

MÜCKEN SCHLÖSSCHEN

RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN



SPEISEKARTE

Mückenschlösschen am Rosental

Waldstraße 86 · 04105 Leipzig

Tel.: 0341 / 9 83 20 51 · Fax: 0341 / 9 83 20 52

E-Mail: mueckenteam@online.de

www.mueckenschloesschen-leipzig.de

WILLKOMMEN IM MÜCKENSCHLÖSSCHEN

SIE PLANEN IHRE FAMILIEN-, HOCHZEITS- ODER FIRMENFEIER?

Unsere eleganten Veranstaltungsräume bieten den perfekten Rahmen für eine romantische Hochzeitsfeier sowie Familienfeiern, aber auch Klassentreffen, Firmenfeiern oder Geschäftsessen.

Wir beraten Sie umfassend und erstellen für Sie Ihr persönliches Arrangement, abgestimmt auf Ihre Wünsche, auch wenn es um kulturelle Umrahmung, Bestuhlungsvariationen, Dekorationen oder Fotograf geht.

Eine große Auswahl an Menü- und Buffetvariationen sowie eine ausgewählte Speise- und Weinkarte halten wir individuell für Sie bereit. Unser Küchenchef wird Sie mit seinem Team in jedem Fall mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Unser charmantes Serviceteam zeichnet sich durch Erfahrung und Engagement aus und wird Sie herzlich umsorgen.

*Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit
und wir bringen die Gestaltung in Form.*

UNSERE VERANSTALTUNGSRÄUME

Raum	Größe	Preis
Rosentalsaal	bis 100 Personen	650.- Euro
Kaminzimmer	bis 25 Personen	100.- Euro
Weinstube	bis 30 Personen	100.- Euro
Turmzimmer	bis 25 Personen	100.- Euro



UNSERE MÜCKEN-SCHNÄPPCHEN FEIERN, GENIESSEN & LECKER SPAREN



Happy Hour

Jeden Montag und Dienstag | 18–19 Uhr

erhalten Sie jeden Longdrink & Aperitif für je 6.99



Happy Day

Jeden Dienstag ist Schnitzeltag!

Jeden Dienstag erhalten Sie alle Schweine-Schnitzel (Gerichte)
aus unserer Karte für 16.90



Schlemmer-Brunch

Jeden Sonntag und Feiertag | 10–14 Uhr

inkl. Wasser, Tee, Saft, Prosecco
sowie aller Heißgetränke

SUPPEN

Fruchtige Tomatensuppe
mit feinem Kräuteröl und Crème fraîche (A,B,C,G) | 7.80

Karotten-Pastinaken Süsschen
mit Croûtons | 7.80

DER ETWAS BESONDERE KLASSIKER!

Carpaccio vom Rind

zartes Rindfleisch mit Rucola,
gegrillten Champignons und Parmesan,
serviert mit Brotkorb (A,B,L,M,O) | 19.50

VORSPEISEN

Tatar aus Tomaten
marinierte Tomatenwürfel mit Zwiebeln, Knoblauch,
frischem Rucola, Parmesan und geröstetem Baguette (A,B,C) | 9.50

Gebackene Rosmarinkartoffeln
mit Kräuter-Schmand-Dip und frischen Salaten (B,C,H,M) | 9.90

Würzfleisch vom Hähnchen
mit frischen Champignons und Käse überbacken,
dazu ofenfrischem Baguette (10,A,B,C,D,H) | 9.90

Hausgebeizter Graved Lachs
mariniert mit frischem Dill, Sternanis und
Fenchelsamen, Honig-Senf-Dip, frischen Blattsalaten
und Brotkorb (A,B,C,M,D) | 17.90

Salate

Gurken-Sesam Salat
mit geröstetem Sesam, Dill und mariniert mit Essig-Öl | 7.90

Salat »Mückenschlösschen«
Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Karotte, Krautsalat, Balsamico-Dressing
und Sonnenblumenkernen | klein 8.20 / groß 12.90

Caesar Salat
Frischer Romana-Salat mit Parmesan, Ei und Croûtons,
dazu reichen wir ein Knoblauch-Senf-Dressing mit Zitronensaft (2,3,A,B,H)
klein 8.90 / groß 12.90

