



JAMES T. HUNT

X

SUZY B.

..... **HOLZOFEN PIZZA**

CLASSICO – 12.0

TOMATE – MOZZARELLA – BASILIKUM ^{A1, A2, G, I}

TOPPINGS NACH WAHL

JE 3.0

SALAME PICCANTE – TUNA – ARTISCHOCKEN
RUCOLA – PROSCIUTTO – CHAMPIGNONS ^{D, G, I, O, 1, 2, 3, 7, 11,}

6.0

BÜFFELMOZZARELLA ^G

8.0

TRÜFFEL

..... **PASTA – 14.0**

TOTO SCHILLACI ARRABBIATA

ARRABBIATA PICCANTE & PANE ^{A1, A2, F, G, I, K, N}

ALBERTO TOMBA

BOLOGNESE MIT RIND & PANE ^{A1, A2, F, G, I, K, N}

..... **SALATE* – 14.0**

ZIZOU

MIT GEGRILLTEM ZIEGENKÄSE – GETROCKNETEN TOMATEN
WALNÜSSEN – HUNT'S DRESSING & PANE ^{A, G, H4, I, K, 3}

JULES BIANCHI

GRÜNER SALAT – THUNFISCH – OLIVEN – EI
HUNT'S DRESSING & PANE ^{A, C, D, I, K, 3, 6}

..... **DESSERT – 7.0**

TIRAMISU ^{C, G, H1}

*** DAS DRESSING IST VEGAN**





APERITIF

SPRITZ VARIATIONEN – 9.0

APEROL / CAMPARI / BLUTORANGE /
ROSMARIN-CRANBERRY / LIMONCELLO ^{M,1,10}

AMERICANO – 10.5

CAMPARI – ROTES VERMOUTH – SODA – ORANGE ^{M, 1, 2, 10}

COSMO SELECT – 10.5

SELECT APERITIF – ROSEMARY-CRANBERRY
LIMONADE – LIMETTE ^{M, 1, 8, 10}

PORT TONIC – 10.5

WEISSER PORTWEIN – TONIC WATER ^{M, 2, 3, 8, 10}

BRAMBLE – 12.0

BRICK GIN – ZITRONE
ZUCKER – BROMBEERLIKÖR ^{1, 2, 8, 10}

MARTINI POMEGRANATE – 9.0

MARTINI BIANCO – SCHWEPES
POMEGRANATE – LIMETTE ^{M, 1, 3, 10}

HIGHBALLS

BRICK GIN TONIC – 12.0

BRICK GIN – TONIC WATER ¹⁰

SHI'S A LADY – 13.5

SHISO INFUSED ROKU SAKURA BLOOM GIN
SELF FERMENTED LYCHEE MAKGEOLLI
CHERRY BLOSSOM
ZITRONE – ZUCKER – SODA ^{1, 3, 10}

MUNICH MULE – 12.0

RAMSBURY GIN – GINGER BEER
LIMETTE – GURKE ^{3, 10}

MOSCOW MULE – 12.0

PARTISAN VODKA – GINGER BEER
LIMETTE – GURKE ^{3, 10}

VODKA SODA – 11.5

PARTISAN VODKA
SODA – LIMETTE ¹⁰

COSMOPOLITAN HIGH – 11.5

PARTISAN VODKA
CRANBERRY ROSMARIN
LIMONADE ¹⁰



TEQUILA PALOMA – 11.5

TEQUILA BLANCO
THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT LEMONADE
LIMETTE – SALZ ^{1, 3, 10}

PINK PINK PINK – 12.0

SAN COSME MEZCAL – PAMPELLE
THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT LEMONADE
PINK CORDIAL – SALZ ^{M, 1, 3, 10}

DARK & STORMY – 12.0

GOSLINGS RUM
GINGER BEER – LIMETTE ^{1, 3, 10}

CANCHANCHARA HIGHBALL – 12.5

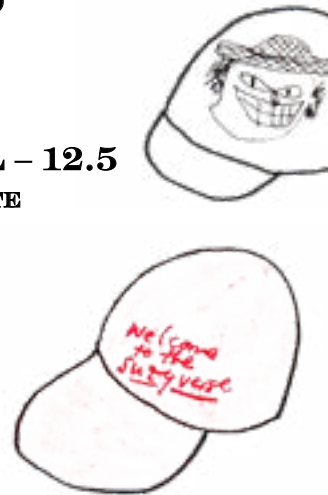
EMINENTE RUM RESERVA – LIMETTE
HONIG – SODA ¹⁰

