



# *Wirtshaus am See*

GETRÄNKEKARTE

---



**HERZLICH  
WILLKOMMEN**

Wir freuen uns sehr, Ihnen unser bayerisches Kleinod ein bisschen näher bringen zu dürfen. Echte Bayern, Naturliebhaber und unsere hessischen Freunde werden es in ihr Herz schließen. Es erwarten Sie jede Menge Schmankerl aus der süddeutschen Küche, allerlei frisch Gezapftes und ausgesuchte Destillate in einer wundervoll idyllischen Atmosphäre.

Tauchen Sie ein und genießen mit uns sowohl ein paar angenehme, als auch unterhaltsame Stunden. Wir wünschen eine unvergessliche Zeit und bedanken uns für Ihren Besuch.

---

**WIRTSCHAUS AM SEE**

Mo. | 16 – 01 Uhr  
Di. – So. | 11 – 01 Uhr

**WIRTSCHAUS-WIESN**

Mo. – Sa. | 16 – 22 Uhr  
Sonn- und feiertags | 11 – 22 Uhr  
(und manchmal ein bisschen länger)

**ÖFFNUNGS-  
ZEITEN**

**WIRTSCHAUS KÜCHE**

Mo. | 17 – 22 Uhr  
Di. – So. | 12 – 22 Uhr  
durchgehend warme Küche

**WIESN KÜCHE**

Mo. – Fr. | 17 – 21 Uhr  
Sa. Grillbuffet | 17 – 21 Uhr  
Sonn- und feiertags | 12 – 15 Uhr &  
Grillbuffet 17 – 21 Uhr

---

**ADRESSE**

**WIRTSCHAUS AM SEE**

Emmerichshofen 3 | 63796 Kahl

[www.wirtshaus-kahl.de](http://www.wirtshaus-kahl.de)

Reservierungen bitte über das Kontaktformular auf unserer Homepage.

---

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

 vegetarisch

 vegan

Bitte beachten Sie, dass wir für Speisen-Umbestellungen € 0,90 berechnen.

Nach unserer Allergenliste können Sie gerne bei unserem Serviceteam nachfragen.



## FESTE FEIERN IM WIRTSHAUS

Das Wirtshaus und die Wirtshaus-Wiesn mit ihrem atemberaubenden Blick auf den See stehen Ihnen auch gerne für Veranstaltungen zur Verfügung. Von A bis Z können Sie sich hierbei auf unsere professionelle Unterstützung verlassen.

Deneese und das Veranstaltungsteam freuen sich auf Ihre Anfrage unter:  
[veranstaltung@wirtshaus-kahl.de](mailto:veranstaltung@wirtshaus-kahl.de)

Besuchen Sie uns auch auf Facebook unter:  
[www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/](http://www.facebook.com/Wirtshaus-Kahl/)



Besuchen Sie uns auch auf Instagram unter:  
[www.instagram.com/wirtshaus.am.see/](http://www.instagram.com/wirtshaus.am.see/)



## EIN GUTSCHEIN-VOLLER GENUSS!

Unsere Gutscheine gibt es schon ab € 15,-!  
Das Schöne daran, Sie können den Gutschein auch an allen weiteren Standorten der HTFG – Holle The Food Group ([www.htfg.de](http://www.htfg.de)) einlösen.

**HOLLE**  
The Food Group







## DIENSTAG IST DER TAG DER MASS

Helles & Dunkles je	1,00 l	€ 8,-
Für die Madels Aperol Sprizz		€ 6,-

<b>ORIGINAL MÜNCHNER HELL</b>	0,40 l	€ 4,10
feinwürzig & herrlich vollmundig	1,00 l	€ 9,50

<b>ORIGINAL MÜNCHNER UR-DUNKEL</b>	0,40 l	€ 4,10
kräftiges Herbes mit ausgewogener Würze	1,00 l	€ 9,50

<b>HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB</b>	0,50 l	€ 4,50
unfiltriert, spritzig & fruchtig		

<b>RADLER</b>	0,40 l	€ 4,10
$\frac{2}{3}$ Original Münchner Hell & $\frac{1}{3}$ Zitronenlimonade		

<b>RUSS</b>	0,50 l	€ 4,50
$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb & $\frac{1}{3}$ Zitronenlimonade		

<b>WEISSBIER &amp; GRAPE</b>	0,50 l	€ 4,50
$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb & $\frac{1}{3}$ Grapefruitsaft		

<b>WEISSBIER &amp; BANANENSAFT</b>	0,50 l	€ 4,50
$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb & $\frac{1}{3}$ Bananensaft		

<b>WEISSBIER &amp; COLA</b>	0,50 l	€ 4,50
$\frac{2}{3}$ Hefe-Weißbier naturtrüb & $\frac{1}{3}$ Cola		

OBER- UND  
UNTERGÄRIGES PAULANER (GEZAPFT)

