

Diebels Fasskeller

Hier schmeckt das Leben.

Lokalblatt

HERZLICH
WILLKOMMEN



Unsere Speisekarte steht auch digital zur Verfügung.
If you are looking for the English menu please scan this QR Code.



Aktionen & Highlights

immer was los hier...

Seid herzlich willkommen, genießt ein frisch gezapftes Diebels aus unserem gläsernen Kühlraum, lasst euch eine hausgemachte

Limonade schmecken oder probiert unsere kultigen Fasskeller Spezialitäten.

Seit 1997 sind wir in Chemnitz am Start und leben gemeinsam mit unseren Gästen die kultige Diebels Tradition. Um euch den Kult ums Diebels auf eine ganz besondere Weise erlebbar zu machen, vereinen sich bei uns rustikales Pub-Ambiente mit brauhauspezifischen Speisen.

Wir freuen uns, dass ihr da seid und wünschen euch guten Appetit.

„Spareribs“

JEDEN MONTAG AB 18.00 UHR und solange der Vorrat reicht!

Ein ganzes Rack (ca.400g) gegrillte Rippchen mit feuriger Salsa, Country Potatoes, frischem Krautsalat und einem kleinen „Diebels Alt“ (0,25l) oder einer kleinen Fassbrause (0,3l)

16,00 €



„Die Diebels Brotzeit“

TÄGLICH VON
15.00 BIS 17.00 UHR
Hackepeter- und Speckfettbemme mit Gewürzgurke, gekochtem Ei und einem kleinen „Diebels Alt“ (0,25l) oder einer kleinen Fassbrause (0,3l)
9,70 €



„Extraschuss“

Jeden MITTWOCH
AB 16.00 UHR:

Unsere
„Shooting Stars“
6cl für 3,00 €
„Prosit“



Inhalt:

Aktionen & Highlights	2	Eis und Dessert	10
Suppen und Salate	3	Heiße Getränke und Limonaden.....	11
Vorspeisen	4	Alkoholfreie Erfrischung.....	12
Burger und Flammkuchen.....	5	Bier und Biermischgetränke.....	13
Vegane Gerichte und Fisch	6	Longdrinks & Cocktails	14
Pasta und Schnitzel	7	Spirituosen	15
Hauptgerichte.....	8	Wein und Sekt.....	16

Einen ganzen Henkelmann (0,5l) mit Suppe gibt es für 2,50 € mehr!

Karotten-Mangosuppe Aw,G, VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI **6,90 €**

mit Ingwer und Kokosmilch, an glutenfreiem Mais-Kürbisbrot

Chili con Carne Aw, LAKTOSEFREI **6,90 €**

kräftig, scharf und hausgemacht, mit frischem Baguette

Chili sin Carne VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI **6,90 €**

veganes Chili mit Zucchini, Paprika, Möhre, Kohlrabi, Tomate, Kidneybohnen und Mais, an glutenfreiem Brot

„Schatz – wo steht denn mein Essen?“
„Im Kochbuch auf Seite 18...“

Kleine und große Salate

Kleiner Salat Aw,G, VEGETARISCH **7,00 €**

Paprika, Gurke, Tomate und knackiger Salat in Joghurtdressing, an frischem Baguette

„Kleiner Grieche“ Aw,G, VEGETARISCH **9,50 €**

Paprika, Tomate, Gurke und knackiger Salat in Joghurtdressing mit Schafskäse, Zwiebel und frischem Baguette

Hähnchensalat Aw,G **14,90 €**

gegrillte Hähnchenbruststreifen auf Blattsalaten, Paprika, Gurke, Mais und Tomate in Joghurtdressing, dazu frisches Baguette

Thunfischsalat Aw,G,J **16,30 €**

knackiger Blattsalat, Gurke und Mais, in Senf-Agavendressing, mit Thunfischstücken, Zwiebelringen, gekochtem Ei und Knoblauchbrot

Lachssalat J, GLUTENFREI **17,90 €**

mild geräuchertes Lachsfilet auf Gurkenspaghetti, Tomate, gekochtem Ei und Blattsalaten, in Senf-Agavendressing, mit Mais-Kürbisbrot

