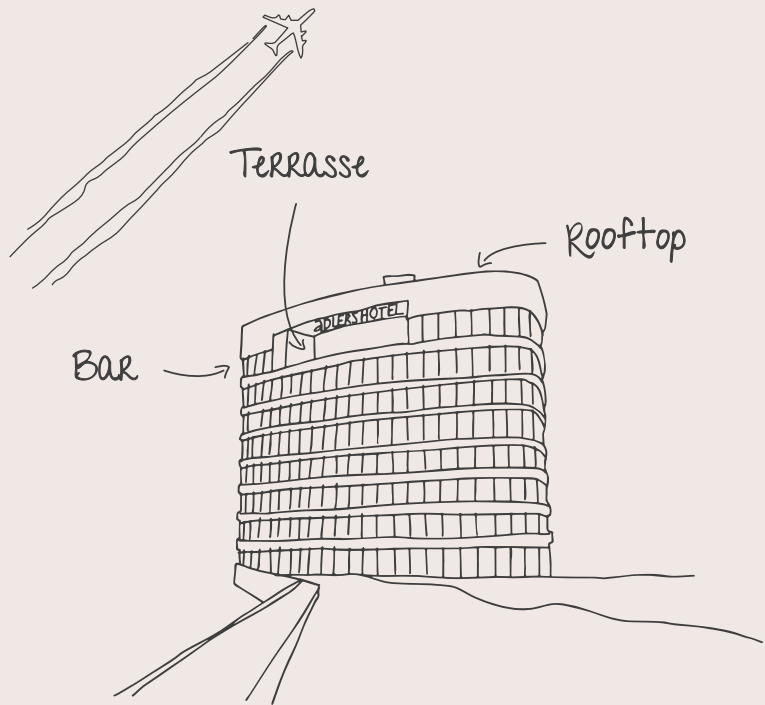


ADLERS BAR



INNSBRUCK
AUSTRIA

Food

Bar Snacks

Dienstag bis Samstag von 11:30–22:00 Uhr

Sonntag & Montag von 12:00–20:00 Uhr

Tuesday till Saturday from 11:30 am – 10:00 pm

Sunday & Monday from 12:00 pm – 08:00 pm

Nachos

Cheddar, BBQ sauce, sour cream, tomato salsa, jalapeños | 9,50

Steakhouse Pommes mit Ketchup

Steakhouse fries with ketchup | 7,50



Chili-Cheese Pommes mit Sour Cream Sauce

Chili-cheese fries with sour cream | 8,90



Trüffel Pommes

Trüffelmayonnaise, Belper Knolle

Truffle mayonnaise, Belper Knolle cheese | 10,50



Flammkuchen

Speck & Zwiebel

Tarte flambée bacon & onions | 10,90

Oliven

Olives | 5,50



Salads

Caesar Salad

Salatherzen, Vogerlsalat, Caesar-Dressing,
Parmesanspäne, Knoblauchbaguette

*Baby lettuce, lamb's lettuce, Caesar-dressing,
parmesan cheese, garlic baguette*



mit Huhn *with chicken* | 19,50

mit Garnelen *with king prawns* | 20,50

Saisonaler weitsicht Salat

seasonal weitsicht salad | 9,50



 Vegetarisch

 Vegan

Food

Meals

Beef Tatar

Geröstete Hefebutter, Schwarzer Rettich, Shokupan

Toasted Yeast Butter, Black Radish, Shokupan | 22,50/32,50

ADLERS Burger

Tiroler Rind, Cheddar, Baconjam, Vogerlsalat,

Brioche Bun, Burgersauce, Steakhouse Pommes, Ketchup

Tyrolean beef, cheddar, bacon jam, lamb's lettuce, burger-sauce, brioche bun, steakhouse fries, ketchup | 24,90

weitsicht Bowl



Hirse, Edamame, Avocado, Radieschen, Bergamotte Tahin Dressing

Millet, Edamame, Avocado, Radisches, Bergamot Tahin Dressing | 18,50

Mit/with Plant based Nuggets | 23,90

Schmankerln total regional

Hartwurst, Speck, Estragonsenf, Bergkäse,

Brie, Chutney, gepickeltes Gemüse, Schüttelbrot

Sausage, bacon, tarragon mustard, mountain cheese, Brie, chutney, pickled vegetables, Tyrolean crispbread | 18,90

