



● Hauptgerichte

_Chicken Döner | 15,50 Euro
Hähnchenkeulenfleisch, Körniger Frischkäse, grüne Sauce,
Sprossen-Gurkensalat, Nusscrunch

_Rigatoni Bolognese | 15,50 Euro
Rinderragout, Parmesan, Basilikum

_Sonnenweizenrisotto | 14,50 Euro
Rote Bete, gelbe Bete, Kräuter

_Baked Potato | 14,50 Euro
Eiersalat, sour cream, Aji Amarillo, Zucchini

_Sesam Lachs | 15,50 Euro
Brokkolipüree, Süßsauer Sauce, Erbsenkresse

_Flammkuchen Elsässer art | 12 Euro
Weizen Tortilla, Crème fraîche, Bacon, Zwiebeln



● Salate

_Baba Ganousch | 13,50 Euro
Aubergine, Sesam, Wildkräuter, Granatapfeldressing, Walnüsse,
Schafskäse

_Green Ranch Salad | 12 Euro
Grüne Salate, Gewürz-Panko, gegrillter Mais, Kerne

_Salat-Upgrades

Döner Chicken | + 6,50 Euro

Szechuan Tofu | + 6,50 Euro

Eingelegte Garnelen | + 6,50 Euro

Falafel | + 6,50 Euro



● Dessert

_Affogato | 7 Euro
Vanilleeis, Espresso



● Protein Power

_Birria Bites | 14 Euro

Romana, geschmortes Rindfleisch, Ananas,
Habanero, rosa Zwiebeln
P≥19g · F≤11g · K~10g

_Tandoori Chicken | 18 Euro

Hähnchenspieß, Orange,
Eigelbcreme, Nusscrunch
P≥30g · F≤25g · K~4g

_Irische Austern | 12 Euro

Soja-Vinaigrette
P≥8g · F≤3g · K~2g

_Ceviche vom Edelfisch | 18 Euro

Kokos-Leche de Tigre, Süßkartoffel,
Mais, rote Zwiebeln
P≥20g · F≤10g · K~10g



● Slices to Share

_Gegrilltes Flap-Meat (200g) | 24 Euro

Chipotle-Marinade, Aji Verde, fermentierte Zwiebel
P≥44g · F≤36g · K~3g

_Rinderfilet Tataki Style (ab 200g) | 18 Euro/100g

Kräuterbutter
P≥44g · F≤33g · K~0g



● Veggies Vices

_Snack Salad | 9 Euro (VE)

Grüne Salate, Radieschen, Kräuter, Panko,
Tomaten-Estragon-Dressing
P≥2g · F≤12g · K~9g

_Green Goddess Salad | 9 Euro (VE)

Spitzkohl, Gurke, Lauchzwiebeln,
Kichererbsen, Maistortillas, Avocado-Dressing
P≥7g · F≤18g · K~30g

_Gerösteter Brokkoli | 14 Euro (VE)

Tom-Kha-Sud, Peperoni, rote Zwiebeln,
Nusscrunch, Koriander
P≥4g · F≤10g · K~9g

_Tandoori-Blumenkohl | 14 Euro (VE)

Rote-Bete-Humus, Kichererbsen, Passionsfrucht
P≥13g · F≤20g · K~35g

_Gegrillte Aubergine | 14 Euro (VE)

Karotten-Rauch-Creme, Edamame, Lauchzwiebel
P≥8g · F≤15g · K~24g

_Kokos-Linsen-Dal | 12 Euro (V)

Paprika, Spinat, Joghurt, Brot
P≥10g · F≤26g · K~55g

● Sweet Sinners

_Caffè al Mascarpone | 9 Euro (V)

Bisquitcrumble, Kaffeeegel,
Mascarpone-Espuma, Kakao
P≥5g · F≤25g · K~25g

_Cookie and Cream | 9 Euro (V)

Quark-Ganache, Cookie, Beeren
P≥7g · F≤20g · K~40g

_Sorbet und Früchte | 9 Euro (VE)

P≥0g · F≤0g · K~25g

● Dirty Desire

_Duroc-Bratwürstchen | 17 Euro

Cremiger Kartoffelsalat, Eigelbcreme, Röstzwiebeln
P≥20g · F≤52g · K~35g

_Korean Fried Chicken | 18 Euro

Knuspriges Hähnchenfleisch, Gochujang-Marinade, Asia-Mayo
P≥31g · F≤48g · K~40g

_Tacos „Carnitas“ | 15 Euro

Mais-Tortilla, Pulled Pork, fruchtige Salsa, Koriander
P≥19g · F≤22g · K~9g



● Carbs Corner

_Gebackene Mais Tortillas | 9 Euro (V)

