

ESSEN & TRINKEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Montags bis Samstags 09:00 - 22:00 Uhr

KÜCHENZEITEN

Montags bis Donnerstags 11:00 - 21:00 Uhr
Freitags und Samstags 11:00 - 21:30 Uhr

FRÜHSTÜCKSBÜFFET

Montags bis Samstags 09:00 - 11:30 Uhr



Alle Speisen können Sie auch zu Hause genießen!

FRÜHSTÜCK

Die Brote und Brötchen für unser Frühstück werden in einer regionalen Manufaktur hergestellt und jeden Morgen von uns frisch aufgebacken. Die Wurst- und Käsewaren für die servierfertigen Frühstücke sind von bester Qualität und Geschmack, wie zum Beispiel die Mailänder Salami oder der Tiroler Bergkäse.

BÜFFET

KÖ13 Frühstücksbüffet (bis 11.30 Uhr) 12,50

großes Frühstücksbüffet mit vielen internationalen Köstlichkeiten wie Tomate und Mozzarella, Rührei, geräuchertem Lachs, Müsli, frischem Obst, Säften und vielen weiteren Leckereien. Inklusive einem Heißgetränk nach Wahl.

Vorschulkinder zahlen die Hälfte.



SERVIERFERTIG

Marmelade 6,50

1 Scheibe rustikales Brot, 1 Steinofenbrötchen, Butter, 4 verschiedene hausgemachte Konfitüren, inkl. 0,1l Glas frisch gepresster Orangensaft

Lachs 8,80

1 Scheibe rustikales Brot, 1 Steinofenbrötchen, Butter, Räucherlachs, Flammhachs, Honigsenfstreich, Käse, inkl. 0,1l Glas frisch gepresster Orangensaft, Garnitur

Bunt gemischt 8,80

1 Scheibe rustikales Brot, 1 Steinofenbrötchen, Butter, Edelsalami, Parmaschinken, hochwertiger Käse, inkl. 0,1l Glas frisch gepresster Orangensaft, Garnitur

Bunt vegetarisch 8,80

1 Scheibe rustikales Brot, 1 Steinofenbrötchen, Butter, 3 verschiedene Sorten Käse aus Südtirol, Italien und Frankreich, inkl. 0,1l Glas frisch gepresster Orangensaft, Garnitur

STULLE ODER BRÖTCHEN

Die Stullen oder Brötchen werden mit Aufschnitt oder Käse aus unserem Verkaufstresen belegt. Gerne können Sie den Belag selbst auswählen.

mit hausgemachten Konfitüren 3,50

mit Nutella 3,50

mit Tomate & Mozzarella 5,90

mit Lachs 5,90

mit Käse nach Wahl 4,90

mit Wurst nach Wahl 4,90

mit Schinken oder Pastrami 5,90

Mini-Brötchen

belegt mit Salami, Parma oder Bergkäse 1,60

belegt mit Lachs 2,00

KLEINIGKEITEN ESSEN

GESUNDES ESSEN

Das frische, saisonale Obst bekommen wir von unserem familieneigenen Stand auf dem Wochenmarkt. So garantieren wir Frische und Qualität.

Vanillequark mit frischen Früchten **4,50**

Obstsalat aus frischen Früchten **5,80**

Milchreis warm/kalt mit Zimt & Zucker **4,50**

Milchreis **5,50**

warm/kalt mit frischen Früchten

Milchreis **5,50**

warm/kalt mit Zwetschenröster

Milchreis **5,50**

warm/kalt mit heißen Sauerkirschen

ANTIPASTI, VORSPEISEN UND SNACKS

Antipasti Schälchen **je 4,00**

wahlweise mit Oliven, Zucchini, Champignons, Olivenöl, Fleur de Sol, Paprika oder getrocknete Tomaten, dazu Brot

