

# Anna Neumann

---

## Tagesblatt

Nr. 5 Sommer 23

Erscheinungsort Villach

Preis: Euro 20,0  
inkl. Zeitungsstock



© O'Grady

Raffinesse trifft Norm | [annaneumann.at](http://annaneumann.at)

---



## Inhalt

Speisen	7
Café Spezialitäten	9
Alkoholfreie Getränke	10
Bier   Cider	11
Spritzer   Schaumwein	12
Wein	13
Digestiv	14
Wodka	15
Gin	16
Whisk(e)y	17
Rum   Tequila	18
Cognac   Brandy   Anisees   Portwein	19
Cocktails	20

## Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag	12:00 – 23:00 Uhr
Mittwoch	12:00 – 23:00 Uhr
Donnerstag	12:00 – 23:00 Uhr
Freitag	12:00 – 02:00 Uhr
Samstag	12:00 – 02:00 Uhr
Sonntag	Ruhetag

### *Küche & Café*

Dienstag bis Samstag  
12:00 – 21:00 Uhr

### *Cocktails*

Dienstag bis Samstag  
ab 17:00 Uhr

## Impressum

Anna Neumann Bar Bistro  
FM Gastro GmbH  
Frohnwieser Marcus  
Hauptplatz 13  
9500 Villach

Facebook: annaneumannbar  
Instagram: annaneumannbar  
E-Mail: bar@annaneumann.at

Bilder:  
O'Graphy





## *Herzlich willkommen...*

**H**erzlich willkommen in der „Anna Neumann Bar“.

Ein Ort, der sicher vielen noch aus Kindertagen gut bekannt ist. Vor vielen Jahren war in diesen ehrwürdigen Mauern das Kinderspielzeugland.



© O'Graphy

Die Damen schmunzeln sicher, wenn ich das Modegeschäft Moustache nenne.

Ich habe zu der Location auch einen ganz speziellen Bezug. Wo heute die Vorratskammer der „Anna Neumann Bar“ ist, hat bereits vor Jahrzehnten mein Großvater als Lagerist bei der Firma Warmuth gearbeitet.

### *In bester Gesellschaft*

Mittlerweile ist die Anna Neumann Bar zu einem fixen Bestandteil des turbulenten Treibens der Villacher Innenstadt geworden.

Alle Altersklassen treffen sich bei uns auf einen gemütlichen Kaffee am Vormittag oder zu späterer Stunde auf einen Drink oder zwei. Als Treffpunkt in der Stadt mit charmanten französischem Flair, der auf österreichisches Bürgertum trifft, fühlt man sich nicht nur wohl, sondern in bester Gesellschaft.

Ich freue mich darauf, euch auch viele weitere Jahre in der Anna Neumann Bar willkommen zu heißen.





## Wer war Anna Neumann?

**A**nna Neumann – die Herrin von Murau. Anna Neumann, auch als Neumannin bekannt, war im 16. Jahrhundert eine der mächtigsten und reichsten Frauen Innerösterreichs.

Die attraktive Bürgerstochter des reichen Villacher Handelsherrn Wilhelm Neumann war nicht nur hübsch, sondern auch beeindruckend geschäftstüchtig.

Die 1535 Geborene verbrachte ihre Jugend in Nötsch im Gailtal auf Schloss Wasserleonburg. Sie führte sechs Ehen. Durch die Vermählung mit dem Freiherrn Christoph II. von Liechtenstein-Murau wurde sie auch Hauptgläubigerin der hochverschuldeten Familie Liechtenstein. Sie beglich die Schulden der Familie und wurde dadurch zur „Herrin von Murau“, wo sie auch 50 Jahre lebte.



© www.murau.steiermark.at

Anna bewies auch eine starke soziale Ader. Sie übernahm die Funktion einer Sparkasse. Zudem bewirtete sie im Schloss arme Leute und Bettler.

Auch der spätere Kaiser Ferdinand II. nahm ihre Dienste in Anspruch und borgte sich, nach heutigem Wert, etwa 45 Millionen Euro.

Die clevere Geschäftsfrau wurde in zwei Hexenprozesse hineingezogen. Wegen ihrer zahlreichen kurzen Ehen wurde ihr eine „weiße Leber“ ange-dichtet. Mangels eindeutiger Beweise kam es aber nie zu einer Verurteilung.

Ihre beiden Töchter starben kinderlos. Im Jahre 1610 verblich auch ihr vierter Ehemann was sie zu einem besonderen Schritt bewog, um ihren Besitz zu sichern. Sie ehelichte den 30-jährigen Grafen Ferdinand zu Ortenburg. Die Hochzeit war aber anstelle einer – damals bei uns nicht üblichen – Adoption anzusehen. Aber auch diese Ehe überlebte sie.