Caprese Salat
mit Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum,
Olivenöl und Rucola | 13.50

Alle Salate wahlweise mit:
zart gebratenes Hähnchenfleisch (D) + 7.90
zwei gebratene Garnelenspieße (I) + 9.50
gratinierter Ziegenkäse (B,C) + 9.90

Unsere Dressings:
Balsamico, Honig-Senf
und Joghurt

ZU ALLEN SALATEN
SERVIERT WIR IHNEN
EINEN BROTKORB

Burger



DER MÜCKENBURGER

saftiges Rindfleisch-Patty mit roten Zwiebeln, Tomate, Käse, Salat und pikanter Burgersauce im Sauerteig-Kartoffel-Bun (2,3,7,A,B,C,H,L) | 16.90

»AUGUST DER STARKE«

saftiges Rindfleisch-Patty mit gegrillten Champignons, Käse, Salat, Röstzwiebeln, Gewürzgarke und pikanter Burgersauce im Sauerteig-Kartoffel-Bun (2,3,7,A,B,C,H,L) | 16.90

wahlweise mit:
Steakhouse-Pommes | +4.60
doppelt Rindfleisch | +5.20
Jalapeños | +1.30

BBQ – CHILI BURGER

gegrilltes Rindfleisch, rauchige BBQ-Sauce, Gewürzgurken, Eisbergsalat und Röstzwiebeln (2,A,E,H,I,L) | 16.90

**ALLE BURGER AUCH
MIT GEBRATENEM
HÄHNCHENFLEISCH
BESTELLBAR**



VEGETARISCHE GERICHTE

Gegrillter Spitzkohl

mit Teriyaki-Sauce mariniert auf Kräuterrahm, Tagliatelle, Honig-Karotten und Chili-Öl (A,B,C,D) | 17.90

Rote Bete Gnocchi

mit frischem Gemüse, Basilikum-Pesto und gegrilltem Ziegenkäse (A,B,C,D) | 18.90

Gebackener Blumenkohl

mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelpüree, gerösteten Sonnenblumenkernen und frischem Rucola (A,B,C,D) | 18.20

Gebackene Austernpilz-Schnitzel

auf Kartoffelpüree mit frischem Karotten-Brokkoli-Gemüse und vegetarischer Bratensauce (A,B,C) | 18.90

Tagliatelle all'arrabbiata

mit feinen Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Chili in pikanter Tomatensoße (1,2,A,B,C,D) | 15.90

Geschenke-Tipp!

Ein Mückenschlösschen-Gutschein – das ideale Geschenk für jeden Anlass. Erhältlich beim Service-Personal oder auf www.mueckenschloessen-leipzig.de





FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen

mit Speck, weißen Zwiebeln und Käse überbacken

(1,2,3,A,B,C,G) | 11.90

Flammkuchen – Toskana

mit Grillgemüse, Gouda überbacken,
geräuchertem Schinken

und frischem Rucola (2,A,B,C,G) | 14.90

Flammkuchen – Mückenschlösschen

mit Tomatenscheiben, Speck,
rote Zwiebeln, grüner Gurke, frischem Rucola
und Joghurtdressing (A,B,C,D) | 13.90



FRISCHER FISCH

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Rahmsauerkraut und Dillkartoffeln (B,C,H,I) | 24.90

Lachsfilet aus dem Ofen

mit Spinat-Tomaten-Rahmsauce und
cremigen Kartoffelpüree (A,B,C,I,L,G,H) | 25.90



KLASSIKER

Hausgemachte Bauernsülze

mit Remouladensauce, Gewürzgurken, Zwiebelwürfeln und
Bratkartoffeln (21,B,C,D,H,M) | 16.90

Gebratene Geflügelleber – Berliner Art

mit Kartoffelpüree, Apfel, Majoransauce und Röstzwiebeln (A,B,O) | 19.50

Sächsischer Mutzbraten

mit grünen Bohnen, Majoransauce und Bratkartoffeln (A,H,M) | 19.90

Zwei gebratene Wildschein-Bratwürste

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln (B,C,H,M) | 20.50

NUDELGERICHTE

Spaghetti Pesto

mit Basilikum, Pinienkernen, Olivenöl, Parmesan
und frischem Rucola (A,B,C,D,G) | 14.20