Antipasti Schälchen **je 4,80**

wahlweise mit Chorizo, Salami, Bergkäse oder Aioli, dazu Brot

Brot, warme Limonen Sardinen **6,80**

5 Pizzabrötchen mit Kräuterquark **4,80**

Antipasti Teller vegetarisch **15,50**

(für 2 Personen)

eingelegte Antipasti, Oliven und Brot

Antipasti Teller (für 2 Personen) **16,80**

Parmaschinken, Käse, Edel-Salami, eingelegte Antipasti, Oliven und Brot

Bruschetta klassisch **6,80**

geröstete Ciabattascheiben mit aromatischen Tomaten, frischen Kräutern und Grana Padano

Caprese **7,50**

Tomaten mit originalem Büffelmozzarella, garniert mit Olivenöl und Basilikum, dazu Brot

Toskanische Linsensuppe **5,80**

mit schwarzen Belugalinsen, frischem Gemüse, verfeinert mit Sahne - sehr fein im Geschmack, ganz anders als eine traditionelle Linsensuppe!

Tomaten-Knoblauch-Brot **6,50**

geröstete Ciabattascheiben mit Tomatensauce, Basilikumpesto und Käse überbacken

ZUM MITNEHMEN

Alle Speisen können Sie auch zu Hause genießen.
Weitere Leckereien finden Sie in der Frischetheke.

SALATE

Alle Salate werden mit handverlesenen Pflücksalaten und frisch geraspelten Möhren zubereitet. Die aromatischen Salatdressings sind hausgemacht und die Zutaten sind von bester Qualität und perfektem Geschmack.

SALATE

Valerianella 9,80

Feldsalat mit Ziegenfrischkäse, Karottenjulienne, frischen und aromatischen Feigen, Walnüssen und Honig-Senf Dressing

Insalata Mista Piccolo 4,80

eine gemischte Auswahl an frischen Pflücksalaten mit sonnengereiften Kirschtomaten, Gurke und Paprika, dazu hausgemachtes Honig-Senf Dressing

Insalata Mista Grande 8,50

eine gemischte Auswahl an frischen Pflücksalaten mit sonnengereiften Kirschtomaten, Gurke und Paprika, dazu hausgemachtes Honig-Senf Dressing

Insalata Mista Ziegenkäse 11,50

eine gemischte Auswahl an frischen Pflücksalaten, dazu frische Früchte, gebackener Ziegenkäse und Himbeer-Limetten Dressing

Insalata Mista Garnelen 11,80

eine gemischte Auswahl an frischen Pflücksalaten, mit gebratenen Garnelen und Champignons, serviert mit Honig-Senf Dressing

Insalata Mista Tonno 12,40

eine gemischte Auswahl an frischen Pflücksalaten mit Thunfisch, Mais, roten Zwiebeln, Fetakäse, gekochtem Ei und Honig-Senf-Dressing

Insalata Mista Kikok 12,80

eine gemischte Auswahl an frischen Pflücksalaten mit gebratener Kikokbrust, gebratener Ananas und Honig-Senf-Dressing, anschließend mit frisch geriebenem Grana Padano verfeinert

Insalata Pulled Pork 12,80

eine gemischte Auswahl an frischen Pflücksalaten mit sonnengereiften Kirschtomaten, Gurke und Paprika, mit gezupftem Schweinefleisch, dazu hausgemachtes Honig-Senf Dressing

Insalata Quinoa 12,80

eine gemischte Auswahl an frischen Pflücksalaten mit sonnengereiften Tomaten, Gurke, Avocado- und Fetawürfel und Quinoa, serviert mit Essig-Öl

EXTRAS

Brot 1,50

Butter 0,60

Senf oder Ketchup 0,80

Grana Padano 1,00

Garnelen 5 Stück 3,00

Riesengarnelen 3 Stück 5,00

Salami 1,00

Thunfisch 1,00

3 Ziegenkäsetaler 5,00

PASTA

Unsere hauseigene Pasta wird für jeden Gast frisch in unserer Frontcooking-Küche zubereitet. Auch die Saucen kochen wir täglich selbst, so dass wir genau wissen welche Zutaten enthalten sind. Das garantiert beste Qualität und erstklassigen Geschmack!

