

Hotel *J*Höttl Gasthof

Ein kleiner Aperitif vorweg

<i>Glas Sekt Hausmarke</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sherry Emilio Lustau Fino 15,5 %, sehr trocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sherry Emilio Lustau Amontillado, trocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Amontillado Sherry Medium Dry 18,5%, halbtrocken</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Pedro Ximenez Sherry 17% vol, lieblich</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Ramos Pinto Ruby Port - Porto Ruby</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Campari Orange oder Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Spritz: Aperol, Rhabarber, Rosi, Lavendel oder Himbeer, Brombeer</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Lillet Wild Berry, Lillet Blanc mit Schweppes Russian Wild Berry</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Hugo, Prosecco mit Holunder und Minze</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Gin Tonic, 4cl Beefeater Gin mit Tonic Water und Zitrone</i>		<i>6,90 €</i>
<i>Cuba Libre, 4 cl Havana Rum, Coca Cola und Limette</i>		<i>6,90 €</i>

Prosecco / Sekt / Champagner

<i>Prosecco Cuvée This Prestige Brut Spumante, Marca Trevigiana I.G.T</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,90 €</i>
<i>Bellavista Alma Grande Cuvée Brut, Franciacorte</i>	<i>0,75 l</i>	<i>49,90 €</i>
<i>J. Oppmann Sekt Trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Brut Klassik Schlumberger Sparkling</i>	<i>0,75 l</i>	<i>35,90 €</i>
<i>Champagne Louis Roederer Brut Premier</i>	<i>0,75 l</i>	<i>99,00 €</i>

Hotel **Höttl** *Gasthof*

Weißweine 0,75 l

- Raenthal Estate Riesling trocken** 0,75l 25,90 €
*Qualitätswein vom Rheingau, Weingut Georg Breuer.
Leuchtendes Gelb, frischer Duft von Limetten und exotischen Früchten.*
- Bacchus trocken** 0,75 l 22,90 €
Qualitätswein aus Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt. Häufig unterschätzt, in Castell erfrischend, nach Blüten duftend, ansprechend, exotisch.
- Silvaner Kabinett trocken** 0,75 l 27,90 €
*Franken, Qualitätswein mit Prädikat, Fürstlich Castell'sches Domänenamt.
Leuchtendes Goldgelb, belebender Duft von reifen Äpfeln und Limetten.*
- Hofgarten Grauer Burgunder** 0,75 l 22,90 €
*Prädikatswein aus Baden, Kabinett trocken, Freiherr von Gleichenstein.
Hell, grün-gelbe Farbe, Aprikosennote, mineralische Aromen und Haselnüsse.*
- Jakobi Sauvignon Blanc** 0,75 l 26,90 €
*Qualitätswein aus der Südsteiermark, Weingut Gross.
Duft von grünen Beeren, Paprika, ein Hauch von Holunder.*
- Grüner Veltliner Federspiel** 0,75 l 32,00 €
*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 49,90 €
*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 33,00 €
*Frankreich, Appellation Controlée, Weingut Drouhin-Vaudon.
Helles Grüngelb mit delikaten Aromen von Zitronen und Minze.*
- Gavi** 0,75 l 23,90 €
*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 25,90 €
*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 22,90 €
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