 Vegetarisch

 Vegan

Sweets

Affogato

Nespresso, Vanilleeis *Nespresso,*
vanilla ice cream | 6,90

Eiskaffee *Iced*

Coffee | 8,50

Apfelstrudel

Apple strudel | 6,30

Sachertorte mit Schlagobers oder Vanilleeis

Sacher cake with whipped cream or vanilla ice cream | 6,90

Schlagobers

Whipped cream | 0,80

„Sweets
for my
sweet.“

„Enjoy
your
drink.“



INNSBRUCK
AUSTRIA

ADLERS

BAR

Bier <i>beer</i>	3
Wein & Schaumwein <i>wine & sparkling wine</i>	4
Spritzer & Aperitifs	7
Alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	9
Cantina Mexico	11
Signature Drinks	21
Classic Cocktails, our way	24
Easy and Sparkling	25
Mocktails <i>non-alcoholic</i>	26

Bier

Zipfer Urtyp Österreich, 5.2 % 3,30/4,50/5,50	0.2l/0.3l/0.5l
Radler mit Soda oder Sprite 4,50/5,50	0.3l/0.5l
Gösser Naturgold Österreich, Alkoholfrei 4,90	0.33l
Weihenstephan Weizen Bayern, 5.4 % Hell 4,50/5,50	0.3l/0.5l
Weihenstephan Weizen Bayern, Alkoholfrei oder Dunkel 5,50	0.5l
Bayreuther Bayern, 4.9 % 4,90	0.33l
BrewDog Elvis Juice Schottland, Grapefruit Infused IPA, 5.1 % 7,90	0.33l

Schaumwein

sparkling wine 0.1l

Bacio Della Luna Prosecco Spumante
Italien | 6,50

Reehbellion Zweigelt Spumante, Hannes Reeh
Österreich | 7,50

Ayala Brut Majeur Champagner
12 % | 12,90

Sacchetto Mille Bolle Prosecco Spumante 0,0 %
Italien | 5,50

Weißwein

white wine 0.125l

Grüner Veltliner DAC Ried Höhlgraben 2025
Weingut Edlinger, 12.5 %, Kremstal | 6,30

Chardonnay Selection 2025 Weingut
Salzl, 13 %, Neusiedlersee | 6,60

Gemischter Satz DAC 68er 2025
Weingut Fuhrgassl-Huber, 12.5 %, Österreich, Wien | 6,60

Riesling Rohrendorf Kremstal DAC 2025
Weingut Artur Toifl, 13 %, Kremstal | 7,50

Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C. 2025
Sacchetto S.R.L., 12 %, Friuli | 6,60

Roséwein

rosé wine 0.125l

Rosé 2025

Weingut Johann Gisperg, 12 %, Thermenregion | 6,30

Côtes de Provence 2024

Maison Maillet S.R.L., 12.5 %, Frankreich | 7,50

Rotwein

red wine 0.125l

Zweigelt Heideboden 2023

Weingut Goldenits, Neusiedlersee, 13 %, Österreich | 6,30

Schwarze Erde 2023

Cuvée Zw, Cs, PN, Weingut Goldenits, Tadtén, Neusiedlersee,
13.5 %, Österreich | 6,30

Cabernet Sauvignon Selection 2023

Weingut Salzl, Neusiedlersee, 13.5 %, Österreich | 6,60

Querceto Toscana IGT 2023

QUE S.R.L., Toscana, Greve in Chianti, 13.5 %, Italien | 6,30

Süßwein

sweet wine 5cl

Beerenauslese Cuvée 2024

Weingut Feiler-Artinger, Rust, 11 %, Österreich | 9,50

„Eine Auswahl
mit über
180
Weinen.“



„Für eine größere Auswahl mit über 180 verschiedenen österreichischen und internationalen Weinen fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.“

“For a larger selection, with more than 180 Austrian and international wines, please ask for our wine menu.”