PASTA

Tortellini Ricotta Garnelen 11,80

Tortellini in einer cremigen Ricottasauce mit gebratenen Garnelen, Grillgemüse und Grana Padano

Tortellini Ricotta Pollo 11,50

Tortellini in einer cremigen Ricottasauce mit gebratener Hähnchenbrust, Grillgemüse und Grana Padano

Feurige Tagliatelle 9,50

Tagliatelle mit Speckwürfeln, Oliven und Tomaten, in hausgemachter Tomatensauce und Grana Padano

Tagliatelle Vino 7,50

Tagliatelle in einer Riesling-Sahne-Sauce mit Grana Padano

Tagliatelle Filetto Salmone 13,80

Tagliatelle in einer leichten Knoblauch-Riesling-Sahnesauce mit gebratenem Lachsfilet

Tagliatelle Tartufo 14,80

Tagliatelle mit Trüffelpesto und Parmaschinken

Spaghetti Bolognese 8,80

Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce, verfeinert mit Rinderhack, Gewürzen und Grana Padano

Spaghetti à la Carbonara 9,80

Spaghetti mit Kochschinken und Knoblauch-Zwiebel-Sahnesauce und Grana Padano

Spaghetti Pomodoro 7,00

Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce

Spaghetti Grana Padano 6,00

Spaghetti in Butter und Grana Padano geschwenkt

Spaghetti Sardina 12,50

Spaghetti in einer tomatisierten Sauce mit Sardinen, Sardellen, Kapern und Oliven

Penne Salame 9,80

Penne in einer frischen Ricottasauce mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Mailänder Salami

Penne Gorgonzola 9,80

Penne in Gorgonzolasauce mit Kirschtomaten und Blattspinat

Pasta Pesto Verde e Rosso 8,80

Pasta wahlweise in hausgemachtem Kräuter- oder Tomatenpesto, verfeinert mit Grana Padano

Penne Amelie 9,80

Penne mit frisch gebratenen Auberginen in Tomatencremesauce, anschließend mit Parmaschinken und Rucola belegt und mit frisch geriebenem Grana Padano verfeinert

Pasta Pomodoro Bambini 4,50

eine kleine Portion Pasta in hausgemachter Tomatensauce für Kinder



PIZZA

500g italienischer Pizzateig in Handarbeit geformt und mit Liebe belegt. Stolze 38cm Durchmesser lassen sogar echte Kerle satt werden! Und...nimmst du die Herausforderung an?

PIZZA

	Für Mädels 1/4			Für Jungs 1/2			Für echte Kerle 1/1		
Margherita	3,50	5,70	10,00						
Tomate Mozzarella	5,00	8,70	16,00						
Prosciutto mit gekochtem Schinken	4,40	7,70	14,00						
Salame¹⁰ mit würziger Salami	4,40	7,70	14,00						
Peperoni mit Peperoni-Salami und feurigen Peperoni	4,70	8,20	15,00						
Funghi mit frischen Champignons	4,10	7,20	13,00						
Polletto mit Hähnchenstreifen, Paprika und Mais	4,70	8,20	15,00						
Prosciutto e funghi mit Kochschinken und frischen Champignons	5,00	8,70	16,00						
Tuna mit Thunfisch und Zwiebeln	5,00	8,70	16,00						
Hawaii mit Kochschinken und Ananas	5,00	8,70	16,00						
Parma mit Parmaschinken, Rucola und Grana Padano	5,30	9,20	17,00						
Fico mit weißer Pizzasauce, Ziegenkäse und frischen Feigen	5,30	9,20	17,00						
Pulled Pork mit Pulled Pork, Käsesauce und roten Zwiebeln	5,30	9,20	17,00						
Vegetarisch Tricolor mit Blattspinat und Ricottasauce	4,70	8,20	15,00						
Sardina mit Sardinen, Sardellen, Kapern und Oliven		9,20	17,00						
Salmone mit Stücken vom Lachsfilet, Knoblauch, Blattspinat und Ricottasauce		9,20	17,00						

EXTRAS

Verfeinern Sie die Pizza mit Ihren Wunschzutaten und kreieren Sie so Ihre Lieblingspizza!