- Rouge Cuvee Trocken - Bio -** 0,75 l 27,00 €
Spätburgunder, Dornfelder, Merlot und Sangiovese
Qualitätswein von der Pfalz, Deutschland, Weingut Dr. Bürklin-Wolf.
Rubinrote Farbe, dunkle Früchte wie Himbeeren, schwarze Beeren und Kirschen.
- Rubin Carnuntum** 0,75 l 27,90 €
Qualitätswein aus dem Carnuntum, Weingut Markowitsch.
Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir. Leuchtendes Rubinrot,
intensiver Duft von reifen Schwarzkirschen und Blaubeeren.
- Pinot Noir „Laforet“** 0,75 l 28,90 €
Frankreich, Appellation Controlée, Weingut Joseph Drouhin.
Sattes Rubinrot mit dem vollen Duft von roten Sommerfrüchten.
- Ventale Valpolicella Superiore** 0,75 l 28,90 €
Italien, D.O.C., Weingut Tommasi Viticoltori.
Intensives Rubinrot, voller Duft von Amarenakirschen und Schokolade.
- Rioja Taron Crianza** 0,75 l 22,90 €
Spanien, Weingut Bodegas Taron. Leuchtendes Granatrot, präsenre Aromen
von Pflaumen und schwarzen Beerenfrüchten, sanft eingebundenes Tannin.
- Cabernet Sauvignon** 0,75 l 22,90 €
Denominacion de Origen aus Chile, Weingut Caliterra. Sattes Granatrot,
intensiver Duft von schwarzen Johannisbeeren, kerniges Tannin.
- Shiraz - Allesverloren** 0,75 l 28,50 €
Südafrika, Wine of Origin Swartland, Allesverloren Wine Estate.
Kräftiges Rubinrot mit opulenten Aromen von Brombeere und Cassis.
- Pinotage** 0,75 l 27,50 €
Südafrika, Wine of Origin Stellenbosch, Jacobsdal Wine Estate.
Dunkle, rubinrote Farbe, feinwürzige Aromen von Vanille und Cassis.
- Malbec** 0,75 l 26,50 €
Argentinien, Tupungato Mendoza, Andeluna 1300. Intensive Aromen von
Heidelbeeren, Brombeeren, dunkler Schokolade und einer Spur von Mokka.
- Merlot Cabernet „Gimblett Gravels“** 0,75 l 26,50 €
Neuseeland, Hawke's Bay, Babich. Geschmack von roten Johannisbeeren
und Brombeeren, leichte Kräuter - und Eichennote.
- Shiraz-Cabernet Diamond Selection** 0,75 l 22,50 €
South Eastern Australia, Rosemount Estate. Dunkles Rot mit glänzenden
Reflexen, lebhaftre Aromen von schwarzen Johannisbeeren, kraftvolle Würze.

Hotel *J* *Höttl* Gasthof

Weißweine 0,2 l

<i>Pinot Grigio</i>	0,20 l	5,00 €
<i>Qualitätswein aus Veneto, Weingut Il Cigno</i>		
<i>Riesling feinherb</i>	0,20 l	5,00 €
<i>Qualitätswein von der Mosel, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt</i>		
<i>Sauvignon Blanc</i>	0,20 l	5,00 €
<i>Qualitätswein aus Languedoc, Weingut De Belle Mare</i>		
<i>Grauer Burgunder</i>	0,20 l	5,00 €
<i>Freiherr von Gleichenstein, Baden</i>		
<i>Viognier Blanc</i>	0,20 l	5,00 €
<i>Qualitätswein von der Côte du Rhone, Weingut Delas</i>		
<i>Grüner Veltliner Federspiel</i>	0,20 l	7,90 €
<i>Weingut Alzinger, Dürnstein in der Wachau</i>		

Rosé und Rotweine 0,2 l

<i>Spätburgunder Weißherbst trocken</i>	0,20 l	5,20 €
<i>Freiherr von Gleichenstein, Qualitätswein aus Baden</i>		
<i>Neipperger Spätburgunder trocken</i>	0,20 l	8,00 €
<i>Qualitätswein aus Württemberg, Weingut des Grafen Neipperg</i>		
<i>Blauer Zweigelt „ZB“</i>	0,20 l	7,00 €
<i>Qualitätswein aus dem Burgenland, Weingut Gesellmann</i>		
<i>Chianti Classico Polo Rosso</i>	0,20 l	6,00 €
<i>Toskana, Weingut Avignonesi</i>		
<i>Shiraz Boomerang Bay</i>	0,20 l	5,50 €
<i>South Australia, Weingut Grant Burge</i>		
<i>Merlot</i>	0,20 l	5,50 €
<i>Qualitätswein aus Languedoc, Weingut De Belle Mare</i>		
<i>Drosty-Hof Cabernet Sauvignon</i>	0,20 l	5,50 €
<i>Wine of Origin Western Cape, Drosty Wineries</i>		