HORSES NECK – 12.0

MAKER'S MARK BOURBON
GINGER ALE – ZITRONE
ANGOSTURA BITTER ^{M, 1, 3, 10}

RYE RIDER – 13.0

MICHTER'S RYE – PFIRSICH
ZITRONE – PLOSE LIMONATA ^{1, 10}



JAMES T. HUNT CLASSICS

SOLROSA FIZZ – 12.5

BLUTORANGE – QUAGLIA BERGAMOTTE
ZITRONE – ZUCKER – SODA ¹⁰

PINA – 13.0

HIBISCUS INFUSED SAN COSME MEZCAL – MAKGEOLLI
ANANAS – LIMETTE – AGAVEN DICKSAFT ^{M,1,3,10}

SUPER DANKE – 13.5

BOBBY'S GIN – BASILIKUM – SELLERIE – SPINAT
MINZE – ZITRONE – APFEL – ZUCKER ^{1, M, 3, 10}

PORNSTAR MARTINI – 13.5

SIR EDMOND GIN – ZITRONE
MARACUJA – ZUCKER ^{1, 2, 10}

ESPRESSO MARTINI – 13.0

PARTISAN VODKA – ESPRESSO
KAFFEELIKÖR – ZUCKER

NAKED AND FAMOUS – 14.5

MEZCAL SAN COSME – CHARTREUSE JAUNE
APEROL – LIMETTE ^{M, 1, 1, 10}

WHISKEY SOUR – 12.5

MAKER'S MARK BOURBON – ZITRONE – ZUCKER ¹⁰

1.0
+ VEGAN EGGWHITE

BARREL AGED OLD FASHIONED – 12.5

MAKER'S MARK BOURBON
ANGOSTURA BITTER – ZUCKER ^{M, 1, 3, 10}

NEGRONI – 12.5

BRICK GIN – CAMPARI
ROTER VERMOUTH – ORANGE ^{M, 1, 2, 10}

ADONIS – 13.0

ANTICA FORMULA VERMOUTH – MANZANILLA SHERRY
TONKA BOHNE – ORANGE ^{M, 1, 2, 10}

TI PUNCH – 14.0

SAINT JAMES RHUM – LIMETTE – ZUCKER ^{1, 2, 10}

TOMMY'S MARGARITA – 12.5

TEQUILA BLANCO – LIMETTE – AGAVENDICKSAFT ¹⁰

PISCO SOUR – 13.0

PISCO – ZITRONE – ZUCKER
VEGAN EGGWHITE – ANGOSTURA BITTER ^{M, 1, 5, 10}

HOST
YOUR
EVENT
HERE.



SUZY B.



WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER

FERDINAND MAYR – NIEDERÖSTERREICH ^M

0,1/4.5 0,2/9.0 0,75/32.0

VINHO VERDE

ANSELMO MENDES – VINHO VERDE ^M

0,1/4.5 0,2/9.0 0,75/32.0

GRAUBURGUNDER

VONDERMARK*WALTER – BADEN ^M

0,1/5.0 0,2/9.5 0,75/36.0

ROSÉ

ROSSI ROSÉ

JÜRGEN HOFMANN – RHEINHESSEN ^M

0,1/5.0 0,2/9.5 0,75/36.0

AIX ROSÉ

MAISON SAINT AIX – PROVENCE ^M

0,75/46.0

ROTWEIN

PRIMITIVO DI MANDURIA

DUE PALME – APULIEN ^M

0,1/5.0 0,2/9.0 0,75/36.0

SPÄTBURGUNDER GUTSWEIN

WEINGUT SALWEY – BADEN ^M

0,75/44.0



CRÉMANT 0,75 L

**CRÉMANT DE LIMOUX BRUT
„LES GRAIMENOUS“**

J. LAURENS – LANGUEDOC – ROUSSILLON^M

46.0

**CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ
„LA ROSÉ NO7“**

J. LAURENS – LANGUEDOC – ROUSSILLON^M

49.0

CHAMPAGNER 0,75 L

NICOLAS MAILLART 1ER CRU^M

120.0

RUINART R BRUT^M

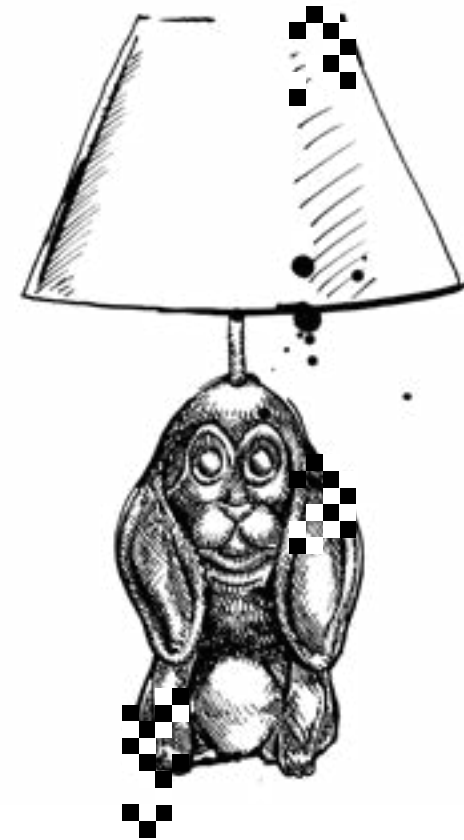
145.0

RUINART ROSÉ BRUT^M

170.0

RUINART BLANC DE BLANCS BRUT^M

180.0



BIER 0,33 ML

CHIEMSEER HELL – 5.0^{A3}

TANNENZÄPFLE PILS – 5.0^{A3}

TANNENZÄPFLE ALKOHOLFREI – 4.5^{A3}

NOAM – 6.5^{A3}

HUNT'S ZEROS

HUNT'S IPANEMA – 7.5

LIMETTEN – ZUCKER – THOMAS HENRY
PINK GRAPEFRUIT LEMONADE ^{M, 1, 3, 10}

VIRGIN ALTERNATIVO – 9.0

MARTINI VIBRANTE (VIRGIN)
TONIC WATER ^{M, 10}

FLORA – 9.0

MARTINI FLORALE (VIRGIN)
SCHWEPES POMEGRANATE ^{M, 1, 3, 10}

MYSTIC GLOW – 10.5

UNDONE NON ALCOHOLIC GIN – VERJUS
MANGO – ZUCKER ^{M, 1, 3, 10}

REFRESHER – 9.5

MARTINI FLOREALE (VIRGIN) – MAKAVA
MATETEE – ZITRONE – HONIG ^{M, 1, 2, 3, 9, 10}

NOGRONI SBAGLIATO – 10.5

UNDONE NON ALCOHOLIC VERMOUTH
UNDONE NON ALCOHOLIC BITTER