Sie wünschen die Pizza **Tabascoscharf**? Bitte einfach mitbestellen!

je Zusatzbelag 1,50 2,00 3,00
gekochter Schinken, Salami, Champignons, Paprika, Thunfisch, Zwiebeln, Ananas, Ziegenkäse, Mais, Spinat, Kidneybohnen, Käse, ...

KÖ13 KULT

Die Kult Produkte sind nach besonders ausgefallenen Rezepturen zubereitet. Mal ganz klassisch wie zu Omas Zeiten, mal nach eigener Kö13-Rezeptur. Jedes dieser Gerichte ist es auf jeden Fall wert, getestet zu werden!

Strammer Max 7,80

mit Parmaschinken, 2 Eiern und Garnitur

Ofenkartoffeln

mit Kräuterquark

mit Räucherlachs

mit Hähnchenstreifen

6,50

9,80

9,50

Bratwurst¹⁰

mit Senf und Garnitur

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

5,80

7,80

Purple Curry-Wurst¹⁰ (mild)

mit Garnitur

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

5,80

7,80

Green Curry-Wurst¹⁰ (leicht scharf)

mit Garnitur

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

5,80

7,80

Toast Hawaii Deluxe

8,50

noch besser als der Klassiker mit Krustenbrot, frischer Ananas und Pastrami - zum Reinlegen lecker!

Angus Beef Burger 200g

9,80

ca. 200g bester Angus Beef Burger im Brioche mit Allgäuer Käse, Rotweinzwiebeln und Garnitur

OFEN ESSEN

Die Flammkuchen werden von Hand belegt und frisch zubereitet. Der Zwiebelkuchen und die Quiche stammen aus einer regionalen Manufaktur und werden nach unseren Rezepturen gefertigt.

Flammkuchen Griechische Art 8,50

mit Peperoni, Zwiebeln und Fetakäse belegt

Flammkuchen Elsässer Art 8,50

der Klassiker mit Schinken und Zwiebeln

Flammkuchen Lachs 8,50

mit Lachs und Lauch

Flammkuchen Pesto 9,50

mit Tomate, Mozzarella und grünem Pesto

Quiche Stück 5,80

mit Garnitur - verschiedene Sorten -

Zwiebelkuchen 5,00

mit Garnitur



SÜßES ESSEN

Zu einem guten Essen gehört auch ein gutes Dessert und da haben wir einiges zu bieten: Hausgemachtes Tiramisu, ein leckeres Stück Kuchen oder eine frische Waffel - da ist für jeden Geschmack etwas dabei!

BROWNIES

Das ist etwas für echte Schokoladenfreunde: Brownies nach original amerikanischem Rezept!

Rockslide Brownie 3,80
mit Paranüssen, Karamell und Schokoganache

Oreo Brownie 3,80
mit Stückchen von Oreo-Keks

Peanut Butter Brownie 3,80
mit Erdnüssen und Erdnussbutter

Marshmallow Brownie 3,80
mit Mini-Marshmallows

BELGISCHE WAFFELN

Frische Waffeln aus dem original belgischen Waffeleisen - besonders dick und knusprig

Belgische Waffel 3,80
mit Puderzucker

Belgische Waffel 4,80
mit Kirschen und Sahne

Belgische Waffel 4,80
mit Zwetschenröster

+ 1 Kugel Vanilleeis +1,20

FEINSTER KUCHEN

Die Kuchen und Torten stammen aus einer regionalen Konditorei und werden in Handarbeit zubereitet und uns täglich frisch geliefert.