Tagliatelle mit gebratenem Hähnchenfleisch

in feiner Kräuterrahmsauce mit Frühlingslauch
und frischen Champignons (1,2,A,B,C,D) | 16.90

Tagliatelle – Panna e Prosciutto

mit gebratenen Schinkenstreifen, Erbsen und Kräuterrahm (A,B,C,D,I,O) | 16.50

Spaghetti Aglio e Olio mit zwei Garnelenspießen

an Kirschtomaten, Knoblauch und frischem Rucola (A,B,C,D,J) | 18.50

*Zu allen Nudelgerichten servieren
wir Ihnen Parmesan.*

Alle lieben Schnitzel

Happy Day

**DIENSTAG IST SCHNITZEL-TAG!
ALLE SCHWEINE-SCHNITZEL AUS UNSERER
KARTE FÜR 16.90**

Schnitzel – Wiener Art

vom Schweinerücken mit Zitrone, Preiselbeeren
und Steakhouse-Pommes ^(5,A,B,C,H,O) | 18.20

wahlweise mit:

frischem Gemüse | +4.20

kleinem gemischten Salat | +5.90

Schnitzel – Rosental

mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln ^(5,A,B,C,H,O) | 19.90

Schnitzel – au four

gebackenes Schweineschnitzel mit Würzfleisch
und Käse überbacken, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes
und Buttererbsen ^(5,A,B,C,H,O) | 22.90

Schnitzel – Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Gouda,
dazu Erbsen und Steakhouse-Pommes ^(A,B,C,D) | 21.90

Holzfaller – Schnitzel

Schweineschnitzel mit frischen Champignons, knusprigen
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^(A,B,C,D) | 20.90

Schnitzel – Elsässer Art

Schweineschnitzel mit Crème fraîche, Speckwürfeln, Zwiebeln
und Gouda überbacken, dazu Bratkartoffeln ^(A,B,C,D) | 20.90

Augustiner Tropfen

*Regionale Spezialität auf Basis altüberlieferter
Rezepturen der Augustiner-Mönche*

(2 cl) 4.50 – (4 cl) 6.80

Täglich frisch
gebackene
Kuchen & Torten



DESSERT

Drei gebackene Apfelringe
mit Vanillesoße und Zucker-Zimt-Mantel (A,B,C) | 8.90

Warmes Schoko-Törtchen
mit marinierten Waldbeeren und
Vanilleeis (A,B,C,D,H,F,G,O) | 8.20

Tartufo Nocciola
Haselnusseis gefüllt mit Schokokern,
umhüllt von karamellisierten Nüssen und Baiserstücke,
dazu marinierte Birnen und Sahne (A,B,C,D,E,F,G) | 9.90

*Unsere Kuchen & Torten finden Sie in der
Kuchenvitrine im Eingangsbereich – diese bekommen
wir täglich frisch von der Konditorei Feiste.*

AN DIE KINDER

... HABEN WIR NATÜRLICH
AUCH GEDACHT! FÜR UNSERE KLEINEN
GÄSTE HALTEN WIR EIN
EXTRA-SPEISEBLATT BEREIT.

ALLE PREISE GELTEN IN EURO; INKL. DER GESETZL. MWST. DIE FOTOS VON SPEISEN
UND GETRÄNKEN IN DIESER SPEISEKARTE DIENEN ZUR BEBILDERUNG UND WEISEN
LEDIGLICH ÄHNLICHKEITEN AUF.

ZUSATZSTOFFE: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker,
5 - Geschwefelt, 6 - Geschwärtzt, 7 - Phosphat, 11 - Süßungsmittel, 13 - Gewachst, 20 - Verdickungsmittel,
21 - Säuerungsmittel, 22 - Coffein, 23 - Chinin

ALLERGENE STOFFE: A - Gluten, B - Laktose, C - Milcheiweiß, D - Hühnererei, E - Soja, F - Schalenfrüchte,
G - Erdnüsse, H - Sellerie, I - Fisch, J - Krebstiere, K - Weichtiere, L - Sesam, M - Senf, N - Lupine,
O - Schwefeldioxid (Sulfit)