Zum Auslöffeln



Chili con Carne



Kleiner Salat mit Baguette



Unser Kleinerlei - als Vorspeise oder kleine Brotzeit



XL-Laugenbrezel Aw,G, VEGETARISCH

große Brezel mit Kräuterdip **oder** Butter

Gebackene Kartoffelecken Aw,G, VEGETARISCH

mit Kräuterdip, veganem Kräuter-Hafer-Dip, hausgemachtem Zaziki **oder** feuriger Salsa

Fasskeller-Knobi Aw,G, VEGETARISCH

ofenfrisch mit Knoblauchbutter, etwas Peperoni und geriebenem Parmesan

Feines Würzfleisch Aw,G,D

mit Emmentaler ¹ überbacken, an Zitrone und Toast

Bruschetta Aw, VEGAN, LAKTOSEFREI

herzhaft gewürzte Tomatenwürfel, an knusprigem Ciabatta, Rucola und Balsamicoglaze

Gegrillte Peperoni Aw,G, VEGETARISCH

mit Knoblauch, Olivenöl, etwas Schafskäse und frischem Baguette

XL-Würzfleisch Aw,G,D

die große Portion mit doppelt Toast

Gebackener Schafskäse Aw,G, VEGETARISCH

frisch paniert, an etwas Krautsalat mit hausgemachtem Zaziki und frischem Baguette

↘ Für die ganze Runde zum Naschen!

XL-Fingerfood-Mix Aw,C,G

Chili Cheese Nuggets, Mozzarellasticks, Chicken Nuggets und gebackene Kartoffelecken mit feuriger Salsa, hausgemachtem Zaziki, Kräuterdip und frischem Baguette



5,00 €

6,00 €

6,30 €

6,90 €

8,50 €

8,80 €

9,50 €

9,90 €

21,90 €



Unsere Burger als Menü mit einer großen Portion Pommes frites und Ketchup ¹² für 3,00 € mehr.

Country-Burger Aw,C,D,J,K

hausgemachter Fleischpatty mit Gewürzgurke, Salat, Tomate, einem Spiegelei, gegrilltem Bacon ^{2,3} und BBQ-Sauce im XL Sesam-Bun

Griechischer Burger Aw,C,D,G,J,K

gegrillter Fleischpatty und paniertes Schafskäse mit BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Zwiebel, hausgemachtem Krautsalat und Zaziki im XL Sesam-Bun

13,00 €

14,70 €



hausgemachte Burger

Σ Flammkuchen:
hausgemacht und frisch
gebacken!



Flammkuchen mit ...

Klassisch Aw,G

mit Schmand, Schinkenwürfeln ^{2,3}, Zwiebel und Emmentaler ¹

Gorgonzola Aw,G, VEGETARISCH

mit Schmand, Tomate, Gorgonzola, Zwiebelwürfeln und Emmentaler ¹

Lachs Aw,G

mit Schmand, geräuchertem Lachs, Zwiebelwürfeln, Emmentaler ¹ und Rucola

13,00 €

14,00 €

14,70 €



Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten | © Zeichnungen mit adobe firefly generiert

Vegane
Gerichte



Scharfe Spaghetti Aw, VEGAN, LAKTOSEFREI
mit etwas Knoblauch, frischer Peperoni und Chili sin carne

12,50 €

Linsenburger Aw, VEGAN, LAKTOSEFREI
hausgemachtes Linsenpatty mit Tomate, gebratener Zwiebel, Salat und BBQ-Sauce im XL Sesam-Bun, an Pommes frites und Ketchup ¹²

14,00 €

Linsenfrikadelle Aw, VEGAN, LAKTOSEFREI
mit Kokos-Ingwer-Karottensauce, Country Potatoes, Kräuter-Hafer-Dip und hausgemachtem Krautsalat

14,80 €

Teichwaren



Röstli und Lachs



6 Gegrilltes Lachsfilet

Röstli und Lachs Aw,C,D,G
geräuchertes Lachsfilet an Kartoffelröstli, Sahneerrettich, frischem Krautsalat und Gurkenspaghetti in Joghurtdressing