Hotel *J* *Höttl* Gasthof

Unsere besonderen Schmankerl zum Schluss

Klare Brände von Freihof, Österreich

Himbeergeist, Williams Christ Birne, Mirabelle	40 %	2 cl	3,60 €
Haselnuss, Zwetschge	38 %	2 cl	3,60 €
Obstbrand (Apfel und Birne)	43 %	2 cl	3,60 €

Klare Bio-Brände von Pfau, Best of Österreich 2013

Quitte aus Kärntner Hausgärten	43 %	2 cl	6,90 €
Schwarze Ribisel (Schwarze Johannisbeere)	43 %	2 cl	6,90 €
Vogelbeere (Eberesche)	43 %	2 cl	6,90 €
Bio-Bierbrand aus feinsten Gerste und Hopfen	43 %	2 cl	6,90 €
Trester von der Traube Cabernet Sauvignon	43 %	2 cl	6,90 €
Bio-Birne aus dem Lavanttal von alten Baumbeständen	40 %	2 cl	6,90 €
Zwetschge aus dem 4 Jahre alten Eichenfass	40 %	2 cl	6,90 €
Apfelbrand aus'm Holzfass 5 Jahre gereift	40 %	2 cl	6,90 €

Edle Goldmedaillen prämierte Scheibel Brände aus'm Schwarzwald

Haselnuss- aus'm Eichenholzfass	40 %	2 cl	6,00 €
Williams- aus'm Eichenholzfass	40 %	2 cl	6,00 €
Nussler- aus'm Eichenholzfass	40 %	2 cl	6,00 €
Gold-Marille- aus'm Akazienholzfass	41 %	2 cl	6,00 €

Naturbrennerei Engel aus Schönau

Innviertler Rote Beete	42 %	2 cl	5,90 €
Schönauer Schlehe	40 %	2 cl	5,90 €
Sizilianische Bio-Blutorange	42 %	2 cl	5,90 €
Toskanischer Rosmarin	42 %	2 cl	5,90 €
Asiatischer Ingwer	42 %	2 cl	5,90 €
Osttiroler Zirbe	42 %	2 cl	5,90 €

Hotel *J* Höttl Gasthof

Whisky und Co.

<i>Blanton's Straight Bourbon Whiskey</i>	46,5 %	2 cl	5,90 €
<i>Dimple Golden Selection</i>	40 %	2 cl	4,90 €
<i>Tullamore Dew 10 Jahre</i>	40 %	2 cl	4,90 €
<i>Glenfiddich 12 Jahre</i>	40 %	2 cl	4,90 €
<i>Lagavulin 16 Jahre</i>	43 %	2 cl	5,90 €
<i>Auchentoshan Three Wood Single Malt</i>	43 %	2 cl	5,90 €
<i>Jack Daniel's</i>	40 %	2 cl	4,90 €

Cognac und Grappa

<i>Rémy Martin V.S.O.P</i>	40 %	2 cl	5,00 €
<i>Rémy Martin XO</i>	40 %	2 cl	9,90 €
<i>Hennessy V.S.O.P</i>	40 %	2 cl	4,90 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	38 %	2 cl	4,90 €
<i>Grappa de Prosecco Andrea da Ponte</i>	38 %	2 cl	4,90 €
<i>Grappa Nonino Riserva 115th Anniversary</i>	40 %	2 cl	5,90 €

