

Aperitif

Weintrinker sind intelligent, sexy,
gesund & sehen gut aus



ONDERSCH SPRITZ

Weinbergpfirsichlikör, Gin, Prosecco, Grapefruit

8€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Zitrone, Minze

7,5€

PINK SPRITZ

Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, Zitrone, Beeren

8€

MARTINI SPRITZ

Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco, Orange, Beeren

7,5€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

7,5€

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain Holunder Likör, Prosecco, Soda, Zitrone

7,5€

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

7,5€

SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)

San Bitter, Traubensecco, Soda, Orange, Minze

7€

Schaumwein



CHAMPAGNE BLANC DE BLAC BRUT PREMIER CRU

Marc Hebrant / á Mareuil-sur-Aý

0,1l

16€

RIESLING SEKT TROCKEN

Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengähung

0,1l

8€

LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI

Weingut am Stein, Würzburg

0,2l

7€

Weine

Weintrinker sind intelligent, sexy, gesund & sehen gut aus



WEISSWEIN

0,1 | 0,2

2024 GRAUBURGUNDER

Weingut Naegele Pfalz
saftig & kraftvoll

5€ | 8€

2024 RIESLING

Weingut Knewitz Rheinhessen
rassiger Saft für Groß & Klein: Trinkspaß Garant!

5€ | 8€

2024 GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

Weingut Dürnberg Weinviertel – Österreich
konzentrierte Veltinerwürze mit voller Grüner Qualität

5,5€ | 9€

ROTWEIN

2023 SPÄTBURGUNDER

Weingut Martin Waßmer Baden
harmonischer Rotwein, milde Säure mit Duft von Beeren

5€ | 8€

NV RED CUVÉE

Weingut Heinrich Burgenland – Österreich
saftige Kombi aus Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent

5€ | 8€

2023 PRIMITIVO

Casa Vinicola Minini – Italien, Apulien
vollmundiger Rotwein, Brombeere & schwarze Johannisbeere Töne

5,5€ | 9€

ROSÉ

2024 RINGS FLEUR DE ROSÉ

Weingut Rings Pfalz
Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
und Spätburgunder

5,5€ | 9€

Brauwelt

Brauwelt Gerste, Bergwasser,
Lipulin & Hopfen, Authentizität



BIERE VOM FASS - BRAUEREI SCHÄFFLER

Helles	0,3l/0,5l	3,5€ 5€
Pils	0,3l/0,5l	3,5€ 5€
Weizen	0,5l	5€
Radler	0,3l/0,5l	3,5€ 5€
Russ oder Colaweizen	0,5l	5€

FLASCHEN BIERE

Schäffler Halbdunkles Hausbier	0,5l	5€
Schäffler Kellerbier	0,5l	5€
Schäffler Zwickl - Radler	0,5l	5€
Schäffler Weizen alkoholfrei	0,5l	5€
Schäffler Holunder Weizen alkoholfrei	0,5l	5€
Schäffler Johannisbeer Weizen	0,5l	5€
Zötler leichtes Weizen	0,5l	5€
Zötler alkoholfrei	0,3l/0,5l	3,5€ 5€
Corona	0,33l	4€