Spritzer & Aperitifs

Weißer Spritzer

White house wine topped with sparkling water | 4,90

Easy Harry alkoholfrei *non-alcoholic*

Hausgemachter Basilikum-Holundersirup, Soda, Zitrone

Homemade basil-elderflower syrup, soda water, lemon | 5,50

Dirty Harry

Hausgemachter Basilikum-Holundersirup, Prosecco, Soda, Zitrone

Homemade basil-elderflower syrup, prosecco, soda water, lemon | 8,50

Pampelle Provence

Pampelle Likör, Schweppes Tonic Water, Grapefruit *Pampelle*

liqueur, Schweppes tonic water, grapefruit | 9,50

Sprizz al Limone

Acqua di cedro, Prosecco, Soda, Zitronenzeste

Acqua di cedro, prosecco, soda, lemon zest | 8,50

ADLERS Spritzer

Alperitif Likör (lokaler Kräuterlikör), Schweppes Tonic Water, Thymian

Local Alperitif (local herbal liqueur), Schweppes tonic water, thyme | 9,50

Seasonal Spritz

Saisonale Überraschung, Prosecco, Soda

Seasonal surprise, prosecco, soda water | 8,50

Sarti Spritz

Sarti Rosa Aperitivo, Prosecco, Soda

Sarti Rosa Aperitivo, prosecco, soda water | 8,50

Veneziano

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Aperol, prosecco, soda water, orange | 8,50

Campari Milano

Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Minze, Orange

Campari, prosecco, cranberry juice, mint, orange | 8,50

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze

Prosecco, elderflower syrup, soda water, lime, mint | 7,50

Lillet Peach

Lillet Blanc, Schweppes White Peach, Limette, kandierter Ingwer

Lillet Blanc, Schweppes White Peach, lime, candied ginger | 8,50

Lillet Beere ADLERS Edition

Lillet Rosé, Prosecco, Soda, Himbeerschaum

Lillet Rosé, prosecco, soda water, raspberry espuma | 8,50

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda, Zitrone *Campari,*

prosecco, soda water, lemon | 8,50

Sea Breeze alkoholfrei *non-alcoholic*

Allegria Alperitif Bitter 0.0 Vol %, Aqua Monaco Grapefruit

Allegria Alperitif Bitter 0.0 Vol %, Aqua Monaco Grapefruit | 6,50

Alkoholfrei non-alcoholic

Alperitivo Kräuterlimonade aus Igls <i>Local herb lemonade from Igls</i> 4,70	0.2l
Hausgemachte Limonade <i>Homemade lemonade</i> 5,70	0.5l
Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still <i>Mineral water sparkling/still</i> 3,60/7,20	0.33l/0.75l
Soda Zitron <i>Lemon Soda</i> 3,20/4,20	0.33l/0.5l
Coca Cola 4,20	0.33l
Coca Cola Zero 4,20	0.33l
Sprite 4,20	0.33l
Richard's Sun Iced Tea Pomegranate 4,20	0.33l
Richard's Sun Iced Tea Peach 4,20	0.33l
Schweppes Ginger Ale 4,20	0.2l
Schweppes Dry Tonic Water 4,20	0.2l
Schweppes Bitter Lemon 4,20	0.2l
Schweppes Ginger Beer 4,20	0.2l
Schweppes White Peach 4,20	0.2l
Alperitivo Tonic Water aus der Region 4,90	0.2l
Alperitivo Tiroler Lärchen Tonic 4,90	0.2l
Acqua Monaco Pink Grapefruit 4,90	0.2l
Sanbitter 4,90	0.1l