**HEFE-WEISSBIER "LEICHTE WEISSE"** 0,50 l € 4,50  
leichter Geschmack und  
"reduzierter Alkoholgehalt" 3,4%

**HEFE-WEISSBIER DUNKEL** 0,50 l € 4,50  
kräftiges Aroma, süffig

**HEFE-WEISSBIER KRISTALLKLAR** 0,50 l € 4,50  
klar, klarer, kristallklar

**PAULANER BIERE  
(AUS DER FLASCHE)**

---

**PAULANER HEFE-WEISSBIER** 0,50 l € 4,50  
naturtrüb

**WEISSBIER ZITRONE** 0,50 l € 4,50  
alkoholfreies Russ

**ORIGINAL MÜNCHNER HELL** 0,50 l € 4,50

**NATUR RADLER** 0,50 l € 4,50

**PAULANER BIERE  
(ALKOHOLFREI)**

---

**SCHOPPEN** 0,50 l € 4,50

**8ER-BEMBEL** 2,00 l € 16,50

**12ER-BEMBEL** 3,00 l € 24,-

**SCHOPPENWASSER/-LIMO** 1,00 l € 4,50

**HOCHSTÄDTER  
APFELWEIN**

---





<b>RIESLING „DER WINZER &amp; DER WIRT“</b>	0,20 l	€ 7,-
vom Nackenheimer Rothenberg. Handgelesen vom Wirtshaus Team in einer der besten Lagen Rheinhessens. Mit einem Aroma von Pfirsichen und Aprikosen, trocken	0,75 l	€ 22,50
<b>„DER WINZER &amp; DER WIRT“ TO GO</b>	0,75 l	€ 9,50
für Zuhause oder gute Freunde		

<b>GRAUER BURGUNDER</b> aus Bodenheim	0,20 l	€ 7,-
vom Westerheymer Hof, vollmundig, mit einer schönen Fruchtnote, feinherb	0,75 l	€ 21,-

<b>SAUVIGNON BLANC</b> aus Bodenheim	0,20 l	€ 7,-
vom Westerheymer Hof. Gehaltvolle Spritzigkeit, angenehme Süße, fruchtig	0,75 l	€ 22,50

<b>GEMISCHTER SATZ "HARMONY"</b>	0,20 l	€ 7,-
aus Niederösterreich vom Weingut R&A Pfaffl. In der Nase duftig-frisch, Aromen von Holunderblüten, am Gaumen lang und würzig, Noten von Honigmelone und Clementinen, trocken	0,75 l	€ 23,-

<b>GRAUER BURGUNDER</b> 🍷 aus Rheinhessen	0,20 l	€ 8,-
vom Weingut Eppelmann. Schlanker Stil, Bio-Zertifizierung und vegane Herstellung, feinherb	0,75 l	€ 25,-

<b>PINK ST. LAURENT ROSÉ</b> aus der Pfalz	0,20 l	€ 8,-
vom Weingut Tina Pfaffmann. Leicht und fruchtig, mit typischem Rotweincharakter, feinherb	0,75 l	€ 25,-

<b>PINOT NOIR ROSÉ</b> aus dem Rheingau vom Weingut Baltasar Ress. Leichte Kräuternuancen, Rhabarberkompott und ein Hauch roter Apfel, trocken	0,20 l	€ 8,-
	0,75 l	€ 25,-

<b>SPÄTBURGUNDER</b> aus der Pfalz vom Weingut Ludi Neiss. Aromatik von Wacholder und kräftigen roten Beeren, trocken	0,20 l	€ 7,-
	0,75 l	€ 23,-



**PRIMITIVO PUGLIA** San Marzano, Italien. 0,20 l € 7,50  
Weich und intensiv 0,75 l € 24,-

**PURE VELVET MARSELAN** aus Frankreich 0,20 l € 8,-  
vom Weingut Sieur d'Arques. Aromen von roten 0,75 l € 25,-  
Früchten wie Kirsche oder Brombeere, trocken

**WIRTSCHAUS-SCHORLE** 0,30 l € 7,-  
spritzig & erfrischend auf Eis. Ihre Wahl, entweder  
mit Riesling, Grauer Burgunder, Sauvignon Blanc oder  
Gemischter Satz ( 0,2 l Wein + 0,1 l Mineralwasser)

**WIRTSCHAUS-SCHÖRLCHEN** 0,20 l € 5,-  
Wein nach Wahl (0,1 l Wein + 0,1 l Mineralwasser)

**ALMSCHORLE** 0,30 l € 7,50  
Wein nach Wahl (0,2 l Wein + 0,1 l Almdudler)

---

**APEROL SPRIZZ** € 7,-  
Aperol | Prosecco | Orange

**HUGO** € 7,-  
Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Minze  
... gerne auch **alkoholfrei** erhältlich € 6,-

**LILLET WILD BERRY** € 7,-  
Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren

**LILLET ROSÉ WHITE PEACH** € 7,50  
Lillet Rosé | Schweppes White Peach |  
Rosmarin | Orange

**PROSECCO AUF EIS** 0,10 l € 4,50  
0,20 l € 7,-

**WINZERSEKT** „Riesling brut“ vom Weingut 0,75 l € 24,-  
Thomas Lorch, Westerheymer Hof in Rheinhessen,  
spritzig, erfrischend und belebend