CRAFT BIERE

PERFECT MOMENT IPA fruchtige & bittere Hopfennoten	0,33l	5€
---	-------	----

Softdrinks

und Pausen-Erfrischung



TAFELWASSER

still, spritzig & medium

0,25l | 0,5l 2,5€ | 4€

1l 5€

HAUSGEMACHT

ONDERSCH Eistee

0,4l 4€

ONDERSCH Ananas Limo

4€

FRUCHTSÄFTE & SCHORLEN

Naturtrüber Apfelsaft, Orange, Rhababer, Mango

schwarze Johannisbeere, Banane, Ananas,

Passionsfrucht, Kirsche, Cranberry, Grapefruit

0,2l | 0,4l 3€ | 4€

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Paulaner Spezi

0,5l 4€

Coca Cola

0,33l 3,5€

Coca Cola zero

0,33l 3,5€

Fanta

0,33l 3,5€

Sprite

0,33l 3,5€

Orangina

0,25l 3,5€

Red Bull

0,25l 4€

ALLGÄUER ALPENWASSER LIMO

MAGDA Orange, Hagebutte

0,33l 3,5€

THERES Rhabarber, Zitronenmelisse

0,33l 3,5€

XAVAR Zitrone Naturtrüb, Fichte

0,33l 3,5€

HIDDE SCHBRUDL „Almdudler Style“

0,33l 3,5€

Softdrinks

und Pausen-Erfrischung



LIMONADE VOM FASS

Libella Zitrone

0,2l | 0,4l

3€ | 4 €

Libella Cola

TONIC

Schweppes Dry Tonic

0,2l

3,5€

Thomas Henry

0,2l

3,5€

THOMAS HENRY

Ginger Ale

0,2l

3,5€

Bitter Lemon

Ingwer Beer

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA

7€

Limette, Zucker, Passionsfrucht, Ginger Ale

VIRGIN BLACK MOJITO

8€

Brombeere, Johannisbeere, Zucker, Soda

GIN TONIC ALKOHOLFREI

8€

Tanqueray 0,0%, Limetten Espuma, Limette, Tonic

KINDER COCKTAIL

5€

Fruchtiger Überraschungscocktail für Kinder

Cocktail's

the Directors Lieblinge -
Born to be Blue Ethan Hawk, 2015



BLACK MOJITO fruchtig, erfrischend und beerig
Heller Rum, Brombeere, Johannisbeere,
frische Minze, Zucker, Soda

10€

MOJITO erfrischend und spritzig
Heller Rum, frische Minze und Limette, Zucker, Soda

9,5€

CAIPIRINHA erfrischend, herb und unverwechselbar
Cachaça, frische Limetten, Rohrzucker

9€

MAI TAI kraftvoll, aromatisch und exotisch
Dunkler & heller Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Limette

9€

PORNSTAR MARTINI exotisch, fruchtig & verführerisch
Vanille-Vodka, Passoã, Passionsfruchtpüree –
serviert mit einem Shot Prosecco

10€

ESPRESSO MARTINI kräftig, cremig und belebend
Vodka, Kahlúa, frischer Espresso, Creme de Cacao

9€

Cocktail's

the Directors Lieblinge -
Born to be Blue Ethan Hawk, 2015



<p>MOSKAU MULE erfrischend und scharf Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze</p>	<p>8,5€</p>
<p>LONDON MULE fruchtig-herb und würzig Dry Gin, Ginger Beer, Limette, Minze</p>	<p>8,5€</p>
<p>GIN TONIC ONDERSCH klassisch, herb und zeitlos Dry Gin, Limetten Espuma, Limette, Tonic</p>	<p>9€</p>
<p>SILVER GIN FIZZ spritzig, cremig und elegant perlend Dry Gin, Zitrone, Eiweiß, Zucker, Soda</p>	<p>9€</p>
<p>LONG ISLAND ICED TEA stark, spritzig und überraschend harmonisch Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, frische Zitrone und Cola</p>	<p>12€</p>

Cocktail's

the Directors Lieblinge -
Born to be Blue Ethan Hawk, 2015



<p>APEROL SOUR fruchtig, leicht herb und erfrischend Aperol, Zitrone, Eiweiß, Zucker</p>	8,5€
<p>WHISKY SOUR ausgewogen, frisch und samtig weich Bourbon Whisky, Zitrone, Eiweiß, Zucker</p>	8,5€
<p>PISCO SOUR aromatisch, cremig und ausbalanciert Pisco, Zitrone, Eiweiß, Zucker</p>	8,5€
<p>OLD FASHIONED klassisch, kräftig und zeitlos elegant Bourbon Whisky, Zucker, Angostura Bitters</p>	8 €
<p>NEGRONI herb, kräftig und elegant bitter Dry Gin, Campari, roter Wermut</p>	8€

Gin

*Of all the Gin joints, in all the towns, in all the World ...
She walks into mine. - Rick Blaine - Casablanca, 1942*