Red Bull 4,90	0.25l
Red Bull Sugarfree 4,90	0.25l
Red Bull Edition 4,90	0.25l
Organics by Red Bull 4,90	0.25l

Fruchtsäfte *fruit juices*

RAUCH – verschiedene Säfte, pur oder gespritzt	0.3l/0.5l
<i>Different juices/topped with sparkling or still water</i> 3,90/4,90	

Kaffee *coffee*

Espresso 2,90
Espresso Macchiato 3,20
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i> 4,90
Verlängerter <i>Americano</i> 3,40
Cappuccino 4,20
Latte Macchiato 4,90
mit veganer Milch <i>with vegan milk</i> 5,20
Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i> 4,20
mit Schlag <i>with whipped cream</i> 4,90



Tee *tea*

Teekanne <i>pot of tea</i> 5,20
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling
Grüntee <i>Green tea</i>
Pfefferminztee <i>Peppermint tea</i>
Früchtetee <i>Fruit tea</i>
Kräutertee <i>Herbal tea</i>
Kamillentee <i>Chamomile tea</i>

Cantina Mexico

Tequila und Mezcal sind mehr als nur Spirituosen - sie sind ein lebendiger Teil mexikanischer Kultur und Identität. Seit Jahrhunderten prägt die Agave das Leben vieler Regionen: vom Anbau über die Ernte bis zur Destillation ist sie eng mit dem Alltag, dem Wissen und dem Stolz der Menschen verbunden, die mit ihr arbeiten.

Tequila and mezcal are more than just spirits - they are a living part of Mexican culture and identity. For centuries, the agave plant has shaped life in many regions: from cultivation and harvesting to distillation, it is closely connected to the everyday lives, knowledge, and pride of the people who work with it.

**„Spirit
of the
Agave.“**



Cantina Mexico

Tequila - Highlands (2cl)

Altos Plata

Los Altos, Jalisco, frisch, Zitrus, mineralisch, pfeffrig | 4,50

Altos Reposado

Vanille, Karamell, Honig, gekochte Agave, Zimt | 5,50

Arte Azul Blanco

Amatitán, Floral, Zitrus, Agave, leichte Süße und Frische | 9,80

Arte Azul Reposado

Vanille, Karamell, Eiche, reife Agave | 12,50

Arte Azul extra Anejo

Dunkle Schokolade, Trockenfrüchte, Kaffee, Holz | 15,50

Clase Azul Plata

Jesus Maria, Jalisco, Zitrus, Vanille, floral | 14,50

Clase Azul Reposado

Vanille, Karamell, Zimt, Orangenschale | 18,50

Calle 23

Jesus Maria, Los Altos, Frisch, Zitrus, Pfeffer | 5,50

Calle 23 Edicion Unica

reife Agave, elegante Würze | 6,50

Cenote Blanco

Amatitán, Jalisco, Frisch, Zitrus, Kokos, Pfeffer | 5,50

Cenote Reposado

Vanille, Karamell, Gewürze, Agave | 6,50

Cenote Anejo

Vanille, Karamell, Trockenfrüchte | 7,50

Cantina Mexico

Tequila - Highlands (2cl)

Don Fulano Imperial, Extra Anejo

Atotonilco el Alto, Arrandas, dunkle Schokolade, Gewürze,
Leder, Trockenfrüchte, sehr komplex, Blend aus 5 bis 17
Jahre gelagerten Tequila | 19,80

Don Julio Blanco

Atotonilco el Alto, Zitrus, Agave, Pfeffer, frisch | 4,80

Don Julio Reposado

Vanille, Honig, leichte Eiche | 5,50

Don Julio Anejo

klar, gereift, Vanille, Karamell | 6,50

Don Julio 70 Cristalino

Vanille, Karamell, sehr weich | 8,50

Don Julio 1942

Süße, Vanille, Karamell, Toffee, Holz | 15,50

Don Julio 1942 Rosado

Vanille, Karamell, komplex, intensive Holz- und Gewürznoten | 15,50

Los Tres Tonos extra anejo

Arrandas, Jalisco, weich, Schokolade, Holz, süße Gewürze | 7,50

Cantina Mexico

Tequila - Highlands (2cl)

