

Weintrinker sind intelligent, sexy, gesund & sehen gut aus	
ONDERSCH SPRITZ	8€
Weinbergpfirsichlikör, Gin, Prosecco, Grapefruit	
LIMONCELLO SPRITZ	7,5€
Limoncello, Prosecco, Zitrone, Minze	7,00
PINK SPRITZ	8€
Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, Zitrone, Beeren	06
AAA DTINII CDDITZ	7.5.6
MARTINI SPRITZ Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco, Orange, Beeren	7,5€
·	
APEROL SPRITZ	7,5€
Aperol, Prosecco, Orange, Soda	
ST-GERMAIN SPRITZ	7,5€
St-Germain Holunder Likör, Prosecco, Soda, Zitrone	
LILLET WILD BERRY	7,5€
Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren	
SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)	7€
San Bitter, Traubensecco, Soda, Orange, Minze	, c
	· · · · ·
Schaumwein	
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU 0,	II 16€
Marc Hebrant / á Mareuil-sur-Aý	
RIESLING SEKT TROCKEN Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengährung	ll 8€
	2l 7€
Weingut am Stein, Würzburg	دا / ح
THE DIRECTORS 1 Matthias Hein & Stefan Stiefeling	



//	11	
I/I	leine	1

Weintrinker sind intelligent, sexy, gesund & sehen gut aus



WEISSWEIN	04100
	0,110,2
2023 GRAUBURGUNDER Weingut Naegele Pfalz saftig & kraftvoll	5€ 8€
2023 RIESLING	
Weingut Knewitz Rheinhessen rassiger Saft für Groß & Klein: Trinkspaß Garant!	5€ 8€
2023 GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN	
Weingut Dürnberg Weinviertel – Österreich	5,5€ 9€
konzentrierte Veltinerwürze mit voller Grüner Qualität	
ROTWEIN	
2022 SPÄTBURGUNDER	
Weingut Martin Waßmer Baden	5€ 8€
harmonischer Rotwein, milde Säure mit Duft von Beeren	
2022 RED CUVEE	5€ 8€
Weingut Heinrich Burgenland – Österreich saftige Kombi aus Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent	3€ 8€
2023 PRIMITIVO	
Casa Vinicola Minini – Italien, Apulien	5,5€ 9€
vollmundiger Rotwein, Brombeere & schwarze Johannisbeere Töne	,
ROSÉ	
2023 KNEWITZ ROSÉ	
Weingut Knewitz Rheinhessen	5€ 8€
trocken, saftig & bekömmlich leicht	
THE DIRECTORS Matthias Hein & Stefan Strefeling	





Brauwelt Gerste, Bergwasser, Lipulin & Hopfen, Authentizität



BIERE VOM FASS - BRAUEREI SCHÄFFLER Helles Pils Weizen Radler	0,31/0,51 0,31/0,51 0,51 0,31/0,51	3,5€ 5€ 3,5€ 5€ 5€ 3,5€ 5€
Russ oder Colaweizen	0,5l	5€
FLASCHEN BIERE Schäffler Halbdunkles Hausbier Schäffler Kellerbier Schäffler Zwickl - Radler Schäffler Weizen alkoholfrei Schäffler Holunder Weizen alkoholfrei Schäffler Techtel Mechtel (je nach Saison & Verfügbarkeit) Zötler leichtes Weizen Zötler alkoholfrei Corona	0,5l 0,5l 0,5l 0,5l 0,5l 0,33l 0,5l 0,3l/0,5l 0,33l	5€ 5€ 5€ 5€ 5€ 5€ 4€
CRAFT BIERE PERFECT MOMENT IPA fruchtige & bittere Hopfennoten	0,331	5€

THE DIRECTORS I Matthiay Hein & Stefan Stiefeling



Softdrink und Pausen-Erfrischung

6	D
80	Y

TAFELWASSER			
still, spritzig & mediun	า	0,25 0,5	2,5€ 4€
		11	5€
HAUSGEMACHT			
ONDERSCH Eistee		0,4l	4€
ONDERSCH Ananas	Limo		4€
FRUCHTSÄFTE &	SCHORLEN		
Naturtrüber Apfelsaft	, Orange,		
	re, Rhabarber, Banane, Ananas,		
Passionsfrucht, Kirsch	e, Cranberry, Mango, Grapefruit	0,21 0,41	3€ 4€
ERFRISCHUNGSO	ZETDÄNIVE		
	DETRAINE	٥ ٦ ا	46
Paulaner Spezi Coca Cola		0,5l 0,33l	4€ 3,5€
Coca Cola Coca Cola zero		0,33l	3,5€ 3,5€
Fanta		0,331	3,5€ 3,5€
Sprite		0,331	3,5€
Orangina		0,251	3,5€
Red Bull		0,251	4€
ALLGÄUER ALPEI	NIMASSEDLIMO		
MAGDA	Orange, Hagebutte	0,331	3,5€
THERES	Rhabarber, Zitronenmelisse	0,331	3,5€ 3,5€
XAVAR	Zitrone Naturtrüb, Fichte	0,331	3,5€
HIDDE SCHBRUDL		0,331	3,5€ 3,5€
THE SCHOOL	"/ umadaler Style	0,551	3,30
THE DIDECTORS I W	H. H. OH OHIL		