NON ALCOHOLIC SECCO ^{M, 1, 2, 10}

SOFT DRINKS

COCA COLA / ZERO ^{1, 3, 9} – 0,2/4.5

PAULANER SPEZI ^{1, 3} – 0,33/5.0

PLOSE LIMONATA ² – 0,25/4.5

RED BULL ORIGINAL ¹ – 6.0

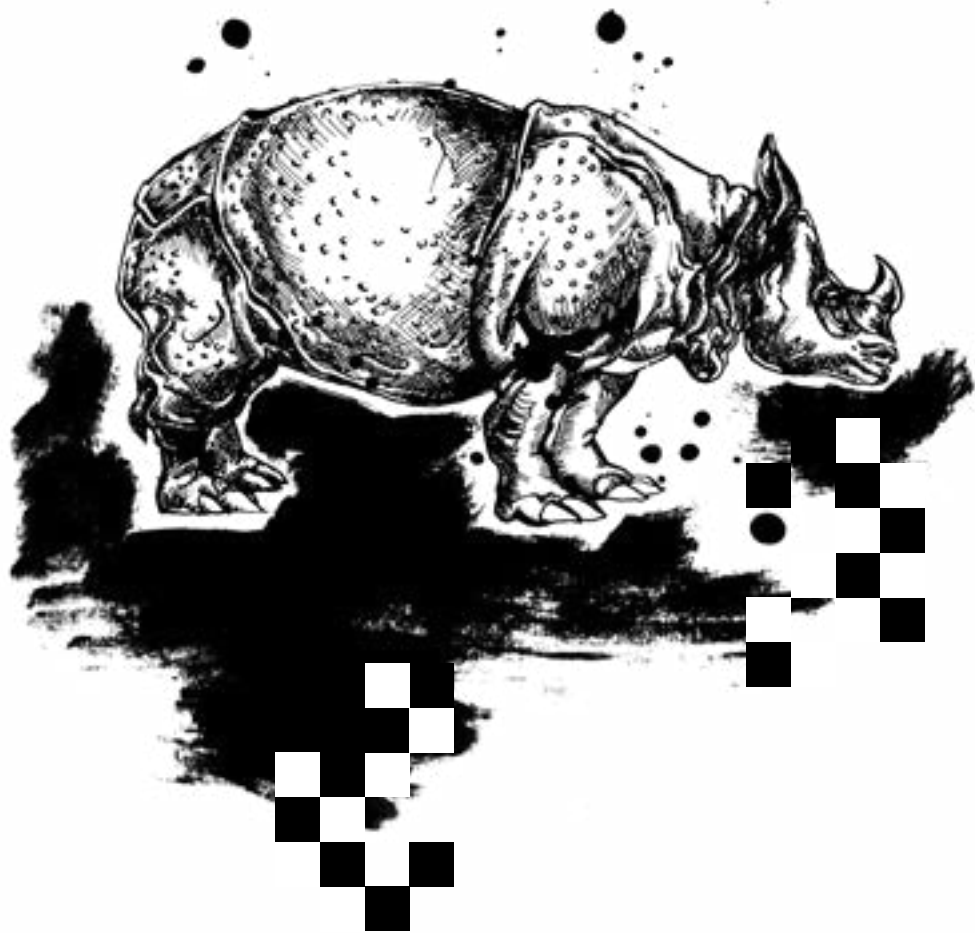
AQUA MONACO

STILL / PRICKELND – 0,33/4.5

STILL / PRICKELND – 0,75/8.0

TAFELWASSER – 0,3/3.5





DESIGN BY
@FANTOMASDESIGN

ILLUSTRATIONS BY
@VERONIKAGUNTHER
@FRANZISKAROMANA

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

GLUTENHALTIGE GETREIDE:

A1 WEIZEN
A2 DINKEL
A3 GERSTE

B KREBSTIERE UND DAURAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE
C EIER UND EIERERZEUGNISSE
D FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
E ERDNÜSSE UND ERDNÜSSERZEUGNISSE
F SOJABOHNEN UND SOJABOHNENERZEUGNISSE
G MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

SCHALENFRUCHTERZEUGNISSE:

H1 MANDELN
H2 HASELNÜSSE
H3 CASHEWNÜSSE
H4 WALNÜSSE
H5 PECANNÜSSE
H6 PARANÜSSE
H7 PISTAZIEN
H8 MACADAMIA- UND QUEENSLANDNÜSSE

I SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
K SENF UND SENFERZEUGNISSE
L SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE
M SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
N LUPINEN UND LUPINENERZEUGNISSE
O WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

ZUSATZSTOFFE

1 MIT FARBSTOFFEN
2 MIT KONSERVIERUNGSMITTELN
3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN
5 MIT SCHWEFELDIOXID
6 MIT SCHWÄRZUNGSMITTELN
7 MIT PHOSPHAT
8 MIT SÜSSUNGSMITTELN
9 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
10 GEWACHST
11 MIT NITRITPÖKELSALZ
12 TARTRAZIN (KANN DIE AUFMERKSAMKEIT UND AKTIVITÄT VON KINDERN BEEINFLUSSEN)

HOST YOUR EVENT HERE.



SUZY B.