G4 Blanco

Camarena Familie, Jesus Maria, Jalisco, Mineralisch, Zitrus, Pfeffer, sehr terroir-geprägt, Single Estate Tequila | 8,50

Ocho Blanco

Camarena und Estes Familien, Los Altos, La Alena, immer eine Single Estate Abfüllung, Agave pur, Zitrus, Pfeffer | 5,50

Ocho Reposado

Elegante Eiche, Vanille, Agave im Vordergrund | 6,50

Ocho 2018 El Bajio, Extra Anejo,

Komplex, Holz, Gewürze, Trockenfrüchte | 19,80

Siete Leguas 7 Decadas Blanco

Blend aus mehreren sehr lange gelagerten Tequilas, Fonesca Familie, Atotonilco el Alto, intensive Agave, Pfeffer, Zitrus, Mineralisch | 21,90

Amatitena La Rosas 2016 Blanco

Partida Familie, Amatitán, Los Altos, Floral, Zitrus, elegant, Single Estate, vintage | 16,50

Amatitena El Novillero 2016 Reposado

sehr komplex, Agave, Gewürze, Holz, mineralisch, Single Estate, vintage | 16,50

Storywood Anejo, Double Cask

Municipio Tequila, Scotch meets Tequila, Double aging in Scotch und Sherry Fässern, intensive Aromen nach Trockenfrüchten, Nuss, Gewürze, Schokolade | 15,80

Cantina Mexico

Tequila - Lowlands (2cl)

Arette Blanco

Familie Ornedain, Municipio de Tequila, erdiger Stil, gekochte Agave, Pfeffer, Kräuter, Mineralität | 4,50

Arette Reposado

Mild, Vanille, dezente Würze, geröstete Agave, Karamell | 5,50

Arette Fuerte artesanal 101

Intensiv, Pfeffer, Olive, Kräuter, Anis | 10,50

Corralejo anejo

Guanajuata, Pénjamo, würzig, Eiche, Pfeffer, leichte Rauchigkeit | 7,50

Gran Corralejo

Vanille, Schokolade, Karamell, geröstete Nüsse | 9,50

Codigo 1530 Blanco

Amatitan, Los Valles, in französischen Weinfässern gereift, klar agavig, Zitrus, Pfeffer | 4,80

Codigo 1530 Rosa

In Nappa Valley Cabernet Fässern gereift, rote Beeren, Vanille, floral | 5,80

Herradura Plata

Amatitan, Agave, Zitrus, mild würzig | 5,50

Herradura Anejo

Vanille, Karamell, Eiche, Gewürze | 6,50

Cantina Mexico

Tequila - Lowlands (2cl)

Fortaleza Blanco

Municipio de Tequila, Erickson-Sauza Familie,
Erdige Agave, Olive, Pfeffer, sehr traditionell | 9,50

Fortaleza Reposado

Butterig, Vanille, Gewürze, gekochte Agave | 10,50

Fortaleza Anejo

Karamell, Eiche, Trockenfrüchte, würzig | 15,50

Fortaleza Still Strength 46 Vol %

Intensiv, Pfeffer, Olive, Limette, Grapefruit,
Agave | 10,50

Alle Fortaleza Tequilas werden mit der klassischen
Tahona Methode erzeugt.

