cook up kitchen
BY VIKTORIA STRANZINGER

Unsere Getränkeliste

* * * * *

Alkoholfreie Getränke

Mineral prickelnd oder still	1l	€ 3,40
Mineral prickelnd oder still	0,75l	€ 2,90
Apfelsaft naturtrüb	1l	€ 3,30
Bio Sirupe nach Saison (Ribisel, Holunder, Zitrone-Melisse,...)	0,25l	€ 9,80
Hausgemachter Eistee	1l	€ 5,60
Österreichisches Bio Kola Sirup	0,25l	€ 9,80
Kaffee	Portion	€ 2,10

Biere

Märzen	0,33l	€ 2,60
Märzen	0,5l	€ 3,20
Radler	0,33	€ 2,50
Radler	0,5l	€ 3,20
Pils	0,33l	€ 3,20

Bier im Fass

Märzen Fass, Abrechnung pro angefangenem Fass	50l	€ 290,00
Märzen Fass, Abrechnung pro angefangenem Fass	30l	€ 200,00
Märzen Fass, Abrechnung pro angefangenem Fass	25l	€ 180,00
Märzen Fass, Abrechnung pro angefangenem Fass	15l	€ 120,00
Soda im Container, Abrechnung nach angebrochenem Container	20l	€ 70,00

Unsere Craft-Biere

Cook up Ale	0,33l	€ 3,50

Prickelndes

Aperól Spritzer	je Glas	€ 4,80
Lilett Wild Berry	je Glas	€ 4,80
Hugo mit Minze und Limette	je Glas	€ 4,80

Wein

Eine Übersicht finden Sie in unserer Weinkarte

Cocktails und Bargetränke gerne auf Anfrage.

In diesen Getränkepreisen sind keine Personalkosten für Service, Schank und Bar inkludiert.
Die Verrechnung der Getränke läuft über angefangene Gebinde, Fässer oder Container laut Brauerei.
Wir arbeiten auch gerne mit anderen Brauereien zusammen –
wir brauchen dafür aber einige Tage, um Ihnen einen Preis anbieten zu können.
Ebenfalls gehen wir gerne auf individuelle Getränkewünsche ein.
Bitte vergessen Sie nicht, dass die Personalkosten für Service, Schank, Bar, Auf- und Abbau zusätzlich verrechnet werden.

Getränkeliste Stand April 2022