	Pur	Schwepptes Tonic	Thomas Henry
MOUNTAIN 'G' DRY GIN klassisch mit leichter Wacholdernote, leichtem Lavendelhauch & frischen Zitrusspitzen	6,50€	10€	11€
MONKEYS 47 47 Ingredienzien entspringt ein vielschichtiges Aroma mit reichlich Gewürzen, Kräutern & Früchten	8,50€	12€	13€
HENDRICKS leichter Hauch von Rosenblättern, Gurke & Zitrusnoten mit trockenem Abgang	7€	10,5€	11,5€
BERLINER BRANDSTIFTER Geschmack von Waldmeister mit deutlichen Zitrus & floralen Noten	7,50€	11€	12€
TANQUERAY klassischer Gin Geschmack mit milden Wacholder- & Zitrusnoten	5€	8,5€	9,5€

Spiritouzen

in Gedenken: Der Trinker 1995 & Schtonk! 1992



	pur	Longdrink
ZUM MISCHEN		
Havanna Club 3 years	4,5€	7,5€
Bacardi Carta Blanca	4,5€	7,5€
Bacardi Carta Negra	4,5€	7,5€
Makers Mark Bourbon	5€	8€
Jack Daniels Bourbon	5€	8€
The Kraken Black Spiced Rum	5€	8€
RUM		
Bumbu Rum	2 cl	4,5€
Don Papa	2 cl	5,0€
Plantation Barbados X.O.	2 cl	7,0€
WHISKY		
Dewar's 12 yo, blended Scotch	2 cl	4,5€
Smoky Goat, blended Scotch	2 cl	5,0€
Lagavulin 16 yo, Scotch	2 cl	10€
Glenfiddich, Scotch	2 cl	7,0€
Slyrs Marsala Cask, Single Malt	2 cl	6,5€
Tunnarius, Single Malt	2 cl	4,5€
AUS DER TRAUBE		
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	6€
Nonino Grappa Antica Cuvee Riserva	2 cl	5,5€
Sapra Oro Poli Grappa	2 cl	6,5€
Poli Grappa	2 cl	4€

Warme Getränke

HotShots - JimAbrahams, 1991



Espresso	2,5€
Espresso Macchiato	3€
Espresso „Double Shot“	3,5€
Kaffee Creme	3,5€
Cappuccino	4€
Latte Macchiato	4,5€
David Rio Chai Latte	4,5€
Glas Tee (grüner, schwarzer, Kamille, Minze, Kräuter, Früchte)	3,5€
Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	3,5€
Heiße Trink-Schokolade	4€

Shots



	2cl
Vodka Absolut	3€
Enzian 'Turra'	4€
Aquavit Kümmel	4€
Helbing Kümmel Original	4€
Vogelbeere Reserve Allgäu Brennerei	5€
Williams Birne oder Obstler	3,5€
Sambucca	4€
Tequila `Jose Cuervo` silver oder gold	4€
Limoncello	4€
Mexikaner 'Homemade'	3€
Pfeffi Schlummertrunk „Ostdeutsche Trinkkultur“	3€
BERGWELT BRENNEREI ALLGÄU	
Williams-Christ Birnen Schnaps	4,5€
Marillen Schnaps	4,5€
Haselnuss Schnaps	4,5€
Holunderblütenlikör	4,5€
Schlehen Gin – Sloe Gin Likör	4,5€
Zirben Schnaps	4,5€

Edelbrände



EDELBRÄNDE

Oberstdorfer Obstler	7€
Oberstdorfer Williams	7€
Oberstdorfer Waldhimbeergeist	7€
Lantenhammer Haselnuss	7€
Ziegler Obstler	9€
Gölles Marille	8,5€
Gölles Alte Zwetschge	7,5€
Gölles Herzkirsche	7,5€

KRÄUTER

Oberstdorfer Bergkräuter	7€
Brennerei Bergwelt Kräuterlikör	4,5€
Jägermeister	4€
Ramazotti	4€
Averna	4€
Fernet Branca	4€
Killepitsch	5€
Martini Bianco	5€
Martini Rosso	5€
Martini Extra Dry	5€