15,00 €

Matjesfilet D,G,J, LAKTOSEFREI
2 Filets mit deftigen Bratkartoffeln ^{2,3}, Zwiebelringen und frischem Krautsalat

16,00 €

Gebratener Buntbarsch Aw,D,G
mehliertes Buntbarschfilet mit deftigen Bratkartoffeln ^{2,3}, Senfsauce und hausgemachtem Krautsalat

17,00 €

Gegrilltes Lachsfilet Aw,C,G
an Karotten-Ingwersauce, Brokkoli und Kartoffelröstli

19,50 €

„Der leckerste Fisch ist
immer noch der Schnitzel!“ ⇒



Lachsnudeln



Pasta macht
glücklich

„Kleiner Teufel“ Aw,C,G
Spaghetti mit feurigem Chili con Carne, frischer Peperoni und geriebenem Emmentaler ¹

12,90 €

„Pilzhähnchen“ Aw,C,G
gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Spaghetti in Pilzrahm mit frisch geriebenem Parmesan

15,90 €

Lachsnudeln Aw,C,G,Hk
gegrilltes Lachsfilet an Spaghetti in Kokos-Ingwer-Sauce, mit gebackenem Rucola und frisch geriebenem Parmesan

19,30 €

Schnitzel „hausgemacht & frisch paniert“

„Junggesellenschnitzel“ Aw,C, LAKTOSEFREI
Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup ¹² und hausgemachtem Krautsalat

12,90 €

„Hausfrauenschnitzel“ Aw,C, LAKTOSEFREI
Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern, deftigen Bratkartoffeln ^{2,3} und Krautsalat

15,50 €

Fasskellerschnitzel Aw,C,G
Hähnchenschnitzel mit Tomate und Schafskäse überbacken, an Kräuterdip, Country Potatoes und Krautsalat

16,90 €

Gorgonzolaschnitzel Aw,C,G
Schweineschnitzel mit Gorgonzola und Emmentaler ¹ überbacken, dazu Pommes frites, Salsa und hausgemachter Krautsalat

17,50 €



Junggesellenschnitzel



Hausfrauenschnitzel

Hauptsache



frischer Hackepeter

Saure Eier ^{Aw,C,G,J, VEGETARISCH}

zwei gekochte Eier in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Krautsalat

8,80 €

Frischer Hackepeter ^{Ag,Aw,C,G}

mit Eigelb*, Zwiebelwürfeln, Butter, Gewürzgurke und frischem Brot
*in den Sommermonaten ohne Eigelb

11,50 €

Ofenkartoffel & Hähnchen ^{G, GLUTENFREI}

große Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, gegrillten Hähnchenbruststreifen und hausgemachtem Krautsalat

13,50 €

Altbiergulasch ^{Aw,C,G,J}

Schweinegulasch in „Diebels Alt“ geschmort, an Specksauerkraut ^{2,3} und Semmelknödeln

14,80 €

Feurige Knödel ^{Aw,C,G,J}

gebratene Knödelscheiben mit Altbiergulasch, frischer Peperoni und Emmentaler ¹ überbacken, an hausgemachtem Krautsalat

15,50 €

Rostbrät ^{1 GLUTENFREI}

ca. 250 g gegrilltes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, Senfrahm, deftigen Bratkartoffeln ^{2,3} und hausgemachtem Krautsalat

16,30 €

Gegrilltes Schweinerückensteak ^{Aw,D,G}

mit Würzfleisch und Emmentaler ¹ überbacken, an Pommes frites und hausgemachtem Krautsalat

16,90 €



Hauptsache



Schweinemedallions

Gegrillte Schweinemedallions ^{Aw,C,G}

an Rahmpilzen und kleinen Kartoffelrösti

17,30 €

„Fasskeller Tapas“ ^{Aw,C,D,G}

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse ¹ überbacken, Rostbrät ¹ mit gebratener Zwiebel und Schweineschnitzel mit einem Spiegelei auf kleinen Kartoffelrösti, an frischem Krautsalat

21,00 €

Gegrilltes Rumpsteak ^{G, GLUTENFREI}

ca. 200 g vom südamerikanischen Hochlandrind mit gebratener Zwiebel, Senfrahm, Kräuterbutter, deftigen Bratkartoffeln ^{2,3} und frischem Krautsalat

23,00 €

Rumpsteak & Gorgonzola ^{G, GLUTENFREI}

ca. 200 g Rumpsteak vom Grill mit Gorgonzola und Emmentaler ¹ überbacken, an Pommes frites und einer Grilltomate

24,50 €

Geschenkidee
gesucht?