Himbeertarte 2,80

gebackener Käsekuchen 3,00
mit Heidelbeeren und Mohn

American Cheesecake 3,00

Portion Sahne + 0,80

Kugel Eis + 1,20

Wir berücksichtigen die Saisonalen Früchte – bitte schauen sie in der Vitrine nach unserem Angebot!

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu 5,80

– nur in der kalten Jahreszeit –
mit Espresso getränkter Löffelbiskuit, geschichtet mit einer Mascarponecreme und Kakao

GIOVANNI L EIS

Höchste Qualität, beste Rohstoffe, einfallsreiche Kreationen und viel Leidenschaft.



WARMES TRINKEN

Unsere Kaffeebohnen sind röstfrisch und stammen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Durch den Anbau in Hochlagegebieten erhalten die Kaffeebohnen ihr einzigartiges Aroma.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cappuccino	3,20
Cappuccino piccolo	2,40
Caffè Latte	3,20
Caffè Latte piccolo	2,40
Caffè Crema	3,00
Caffè Crema piccolo	2,20
Espresso	1,80
Espresso doppio	3,00
Macchiato	3,50
Espresso Macchiato	2,30
Flavour verschiedene Sorten	0,50
Chai Tea Latte	2,60



Tee im Glas

Sir Arthur's Best Darjeeling
Sir Sean's Earl Grey Royal
St. Thomas Wild Fruits
Sir Toby's Rooibos Sahne-Caramel
Miss Belinda's Finest Garden Fruits
Mrs. Sophie's Exotic Sencha
Admiral Nik's Royal Peppermint

Weitere Sorten Tee – bitte fragen sie unseren Service.

SCHOKOLADIGES

Genießen Sie mit den Latte Pralino Drops edlen Plantagenkakaos in Ihrer Lieblingsorte.

Latte Pralino 3,50
Heiße Milch mit leckerer Premium-Schokolade

Macchiato Pralino 3,80
Macchiato mit leckerer Premium-Schokolade

Wählen Sie Ihre Lieblingsorte

WHITE CHOCOLATE Kakaogehalt 31%

Die weißen Schokodrops verwandeln den heißen Milchschaum in einen vollmundig, cremig-süßen Schokoladengenuss.

CARAMEL CHOCOLATE Kakaogehalt 31%

Die Karamell Schokodrops verbinden den cremigen Geschmack von Vollmilchschokolade mit den Aromen intensiven Karamells.

ORIGIN ECUADOR CHOCOLATE Kakaogehalt 39%

Die Origin Edelbitter-Schokolade kommt aus Ecuador und zeichnet sich durch einen angenehmen, leicht herben Geschmack aus.

ORIGIN ECUADOR CHOCOLATE Kakaogehalt 70%

Die intensiven Kakaoaromen, der Ecuador Schokodrops verleihen dem Latte Pralino den kräftig, abgerundeten Schokoladengeschmack.

Kakao mit Milchschaum 2,80

Kakao mit Sahne 3,00

KALTES TRINKEN

WASSER TRINKEN



Rhodius medium	RHODIUS	0,25l	2,40
Rhodius medium		0,75l	6,50
Rhodius naturelle		0,25l	2,40
Rhodius naturelle		0,75l	6,50
Tafelwasser Classic			
Karaffe		0,5l	3,90

SOFTDRINKS TRINKEN



Afri Cola ^{1,3,13}		0,3l	2,90
Afri zuckerfrei ^{1,2,9,11}		0,3l	2,90
Bluna Orange ^{1,2,3}		0,3l	2,90
Bluna Zitrone ²		0,3l	2,90
MOLOKO Limonade		0,2l	2,90
mit Citrus und Ingwer			
feelgood Iced Tea ³		0,375l	3,80
Granatapfel, Pfirsich, Zitrone oder Blaubeere			