Im damals unüblichen hohen Alter von 81 Jahren heiratete sie ein letztes Mal. Auch diese Ehe, mit dem 31-jährigen Reichsgrafen Georg Ludwig von Schwarzenberg, glich einer Adoption.

Anna starb im hohen Alter von 88 Jahren am 18. Dezember 1623.

In Villach erinnert heute noch der „Anna Neumann Saal“ an die geschäftstüchtige Villacherin. Dieser befindet sich direkt hinter unserer Bar.





## Tarte flambée - Flammkuchen

Habt ihr euch schon mal gefragt, woher der Flammkuchen kommt?



© O'Graphy

Der Flammkuchen, die Tarte Flambeé, hat ihren Ursprung im Elsass.

Im 19. Jahrhundert haben die Frauen des Dorfes einmal wöchentlich gemeinsam Brot gebacken.

Thermometer waren damals noch nicht verbreitet und so bedarf es einer anderen Lösung, um herauszufinden, ob der Ofen die richtige Temperatur hatte. Denn nur wenn der Ofen optimal warm war, gab es weder klebriges noch hartes Brot.

Eine Bäckerin hatte die zündende Idee:

Sie testeten mit einem ganz dünn ausgerolltem Brot die Hitze des Ofens. Wenn dieser dünne Fladen nach 1-2 Minuten goldbraun war, hatte der Ofen die richtige Wärme.

Da zu dieser Zeit mit der Nahrung nicht leichtfertig umgegangen wurde, hat man den Fladen anschließend mit Creme gegessen.

Im Laufe der Zeit wurde der Fladen dann mit der Creme gebacken. Da dieser Version noch der Pfiff fehlte, experimentierten die Damen weiter mit verschiedensten, zu dieser Zeit verfügbaren Zutaten.

Wie es dann zu dem typischen Elsässer Flammkuchen mit Creme, Speck und Zwiebeln kam, ist leicht erklärt. Speck und Zwiebel sind gut lagerbar und so war das Gericht ganzjährig genießbar. Heute gibt es Flammkuchen in undenkbar vielen salzigen und süßen Variationen.

Wir haben uns dazu entschieden euch ein paar raffinierte Varianten zu servieren.

Flammkuchen trifft Meer in der Kombination mit Lachs und Meerrettich.

Für alle die es gerne vegetarisch mögen, haben wir die Version „Camembert“ mit Käse und Schwarzebeeren in petto.

Käseliebhabern empfehlen wir den Flammkuchen „Feige Ziege“.

Feinspitze kommen bei der „Scharfen Muh“ mit Beef Tatare, Wasabi Creme und Basilikum auf ihre Rechnung. Lasst es euch schmecken!





## Die Geschichte des Gins

Der Name Gin kommt vom französischen Wort für Wacholder „Genevri“. Die zumeist farblose Spirituose weist einen dominierenden Bestandteil an Wacholder auf.

Die erste geschichtliche Erwähnung des Gins war Mitte des 17. Jahrhunderts. Der Arzt Francois de la Boe stellte einen Wacholderschnaps namens „Genever“ her.

Mit der Besteigung des englischen Throns von Wilhelm III. von Oranienburg 1689 kam der Genever nach England. König Wilhelm III. erlass die Steuern bei der Produktion von Wacholderschnaps und belegte den Import von französischen alkoholischen Getränken mit bedeutenden Steuern.

Der Genever wurde in England mit der Zeit zum Gin. Er durfte laut eines Erlasses von 1690, nur aus englischem Getreide produziert werden.

Das heute noch bekannte Unternehmen Gordon produzierte bereits 1769 einen dreifach gebrannten Gin. Zu dieser Zeit gab es in London unzählige andere Destillieren, die einen weitaus billigeren Alkohol produzierten. Dieser „Fusel“ war bei der unteren Gesellschaftsschicht sehr beliebt



und führte – durch seine geringe Qualität – zu einem raschen Rauschzustand. Da der Gin-Konsum deshalb enorm anstieg, griff die Regierung in die Gin-Krise des Jahres 1791 ein. Mit einem „Gin Act“ wurde Qualität und Herstellung reguliert.



An Destillationsmethoden und Rezepturen wird seitdem vielerorts getüfelt.

Die Basis wird meist aus Getreide hergestellt und besitzt mindestens 37,5 Volumsprozent Alkoholgehalt. Den charakteristischen Geschmack bekommt der Gin aus der Aromatisierung mit Gewürzen. Allen voran sind Wacholderbeeren und Koriander zu nennen, gefolgt von Ingwer, Muskat, Orangenschalen oder Paradiesapfelkernen.