Verschenkt doch einfach einen
Gutschein von uns. Online buchen oder
hier im Restaurant kaufen.

Wenn Sie in einem der angegebenen Lokale essen und trinken, was die Karte hergibt. Ganz gleich, ob Bier, Wein, Cocktails, Eis, Eintopf oder Festmahl. Einfach bestellen, genießen und diesen Gutschein beim Bezahlen vorlegen. Den Gutschein berechnen wir auf Ihren Verzehr an. Barauszahlung möglich.

**Diebels
Fasskeller**
Hier schmeckt das Leben.
An der Markthalle 3
09111 Chemnitz
Telefon 0371 6946994
www.fasskeller.de

Pelzmühle
Restaurant · Bäckerei · Café
Friedhof · am Schloßberg
Pelzmühlenstraße 17
09117 Chemnitz
Telefon 0371 523567
www.pelzmuehle.de

MIRAMAR
Schloßberg 16
09113 Chemnitz
Telefon 0371 3301521
www.miramar-chemnitz.de

Geschenk
GUTSCHEIN



Süßigkeiten



frischer Käsekuchen

Cheesecake ^{Aw,C,G}	7,00 €
mit Vanilleeis, frischer Schlagsahne und Schokotopping ¹³	
Warmer Apfelstrudel ^{Aw,C,G,Hm}	8,30 €
mit Vanilleiscreme, Schlagsahne, Mandelsplittern und Zimtucker	
Kaiserschmarrn ^{Aw,C,G}	9,50 €
eine gute Portion mit Apfelmus und Vanillesauce	

Eine große Kugel Eis deiner Wahl	3,80 €
Eiskaffee ^{G,3,13,14,17} mit Vanilleeis und Schlagsahne	0,3l 5,50 €
Eisschokolade ^{G,3,13,14} mit Schokoladeneis und Schlagsahne	0,3l 5,50 €
Kleines Eis ^G	5,50 €
1 Kugel Eis nach Wahl mit frischer Schlagsahne und Topping	
Kindereisbecher ^{G,1}	6,00 €
2 „halbe“ Kugeln Eis eurer Wahl, mit frischer Schlagsahne, Topping und Smarties	
Milchshake ^{F,G}	0,5l 6,80 €
in den Sorten Vanille, Erdbeer, Kirsch, Schoko oder Joghurt	
Veganer Shake ^{F,VEGAN}	0,5l 6,80 €
mit Kokosmilch in den Sorten Vanille, Cassis oder Kirsch	
„Fasskeller-Becher“ ^{G,3,13,14}	7,50 €
Joghurt-, Schokoladen- und Erdbeereiscreme mit frischer Schlagsahne, Topping und Hohlhippe	
Fruchtiges Eis ^{VEGAN}	8,00 €
fruchtige Sorbets von Schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Zitrone auf heißen Himbeeren	
Eis mit „Schwips“ ^{G,1,3,13,14}	8,50 €
2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokostreuseln und obendrauf gibt's ein Eierlikörchen	
Eis & Heiß ^{G,1,3,14}	8,50 €
3 Kugeln Vanilleiscreme ¹ mit heißen Himbeeren und frischer Schlagsahne	
Milcheis: Bourbon-Vanille ^{1,3,14} , Schokolade ^{13,14} , Erdbeere ^{1,2,13,14} , Joghurt ^G	
Veganes Eis: Vanille ^F , Kirschsorbet, Zitronensorbet, Cassis	

Allergene Eiskarte:
Schlagsahne G
Eiswaffeln Aw,C,G,
Schokoladensauce 13



„Heute betrinke ich mich mit Tee – bis ich 2,2 Kamille habe!“

Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Pott Kaffee	4,00 €
Tasse Cappuccino ^G	3,50 €
Pott Cappuccino ^G	4,50 €
Milchkaffee ^G	4,00 €
Latte Macchiato ^G	4,50 €
Azucó heiße weiße Schokolade ^G	4,00 €
Azucó heiße Schokolade Vollmilch ^G	4,00 €