Kaffee
ist Liebe in Tassen

*Aromen für Ihr Heißgetränk
wahlweise: Vanille, Mandel, Haselnuss,
weiße Schokolade oder Karamell für je 1,-*

ALLE HEIßGETRÄNKE
AUF WUNSCH MIT
SAHNEHAUBE JE 1,-

KAFFEE

Tasse Kaffee Crema (22) | 3.60
Tasse Kaffee entkoffeiniert | 3.60
Pott Kaffee (22) | 5.20
Cappuccino Classico (22,B) | 4.10
Cappuccino groß (22,B) | 5.20
Milchkaffee (22,B) | 4.90
Latte Macchiato (22,B) | 4.90
Espresso (22) | 3.20
Doppelter Espresso (22) | 4.70
Espresso Macchiato (22,B) | 3.80

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Baileys Kaffee | 6.40
Kaffee mit 2 cl Baileys und Sahne (22,B)
Marzipan-Cappuccino | 4.80
mit Mandelsirup (1,22,B,C)
Latte Macchiato Dream | 6.40
mit Eierlikör (22,B,C)
Affogato al caffè | 5.60
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (22,B,C,D)

Heiße Schokolade | 4.90
auf Wunsch mit Sahne (1,B,C) | +1.00

WASSER

Bad Liebenwerda Mineralwasser

Classic, Medium, Still

0,25 l | 3.30

0,75 l | 7.90

Schloßwasser

Still, Sprudel

0,2 l | 2.90

0,4 l | 4.60

Wellness-Wasser

wahlweise

Gurke-Basilikum-Limette

Blaubeer-Orange

0,5 l | 6.90

SOFTDRINKS

Rote Fassbrause (1,2)

0,2 l | 3.50

0,4 l | 5.80

Pepsi Cola, Schwip Schwap Orange, Pepsi Max, 7up, Spezi (1,2)

0,2 l | 3.50

0,4 l | 5.40

Schweppes

Ginger Ale (1), Wild Berry (3), Tonic Water (3)

0,2 l | 3.70

0,4 l | 5.80

Säfte & Nektar von Granini

Apfel naturtrüb, Kirsche, Rhabarber,
Banane, Johannisbeere, Erdbeere, Maracuja

0,2 l | 3.80

0,4 l | 5.90

SCHORLEN

Für unsere Schorlen verwenden wir
Granini-Säfte mit frischem Sprudelwasser

wahlweise:

Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja,

Kirsche, Johannisbeere, Erdbeer,

oder Holunder mit Holunderblütensirup (1,2)

0,2 l | 3.60

0,4 l | 5.60

Auf Wunsch
servieren wir Ihnen
Ihre Schorle gern mit
Eiswürfeln

LIMONADEN & EISTEE'S

Gurken – Basilikum Limonade

Sprudel, Gurke, Basilikum, Limette und Eiswürfel (1,2)

Holunder – Limetten Limonade

Sprudel, Holunderblütensirup, Limettenscheiben,

Eiswürfel und frische Minze (1,2)

Himbeer – Limetten Limonade

Sprudel, Himbeeren, Himbeersirup, Limette, Ginger Ale,

frische Minze und Eiswürfel (1,2)

Maracuja – Limetten Limonade

Sprudel, Maracujasaft, Limette, Ginger Ale, frischer Basilikum

und Eiswürfel (1,2)

Zitronen – Blaubeer Eistee

Eistee, Blaubeersirup, frische Blaubeeren, Eiswürfel

und frische Minze (1,2)

Pfirsich Eistee

Limettensaft, Grenadine und frische Minze (1,2)

0,4 l | 5.90

1,0 l | 11.90

Chai Latte

Chai beschreibt die traditionelle Art, nach der in Indien

Tee zubereitet wird – mit schwarzem Tee, Gewürzen wie

Kardamom, Ingwer, Zimt und Anis | 5.40

Tee

wahlweise:

Grüner Tee

Darjeeling

Earl Grey

Kräuter

Rooibos Apfel

Red Berry Crush

Lemon Ginger

Kamille

Raspberry Peach

Glas je 3.70

Frische Pfefferminze

heiß aufgegossen
auf Wunsch mit Honig
oder Ingwer

5.20

*Gut. Besser.
Paulaner.*



BIER

BIER VOM FASS

Mückenschlösschen Spezialbier Sonderabfüllung

Kellerbier, naturtrüb

0,3 l | 4.20

0,5 l | 5.90

Mückenschlösschen Helles

Seit 1895 als eines der ersten hellen Biere überhaupt

gebraut, mild im Geschmack

0,3 l | 4.20

0,5 l | 5.90

Paulaner Premium Pils

0,3 l | 4.20

0,5 l | 5.90

Paulaner Hefe naturtrüb

0,3 l | 4.60

0,5 l | 6.20

Paulaner Radler naturtrüb ^(1,0)

0,3 l | 4.20

0,5 l | 5.90

Tipp aus der Küche

Würzfleisch vom Hähnchen
mit frischen Champignons, Käse überbacken
und ofenfrischem Baguette ^(10,A,B,C,D,H) | 9.90

Flaschenbier

Paulaner Hefeweizen

alkoholfrei

0,5 l | 6.20

Paulaner Schwarzbier

0,5 l | 5.90

Fürstenberger 0,0% alkoholfrei

0,33 l | 4.20

BIER MIXGETRÄNKE

Diesel

Paulaner Premium Pils mit Cola ^(1,2)

0,3 l | 4.20 – 0,5 l | 5.90

Ententeich

Paulaner Premium Pils mit Fassbrause ^(1,2)

0,3 l | 4.20 – 0,5 l | 5.90

Hefe-Cola

Paulaner Hefe mit Cola ^(1,2)

0,3 l | 4.60 – 0,5 l | 6.20

Hefe-Banane

Paulaner Hefe mit Bananennektar

0,3 l | 4.60 – 0,5 l | 6.20

Hefe-Radler

Paulaner Hefe mit Zitronenlimonade ^(1,2)

0,3 l | 4.20 – 0,5 l | 6.20



Happy Day

JEDEN DIENSTAG IST
SCHNITZEL-TAG!

**SCHNITZEL
SCHNITZEL
SCHNITZEL**

ALLE SCHWEINE-SCHNITZEL
AUS UNSERER KARTE

FÜR 16.90 €

Das
Leben
sollte
nicht nur
gelebt,
sondern
von allem
gefeiert
werden.

Spritziges

Schloß Secco

Venetien Bianco Frizzante
jung, frisch mit anregenden

Fruchtaromen

Glas 0,1 l | 4.70

Sekt – J. Oppmann

halbtrocken, trocken

Der Sekt ist eine vollmundige
und edle Komposition, die sich im
besonderen Maße auch durch seine
hohe Qualität auszeichnet

Glas 0,1 l | 5.20

Flasche 0,75 l | 32.90

Prosecco – Mionetto Spumante DOC

Der Mionetto Prosecco verbindet
erstklassigen Geschmack mit
unbeschwertem italienischen
Lebensgefühl.

Glas 0,1 l | 5.90

Piccolo 0,2 l | 9.20

Flasche 0,75 l | 38.90

APERITIF'S

Aperol Spritz

Hugo

Lillet Wild Berry

Aperol – Rhabarber Spritz

Aperol – Maracuja Spritz

Sarti Spritz

je | 8.50

ALKOHOLFREIE APERITIF'S

Freikopf – Sunpéro

Ginger Ale, Soda, Orange, Minze

Fruchtig-herber Geschmack von Orange, Zitrone
und Kräutern (1,2,20,21,C) | 8.50

Freikopf – Pink

Wild Berry, Himbeeren, Minze, Grapefruit,
Kräuter, Zitrone und Beeren (1,2,20,21,C) | 8.50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema

– der alkoholfreie Caipirinha –

Limette, Rohrzucker, Maracujasaft,

Ginger Ale (13) | 8.50

Virgin Mojito

Limette, Minze, Rohrzucker, 7up (13) | 8.50



Happy Hour

JEDEN MONTAG UND DIENSTAG
18–19 UHR

Jeder
Longdrink
& Aperitif
von der Karte

NUR 6.99 €



OFFENER WEIN

WEISS

Müller Thurgau

Weingut Thürkind, Deutschland – Saale Unstrut
trocken, fruchtig frischer Weißwein, angenehmer
Muskatton mit einem Duft von Äpfeln
0,2 l | 6.90

Pinot Grigio D.O.C.