SAFT TRINKEN

Apfelsaft		0,3l	3,80
Apfelschorle		0,3l	3,80
Traubensaft vom Weissburgunder		0,3l	3,80
Traubenschorle		0,3l	3,80
Johannisbeerschorle		0,3l	3,80
Holunderschorle (Holler)		0,3l	3,80
Rhabarberschorle		0,3l	3,80
Quittenschorle		0,3l	3,80
Maracujaschorle		0,3l	3,80

GESUNDES TRINKEN

Orangensaft frisch gepresst	0,3l	4,80
Grapefruitsaft frisch gepresst	0,3l	4,80
Granatapfelsaft frisch gepresst	0,3l	7,50
Schorle mit frischen Orangen oder Grapefruit	0,3l	3,80
Schorle mit frischen Granatäpfeln	0,3l	6,00

EISKALTES TRINKEN

Iced Macchiato		3,50
Eisschokolade		4,20
Eiskaffe		4,20
Smoothie Mango, Erdbeer oder Pfirsich		3,80
Frisch Gepresstes mit Vanilleeis		5,80

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Hibiskus	0,5l	4,80
Soda, Hibiskussirup, Zitronensaft, Basilikum		
Green Apple	0,5l	4,80
Soda, grüner Apfelsirup, Apfel- und Zitronensaft		
Strawberry	0,5l	4,80
Soda, Erdbeersirup, Zitronensaft, Minze		
Orient	0,5l	4,80
Soda, Orangensirup, Zitronensaft, Ingwer		
Mint	0,5l	4,80
Soda, Limetten-Minz-Sirup, Zitronensaft, Minze		

HOME
MADE

DRINKS TRINKEN

PRICKEL TRINKEN

SECCO

Prosecco von Braun 0,1l 3,00
Flasche 0,75l 18,00

Rhabarbersecco
hausgemischt 0,2l 5,50

Quittensecco
hausgemischt 0,2l 5,50

Traubensecco
hausgemischt 0,2l 5,50

SEKT aus Flaschengärung

Riesling Sekt
Flasche 0,75l 22,00

Sekt von Chardonnay
und Weißburgunder
Flasche 0,75l 25,00

Crémant de Bordeaux Brut
weiß oder rot Flasche 0,75l 19,00

CHAMPAGNER

Champagner Piccolo Moutard Brut
weiß oder rose 0,2l 14,00

Champagner J.B. Michel
weiß oder rot Flasche 0,75l 35,00

Sie wünschen einen anderen Champagner?
Bitte fragen sie unseren Service!

CIDER TRINKEN

Cider Passionfruit	0,5l	5,80
Cider Mango Himbeer	0,5l	5,80
Cider Strawberry Lime	0,5l	5,80
Cider Magners natur	0,5l	5,80

REKORDERLIG CIDER

KÖ13 LONGDRINK UND APERITIF

Aperol Spritz	0,2l	5,50
Fragoli (Walderdbeere)	0,2l	5,50
Hugo	0,2l	5,50
Lillet Berry	0,2l	5,50
Moloko Aperol	0,2l	5,50
Moloko Prosecco	0,2l	5,50

GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Für Ihr besonderes Genusserlebnis stehen augewählte und exquisite Spirituosen aus aller Welt bereit. Bitte fragen Sie beim Service nach den unterschiedlichen Sorten oder stöbern sie doch einfach in den Regalen. Entscheiden Sie nach Ihren persönlichen Vorlieben. Wir öffnen gern jede Sorte Spirituosen für den Ausschank.

RUM 2cl 4,00

WHISKEY 2cl 4,00

VODKA 2cl 4,00

ELSÄSSER EDELBRÄNDE 2cl 4,00

GIN

Genießen Sie unseren Gin pur oder als Drink mit Tonic. Sie haben die Wahl zwischen Schweppes Tonic Water oder Fever Tree mediteranian Tonic Water.