WEINE



AKTUELLES & SEKT

<b>MISPELCHEN</b>	<b>3 cl</b>	<b>€ 3,50</b>
Calvados, Fruchtsaft und Mispel		
<b>AVERNA, RAMAZZOTTI, JÄGERMEISTER</b>	<b>pro 2 cl</b>	<b>€ 3,50</b>

---

<b>HAUSSCHNAPS MARILLE 34 % vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,20</b>
--------------------------------------	-------------	---------------

Die alten Sorten aus der Fein-Brennerei Prinz vom Vorarlberg, gelegen am Rande des österreichischen Bodenseeufer sind alle 16 bis 36 Monate im Steingut und danach für weitere 6 bis 24 Monate im Holzfass gereift! Die Fasslagerung und die Auswahl des Holzes für das Fass sind maßgebend für den feinen Charakter und die goldgelbe Farbgebung. 41 % vol.



<b>ALTE MARILLE</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>ALTE WALD-HIMBEERE</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>ALTE HASELNUSS</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>ALTER BODENSEE-APFEL</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>ALTE HAUS-ZWETSCHGE</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>ALTE KIRSCHKE</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 4,20</b>

---



## WÄHLEN SIE EINE UNSERER FEINSTEN GINSORTEN

### NEXT LEVEL GIN

Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Karibisch angehaucht durch Tahiti-Vanille, Lemon-Myrte, Jamaica-Pfeffer.

€ 8,50

### SOMMERGARTEN GIN

Simon's Feinbrennerei aus Alzenau. Wacholder, Lavendelblüte, rote Beerenfrüchte und feine sommerliche Botanicals.

€ 8,50

### THE DUKE DRY GIN

aus dem Herzen Münchens. Zu den gintypischen Botanicals gesellen sich Hopfenblüten und Malz.

€ 8,50

### HUCKLEBERRY

#### AUS DER THERESIENSTRASSE 33

neben frischen Heidelbeeren gesellen sich die gintypischen Botanicals mit etwas Zimt und einem Hauch Lavendel.

€ 8,50

## DER INTERNATIONALE GAST IM PAULANERGARTEN:

### HENDRICK'S GIN

aus dem Südwesten Schottlands.  
Eine wunderbare Infusion von Rose und Gurke.

€ 9,-

#### FILLER ZUR WAHL:

Thomas Henry Tonic Water

Thomas Henry Ginger-Ale

Thomas Henry Wildberry

Thomas Henry Mystic Mango

Weitere Longdrinks auf Anfrage

€ 8,50

BAYRISCHER GIN  
AUF EIS



**HAUSGEMACHTE  
LIMONADEN**

<b>ZITRONE-HOLUNDER</b> Minze   Zitrone	0,50 l	€ 5,90
<b>KIWI-LIMETTE</b> Minze   Limette   Blue Curaçao (alkoholfrei)	0,50 l	€ 5,90
<b>ERDBEER-KIRSCH</b> Minze   Erdbeeren	0,50 l	€ 5,90
<b>MANGO-MARACUJA</b> Minze   Mango	0,50 l	€ 5,90

---

**SOFTDRINKS**

<b>TAFELWASSER</b>	0,40 l	€ 3,50
<b>SELTERS</b> „Naturell“ oder „Klassisch“	0,75 l	€ 6,80
<b>RAPP'S APFELSCHORLE</b>	0,40 l	€ 3,80
<b>ALMDUDLER</b>	0,35 l	€ 3,80
<b>COLA, COLA ZERO, FANTA ODER SPRITE</b>	0,40 l	€ 3,80
<b>PAULANER SPEZI</b>	0,33 l	€ 3,50
<b>PAULANER ORANGEN-LIMO</b>	0,33 l	€ 3,50
<b>KIBA oder ORANGENSAFT</b>	0,40 l	€ 4,50
<b>MARACUJA-, RHABARBER- oder JOHANNISBEERSCHORLE</b>	0,40 l	€ 4,50
<b>KARAMALZ</b>	0,33 l	€ 3,50

---





**NEU: ICED COFFEE LATTE**

€ 4,90

Espresso | Milch | Krokant | Vanille | Eiswürfel | Schlagsahne

**CAFÉ CRÈME**

€ 3,-

**ESPRESSO**

€ 2,20

**ESPRESSO MACCHIATO**

€ 2,50

**DOPPELTER ESPRESSO**

€ 2,50

**CAFÉ AU LAIT**

€ 3,50

**CAPPUCCINO**

€ 3,50

**WARMES**



# SEEWIESN OKTOBERFEST

27.09. - 27.10.24

VORVERKAUF DER TICKETS AUF

**SEEWIESN.DE**

(LIMITIERTE ANZAHL AN TICKETS)

*Wirtshaus am See*

LIVEMUSIK IM GROßEN FESTZELT



Stand: 30.07.2024



seewiesn.de