Allerlei Spirituosen

<i>Eckert Bärwurz</i>	40 %	2 cl	3,40 €
<i>Bärwurz Privat</i>	45 %	2 cl	4,20 €
<i>Blutwurz Liebl</i>	55 %	2 cl	3,40 €
<i>Ouzo 12</i>	38 %	2 cl	3,50 €
<i>Sambucca Molinari</i>	40 %	2 cl	3,50 €
<i>Ramazotti Amaro</i>	30 %	2 cl	3,50 €
<i>Fernet Branca</i>	40 %	2 cl	3,50 €
<i>Jägermeister</i>	35 %	2 cl	3,50 €
<i>Hirschkuss im Flascherl</i>	38 %	4 cl	6,00 €
<i>Wodka Three Sixty</i>	38 %	2 cl	3,50 €
<i>Sierra Tequila Silver</i>	38 %	2 cl	3,50 €
<i>Sauza Tequila Gold</i>	38 %	2 cl	3,50 €
<i>Arehucas Rum Arehucas Club 7 Jahre</i>	40 %	2 cl	4,00 €
<i>Aalborg Jubiläums Akvavit</i>	40 %	2 cl	3,50 €
<i>Freihof Mirtillo Heidelbeerlikör</i>	22,5 %	2 cl	3,40 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	17 %	2 cl	3,40 €
<i>Rüschlerl, 2cl Asbach Uralt mit Coca-Cola</i>			4,50 €
<i>Jacky Cola</i>			6,90 €
<i>Wodka Lemon</i>			6,90 €

Hotel *J*Höttl Gasthof

Alkoholfreie Getränke

<i>Tafelwasser</i>	0,2 l / 0,4 l	2,20 € / 2,90 €
<i>Flasche Wasser Adelholzener</i>	0,25 l / 0,7 l	2,60 € / 5,20 €
<i>Flasche Adelholzener Still</i>	0,7 l	5,20 €
<i>Orangenlimonade / Zitronenlimonade</i>	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 3,40 €
<i>Cola-Mix 1,8</i>	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 3,50 €
<i>Coca-Cola 1,8,9</i>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,60 €
<i>Coca-Cola light 1,2,8,9</i>	0,33 l	3,00 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,70 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 3,40 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l / 0,4 l	2,80 € / 3,70 €
<i>Orangensaftschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,60 €
<i>Maracujaschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,60 €
<i>Kirschschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,60 €
<i>Rhabarberschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,60 €
<i>Traubensaftschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,60 €
<i>Holunderschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,50 € / 3,40 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 3,60 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	3,00 €

Biere

<i>Augustiner Edelstoff vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	2,70 € / 3,60 €
<i>Augustiner Helles vom Fass</i>	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 3,40 €
<i>Augustiner Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,40 €
<i>Augustiner Weizen hell</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Augustiner Dunkles Bier</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Weizen dunkel</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Leichtes Weizen</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Radler 8</i>	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 3,40 €
<i>Russe hell 8</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Cola-Weizen 1,8,9</i>	0,5 l	3,60 €
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	0,5 l	3,60 €

Hotel *J* *Höttl* Gasthof

Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee, oder entkoffeiniert</i> 9	2,50 €
<i>Haferl Kaffee, oder entkoffeiniert</i> 9	3,60 €
<i>Kännchen Kaffee</i> 9	4,70 €
<i>Kännchen Kaffee entkoffeiniert</i>	4,70 €
<i>Cappuccino</i> 9	3,50 €
<i>Milchkaffee</i> 9	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i> 9	3,50 €
<i>Espresso</i> 9	2,50 €
<i>Espresso Macchiato</i> 9	2,50 €
<i>Espresso Corretto</i> 9	3,50 €
<i>Irish Coffee</i> 9	6,50 €

Teespezialitäten und heiße Getränke

<u><i>Haferl Schwarztee</i></u>	3,30 €
<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>	3,30 €
<i>Soft Soul – Früchte</i>	
<i>Sunny Spirit – Zitrone & 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>	3,50 €
<i>Kännchen Tee</i>	4,60 €