Mexicanische Bohnen, Schafskäse, Koriander
P≥4g · F≤30g · K~75g

_Quinoa | 9 Euro (VE)

Chili, Maracujja, Karotte, Shiitake
P≥19g · F≤6g · K~48g

_La Ratte Kartoffeln | 9 Euro (V)

Körniger Frischkäse, Chili Crisp
P≥10g · F≤25g · K~50g

_Pommes Frites | 8 Euro (VE)

P≥11g · F≤50g · K~120g



● Softgetränke

_HH Rohrperle | 5 Euro

Flatrate, gefiltert & gekühlt

_Coca Cola (0,2l) | 4 Euro

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite

_Thomas Henry (0,2l) | 4 Euro

Verschiedene Sorten

_Red Bull (0,25l) | 5 Euro

_Säfte (0,3l) | 4 Euro

Passionsfrucht, Cranberry, Apfel

_Player's Limonade (0,3l) | 6,50 Euro

TH Grapefruit, Himbeere, Limette

● Bier

_Rolley's Lager (0,57l) | 6,50 Euro

89 Kal, Kein Kater, 100% Genuss

_Zero Labs 0,0% | 5 Euro

Kein Zucker, wenig Kalorien, 100% Genuss

_Bayreuther Hell | 4 Euro

_Peroni | 4 Euro

_Peroni 0,0% | 4 Euro

_Schöffelhofer Weizen 0,0% | 6 Euro



Aperitifs

_Peach Lover | 12 Euro

Pfirsich Likör, Limette, Soda

_Pineapple Swing | 12 Euro

Lillet Blanc, Ananas, Limette, Agave, Soda

_Great Gatsby | 12 Euro

Bombay Pressé, Lillet Blanc, Zitrone,
Pink Grapefruit

_Orange Sun | 12 Euro

Tequila, Aperol, Zitrone, Mango

○ SIGNATURES / TWISTS

_Alephant | 12 Euro

Bombay Sapphire, Birnen Likör, Zitrone,
Ginger Ale

_Pisco off! | 14 Euro

Pisco, Pfirsich, Kokosnuss-Matcha-Schaum,
Limette

_Sloppy Joe's Mojito | 13 Euro

Bacardi Cuatro, Minze, Granatapfel, Limette,
Soda

_Candy Man | 14 Euro

Grey Goose, Absinth, Himbeere, Limette,
Pink Grapefruit

_Miso Sour | 13 Euro

Bourbon, Miso, Zitrone, Sesam

_Spicy Tamarind Marg | 14 Euro

Patron Blanco, Tamarinde, Limette, Tajin

_Walnut Sherry Manhattan | 15 Euro

Walnussöl-Fatwashed Rum,
Sherry XO, Bitters

_James in Vienna | 13 Euro

Jameson, Zartbitter-Schokolade, Cointreau

○ NON-ALCOHOLIC

_Fleur Spritz | 11 Euro

Martini Florale, Labdanum, Limette,
Schaumwein 0,0%

_Vibe Lemonade | 10 Euro

Martini Vibrante, Zitrone, Pink Grapefruit

_Whisper of Smoke | 13 Euro

Not Mezcal, Grapefruit, Maracuja, Yuzu-Essig,
Shiso, Soda





Active Serves

Für jeden Moment die passende Intensität.
Gleicher Drink, drei Wege.

Jeder Active Serve ist in drei Intensitäten
erhältlich. Wähle deinen Moment.

BASE	0,0%	11 Euro
BOOST	Micro Spirits ~3%	14 Euro
FULL	Classic 9%	14 Euro ~85 Kal



_Green Garden

erfrischend · vitalisierend · hydratisierend
Apfel, Zitrone, Spinat, Agave,
Minze, Gurken-Espuma
[Boost/Full: mit Gin]
~111 Kal

_Tropical Pina

tropisch · leicht · sonnig
Ananas, Kokosnuss, Limette, Agave
[Boost/Full: mit White Rum]
~136 Kal



_Mango Magic

aktivierend · wärmend · Ingwer-Shot-Vibe
Mango, Ingwer, Limette, Honig
[Boost/Full: mit White Rum]
~100 Kal

_Basil Berry

fruchtig · aromatisch · unkonventionell
Himbeere, Zitrone, Agave, Basilikum
[Boost/Full: mit Gin]
~120 Kal



_Berry Breeze

tiefgründig · komplex · verführerisch
Heidelbeere, Verjus, Tonka, Soda
[Boost/Full: mit Gin]
~87 Kal