Tequila Blend Highland & Lowland

Volcàn de Mi Tierra Blanco

Gallardo Familie und LVMH, Los Altos und Los Valles,
Amatitàn, Mild, Agave, Zitrus, Kräuter | 5,50

Volcàn de Mi Tierra Reposado

Vanille, Gewürze, Birne, Aprikose, Orange, Limette,
weiße Blüten | 6,50

Cantina Mexico

Mezcal (2cl)

Bruxo X

Oaxaca, San Dionisio Ocotepec, San Augustin Amatengo,
Espadin und Barril Agave, Zitruszeste, Limette,
Kamille, Blüten | 4,50

Mezcal Local

Oaxaca, San Pablo Villa de Mitla, Espadin Agave, Pfeffer,
Zitruschale, Kräuter, gekochte Agave,
Rauch mittel | 7,50

Le Tribute Mezcal

Durango, Cenizo Agave (wildwuchs), Süße Rauchigkeit,
Vanille, Zitrus, tropische Früchte, milder Rauch,
Kräuter | 5,50

San Cosme Mezcal

Oaxaca, Santiago Matatlán, weicher Rauch, süße
Agavennote, Zitronenschale, leichte Erdigkeit | 4,50

Siete Misterios Mezcal Doba-Yej

Oaxaca, eleganter Rauch, Kräuter, Zitrus, rote
Früchte, mineralisch, leicht salzig | 6,80

Se Busca Reposado Mezcal

Oaxaca, San Juan del Rio, López Sosa Familie, Espadin,
Vanille, Karamell, getrocknete Früchte, Kokos, Mandel,
Haselnuß | 6,80

Xiaman

Oaxaca, Santo Tomás de Arriba, frische Kräuter, Zitrus,
grüne Agave, leichter Rauch | 7,50

Cantina Mexico

Mezcal (2cl)

Trascendente Joven Artesanal

Oaxaca, Tlacolula Valley, leichter Rauch, Zitrus und tropische Noten, Pfeffer, Eukalyptus, grüne Kräuter | 4,80

Del Maguey Vida

Oaxaca, Santiago Matatlàn, Espadin, kräftiger Rauch, Banane, Ananas, süße Agave, Pfeffer | 6,50

Cantina Mexico

Mexican Spirits (2cl)

Nocheluno Sotol

Aldama, Chihuahua, Dasyliion Destilat, wilde Kräuter,
Eukalyptus, Minze, Zitrus, Rauch | 6,50

Santo Cuvisio Bacanora

Sonora, Arizpe, Agave Pacifica, Bacanora darf nur in Sonora
hergestellt werden, überreife Mango, Kräuter, Eucalyptus,
Agave, Leder | 8,50

Ron Libertad (4cl)

Chiapas, ähnlich einem Rum Agricole, Zuckerrohr, Vanille,
Karamell, tropische Frucht | 12,50

Cantina Mexico

Liqueurs (2cl)

Nixta Licor de elote

Jilotepec, Bundesstaat Mexico, Likör aus jungem Mais, Vanille, Popkorn, Karamell | 5,50

Ancho Reyes Verde

Puebla, früh geerntete Poblano Chilis, Kräuter, grüne Paprika, Limette | 5,50

Ancho Reyes

Puebla, getrocknete Ancho Chilis, Rosinen, Tabak, Kakao, Trockenfrüchte | 5,50

Licor Llevame Lejos

Zapopan, Jalisco, Ingwer, Kurkuma, Kardamom, Koriandersamen | 5,50

Licor de Ven a Mi

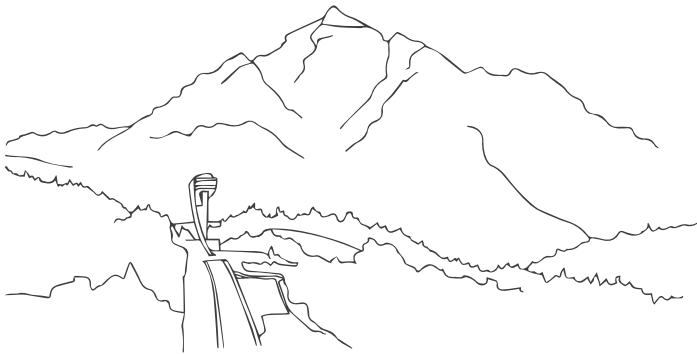
Zapopan, Jalisco, Zuckerrohr, Hibiskus, Holunderblüte und Holunderbeere
(die mexikanischen "Liebeskräuter") | 5,50

„Now there
comes
the fun.“

Cocktails ab 18:00 /
Cocktails from 6 pm

Natürlich bereiten wir Ihnen auf Wunsch gerne jeden Klassiker zu.