Es existieren Ginsorten bei deren Herstellung 120 verschiedene Zutaten als Aromen und Wirkstoffe zum Einsatz kommen. Je nach Sorte geschieht die Aromatisierung während oder nach der Destillation.



Wir haben nicht weniger als 33 Ginsorten in unserer Flaschengalerie und unser Team hilft gerne bei der Wahl des perfekten Gins und des passenden Tonics weiter.





## Speisen

### Snacks

Anna's Bruschetta Euro 8,5  
Kräuterbutter | Mozzarella | Tomate  
Basilikum | Mayonnaise | Chips

Herr Neumann's Toast Euro 7,5  
Kräuterbutter | Schinken | Gouda | Chips

### Tarte flambée - Flammkuchen

Flammkuchen „Scharfe Muh“ Euro 16,5  
Dünner Boden mit Wasabi Creme, Kapern,  
Beef Tartare und rotem Zwiebel

Flammkuchen „Feige Ziege“ Euro 14,5  
Dünner Boden mit Creme, Ziegenkäse, Feige,  
Schinken und rotem Zwiebel

Flammkuchen „CamemBeer“ Euro 13,5  
Dünner Boden mit Creme, Camembert,  
Schwarzbeeren und rotem Zwiebel

Flammkuchen „MehrLachsRettich“ Euro 15,5  
Dünner Boden mit Creme, Räucherlachs,  
Dill und Meerrettich



*Anna Neumann empfiehlt:*  
Flammkuchen „Scharfe Muh“





## „Anna Neumann Blend“ von den Kaffeemachern

*Warum gibt es die Kaffeemacher?*

Unsere Leidenschaft ist Kaffee. Um diesen in höchster Qualität genießen zu können stießen wir relativ schnell an gastronomische Grenzen. Aus unserer Not heraus und auf der Suche nach dem besten Kaffee wurden wir vom Konsument zum Produzent.



© O'Graphy

*Was ist bei euch besonders?*

Wir lieben Kaffee. So behandeln wir auch unsere Bohnen – mit Liebe. Wir beschäftigen uns mit dem Produkt vom Anbau bis in die Tasse. Durch die besten Schulungen und Technik auf Gipfelniveau streben wir danach den perfekten Kaffee herzustellen.



**Kaffeemacher**

*Warum muss man den „Anna Neumann Blend“ unbedingt probieren?*

Es ist ein gehaltvoller Espresso mit einem vollmundigen Körper, schokoladiger Note und leichter Fruchtigkeit – ein Geschmackserlebnis. Wie Anna Neumann: starke Persönlichkeit mit weichem Kern.



© O'Graphy



*Anna Neumann empfiehlt:*

Den „Anna Neumann Blend“ gibt es auch für zuhause zu erwerben.





## Unsere Muntermacher...

Café I Espresso	Euro	2,4
Café double I Doppelter Espresso	Euro	3,8
Allongé I Verlängerter schwarz	Euro	2,9
Noisette I Macchiato	Euro	2,7
Großer Brauner	Euro	4,1
Cappuccino	Euro	3,6
Café au lait I Milchkaffe	Euro	4,2
Flat White	Euro	4,8
Chai Latte	Euro	4,6
Café grappa	Euro	5,5
Kännchen Milch	Euro	0,4
Kakao	Euro	3,5
Heisse Schokolade	Euro	3,9
Kuh-freie Milch	Euro	0,5
Laktosefrei   Hafer   Mandel   Soja		
Tee von DEMMERS TEEHAUS in der Kanne (0,4l)	Euro	3,9
Darjeeling Himalaya 2nd Flush		
Earl Grey		
BIO Japan Sencha		
Apfel Deluxe		
Rooibos Classic		
Ingwer Lemon		
Pfefferminze		
BIO Vital Oase		
Frucht Cocktail		
Tee von DEMMERS TEEHAUS in der Kanne mit Milch   Zitrone   Honig	Euro	4,5
Tee von DEMMERS TEEHAUS in der Kanne mit Rum	Euro	5,9



*Anna Neumann bevorzugt:*

Frühstücken wie die Franzosen mit Croissant und Café au lait.