● Offene Weine

○ SCHAUMWEIN 0,1 / 0,75

_Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc Brut | 9 · 55 Euro

Cave de Lugny · Burgund · Frankreich

_Crémant de Bourgogne Brut Rosé | 9 · 55 Euro

Cave de Lugny · Burgund · Frankreich

○ WEIßWEIN 0,15 / 0,75

_2024 Grauburgunder „Der Player“ | 7,50 · 36 Euro

Matthias Gaul · Pfalz · Deutschland

_2023 Sauvignon Blanc Grand Fumé | 8 · 38 Euro

Matthias Gaul · Pfalz · Deutschland

_2024 Schiefer Riesling | 8,50 · 40 Euro

Euro Nik Weis · Mosel · Deutschland

_2023 Chardonnay Réserve du Bastion | 10 · 48 Euro

Chanson · Burgund · Frankreich

○ ROSÉWEIN 0,15 / 0,75

_2024 Dreisatz Rosé | 8 · 38 Euro

Portugieser, Spätburgunder
Gebrüder Kitzer · Rheinhessen · Deutschland

_2024 La Vie en Rose | 9 · 45 Euro

Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah
Château Robine · Provence · Frankreich

○ ROTWEIN 0,15 / 0,75

_2023 Cuvée „Der Player“ | 7,50 · 36 Euro

Cabernet Sauvignon, Merlot
Matthias Gaul · Pfalz · Deutschland

_2024 Viña Real Crianza | 7,50 · 36 Euro

Tempranillo, Garnacha, Mozuelo, Graciano
Viña Real · Rioja · Spanien

_2024 Primitivo di Manduria | 8 · 38 Euro

Surani · Apulien · Italien

_2024 Parallèle 45 Rouge | 8,50 · 39 Euro

Grenache, Syrah
Domaines Paul Jaboulet Aîné · Rhône · Frankreich

● Less alcohol, same fun 0,15 / 0,75

_2024 Pinot Grigio 8,5% | 34 Euro

Otto · Venezien · Italien

_2024 Pinot Grigio Rosé 8,5% | 34 Euro

Otto · Venezien · Italien

_2024 Verdejo 0,0% | 7 · 34 Euro

Kolonne Null · Deutschland

_2024 Riesling 0,0% | 34 Euro

Kolonne Null · Deutschland

_Traubensecco Lunar Herbs 0,0% | 6 · 36 Euro

Leon Gold · Württemberg · Deutschland

_2024 Cuvée Blanc Prickelnd 0,0% | 38 Euro

Chardonnay, Grauburgunder, Weissburgunder
Kolonne Null · Deutschland

● Champagner 0,375 / 0,75

_Bollinger Special Cuvee Brut | 55 · 99 Euro

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Champagne Bollinger · Champagne

_Bollinger Rosé | 119 Euro

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Champagne Bollinger · Champagne

_2018 Bollinger La Grande Année | 239 Euro

Chardonnay, Pinot Noir
Champagne Bollinger · Champagne

_2012 Dom Pérignon Vintage Brut | 370 Euro

Chardonnay, Pinot Noir
Champagne

_2013 Louis Roederer Cristal Rosé | 890 Euro

Pinot Noir, Chardonnay
Champagne

● Weißwein 0,75

○ DEUTSCHLAND

_2018 Riesling Plasier | 34 Euro

Matthias Gaul · Pfalz

_2024 Summerfeeling | 34 Euro

Sauvignon, Müller Thurgau, Muskateller
Landerer · Baden

_2023 Riesling Tonneau No. 5 | 34 Euro

Heinrichshof · Mosel

_2025 Sauvignon Blanc | 35 Euro

Martin Wassmer · Baden

_2025 Weissburgunder | 36 Euro

St. Antony · Rheinhessen

_2024 Chardonnay, Weissburgunder | 39 Euro

Rings · Pfalz

_2023 Grauburgunder Tonmergel | 42 Euro

Klump · Baden

_2023 Chardonnay Römerberg | 45 Euro

Weingut Walz · Baden

_2022 Haus Klosterberg | 47 Euro

Chardonnay
Markus Molitor · Mosel

_2020 Riesling Kabinett | 49 Euro

Nik Weis · Mosel

_2023 Steinmauer Burgundercuvée | 49 Euro

Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay
Weingut Korrell · Nahe

_Riesling Vintages | 49 Euro

Dreissigacker · Rheinhessen

_2021 Riesling Alte Reben | 62 Euro

Markus Molitor · Saar

_2023 Kalk & Stein | 65 Euro

Chardonnay
Rings · Pfalz

_2021 Riesling GG Wicker Nonnberg | 85 Euro

Joachim Flick · Rheingau

_2015 Steinmauer Burgundercuvée | 85 Euro

Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay
Weingut Korrell · Nahe

_2023 Riesling Bernkasteler Badstube Kabinett | 89 Euro

Joh. Jos. Prüm · Mosel

○ **ÖSTERREICH**

_2024 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen | 39 Euro
Domäne Wachau · Wachau