Of course, we will be happy to prepare any classic cocktail for you on demand.



Signature Drinks

Apple & Ash

Four Roses Bourbon, Manzanilla Sherry, Palo Santo, Granny Smith, Estragon, Co2

Four Roses Bourbon, Manzanilla Sherry, Palo Santo, Granny Smith, Tarragon
by Yannik | 14,50

Proustian Summer

Plymouth Gin, Himbeere, Zitronen, Pastisse, Lavendel, Zucker

Plymouth Gin, Raspberry, Lemon, Pastissee, Lavender, sugar
by Lorenzo | 14,50

BananaVadier

Makers Mark, Banane, Aperol, Cocchi di Torino Rosso

VMakers Mark, Banana, Aperol, Cocchi di Torino Rosso
by Julian | 14,50

Cherry'n'Coke

Havana 3ys, Kirsche, Säure, Coca Cola

Havana 3ys, Cherry, Acid, Coca Cola
by Alexandru | 14,50

Wilmaaa!!!

Mezcal Local, Paprika, Drachenfrucht, Grapefruit, Soda

Mezcal Local, Bell Peppers, Dragon fruit, Grapefruit, Soda water
by Desil | 14,50

Sakura Sour

Wyborowa Vodka, Shochu, Sake, Zitronen, Zucker, Eiweiß

Wyborowa Vodka, Shochu, Sake, Lemon, Sugar, Eggwhite
by Julian | 14,50

Mocktail Signatures

Berry me Please

Seedlip Spice, Beeren, Co2

Seedlip Spice, Berries,

by Yannik | 9,50

Jazz Solo

Zirbin Zarter Zauber 0.0, Tonic-Jasmintee-Reduktion,

Limette, Zucker, veganes Eiweiß

*Zirbin Zarter Zauber 0.0, tonic jasmine tea reduction, lime,
sugar, vegan egg white*

by Lucy | 9,50

Bittermans Friend

Sanbitter, Zitrone, Gingerbeer, Ingwer

Sanbitter, Lemon, Ginger Beer, Ginger

by Yannik | 9,50

Classic Cocktails, our way

Naked & Famous

Aperol, Arette, Mezcal Local, Chartreuse Jaune, Ancho Reyes,
Ancho Reyes Verde, Orange Bitters, Zitronen, Limette

*Aperol, Arette, Mezcal Local, Chartreuse Jaune, Ancho Reyes,
Ancho Reyes Verde, Orange Bitters, lemon, lime* | 15,50

Appletini

Calvados, hausgemachter Apfelsaft, Zitronen, Zuckersirup

Calvados, homemade apple juice, lemon, sugar syrup | 13,50

San Cristobal – our Old Fashioned Twist

Flor de Caña 12 yrs, Bananen-Kaffee Oleo Saccharum

Flor de Caña 12 yrs, banana coffee oleo saccharum | 13,50

ADLERS Bloody Mary

Spiced Wyborowa Wodka, Zitronen, Tomatensaft, Worcestersauce, Tabasco,
Selleriesalz, Pfeffer

*Spiced Wyborowa Vodka, lemon, tomato juice, Worcestershire sauce,
Tabasco, celery salt, pepper* | 13,50

