonnay & Pinot Grigio	0,25l € 5,30
<i>Italien, Venetien</i>	0,5l € 10,40
<i>trocken, mit reifen Fruchtaromen des Chardonnay und leicht würzigen Noten</i>	1,0l € 20,50
<i>des Pinot Grigio, harmonisch durch die feine Restsüße</i>	

Rosé & Rotweine

„Äggunder Troppn“

SACHSEN

Rotling „Schieler“	0,25l	€ 6,60
Weingut Vincenz Richter / Sachsen	0,5l	€ 13,00
Verschnitt von roten und weißen Trauben, Aromen von Walderdbeeren, jugendlich	0,75l	€ 19,30

PFALZ

Portugieser Weißherbst	0,25l	€ 5,20
Weingut Müller-Ruprecht / Pfalz	0,5l	€ 10,20
frische, fruchtige Erdbeer- und Himbeeraromen in der Nase, leicht, angenehm süffig	1,0l	€ 20,10

LANGUEDOC

Syrah Rosé Vin de Pays d`Oc	0,25l	€ 5,30
Aimery / Frankreich, Languedoc-Roussillon	0,5l	€ 10,40
trocken, würzig, mit schönem Duft nach roten Früchten, erfrischende Art	0,75l	€ 15,50

<i>Rotweinschorle trocken oder halbtrocken</i>	0,25l	€ 5,00
	0,5l	€ 9,90

SACHSEN

Roter Sächsischer Landwein	0,25l	€ 5,90
Weingut Hanke / Sachsen	0,5l	€ 11,60
trocken, runder, mittelschwerer Wein von Regent, Acolon und Schwarzriesling	1,0l	€ 22,90

Friederike – Rotwein-Cuvée von Spätburgunder & Dornfelder	0,25l	€ 6,70
Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe (VDP) / Sachsen	0,5l	€ 13,20
trocken, runder, mittelschwerer Wein von Regent, Acolon und Schwarzriesling	0,75l	€ 19,70

RHEINHESSEN

Dornfelder QbA	0,25l	€ 5,00
Weinkellerei Am Goldberg / Rheinhessen	0,5l	€ 9,80
halbtrocken, mit dezentem Waldbeerenaroma	1,0l	€ 19,30

LANGUEDOC

Merlot Classic	0,25l	€ 5,60
Domaine Astruc / Frankreich, Languedoc	0,5l	€ 11,00
tiefes purpurrot, Duft nach dunklen Beeren und gerösteter Vanille	0,75l	€ 16,30

ABRUZZEN

Montepulciano d`Abruzzo DOC	0,25l	€ 5,70
Cipresso / Italien, Abruzzan	0,5l	€ 11,20
trocken, ausgewogener Duft nach Gewürzen und Waldfrüchten, weich im Mund	0,75l	€ 16,50

ESTREMADURA

Espiga Tinto	0,25l	€ 5,70
Quinta da Boavista / Portugal, Estremadura	0,5l	€ 11,20
trocken, saftige Aromen von Himbeeren, feinwürzig, jugendlich	0,75l	€ 16,50

Liköre

„Was mit Progende“

<i>Baileys</i>		4 cl	€ 5,00
<i>Grand Marnier Rouge</i>		4 cl	€ 5,00
<i>Himbeerlikör, Meißner Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe</i>		4 cl	€ 6,70

Whisk(e)y & Weinbrände

<i>Four Roses, Bourbon</i>		4 cl	€ 6,30
<i>Glenfiddich 14 Jahre, Single Malt Scotch</i>		4 cl	€ 6,70
<i>Wilthener Nr. 1 XO, Weinbrand</i>	2 cl	€ 3,40	4 cl € 6,50
<i>Hennessy VS, Cognac</i>	2 cl	€ 3,20	4 cl € 6,10
<i>Carlos I, spanischer Brandy</i>	2 cl	€ 3,20	4 cl € 6,10

Spirituosen

<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 4,70
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€ 2,70	4 cl	€ 5,00
<i>Hardenberg Weizenkorn</i>	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 4,70
<i>Absolut Vodka</i>	2 cl	€ 2,70	4 cl	€ 5,00

Mixgetränke

mit 4 cl Spirituosen

<i>Bacardi Cola_{1,*}</i>		€ 5,40
<i>Gin Tonic^{**}</i>		€ 5,40
<i>Campari₁ Orange / Soda</i>		€ 5,40
<i>Amaretto Kirsch- / Apfelsaft</i>		€ 5,40
<i>Wodka Orange / Lemon^{**}</i>		€ 5,40