## Erfrischendes für zwischendurch...

Red Bull   Edition	0,25l	Euro	4,8
Organics by Red Bull	0,25l	Euro	4,8
Bitter Lemon   Ginger Ale   Tonic Water   Simply Cola   Black Orange   Easy Lemon			
S.Pellegrino Mineral   Acqua Panna	0,25l   0,75l	Euro	3,4   6,8
Soda	0,25l   0,5l	Euro	1,8   2,8
Zitrone extra	0,04l	Euro	0,6
SanPellegrino Aranciata   La Limonata	0,275l	Euro	3,8
Makava Delighted Ice Tea	0,35l	Euro	4,6
<b>Fritz</b>			
Kola   Kola Light	0,2l	Euro	3,6
Mischmasch	0,33l	Euro	4,8
Anjola   Rhabarber	0,33l	Euro	4,8
<b>Fever-Tree</b>			
Indian Tonic Water   Mediterranean Tonic   Lemon Tonic   Ginger Beer   Ginger Ale	0,2l	Euro	4,6
<b>Thomas Henry</b>			
Indian Tonic   Pink Grapefruit	0,2l	Euro	4,0
<b>Schweppes White Peach</b>			
Sanbitter	0,1l	Euro	3,3
Crodino	0,1l	Euro	3,3
Kombucha Klassik	0,33l	Euro	4,2
Cranberry Juice	0,25l	Euro	4,5
Seventeen Spicy Tomato	0,2l	Euro	4,2
<b>Le Tribute</b>			
Olive Lemonade	0,2l	Euro	4,8
<b>Franz Josef Rauch</b>			
Apfelsaft naturtrüb   Karotte-Apfel	0,25l	Euro	3,8
<b>Rauch Fruchtsäfte</b>			
Orange   Mango   Apfel   Erdbeere   Marille   Himbeere - Pfirsich   Johannisbeere   Birne	0,25l	Euro	3,6
<b>Rauch Fruchtsaft gespritzt</b>			
Hollundersaft gespritzt	0,3l   0,5l	Euro	3,8   4,2
Hollundersaft-Wasser	0,25l   0,5l	Euro	2,8   3,2
	0,25l   0,5l	Euro	2,4   2,8





## *Ein kühles Blondes...*

### *Fassbier*

Schladminger   BIO-Zwickl	0,2l	Euro	2,6   2,8
Schladminger   Radler   BIO-Zwickl	0,3l	Euro	3,8   3,9
Schladminger   Radler   BIO-Zwickl	0,5l	Euro	5,6   5,8

### *Flaschenbier*

Schladminger Weisse	0,5l	Euro	5,6
Heineken	0,33l	Euro	4,8
Brewdog Punk IPA	0,33l	Euro	5,4
Corona	0,33l	Euro	5,4
Schleppe No.1 - Pale Ale	0,33l	Euro	5,2
Heineken 0,0% alkoholfrei	0,33l	Euro	4,6

## *Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm...*

### *Cider*

Old Mout Cider - Kiwi & Lime	0,5l	Euro	6,5
Old Mout Cider - Passion Fruit	0,75l	Euro	6,5
Stassen Cider	0,5l	Euro	28,0

## *Eine kleine Hommage an Dom Pérignon...*

### *Champagner (0,75l)*

Charles Heidsieck Brut Réserve	Euro	119,0
Charles Heidsieck Rosé Réserve	Euro	139,0
Perrier Jouët Grand Brut	Euro	119,0
Perrier Jouët Blason Rosé	Euro	149,0

### *Champagner + Sekt on Ice (0,75l)*

Schlumberger On Ice Classic	Euro	38,0
Schlumberger On Ice Rosé	Euro	38,0





## Was G'spritztes...

### Wein | Schaumwein Variationen

Weisser Spritzer	0,3l	Euro	3,8
Rosen Spritzer	0,35l	Euro	5,8
Weißwein   Fentimans Rose Lemonade   Soda			
Spritz Aperol	0,35l	Euro	6,5
Weißwein   Aperol   Soda			
Veneziano Aperol	0,35l	Euro	7,5
Prosecco   Aperol   Soda   Olive			
Veneziano Campari	0,35l	Euro	7,5
Prosecco   Campari   Soda   Olive			
Mirtillo Spritz by Freihof	0,35l	Euro	7,8
Mirtillo   T. Henry Pink Grapefruit   Soda   Minze			
Limoncello Spritz	0,35l	Euro	7,8
S.Maria   Organics Bitter Lemon   Prosecco			
Vino Crodino	0,35l	Euro	5,8
Weisswein   Crodino   Soda			

<i>Rosé G'sprudelt</i> - Gustav Krug	0,1l   0,75l	Euro	5,4   36,0
Prosecco Bacio della Luna DOC	0,1l   0,75l	Euro	4,8   32,0