THE DIRECTORS | Matthias Hein & Stefan Strepeling



Softdring und Pausen-Erfrischung

	1	D
8	P	V

LIMONADE VOM FASS Libella Zitrone Libella Cola	0,2 0,4	3€ 4€
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		
THE DIRECTORS I Matthiau Hein & Stelan Stickling		

THE DIRECTORS | Matthias Hein & Stefan Stiefeling



Coctail's the Directors Lieblinge - Born to be Blue Ethan Hawk, 2015	35
BLACK MOJITO fruchtig, erfrischend und beerig-aromatisch Heller Rum, Brombeere, Johannisbeere, frische Minze, Zucker, Soda	10€
MOJITO erfrischend und spritzig	9,5€
Heller Rum, frische Minze und Limette, Zucker, Soda	
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€

THE DIRECTORS | Matthias Hein & Stefan Stiefeling



Cocktail's the Directors Lieblinge - Born to be Blue Ethan Hawk, 2015	85
MOSKAU MULE erfrischend und scharf Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze	8,5€
LONDON MULE fruchtig-herb und würzig Dry Gin, Ginger Beer, Limette, Minze	8,5€
GIN BASIL SMASH aromatisch, kräutig und erfrischend Dry Gin, frisches Basilikum, Limette, Zucker	10€
GIN TONIC ONDERSCH klassisch, herb und zeitlos Dry Gin, Limetten Espuma, Limette, Tonic	9€
SILVER GIN FIZZ spritzig, cremig und elegant perlend Dry Gin, Zitrone, Eiweiß, Zucker, Soda	9€
LONG ISLAND ICED TEA stark, spritzig und überraschend harmonisch Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, frische Zitrone und Cola	12€
THE DIRECTORS 1 Matthias Hein & Stefan Strepeling	



Cocktail's the Directors Lieblinge - Born to be Blue Ethan Hawk, 2015	8
ADEDOL COLID (1.1. 1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.	0.56
APEROL SOUR fruchtig, leicht herb und erfrischend Aperol, Zitrone, Eiweiß, Zucker	8,5€
WHISKY SOUR ausgewogen, frisch und samtig weich Bourbon Whisky, Zitrone, Eiweiß, Zucker	8,5€
PISCO SOUR aromatisch, cremig und perfekt ausbalanciert Pisco, Zitrone, Eiweiß, Zucker	8,5€
OLD FASHIONED klassisch, kräftig und zeitlos elegant Bourbon Whisky, Zucker, Angostura Bitters	8€
NEGRONI herb, kräftig und elegant bitter Dry Gin, Campari, roter Wermut	8€
THE DIRECTORS Matthias Hein & Stefan Strepeling	



Gin

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



	Pur	Schweppes 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€



n	4
5	pirilouzen
	pu moogeo

in Gedenken: Der Trinker 1995 & Schtonk! 1992

50
Longdrink
7,5€
7.5€

	pur	Longdrink
ZUM MISCHEN		
Havanna Club 3 years		7,5€
Bacardi Carta Blanca		7,5€
Bacardi Carta Negra	4,5€	7,5€
Makers Mark Bourbon	5€	8€
Jack Daniels Bourbon	5€	8€
The Kraken Black Spiced Rum		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		4,5€
Smoky Goat, blended Scotch	2 cl	5,0€
Lagavulin 16 yo, Scotch	2 cl	10€
Glenfiddich, Scotch		7,0€
Slyrs Marsala Cask, Single Malt	2 cl	6,5€
Tunnarius, Single Malt		4,5€
AUS DER TRAUBE		
Hennessy V.S.O.P.		6€
Nonino Grappa Antica Cuvee Riserva		5,5€
Sapra Oro Poli Grappa		6,5€
Poli Grappa		4€
m of the second		
THE DIRECTORS Matthias Hein & Stefan Stiebeling		

THE DIRECTORS I Matthiay Hein & Stefan Strefeling



Shots	
TATRATEA	2cl
Tatratea 17% Milch & Tee	3,5€
Tatratea 22% Kokosnuss	3,5€
Tatratea 27% Aronia & Schwarze Johannisbeere	3,5€
Tatratea 47% Blüten & Tee	4€
Tatratea 57% Hagebutte & Sanddorn	4,5€
Tatratea 67% Apfel & Birne	4,5€
Tatratea 72% Outlaw	4,5€
Warne Getränke HotShots Jim Abrahams, 1991	1 <u>#</u>
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€
THE DIRECTORS Matthiay Hein & Stefan Strepeling	