Gin	2cl	4,00
Tonic	0,2l ¹²	2,50

PROZENTIG TRINKEN

BIER VOM FASS

König Ludwig hell	0,3l	3,00
König Ludwig hell	0,5l	4,80
König Ludwig Hefe Weißbier	0,3l	3,00
König Ludwig Hefe Weißbier	0,5l	4,80
Schloss-Kellerbier naturtrüb	0,3l	3,00
Schloss-Kellerbier naturtrüb	0,5l	4,80



BIER TRINKEN

KÖ13 Bierbowle mit Pfirsichen	0,3l	3,00
BMW Bier mit Wasser	0,3l	2,80
Alster	0,3l	3,00
Weizen dunkel	0,5l	4,50
Weizen alkoholfrei	0,5l	4,50
Jever alkoholfrei	0,33l	3,50



PROZENTIG TRINKEN

Ouzo	4cl	3,50
Ramazotti auf Eis	4cl	3,50
Fernet	4cl	3,50
Jägermeister	4cl	3,50
Padertropfen	4cl	3,50
Satteltrunk	4cl	3,50
Jagdbitter	4cl	3,50
Linie Aquavit	4cl	3,50
Whywasser	4cl	3,50
Eierlikör	4cl	3,50

Weitere erlesene Spirituosen finden Sie in in unseren Verkaufsregalen. Stöbern sie doch einfach in der großen Auswahl. Gern öffnen wir jede Sorte Spirituosen für den Ausschank.



OFFENE WEINE TRINKEN

KÖ13 HAUSWEIN weißer Portugiser Landwein

Karaffe 0,5l **7,00** 0,2l **3,00**

KÖ13 HAUSWEIN roter Spanischer Landwein

Karaffe 0,5l **7,00** 0,2l **3,00**

WEISS

Brauns Riesling Pfalz trocken

Karaffe 0,5l **9,50** 0,2l **4,00**

Brauns Riesling Pfalz halbtrocken

Karaffe 0,5l **9,50** 0,2l **4,00**

Brauns Riesling & Gewürztraminer Pfalz halbtrocken

Karaffe 0,5l **9,50** 0,2l **4,00**

Ihringen Grauburgunder Baden Württemberg trocken

Karaffe 0,5l **11,00** 0,2l **4,50**

Türk Grüner Veltliner Österreich halbtrocken spritzig

0,2l **5,50**

Columbard Gascogne halbtrocken fruchtig

0,2l **5,80**

Pfaffmann Weißburgunder Pfalz halbtrocken

0,2l **5,80**

ROT

Brauns Literrot Pfalz Cuvee trocken

Karaffe 0,5l **9,50** 0,2l **4,00**

Merlot de France halbtrocken

Karaffe 0,5l **9,50** 0,2l **4,00**

Wonnegott Rheinhessen lieblich

Karaffe 0,5l **9,50** 0,2l **4,00**

Rioja Crianza Spanien trocken

0,2l **5,80**

Primitivo di Manduria D.O.C. würzig halbtrocken

0,2l **5,80**

Brauns Schwarzriesling halbtrocken

0,2l **5,80**

ROSE

Brauns Portugiser halbtrocken

Karaffe 0,5l **9,50** 0,2l **4,00**

FLASCHENWEINE TRINKEN

WEISS

TROCKEN

Kleinze Zwalve Südafrika	Flasche 0,75l	18,00
Grüner Veltliner Österreich Türk, der Leichte	Flasche 0,75l	19,00
Grüner Veltliner Österreich Türk, Witzigmann Edition	Flasche 0,75l	20,00
Weißburgunder Pfalz Pfaffmann	Flasche 0,75l	20,00
Columbard Gascogne	Flasche 0,75l	20,00
Moscatel und Chardonnay Spanien B Belota	Flasche 0,75l	15,50
Verdejo Rueda Spanien Optimus	Flasche 0,75l	16,00
Viura Spanien Tremendus	Flasche 0,75l	17,00
Blanc de Blanc Mallorca Son Campaner	Flasche 0,75l	20,00
Pinot Grigio DOC Italien	Flasche 0,75l	16,50
Blanc de Blanc Mallorca Son Campaner	Flasche 0,75l	20,00
Viura Spanien Macerado Rioja Rubio eine von 800 Flaschen	Flasche 0,75l	25,00
Viura Spanien Lias Finas Rioja Rubio eine von 2600 Flaschen	Flasche 0,75l	33,00
Viura Spanien Anyadas Rioja Rubio eine von 1500 Flaschen	Flasche 0,75l	39,00