Venetien Colli del Soligo, Italien – Venetien
trocken, angenehm aromatisch, frisch, großzügig
0,2 l | 6.90

Riesling 50°

Weingut Schloß Johannisberg, Deutschland – Rheingau
trocken, Aromen erinnern an gelben Pfirsich,
reife Äpfel und exotische Früchte, spritzige lebendige
Säuren, harmonisch und sehr gut ausbalanciert
0,2 l | 7.20

Bernkasteler Riesling

Weinkellerei Einig-Zensen, Deutschland – Mosel
Dieser Riesling überrascht mit seiner lieblichen,
fruchtigen Art.
0,2 l | 6.90

Cuvée Mariage

Hammel & Cie, Deutschland – Pfalz
trocken, aus Chardonnay und Weißburgunder wurde
die Cuvée Mariage erzeugt und zum Teil im
Holzfass ausgebaut und zeichnet sich durch elegante
Aromen wie Birne, Honigmelone, Aprikose, Mandeln
und Akazienblüten aus
0,2 l | 7.40

Roséwein

Warwick Cape Lady Pinotage Rosé

Delheim, Südafrika Stellenbosch
trocken, dieser Wein lädt mit seinen
feinen Noten von Pfirsich, Erdbeeren
und roten Kirschen zum Genießen ein
0,2 l | 7.20
0,75 l | 24.90

OFFENER WEIN

ROT

Wachenheimer Mandelgarten Dornfelder Q.b.A.

Weingut Wachtenburg, Deutschland – Pfalz
trocken, in der Farbe kräftig, im Geschmack würzig
und gehaltvoll; ein vollmundiger Rotwein, der zu
Fleischgerichten, aber auch Käse sehr gut schmeckt
0,2 l | 6.90

Rioja Ugarte Cosecha DOC

Bodega Heredad, Spanien – Rioja
trocken, ausgewogen, frisch, harmonisch und intensiv
aromatisch, fruchtige Holznoten im Abgang; Reifung
4 Monate in amerikanischen Eichenfässern
0,2 l | 7.20

Merlot Villa Rocca IGT

Campagnola Spa, Italien – Venetien
trocken, ein leichter, weicher und fruchtiger Merlot,
der sich als Zechwein und zur Begleitung von Salaten,
Pizza und Antipasti eignet
0,2 l | 6.90

Blauer Portugieser Q.b.A.

Weingut Karl Pfaffmann, Deutschland – Pfalz
lieblich, saftige dunkle Kirscharomen, süßliche,
reife Himbeernoten und frische Erdbeerenaromen
strömen einem direkt in die Nase
0,2 l | 6.90

*Sprechen Sie uns an. Wir helfen
Ihnen gern bei der Auswahl.*

Hauswein

CHARDONNAY
DEL VENETO QW

trocken, delikat und fruchtig,
viel Geschmack, Noten von Ananas
und tropischen Früchten
0,2 l | 6.40
0,5 l | 13.90

Alkoholische Schorlen

Hauswein-Schorle

trocken, Chardonnay del
Veneto QW, Sprudel
0,2 l | 6.20

Weißweinschorle

lieblich, Bernkasteler Riesling,
Sprudel
0,2 l | 6.20

Weißweinschorle

trocken, Müller Thurgau, Sprudel
0,2 l | 6.20

Roséweinschorle

trocken, Pinotage Rosé, Sprudel
0,2 l | 6.20

FLASCHENWEIN – WEIß

Weißburgunder Q.b.A.

Weingut Thürkind, Deutschland – Saale Unstrut
trocken, grün-gelblich, kraftvoll, vollmundig, anregende Frische, Aromen
von reifen Birnen und Honigmelone, animierende Säure
0,75 l | 29.90

Grauburgunder Qw – Edition Thomas Bauer

Weingebiet Manufaktur EG, Deutschland – Pfalz
Im Geschmack zeigt dieser Wein vollmundige, leicht nussige Noten,
gepaart mit einer frischen Säure und hinterlässt eine
angenehme Cremigkeit am Gaumen.
0,75 l | 26.20