### Enjoy the Lillet things in life...

Lillet Jolie	0,35l	Euro	7,8
Lillet Rosé   Pink Grapefruit   Soda   Limette Soda			
Lillet Vive	0,35l	Euro	7,8
Lillet Blanc   Mediterranes Tonic   Soda   Gurke			
Lillet Peach	0,35l	Euro	7,8
Lillet Blanc   White Peach Tonic   Soda			
Lillet Rosé	0,35l	Euro	7,8
Lillet Rosé   Himbeer Rhabarber Tonic   Soda   Rosenblüte			



*Weiss (1/8 l | 0,75l)*

Grüner Veltliner Frohne – J & P Bründlmayer	<i>Unser Hauswein</i>	Euro	5,0		30,0
Grüner Veltliner Lössterrassen – J & P Bründlmayer		Euro	4,5		27,0
Grüner Veltliner Axpoint – Gritsch		Euro	--		38,0
Roter Veltliner – Weixelbaum		Euro	5,0		30,0
Gemischter Satz Stierwoscha – Zöller		Euro	--		32,0
Gelber Muskateller DAC – Hack-Gebell		Euro	5,0		30,0
Roter Muskateller – Fuhrgassl-Huber		Euro	5,0		30,0
Weissburgunder „Wahre Werte Gaisberg“ – Weixelbaum		Euro	5,0		30,0
Riesling Bergdistel Smaragd – Tegernseerhof		Euro	--		46,0
Sauvignon Blanc DAC – Hack-Gebell		Euro	5,0		30,0
Sauvignon Blanc, Le Bouquet IGP – Laporte		Euro	--		32,0

*Rosé (1/8 l | 0,75l)*

Michael Auer – Rosé „Fancy“		Euro	5,0		30,0
Mediterranee Rosé IGP – Figuière		Euro	5,5		33,0
Cuvee – Grenache   Cinsault   Syrah   Cabernet Sauvignon					
Domaine Ott, Clos Mireille – Côtes de Provence rosé		--		65,0	
Confidentielle Rosé AOP Côtes des Provence – Figuière		--		55,0	
Cuvee – Cinsault   Grenache   Mourvedre					

*Rot (1/8 l | 0,75l)*

Zweigelt „Zweifellos“ – Reeh		Euro	4,5		27,0
Merlot Gabarinza – Markus Iro		Euro	5,0		30,0
Cuvee – Weingut Ceel		Euro	5,0		30,0
Cuvee – Zweigelt   Blaufränkisch					
Big Blend – Rotweingut Iby		Euro	6,0		36,0
Cuvee – Zweigelt   Merlot					
Château Grand Village – Bordeaux		Euro	--		47,0
Cuvee – Cabernet Franc   Merlot					
La 50/50 – Cotes Du Brian – Domain Anne Gros		Euro	--		45,0
Cuvee – Syrah   Muvedre					

*Singles suchen Weinliebhaber*



## *Etwas Kurzes für danach...*

### *Brände (2cl)*

Freihof Marillenbrand   Birnenbrand	Euro	3,5
Gölles Alter Apfel	Euro	5,0
Gölles Alte Zwetschke	Euro	5,5
Gölles Quitte	Euro	7,0
Zirbe	Euro	4,0

### *Grappe (2cl)*

Grappa Candolini Classica	Euro	3,5
Grappa Poli Sarpa Oro „Big Mama“	Euro	5,0
Grappa Eligio Ornellaia Riserva	Euro	8,0

### *Bitters (2cl | 4cl)*

Vecchio Amaro del Capo	Euro	4,0
Averna I Ramazzotti I Montenegro	Euro	3,8
Fernet Branca I Menta	Euro	3,8
Campari   Aperol <sup>4cl</sup>	Euro	6,0

### *Liquore (2cl | 4cl)*

Baileys <sup>4cl</sup>	Euro	6,0
Amaretto <sup>4cl</sup>	Euro	6,0
Frangelico	Euro	3,5
Cointreau	Euro	3,5
St. Germain	Euro	7,0
Chartreuse	Euro	7,0
Chambord	Euro	7,0





## *Nastrovje...*

### *Vodka (4cl)*

Russian Standard (RUS)	Euro	7,5
Absolut Vodka (SWE)	Euro	7,5
Absolut Vodka Elyx (SWE)	Euro	10,0
Stolichnaya Vodka (RUS)	Euro	7,5
Stolichnaya Elit (RUS)	Euro	12,0
Ketel One (NED)	Euro	8,0
Edelweiss The Alpine Vodka (AUT)	Euro	10,0
Titos Vodka (USA)	Euro	10,0
Cîroc (FRA)	Euro	10,0
Grey Goose (FRA)	Euro	10,0
Belvedere Vodka (POL)	Euro	10,0
Mamont Vodka (RUS)	Euro	12,0
Kaufmann Vodka (RUS)	Euro	12,0
Beluga Noble Winter (RUS)	Euro	12,0