ROSE

Blanc de Negres Mallorca Son Campaner	Flasche 0,75l	19,00
--	---------------	--------------





ROT

TROCKEN

Toffee Chunk Südafrika	Flasche 0,75l	19,00
Brauns Schwarzriesling Pfalz	Flasche 0,75l	20,00
Zweigelt und Merlot Österreich Cuvee rubinrot	Flasche 0,75l	20,00
Monastrell Syrah & Petit Verdot Spanien Clos Lagoru	Flasche 0,75l	18,00
Primitivo di Manduria Italien DOC	Flasche 0,75l	20,00
L'Atto Italien	Flasche 0,75l	20,00
Brauns Spätburgunder Pfalz	Flasche 0,75l	20,00
Brauns „First Glas“ Cuvee	Flasche 0,75l	24,00
Monastrell Syrah & Cabernet Spanien B Belota	Flasche 0,75l	15,50
Tempranillo Rioja Spanien Segares	Flasche 0,75l	16,00
Monastrell & Syrah Spanien Talento	Flasche 0,75l	17,00
Tempranillo Spanien Carpress Crianza	Flasche 0,75l	21,50
Mascalese & Nero D'Avola Italien IGT	Flasche 0,75l	26,50
Terra Rossa Cuvee Mallorca Son Campaner	Flasche 0,75l	23,00
Athos Cuvee Mallorca Son Campaner	Flasche 0,75l	25,00
Merlot Cuvee Mallorce Son Campaner	Flasche 0,75l	26,00

SCHORLE TRINKEN

Rot-, Rose-, Weißweinschorle
herrlich erfrischend und leicht

Karaffe 0,5l **7,00** 0,2l **3,00**

INHALTSSTOFFE & ALLERGENE

Lieber Gast, wir freuen uns, wenn wir Sie mit unserem Angebot neugierig gemacht haben. Bitte berücksichtigen sie, dass wir bei unseren Angeboten nicht jede Zutat oder Garnitur aufzählen können und dass es uns wichtig ist, Ihnen leckere Gerichte auf ansprechend angerichteten Tellern zu servieren. Sollten Sie also gewisse Nahrungsmittel nicht mögen oder allergisch sein, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unseren Service.

Bei uns im Kö13 kochen wir mit Leidenschaft und den besten Zutaten. Daher benutzen wir so wenig ausweisungspflichtige Lebensmittel wie möglich. Sehr gerne können wir Ihnen sagen, welche Allergene in den Speisen vorkommen. Durch die frische Küche können wir jedoch nicht ausschließen, dass die Speisen unserer Karte nicht auch mit anderen Allergenen in Berührung kommen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis, denn nur so können wir Ihnen Speisen und Gerichte in perfekter Qualität und Frische bieten.

Weitere Informationen, sowie die Zutatenliste erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

Folgende Allergene können Bestandteil in unseren Produkten sein

a. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme b. Krebstiere c. Eier d. Fische e. Erdnüsse f. Sojabohnen g. Milch (einschließlich Laktose) h. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse i. Sellerie j. Senf k. Sesamsamen l. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg/kg oder l) m. Lupinen n. Weichtiere

Inhaltsstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Nitritpökelsalz, 11 enthält Phenylalaninquelle, 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig, 14 genetisch verändert

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 9.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Neuer Platz - Paderborn

Tel. 05251 184 36 64

Mail info@koe13.de



FRISCHE GENIEßEN. DAS BESONDERE SCHMECKEN.