Pinot Grigio IGT

Cantina Colli del Soligo, Italien – Veneto / Toskana
trocken, feinwürziger Duft nach gelben Früchten, voller Geschmack
mit zahlreichen Nuancen
0,75 l | 24.90

Riesling No.9 Frankweiler Kallgrube

Weingut Tina Pfaffmann, Deutschland – Pfalz
trocken, fruchtig, leichte Säure, ein leichtes Genießen auf hohem Niveau,
was einfach Spaß und Lust am Trinken macht
0,75 l | 34.90

Cuvée Mariage

Hammel & Cie, Deutschland – Pfalz
trocken; aus Chardonnay und Weißburgunder wurde die Cuvée Mariage
erzeugt und zum Teil im Holzfass ausgebaut. Dieser Wein zeichnet
sich durch elegante Aromen wie Birne, Honigmelone, Aprikose,
Mandeln und Akazienblüten aus
0,75 l | 35.90

Entre-deux-Mers AOP

Château Martinon, Frankreich – Bordeaux
trocken, ein Weißwein Cuvée voller Frucht, Spritzigkeit und milder Säure
0,75 l | 29.90



FLASCHENWEIN – ROT

Rioja Ugarte Cosecha DOC

Bodega Heredad, Spanien – Rioja
trocken, ausgewogen, frisch, harmonisch und intensiv aromatisch,
fruchtige Holznoten im Abgang; Reifung 4 Monate in
amerikanischen Eichenfässern
0,75 l | 24.90

Cabernet Sauvignon

Vina Aromo, Chile – Maule Valley
trocken, rubinroter Farbton, dominierende Anklänge von Kirsche
und Pflaume gefolgt von einer dezenten Vanillenote und einer sehr
guten Tanninstruktur
0,75 l | 28.90

DEM Little River Shiraz

De Meyer Wine Stellenbosch – Südafrika
halbtrocken, sehr samtig, würzige Note nach Brombeere, elegant,
enormer Charme, feine Süße, gute Tiefe und ein langer Nachhall
0,75 l | 27.90

Insieme Merlot delle Venezie IGT

Insieme, Italien – Venezien
trocken, leuchtendes Rot im Glas; ein Wein mit intensiv elegantem
Bouquet von Kirschen und Waldbeeren
0,75 l | 23.90

Chianti Terre de Priori DOCG

Cantina di Montalcino, Italien – Toskana
trocken, Kirscharomen, vollmundig; das Bukett verzaubert mit hinreißenden
Noten von roten Früchten, Waldbeeren, Veilchen und Tabak
0,75 l | 25.90

Ursprung Qw

Weingut Markus Schneider, Deutschland – Pfalz
trocken, die Aromen erinnern vor allem an reife Kirschen, rote und schwarze
Johannisbeeren und Pflaumenmus
0,75 l | 33.50

GIN-GENUSS

ALLE GIN ORIGINAL MIT SCHWEPPE'S INDIAN TONIC

Sie wählen Ihren Tonic (0,2 l) selbst:

Thomas Henry ^(S) + 2.80

*Für den individuellen Geschmack Ihres Gins
wahlweise mit: Orange, Zitrone, Limette, Gurke, Rosmarin
oder Basilikum*

*It's what
you
put in*



Illusionist Gin – Tonic | 10.90

DEUTSCHLAND

Der fruchtig frische Gin besticht nicht nur durch seinen weichen lieblichen Geschmack, sondern auch durch seine blaue Farbe, die er durch Zugabe von Tonic in Rosa ändert. Beim Illusionist finden sich Aromen von Rosmarin, Süßholz, Muskatblüte (Macis), Zitrusfrucht, Wacholder, Kardamom und Zitronengras wieder.

Berliner Brandstifter – Tonic | 10.90

[Berlin] Die Aromen des Gin's bestehen aus Holunder, zarten Malven und einem Hauch von Waldmeister. Dieser Gin wird nur in begrenzter Stückzahl von 9.999 Flaschen produziert.

Tanqueray Gin – Tonic | 9.90

[London] Dank seiner 47,3% kraftvoll im Duft, begleitet von erdigen Aromen. Am Gaumen ist eine leichte Süße erkennbar; langer Abgang mit trockenem bitterem Finish.