„Manchmal ist alles was man braucht, eine richtig gute Tasse Kaffee und fünf Millionen Euro!“

Unsere hausgemachten Limonaden

Je Limo	0,4l	6,00 €
Erdbeer-Limette ^{1,2,12}		
Erdbeersirup, Erdbeermark, Limette, Mineralwasser, Minze		
Maracuja-Holunder ^{3,11,14}		
Holundersirup, Maracujasaft, Mineralwasser		
Gurke-Minze ^{1,2,13}		
Gurkensirup, Gurkenspaghetti, Sprite, Mineralwasser, Minze		
Himbeer-Minze ^{1,2,13}		
Himbeersirup, Himbeeren, Sprite, Minze		
Pimp Your Limo	0,4l	8,00 €
unsere Limonaden mit Sekt ⁸		

Heiße Getränke

Pott Tee	3,70 €
▪ grüner Tee	
▪ schwarzer Tee	
▪ „Polarnacht“ (Lemongras-Pfefferminztee)	
▪ „Insel der Sinne“ (Ingwer-Kräutertee)	
▪ Kamille- oder Kräutertee	
▪ Pfefferminztee	
▪ Früchtetee	
Heiße Zitrone	3,00 €



Alkoholfreie Erfrischung



Tafelwasser medium

0,3 l 2,80 €
0,5 l 3,90 €

Lichtenauer Mineralwasser still oder spritzig



0,25 l 3,00 €
0,75 l 6,50 €

Lichtenauer Mineralwasser still, medium oder spritzig

Einsiedler Fassbrause ^{1,11,13} Himbeergeschmack

0,3 l 3,00 €
0,5 l 4,50 €

Eistee Pfirsich ¹³

0,3 l 3,00 €
0,5 l 4,50 €

Softdrinks

Coca Cola ^{1,8,17} | **Coca Cola light** ^{1,8,17}

0,3 l 3,30 €
0,5 l 4,80 €

Fanta ^{1,3,13,14} | **Sprite** ^{2,13} | **Spezi** ^{1,3,8,13,14,17}

Lichtenauer Tonic ^{1,3,13,16} oder

Ginger Ale ^{1,3,13}

0,2 l 3,30 €
0,4 l 4,80 €

Saftschorle mit unseren Granini Fruchtsäften

0,2 l 3,30 €
0,4 l 5,00 €

granini

Granini Fruchtsäfte

Ananassaft ^{3,14} | Apfelsaft | Orangensaft ³ | Erdbeer-Fruchtsaftgetränk ¹⁴

0,2 l 3,50 €
0,4 l 5,50 €

Kirschnektar ¹² | Bananennektar ^{3,13} | Maracujanektar ^{3,14} | Rhabarbernektar

Alkoholfreie Cocktails

„Ipanema“ ^{1,3,13,14}

Maracujanektar, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker

0,4 l 7,00 €

„Virgin Erdbeer Daiquiri“ ^{2,13}

Erdbeermark, Rohrzucker, Sprite, Zitrone

0,4 l 7,00 €

„Kibama“ ^{3,13,14}

Kirschsorbet, Bananennektar, Maracujanektar, Himbeeren

0,4 l 7,00 €



„Wenn deine Frau schweigt-
unterbrich sie nicht!“

NEU!

Budweiser vom Fass 0,3 l 3,95 €
0,5 l 5,60 €

**Diebels Alt, Fasskeller Pils, Kellerbier,
Franziskaner Hefe-Weissbier** hell

Alle unsere Fassbiere zum selben Preis

Glas 0,25 l 3,50 €
Glas 0,5 l 5,20 €
Maß 1,0 l 9,80 €
Pitcher 1,5 l 14,00 €
„Bierhobel“ 8 x 0,25 l 25,50 €
„Biermeter“ 12 x 0,25 l 36,00 €