2cl Vodka Absolut 3€ Enzian 'Turra' 4€ Aquavit Kümmel 4€ Helbing Kümmel Original 4€ 4€ Haselnuss Allgäu Brennerei Alte milde Birne Allgäu Brennerei 4€ Voqelbeere Reserve Allgäu Brennerei 5€ Williams Birne oder Obstler 3.5€ Sambucca 4€ Tequila 'Jose Cuervo'silver oder gold 4€ Limoncello 4€ Mexikaner 'Homemade Hommage an den Hamburger Berg' 3€ Pfeffi Schlummertrunk "Ostdeutsche Trinkkultur" 3€ Bergwelt Brennerei Allgäu Williams-Christ Birnen Schnaps 4,5€ 4,5€ Marillen Schnaps Haselnuss Schnaps 4.5€ Holunderblütenlikör 4.5€ Schlehen Gin - Sloe Gin Likör 4,5€ 4,5€ Zirben Schnaps

THE DIRECTORS | Matthiay Hein & Stefan Strefeling



Edelbrände Oberstdorfer Obstler oder Williams 7€ Oberstdorfer Waldhimbeergeist 7€ Lantenhammer Haselnuss 7€ Ziegler Obstler 9€ Ziegler Wildkirsche 15€ Gölles Marille 8.5€ Gölles Alte Zwetschge 7.5€ Gölles Herzkirsche 7,5€ KRÄUTER Oberstdorfer Bergkräuter 7€ Brennerei Bergwelt Kräuterlikör 4.5€ Jägermeister 4€ Ramazzotti 4€ Averna 4€ Fernet Branca 4€ Killepitsch 5€ Martini Bianco 5€ Martini Rosso 5€ Martini Extra Dry 5€ THE DIRECTORS I Matthiay Hein & Stefan Stiefeling



Hall of Food Das große Fressen - Marco Ferreri, 1973



ALPIN BURGER powerd by Metzgerei Hiesinger 180g Almochsen Fleischpflanzerl, Rauchspeck, Bergkäse, BBQ-Sauce, Senfcreme, Schmorzwiebeln, Eisbergsalat	16,50€
VEGGIE BURGER	
Gebackener Camembert, Preiselbeer Creme, Williams Birne, Rotkohl Salat	13,50€
	.0,000
POMMES FRITES	3,50€
frittierte Kartoffeln, klein oder groß	4,50€
SÜSSKARTOFFELPOMMES	
frittierte Süßkartoffeln	6€
KÄCCDATZEN MANNA	
KÄSSPATZEN 100% Käse Sennerei Gunzesried Allgäuer Bergkäse, Schnittlauch, Schmorzwiebeln, Pfeffer	13,50€
Angader Bergkase, Semintiaden, Semiorzwesem, Frener	13,300
RUMPSTEAK VON DER ALLGÄUER FÄRSE 200g	
Pommes Frites, Café de Paris Butter, kleiner Salat	32,50€
ALLGÄUER RIPPCHEN Asian Style	
500g Spareribs mit BBQ – Teriyaki Sauce,	19€
Hoisin Mayonnaise, Chili – Ingwer Topping, Pommes Frites	
BEEF SATÉ SPIESSE	
gegrillte Rinderhüfte, Spicy Thaisalat, Pommes Frites	19€
3 3,,,	
SPICY CHICKEN WINGS "Ondersch Style"	
Bio-Hähnchenflügel, Sweet Chili, Pommes Frites	17€
Bitte fragen Sie uns nach unseren glutenfreien Alternativen. Unsere Allergenliste können Sie gerne einsehen. Sprechen Sie uns an	
THE DIDECTORS I Matthian their & Chalan Chalding MAIN ACTOR I Vanish	Destruct



Hall of Food Das große Fressen - Marco Ferreri, 1973



Kaltes & Vorspeisen auch zum Teilen		
GREEN TACO 2.Stück		
Ziegenkäse, Karotten-Marmelade, Papaya, Eisbergsalat	10€	
THUNA TACO 2. Stück Taco Mix	∢ 12€	
Thunfisch Ceviche, Avocado, Chili, Frühlingslauch	14€	
KÜRBIS CURRY SUPPE		
Kokos, Mumbai Curry, Kürbiskernöl vegan	9€	
BEEF TATAR		
Rindertatar, geröstetes Brot, Schnittlauch	16€	
RAINBOW SUSHI ROLL		
Avocado, Mango, Gurke, Wasabi, Sesam, Erdnuss, Ponzu Sauce		
•		
SALAT BOWL klein	6,50€	
Knackiger Salat, Rohkost, geröstete Kerne groß	9€	
mit Ziegenkäse	13,50€	
AVOCADO - PAPAYA BOWL "Asia Style"	15 506	
Frittierte Glasnudeln, Chili Crunch, Karotte, Kichererbsen, Erdnuss	15,50€	
Donat	Mag	
Dessert Life is too short - unknown	U	
ZWETSCHGEN CRUMBLE		
Weißes Schokoladen Eis, Zwetschgen Kompott, Vanilleschaum		
CHIIDDOS aiile anniacha Krantan Sahakaladanaayaa	8€	
CHURROS süße spanische Krapfen, Schokoladensauce		
THE DIRECTORS I Matthias this & Otalan Otalahaa MAIN ACTOR I Know to	Dandonart	

MENSCHLICHKEIT, QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT & REGIONALITÄT

Ondersch 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 das Du da bist!

Stefan & Matthías sowie das gesamte Ondersch Team