### *am besten zum Mischen mit*

Red Bull	Euro	4,8
Organics by Red Bull	Euro	4,8
Soda   Limette	Euro	2,0
Makava Delighted Ice Tea	Euro	4,6
Fever-Tree Tonic Water	Euro	4,6
Fever-Tree Spicy Ginger	Euro	4,6
Cranberry Juice	Euro	4,2





## *Ein Toast auf die Queen...*

### *Gin (4cl)*

Beefeater Gin (UK)	Euro	7,5
Beefeater 24 (UK)	Euro	8,0
Bombay Sapphire Gin (UK)	Euro	7,5
Blue Gin (AUT)	Euro	8,5
Blue Gin Sloeberry (AUT)	Euro	8,5
Bulldog Gin (UK)	Euro	8,5
Elephant Gin (GER)	Euro	8,5
Elephant Sloe (GER)	Euro	8,5
Ferdinand´s Saar Gin (GER)	Euro	9,0
Ferdinand´s Saar Quince (GER)	Euro	9,0
Gin Mare (ESP)	Euro	10,0
Gin Mare Capri (ESP)	Euro	11,0
Gin Sul (GER)	Euro	10,0
G´Vine Nouaison (FRA)	Euro	8,0
Hendrick´s Gin (SCO)	Euro	8,0
Monkey 47 (GER)	Euro	10,0
Nikka Coffey Gin (JAP)	Euro	8,0
Sipsmith Dry Gin (UK)	Euro	8,0
Tanqueray Dry Gin (UK)	Euro	7,5
Tanqueray Sevilla (UK)	Euro	8,5
Tanqueray Rangpur (UK)	Euro	8,5
Tanqueray No.10 (UK)	Euro	8,5
Tanqueray Royal (UK)	Euro	8,5
The Botanist (SCO)	Euro	12,0
The Duke Gin (GER)	Euro	9,0
Windspiel (GER)	Euro	14,0
Whitley Neill (UK)	Euro	8,5
Wien Gin Klimt Gin Edition Vienna (AUT)	Euro	12,0
Wacholderbär Organic Dry Gin (AUT)	Euro	9,0
Tirol   Steiermark   Niederösterreich		
Le Tribute (ESP)	Euro	12,0

### *am besten zum Mischen mit*

Thomas Henry Tonic Water	Euro	4,0
Fever-Tree Indian Tonic Water   Mediterranean	Euro	4,6
Le Tribute Tonic	Euro	4,8
The Organics by Red Bull Tonic	Euro	4,8





## Wie die Gentleman von Einst...

### Whisk(e)y (4cl)

#### American

Evan Williams Kentucky Bourbon	Euro	7,5
Four Roses	Euro	7,5
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	Euro	8,0
Bulleit Frontier Whiskey	Euro	9,0
Maker's Mark	Euro	9,0
Michter's - Straight Rye	Euro	14,0

#### Scotch

Johnnie Walker Red Label	Euro	8,0
Johnnie Walker Black Label	Euro	9,0
Chivas Regal 12Y	Euro	10,0
Chivas Regal 18Y	Euro	14,0
Glenfiddich 12Y	Euro	10,0
Talisker Skye	Euro	10,0
Glenmorangie 10Y	Euro	10,0
Nikka from the Barrel Whisky	Euro	14,0
Dalwhinnie 15Y	Euro	12,0
Lagavulin 16Y	Euro	16,0
Glenkinchie 12Y	Euro	12,0
The Dalmore 12Y	Euro	14,0
The Balvenie 14Y Caribbean Cask	Euro	16,0
Aberlour A'Bunadh	Euro	16,0
Ardbeg Islay Single Malt 10Y	Euro	12,0
Ardbeg Corryvreckan Single Malt	Euro	18,0

#### Irish

Jameson	Euro	10,0
Tullamore Dew	Euro	9,0





## Karibischer Spirit...

### Rum (4cl)

Bacardi Carta Blanca (BMU)	Euro	7,5
Havana Club 3 Anjos (CUB)	Euro	8,0
Havana Club 7 Anjos (CUB)	Euro	9,0
Havana Club Seleccion de Maestros (CUB)	Euro	10,0
Ron Abuelo Añejo (PAN)	Euro	8,0
Ron Abuelo Añejo 7 Años (PAN)	Euro	9,0
Don Papa Baroko (PHL)	Euro	8,5
Ron Zacapa 23Y (GTM)	Euro	12,0
Ron Zacapa XO (GTM)	Euro	24,0
Plantation XO (BRB)	Euro	14,0
Diplomatico Planas (VEN)	Euro	8,0
Diplomatico Mantuano (VEN)	Euro	8,5
Diplomatico Reserva Exclusiva (VEN)	Euro	10,0
Diplomatico Seleccion de Familia (VEN)	Euro	12,0
Diplomatico Single Vintage 2002 (VEN)	Euro	18,0
Diplomatico Ambassador (VEN)	Euro	34,0