„Nach dem Bier ist
vor dem Bier!“

Die Diebels Bowle

unser Klassiker mit Erdbeeren, Rum,
Erdbeersirup ^{1,2,12} und frisch gezapftem Diebels Alt

„Kleiner Durst“ 0,25 l 4,80 €
„Großer Durst“ 0,5 l 6,80 €
„Ganz normaler Durst“ 1,0 l 12,00 €
„Bowlehobel“ 8 x 0,25 l 35,00 €

Flaschenbiere

Becks blue alkoholfrei 0,33 l 3,90 €
Franziskaner Hefe-Weissbier alkoholfrei 0,5 l 4,90 €

Gemischtes mit Bier

**Alle Biermischgetränke mit Diebels Alt
oder Pils** 0,25 l 3,30 €
0,5 l 4,90 €

Radler mit Sprite ^{2,13}

Diesel mit Cola ^{1,8,17}

Krefelder Diebels mit Cola ^{1,8,17}

Potsdamer mit Himbeerlimonade ^{1,11,13}

Diebels-Limes mit Lime Juice

**Biermischgetränke mit
Franziskaner Hefe-Weissbier**

0,5 l 4,90 €

Russe mit Sprite ^{2,13}

Bananenweizen mit Bananennektar ^{3,13}

Kirschweizen mit Kirschnektar ¹²

Colaweizen mit Coca Cola ^{1,8,17}

„Goaß“ mit Kirschlikör und Cola ^{1,8,17}

**Frisches
vom Fass**



Sprizz, Shots & Co.



unsere Shots

Gespritztes

„Fasskeller-Spritz“

Kirschsorbet, Kirschlikör, Prosecco ⁸, Limette, Eis

Limoncello-Spritz

Limoncello, Prosecco ⁸, Zitrone, Minze, Eis

Aperol-Spritz

Aperol, Prosecco ⁸, Orange, Eis

Lillet-Wildberry

Lillet, Himbeeren, Schweppes Wildberry ^{1,3,13,16}, Eis

Gin-Gurke

Gin, Gurkensirup ^{1,13}, Prosecco ⁸, Gurke, Eis

0,3l 7,50 €

Cocktails

„Erdbeer Smash“

Erdbeermark, Wodka, Lime Juice, Erdbeersirup ^{1,13}, Orange, Zitrone, Eis

Cuba Libre

Havana Club, Coca Cola ^{1,8,17}, Limette, Eis

Caipirinha

Cachaça, Limette, Rohrzucker, Soda, Eis

Caipiroska

Wodka, Erdbeermark, Rohrzucker, Limette, Soda, Eis

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft ³, Grenadine ^{1,13}, Eis

Mojito

Havana Club, Limette, Rohrzucker, Soda, Eis, Minze

0,4l 8,50 €

„Spaß im Glas“ –
eisgekühlt und mit
ordentlich „Wumms“

Hausgemachte Shots

„Blue Tequila“

Tequila, Blue Curacao, Lime Juice

„Erdbeer-Limes“

Wodka, Erdbeermark, Limes Juice

„Gisela“

Wodka, Lime Juice

„Fire Bomb“

Whiskey, Tequila, Wodka, Spritzer Tabasco

„Tollwütiger Hund“

Wodka, Himbeersirup ¹, Tabasco

6 cl 6,50 €

Longdrinks

Wodka Cola Absolut Blue, Cola, Eis

Whiskey Cola Jim Beam, Cola, Eis

Rum Cola Captain Morgan, Cola, Eis

Gin Tonic Beefeater Gin, Tonic ^{1,3,13,16},
Limette, Eis

Pink Slut Gordons Pink Gin, Himbeeren,
Schweppes Wildberry ^{1,3,13,16}, Eis

Screwdriver Absolut Blue, Orangensaft ³,
Eis

0,3l 7,50 €



Investiere in Alkohol!
So viele Prozente bekommst du
nirgendwo für dein Geld !