Hall of Food

Das große Fressen - Marco Ferreri, 1973



<p>ALPIN BURGER powerd by Metzgerei Hiesinger 180g Almochsen Fleischpflanzerl, Rauchspeck, Bergkäse, BBQ-Sauce, Senfcreme, Schmorzwiebeln, Eisbergsalat</p>	17€
<p>VEGGIE BURGER Karamellisierte Ziegenkäse, Guacamole, Tomate, Rucola</p>	14€
<p>POMMES FRITES frittierte Kartoffeln, klein oder groß</p>	4€ 5€
<p>SÜSSKARTOFFELPOMMES frittierte Süßkartoffeln, klein oder groß</p>	5€ 6€
<p>KÄSSPATZEN 100% Käse Sennerei Gunzesried Allgäuer Bergkäse, Schnittlauch, Röstzwiebeln, Pfeffer</p>	14€
<p>SATE SPIESSE Tandoori Style Gegrillte Bio-Putenbrust, kleiner Salat, Pommes Frites</p>	19€
<p>RUMPSTEAK VON DER ALLGÄUER FÄRSE 200g Hausgemachte Kräuterbutter, kleiner Salat, Pommes Frites</p>	34€
<p>ALLGÄUER RIPPCHEN Asian Style 500g Spareribs mit BBQ – Teriyaki Sauce, Hoisin Mayonnaise, Chili – Ingwer Topping, Pommes Frites</p>	19€
<p>KOREAN CHICKEN DRUMS Spicy Hähnchenschenkel, Chili, Sesam, Pommes Frites</p>	18€

*Bitte fragen Sie uns nach unseren glutenfreien Alternativen.
Unsere Allergenliste können Sie gerne einsehen. Sprechen Sie uns an.*

Hall of Food

Das große Fressen - Marco Ferreri, 1973



KALTES & VORSPEISEN | AUCH ZUM TEILEN

SOFTSHELL TACOS

ZIEGENKÄSE & SPARGEL

2 Stück

12€

Kräutercreme, Eisberg, Rote Zwiebel

LACHS SASHIMI

2 Stück

14€

Yuzu Zitrone, Avocado, Tomatensalsa

MIX

13€

RED SUSHI ROLL

Thunfisch, Mango, Gurke, Wasabi

16 €

SPARGELCREMESUPPE

Schrobenhausener Spargel, Frühlingskräuter, Focaccia

9 €

SPICY BEEF SALAT

Spicy Rinderhüfte, Rote Zwiebeln, Chili Crunch, Wildkräuter

16€

POWER BOWL

Hüttenkäse, Rohkost, Edamame, Wassermelone

15€

Tomaten, knusprige Kichererbsen, Nüsse

SALAT BOWL

Knackiger Salat, Rohkost, geröstete Kerne

klein | groß

6€ | 9€

mit Ziegenkäse

13,50€

DESSERT

ERDBEER-RHABARBER-CRUMBLE

Erdbeer-Rhabarber Kompott, Joghurteis, Vanille Crumble

7€

CHURROS

Süße spanische Krapfen, Schokoladensauce

8€

Bitte fragen Sie uns nach unseren glutenfreien Alternativen.
Unsere Allergenliste können Sie gerne einsehen. Sprechen Sie uns an.

MENSCHLICHKEIT, QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT & REGIONALITÄT

Undersch Genusswirtschaft

In der Wirtschaft mal ONDERSCH genießen?
Das kannst Du in unserer Genusswirtschaft.

Hier zeigen wir unseren Erfahrungsschatz aus der Spitzengastronomie,
allerdings ganz ONDERSCH als in der klassischen Sterneküche.

Im gemütlichen Ambiente möchten wir Euch eine unkomplizierte
und kreative Küche präsentieren.

Eure Gastgeber

Matthias Hein & Stefan Stiefeling

Kennengelernt haben wir uns vor 15 Jahren im
2 Michelin ** Restaurant des Louis C. Jacob.
Nach langjähriger getrennter Berufserfahrung in
der Spitzengastronomie bringen wir nun gemeinsam
unsere Vorstellung von Genuss auf den Teller.

Schön, dass Du da bist!

Stefan & Matthias

sowie das gesamte Ondersch Team