## Viva Mexico...

### Tequila & Mezcal (2cl)

Sierra Tequila Silver I Reposado	Euro	3,5
Olmecca Silver I Reposado	Euro	3,5
Olmecca Altos Plata	Euro	5,0
Olmecca Altos Reposado	Euro	5,0
Jose Cuervo 1800 Blanco	Euro	4,5
Jose Cuervo 1800 Anejo	Euro	4,5
Don Julio Anejo	Euro	5,5
Patron Silver	Euro	6,0
Mezcal Marca Negra Espadin	Euro	6,5
Casamigos Tequila	Euro	7,0
Casamigos Mezcal	Euro	8,0





## *Bonjour et bonne nuit...*

### *Cognac | Brandy (4cl)*

Hennessy V.S.	Euro	9,0
Hennessy X.O.	Euro	34,0
Remy Martin Cognac V.S.O.P.	Euro	9,0
Pisco Control	Euro	8,0

### *Anisees (4cl)*

Pernod	Euro	8,0
Ricard	Euro	8,0

### *Portwein | Sherry | Wermut (5cl)*

Quinta do Noval – Tawny Port	Euro	8,0
Sherry Ximénez – Spínola Medium Dry	Euro	10,0
Martini Riserva Speciale Ambrato	Euro	8,0
Martini Riserva Speciale Rubino	Euro	8,0
Belsazar Dry	Euro	7,0
Belsazar White	Euro	7,0
Belsazar Rosé	Euro	7,0
Lillet Blanc	Euro	7,0
Lillet Rosé	Euro	7,0





## Der bunte Schwanz des Hahnes...

*Geshaked oder gerührt...*

<i>Deal or no Dill</i> [dill or no dill]	Euro	11,5
Gin   Limette   Zitrone   Saint German Likör Honig   Dill   Gurke   Muskateller		
<i>Charming Anna</i>	Euro	10,5
Gin   Hibiskus   Limette   Rosenlimonade		
<i>Horny Newman</i>	Euro	10,5
Monkey 47 Sloe   Limette   Ginger Ale		
<i>Negroni</i>	Euro	10,0
Campari   Vermouth Rosso   Gin   Orange Bitter		
<i>Contessa Negroni</i>	Euro	10,0
Aperol   Vermouth Rosso   Gin		
<i>Rum New Fashioned</i>	Euro	11,0
Diplomatico Mantuano   Schokoladenbitter Pfirsichbitter   Honigwasser		
<i>Dirty Martini</i>	Euro	10,0
Gin   Vermouth Dry   Olive Brine		
<i>Bloody Mare</i>	Euro	11,5
Gin Mare   Seventeen Spicy Tomato   Gewürze		
<i>Hendrick's Rosé</i>	Euro	11,5
Hendrick's Gin   Rosenlimonade   Zitrone		
<i>Gold Rush</i>	Euro	14,0
Mitcher's Straight Rye   Honigwasser Honigbitters   Zitrone		





*Gefeiert wird mit..*

<i>Capri Sun</i> Gin Mare Capri   Organics Easy Lemon   Zitronenespuma	Euro	10,5
<i>Rum Popcorn Sour</i> Rum   Amaretto   Popcornsirup   Karamell Eiweiß   Zitrone	Euro	10,5
<i>Margarita   Fruit</i> Tequila Blanco   Limettensaft   Cointreau Agavensirup	Euro	9,5
<i>Tequila Fecer</i> Tequila Blanco   Limette   Hibiskus   Organics Tonic	Euro	9,5
<i>Modern Sours</i> Aperol • Averna • Whiskey • Amaretto • Mirtillo Spirituose   Limettensaft   Läuterzucker Eiweiss   Orangensaft	Euro	9,5
<i>Continental Sour</i> Whiskey   Limettensaft   Läuterzucker   Eiweiss Orangensaft   Portwein	Euro	10,5
<i>Apple Whiskey Sour</i> Bourbon   Green Applesirup   Zitronensaft Limettensaft   Eiweiss   Apple Cider	Euro	10,5
<i>Modern Mules</i> Vodka • Aperol • Gin Limettensaft   Ginger Beer   Gurke	Euro	10,5
<i>Grapefruit Passion Mojito</i> Havanna 3 Anos   Zucker   Limettensaft   Minze Frische Grapefruit   Passionsfrucht	Euro	11,5
<i>Tokyo Feed Tea</i> Rum   Vodka   Gin   Tequila   Cointreau   Midori Limette   Zitronenlimonade	Euro	16,0