Edle Brände von Scheibel

Williams Christ, 40%

2cl 4,80 € 4cl 6,80 €

Premiumbrand, kräftige Fruchtnote

Mirabell, 43%

2cl 4,80 € 4cl 6,80 €

Premiumbrand, frisch-fruchtig

Moorbirne, 40%

2cl 5,20 € 4cl 7,20 €

Premium Plus, kraftvoll birnig mit Holzaromen

Nussler, 40%

2cl 5,50 € 4cl 7,50 €

„Edles Fass 350“, intensives Walnussaroma, Karamell

Whisky und Whiskey

Jim Beam - Bourbon Whiskey, 40%

4cl 5,80 €

Jameson - Irish Whiskey, 40%

4cl 6,80 €

Glen Grant - Single Malt Scotch Whisky, 40%

4cl 7,30 €

Aberlour - 12 Jahre, Highland Single Malt, 40%

4cl 7,90 €

Weinbrand, Cognac, Tequila, Wodka, Gin

Absolut Blue - Vodka, 40%

4cl 5,00 €

Tequila - Blanco, Silver, 38%

4cl 5,30 €

Gordons - Pink Gin, 37,5%

4cl 5,30 €

Beefeater - London Dry Gin, 40%

4cl 5,50 €

Metaxa ***** , 38%

4cl 5,90 €

Remy Martin V.S.O.P. - Cognac, 40%

4cl 7,00 €

Kräuterschnaps, Liköre, Bitterliköre

Kümmerling - „kleine Bulli“, 35%

2cl 2,70 €

Kräuterhexe, 35%

4cl 3,50 €

Pfefferminzlikör, 20%

4cl 4,00 €

Kirschlikör, 20%

4cl 4,00 €

Baileys - Irish Cream, 17%

4cl 4,70 €

Lauterbacher Tropfen - Magenbitter, ungesüßt, 40%

4cl 4,70 €

Ouzo - Anisspirituose, 38%

4cl 4,70 €

Becherovka - Bitterlikör, 38%

4cl 5,00 €

Ramazzotti - Halbbitter-Likör, 30%

4cl 5,00 €

Jägermeister - Kräuterlikör, 35%

4cl 5,00 €

Malteser Aquavit - klarer Kräuterschnaps, 40%

4cl 5,00 €

Spirituosen



Wein & Sekt



Weißwein

Bacchus

Weinhaus Flick, lieblich

Kerner

Heilbronner Staufenberg, halbtrocken

Grauburgunder

Literweise Glück, trocken

Riesling

Lehensteinsfelder Steinacker, trocken

Rosé

Schillerwein

Löwensteiner Salzberg, halbtrocken

Tempranillo Rosato

de la Tierra de Castilla, trocken

Rotwein

Schwarzriesling

Fleiner Kirchenweinberg, halbtrocken

Trollinger mit Lemberger

Löwensteiner Salzberg, trocken

Tempranillo Barrique

Kastilien, Bodegas Munoz, trocken

Je Glas 0,2 l

5,70 €

Je Flasche 1,0 l

27,00 €

Schaumwein & Sekt

Secco Frizzante⁸ Prosecco

Glas 0,1 l **3,20 €**

Flasche 0,75 l **18,50 €**

Schloss Lichtenstein⁸ Sekt

trocken oder halbtrocken

Glas 0,1 l **3,70 €**

Flasche 0,75 l **21,00 €**

Unsere Öffnungszeiten

täglich ab 11.30 Uhr bis 24.00 Uhr

☎ 0371 6946994 | Mail: service@fasskeller.de



www.fasskeller.de



Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Geschmacksverstärkern
- (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8) mit Phosphat
- (9) Stärke (10) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- (11) mit Süßungsmitteln (12) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- (13) mit Säuerungsmitteln (14) mit Stabilisatoren
- (15) Phenylalaninquelle (16) chininhaltig (17) koffeinhaltig
- (18) erhöhter Tauringehalt
- (19) bestrahlt (20) mit Jodsaltz
- (21) gentechnisch verändert

Allergene:

A glutenhaltiges Getreide (Aw – Gluten von Weizen, Ag – Gluten von der Gerste, Ar – Gluten vom Roggen)
 B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Sojabohnen
 G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesamsamen
 L Lupinen M Weichtiere N Schwefeldioxid und Sulfite
 Wir verwenden Jodsaltz. Bei Fragen zu den Allergenen wende dich bitte an das Servicepersonal.