Long Horn Gin – Tonic | 10.40

[Leipzig] Aromen von Lindenblüten und Koriander mit einem Hauch Lavendel. Die Aromen setzen sich auch geschmacklich fort und auch im Abgang hält die leichte Süße der Lindenblüten lange an.

Hendricks Gin – Tonic | 10.40

[Schottland] Sehr mild im Aroma, leicht süßlich und floral; geschmacklich werden die Rosenessenzen spürbar. Auch im kurzen Abgang bleiben die floralen Noten erhalten.

Beefeater Gin – Tonic | 8.90

[London] London Dry Gin, Aromen von Wacholder, leichte Zitrusaromen (Orange) und Koriandernoten im Abgang

SPIRITUOSEN

APERITIF		
Martini Bianco	5 cl	6.90
SCOTCH WHISKY		
Glenmorangie	2 cl	4 cl
Auchentoshan Three Wood	4.50	8.20
	4.90	9.40
IRISH WHISKEY		
John Jameson	2 cl	4 cl
Tullamore Dew	3.80	6.20
	4.20	7.20
BOURBON WHISK(E)Y		
Jack Daniel's	2 cl	4 cl
Jim Beam	3.10	5.60
	3.10	5.60
GRAPPA		
Grappa di Barolo	2 cl	4 cl
	3.90	6.80
KLARE		
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	4 cl
Maltheser Kreuz	2.90	4.90
	2.90	4.90
OBSTBRÄNDE FISCHER & BUNGE		
Williams Birne / Brotschnaps / Obstler	2 cl	4 cl
	4.50	6.80
LIKÖRE		
Augustiner Tropfen (Regionale Spezialität)	2 cl	4 cl
Baileys Irish Cream	4.50	6.80
Amaretto Disaronno	3.40	5.80
Leipziger Allasch	3.20	5.60
Frangelico (Haselnusslikör)	3.20	5.60
Beerenlikör	3.20	5.60
WEINBRAND / COGNAC		
Wilthener XO	2 cl	4 cl
	2.90	4.90

BITTER		
Jägermeister	2 cl	4 cl
Ramazotti	3.20	5.60
Becherovka	3.20	5.60
WEINBRAND / COGNAC		
Wilthener XO	2 cl	4 cl
	2.90	4.90
WODKA		
Grey Goose	2 cl	4 cl
Absolut Vodka	4.40	8.20
	3.40	6.20
RUM		
Havana Club - 3 Jahre	2 cl	4 cl
Havana Club - 7 Jahre	3.80	6.80
	4.20	7.80

Longdrinks

mit 4cl Spirituose

Havana Club 3y – Cola ^(1,2,22)	9.20
Havana Club 7y – Cola ^(1,2,22)	10.40
Jack Daniel's – Cola ^(1,2,22)	9.20
Jack Daniel's – Ginger Ale ⁽¹⁾	9.20
Jim Beam – Cola ^(1,2,22)	9.50
Absolut Vodka – Orangensaft	9.90
Absolut Vodka – Cola ^(1,2,22)	9.50
Cuba Libre ^(1,7,13,22)	9.90
Mojito ⁽¹⁾	9.90
Caipirinha ⁽¹³⁾	9.90

Happy Hour

JEDEN MONTAG UND DIENSTAG
18–19 UHR

Jeder
Longdrink
& Aperitif

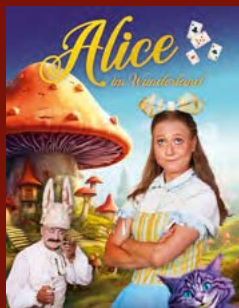
von der Karte

NUR 6.99 €



Verschenken Sie Zeit mit Familie & Freunden

*Geschenk-Tipp, der begeistert! Verschenken Sie doch
mal einen unterhaltsamen Dinnershow-Abend, Impro-Theater
oder einen Vormittag zu unserem beliebten Schlemmer-Brunch.
Geschenk-Gutscheine stellen wir Ihnen hier im Haus aus.*



*Alle Dinnershows
sind immer
inkl. 4-Gänge-Menü
(oder Themenbuffet)*



Weitere Veranstaltungen und nähere Informationen auf:
WWW.MÜCKENSCHLÖSSCHEN-LEIPZIG.DE