## Cocktails

---

### *Klassiker, die man kennt...*

*Mojito* Euro 9,5  
Havana 3 Anos | Zucker | Limettensaft | Minze

*Pimm's No.1* Euro 10,5  
Pimm's No.1 | Ginger Ale | Obst | Gemüse

*Gin Silver Fizz* Euro 9,5  
Gin | Zitronensaft | Läuterzucker | Soda | Eiweiss

*Annas Sloe Gin Fizz* Euro 10,0  
Sloe Gin | Limettensaft | Läuterzucker  
Soda | Eiweiss

*Pornstar Martini* Euro 10,5  
Vodka | Limette | Vanillelikör  
Passionsfrucht | Prosecco

*Julep* Euro 9,5  
Whiskey • Rum  
Bourbon & Angostura | Rum & Schokobitter | Minze  
Zucker | Limettensaft

### *Gin um die Welt...*

*Tangerine Aperol Sour* Euro 10,5  
Gin | Aperol | Mandarine | Eiweiß | Zitrone

*Raspberry ThymeSmash* Euro 11,5  
Gin | Limettensaft | Läuterzucker |  
frische Himbeeren | Thymian

*Basil Smash* Euro 11,5  
Gin | Limettensaft | Läuterzucker |  
frischer Basilikum

*Kiwi Kick* Euro 11,5  
Gin | Limette | Läuterzucker | frische Kiwi  
by Alexander Moser





---

*Ausklingen mit...*

*Anna's Keksdose* Euro 10,0  
Diplomatico Rum | Kahlua |  
Cookiesahne | Crumbles  
by Christian Erlacher

*White | Black Russian* Euro 10,0  
Vodka | Kahlua | Sahne | Kaffeebitter

*Truffel from the Barrel* Euro 12,5  
Hennessy V.S | Haselnusslikör | Cookie Sirup |  
Vanille Sirup | Trüffelsahne  
by Mario Hofferer

*Espresso Martini* Euro 10,0  
Vodka | Espresso | Coffee Likör |  
Baileys | Läuterzucker

*Kurzer Spaß für zwischendurch (5 cl)*

*Fruit Shots* Euro 4,5  
Vodka | Mango-Maracuja | Limette | Läuterzucker

*Espresso Martini Shot* Euro 4,5  
Vodka | Espresso | Coffee Likör |  
Baileys | Läuterzucker

*Bananarama* Euro 4,5  
Rum | Bananen | Zitrone | Läuterzucker

*B52* Euro 6,0  
Kahlua | Baileys | Cointreau

*Basil Shots* Euro 5,0  
Gin | Basilikum | Limette





---

*Wir freuen uns über eure Likes auf:*

Instagram: annaneumannbar

Facebook: annaneumannbar

Raffinesse trifft Norm



© O'Graphy

## *Allergene & Zusatzstoffe*

Wir weisen darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke, wie könnte es auch anders sein, Allergene beinhalten können. Unsere „teigigen“ Gerichte & Snacks (Flammkuchen, Quiches, Croissants, Tartine oder Éclairs) sowie das kühle Blonde enthalten Weizen. Bei den Flammkuchen werden zudem Milchprodukte und je nach Sorte auch Fisch und Sellerie verarbeitet. Bei den Quiches kommen zu den vorher genannten Allergenen noch Eier dazu. Die Croissants beinhalten je nach Sorte Milchprodukte und Nüsse. Wer einen Clamato Juice genießen möchte, muss bedenken, dass diesem bei der Produktion Sellerie und Muscheln beigefügt wurden. Unsere ausgesuchten Weine enthalten Sulfite. Bitte bedenkt, dass in unseren Preisen zudem folgende Posten enthalten sind: Wareneinkauf, Personal- und Lohnnebenkosten, Umsatzsteuer, Sekt- und Biersteuer, Werbeabgabe, Vergnügungssteuer, AKM, Reinigungskosten, Lagerhaltung, Schwund, Glasbruch, Gewerbesteuer, Kammerumlage, KFZ Steuer, Parkgebühr, Miete, Versicherung, Müllabgabe, Kanal- und Wassergebühr, Heizung, Telefon, Internet, Software, Drucksorten... und sicher noch einige mehr.