○ **FRANKREICH**

_2025 Parallèle 45 Blanc | 39 Euro
Grenache Blanc, Marsanne, Viognier, Bourboulenc
Domaines Paul Jaboulet Aîné · Rhône

_2024 Sancerre | 49 Euro
Sauvignon Blanc
Domaine Gérard Fiou · Loire

_2024 Chablis | 49 Euro
Chardonnay
Ropiteau Frères · Burgund

_2023 Mercurey Premier Cru | 95 Euro
Chardonnay
Domaine Chanson · Burgund

○ **ITALIEN**

_2024 Lugana Prestige | 42 Euro (1,5l | 95 Euro]
Trebbiano di Lugana · Ca Maiol · Lombardei

_2023 Vermentino „Le Coste“ IGT | 34 Euro
Federici · Latium

_2023 Gavi di Gavi DOCG | 46 Euro
Marrone · Piemont

_2024 Bramito della Sala | 65 Euro
Castello della Sala · Antinori · Umbrien

○ **SPANIEN**

_2022 Blanco Rioja | 36 Euro
Viura · Viña Real · Rioja

_2023 Pazo das Bruxas Albariño | 39 Euro
Miguel Torres · Rias Baixas

○ **USA**

_2023 Chardonnay Diamond Collection | 45 Euro
Francis Coppola · Napa Valley · Kalifornien

_2022 Heritage Chardonnay | 65 Euro
Black Stallion · Napa Valley · Kalifornien

○ **SÜDAFRIKA**

_2023 Lauren's Campher | 64 Euro
Chenin Blanc
Muratie Wine Estate · Stellenbosch

○ **ARGENTINIEN**

_2024 Chardonnay | 54 Euro
Bodagas Salenstein · Mendoza

○ **AUSTRALIEN & NEUSEELAND**

_2024 Koonunga Hill | 37 Euro
Chardonnay
Penfolds · Süd-Australien

_2024 Sauvignon Blanc | 45 Euro
Nautilus · Marlborough · Neuseeland

● **Roséwein 0,75**

_2024 Roseri | 42 Euro [1,5l – 92 Euro]
Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese
Ca Maiol · Lombardei

_2024 La Vie en Rose | 45 Euro [1,5l/3l – 95/195 Euro]
Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah
Château Roubine · Provence · Frankreich

● **Rotwein 0,75**

○ **DEUTSCHLAND**

_2024 Cuvée No. 1 | 35 Euro
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,
Sankt Laurent, Spätburgunder
Klumpp · Baden

_2024 Pinot Noir „Schwarze Erde“ | 45 Euro
Landerer · Baden

_2022 Blackprint | 49 Euro
Cabernet Dorsa, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Markus Schneider

_2023 Das kleine Kreuz | 69 Euro
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sankt Laurent
Rings · Pfalz

_2020 Einstern | 72 Euro
Pinot Noir
Markus Molitor · Mosel

_2019 Spätburgunder Alte Reben Maltesergarten | 74 Euro
Walz · Baden

○ **ÖSTERREICH**

_2023 Blaufränkisch vom Kalk | 52 Euro
Markus Altenburger · Burgenland

○ **FRANKREICH**

_2023 Syrah Terroir d'Altitude | 45 Euro
Fortant de France · Pays d'Oc · Languedoc

_2023 Pinot Noir | 49 Euro
Domaine Chanson · Burgund

_2011 Mauvesion Barton | 59 Euro
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Château Mauvesion Barton · Bordeaux

_2022 Mercurey Rouge Premier Cru | 95 Euro
Pinot Noir
Domaine Chanson · Burgund

_2019 Blason de L'Évangile | 139 Euro
Merlot, Cabernet Franc
Barons de Rothschild · Bordeaux

○ **ITALIEN**

_2023 Torcicoda Salento | 49 Euro
Primitivo
Tormaresca · Apulien

_2022 Tenuta Perano Chianti Classico | 69 Euro
Sangiovese
Frescobaldi · Toskana

_2022 Il Pino di Biserno | 115 Euro
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Biserno · Toskana