Dark'n'Stormy

Goslings Black Seal Rum, Limette, Schweppes Ginger Beer

Goslings Black Seal rum, lime, Schweppes Ginger Beer | 13,50

Easy & Sparkling

Verde Black Orange Mojito

Havana Verde Rum, Limette, Zucker, Minze, Red Bull Black Orange

Havana Verde Rum, lime, sugar, mint, Red Bull Black Orange | 12,50

Bellini

Ayala Champagner, hausgemachtes Pfirsichpüree, Organics Fizzy Peach

Ayala Champagne, homemade peach puree, Organics Fizzy Peach | 16,50

Americano

Campari, roter Wermut, Soda, Orange

Campari, red vermouth, soda water, orange | 10,50

Porn Star Martini

Wyborowa Vodka mit Vanille infusioniert, Likör 43,

Maracuja, Limette, Champagner

Wyborowa Vodka with vanilla-infused, Likör 43, passion fruit, lime, champagne | 16,90

The Rich Beach mit kandierter Melone

Hausgemachter Himbeervodka, Peachtree, Limette,

Schweppes White Peach

Homemade raspberry vodka, Peachtree, lime,

Schweppes White Peach | 13,50

Waikiki Pineapple

Poças Lágrima White Port Ananas infused, Belsazar Riesling,

Schweppes Dry Tonic Water

Poças Lágrima white port wine pineapple infused, Belsazar Riesling, Schweppes Dry Tonic Water | 13,50

Mocktails **non-alcoholic**

Maledetta Primavera

Zitrone, Orange, Maracuja, Grenadine

Lemon, orange, passion fruit, grenadine | 7,90

Tropical Moment

Ananas, Mango, Limette, Karamell

Pineapple, mango, lime, caramel | 7,90

Herbal Honey Fizz

Hausgemachter Rosmarin-Honig-Sirup, Soda, Zitrone

Homemade rosemary honey syrup, soda water, lemon | 7,90

„No alcohol
for me
today.“

„Alle Preise sind € inkl. MwSt.“

“All prices are € incl. VAT.”

Öffnungszeiten

SO-DO: 08:00-00:00 Uhr

FR-SA: 08:00-01:00 Uhr

Altersbeschränkungen

SO-DO ab 20:00 Uhr ab 18 Jahren

FR-SA ab 20:00 Uhr ab 20 Jahren



bar rules.

Dresscode

Sauber und gepflegt (keine Badehose, Sportbekleidung, Jogginghose o. Ä. ab 18:00 Uhr).

Clean and neat (no swimming shorts, sportswear, sweatpants or similar after 06:00 pm).

Tisch reservieren

Bei Bar-Reservierungen bitten wir Sie, Folgendes zu beachten:

Bar-Reservierungen sind DI-SO zwischen 18:00-21:00 Uhr möglich. Donnerstag bis Samstag gilt eine Mindestkonsumation von € 20,00 pro Person.

Nach 21:00 Uhr sind generell keine Bar-Reservierungen möglich.

ADLERS BAR

Jeder Gast wird gerne von unseren Barkeepern
zum Tisch begleitet und platziert.

Bitte verschieben Sie keine Möbel und setzen
Sie sich nicht um. Wenn Ihnen der Platz,
an dem Sie sitzen, nicht gefällt, geben Sie uns
Bescheid und wir werden mit Ihnen
nach Möglichkeit eine Alternative finden.

Eine angemessene Gesprächslautstärke ist bei uns die Norm.
Seien Sie höflich und lassen Sie Kraftausdrücke zu Hause.
Respektieren Sie die Privatsphäre anderer Gäste.

Wenn Sie jemanden gerne auf einen Drink
einladen möchten, fragen Sie zuerst die Barkeeper.
Sie werden herausfinden, ob die Person an Ihrem
Angebot interessiert ist.

Wenn Sie zum Rauchen gerne an die frische Luft gehen,
bitte informieren Sie Ihren Kellner.

Beachten Sie jederzeit die Anweisungen des Barpersonals.

Lassen Sie sich verwöhnen, aber vergessen Sie nicht:
Auch unsere Mitarbeiter sind Menschen.

Unser ADLERS-Team freut sich auf Sie.