

190°

Kurz vor dem sogenannten »First Crack« ab ca. 190° beginnt die entscheidende Phase des Kaffeeröstens. Die Bohnen knacken, platzen auf, werden größer und dunkler. Bis zu 1.000 Aromastoffe entwickeln sich jetzt, je nach Röstdauer und Temperatur in ihrem Inneren. Im 190° veredeln wir bei dieser Temperatur in der handwerklichen und schonenden Langzeitröstung Bohnen unterschiedlicher Herkunft zu individuellen Kaffeesorten.

Täglich frisch. Immer fein.
Und jetzt auch für Sie.

Willkommen im 190°.

SPEISEN & GETRÄNKE

REHORIK – FEINES AUS REGENSBURG

Für einen Besuch im 190° sprechen viele Gründe. Einer davon ist sicher unsere über 85-jährige Tradition in der Herstellung feinsten Kaffees.

Von Hugo bis Heiko steht der Name Rehorik seit 4 Generationen für beste Qualität und höchste Sorgfalt im Einkauf, beim Rösten und der Zubereitung ausgewählter Kaffee-Spezialitäten.

Geröstet wird im 190° übrigens im alten Kugelröster aus den 20er Jahren, an dem Sie unseren Röstmeistern oder ab und zu mir bei der Arbeit über die Schulter schauen können. Unser Barista-Team sorgt nicht nur dafür, dass Ihr Kaffee schmeckt, sondern auch gut aussieht.

Wählen Sie aus feinen Frühstück und Snacks, für die wir Käsespezialitäten aus unserem Käseladen nebenan und Brote und Backwaren von regionalen Produzenten verwenden.



Foto: Martin Holmer

Und wenn Sie für das 190° noch einen Grund brauchen, dann blättern Sie einfach durch unser Sortiment an hervorragenden Rehorik-Weinen und probieren Sie ein Gläschen.

Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Rehorik Heiko

Heiko Rehorik

FRÜHSTÜCK

INKLUSIVE 1
HEISSGETRÄNK
BIS 2,80 €

Alle Wurst- und Käsespezialitäten stammen aus dem Rehorik Feinkostsortiment und wurden mit Liebe ausgewählt.

- » **Petit-Déjeuner Français** « 5,90 €
Buttercroissant mit Butter und Marmelade
- » **Das kleine Süße** « 9,90 €
3 Pfannkuchen mit Nougatcreme, Knuspermüsli, Konfitüre und 2 Scheiben Weißbrot
- » **Das kleine Feine** « 9,90 €
Verschiedene Käsesorten, Schinken^{4,5,7}, Salami^{5,6,8}, Konfitüre, Butter und Brotkorb
- » **Kleines Käseerlebnis** « 10,90 €
4 Verschiedene Käsesorten, Schnittlauchfrischkäse, Zwiebelchutney, Konfitüre, Butter und Brotkorb
- » **Italienisches Frühstück** « 12,90 €
Parmaschinken, Cacciatore⁵, Tomate & Büffelmozzarella, Taleggio, Mascarpone Gorgonzola und Brotkorb
- » **190° Frühstück** « für 2 Personen 21,90 €
Weich- und Hartkäse, Schinken^{4,5,7}, Salami^{5,6,8}, Konfitüre, Butter, Knuspermüsli und Brotkorb
- » **Großes Käseerlebnis** « für 2 Personen 21,90 €
9 Verschiedene Käsesorten, Schnittlauchfrischkäse, Zwiebelchutney, Konfitüre, Butter und Brotkorb

FRÜHSTÜCK-EXTRAS

- | | |
|--|---|
| kleiner Brotkorb 1,20 €
6 Scheiben Vollkorn- und Weißbrot | Buttercroissant 2,20 € |
| großer Brotkorb 1,80 €
12 Scheiben Vollkorn- und Weißbrot | Schnittlauchfrischkäse 1,50 € |
| Knuspermüsli mit Joghurt 4,90 € | Liptauer 1,50 € |
| Joghurt mit frischen Früchten 4,90 € | Cacciatore (ital. Salami) ⁵ 2,50 € |
| Joghurt mit frischen Früchten
& Knuspermüsli 6,80 € | Prosciutto di Parma 2,90 € |
| 2 Pfannkuchen 4,90 €
mit Nougatcreme oder Konfitüre | Schlossschinken ^{4,5,7} 2,20 € |
| Karaffe frisch gepresster Orangensaft 4,80 € | Meraner Speck ⁵ 2,50 € |
| | Nougatcreme Hausmarke 1,50 € |
| | Konfitüre, Honig oder Zwiebelchutney 0,80 € |
| | Butter 0,50 € |

EIER { VOM GLÜCKLICHEN HUHN

- mit Brot und Butter
- | | |
|----------------------------------|--|
| 2 Spiegeleier Natur 3,60 € | + Schinken ^{4,5,7} oder Speck ⁵ 4,90 € |
| 3 Spiegeleier Natur 4,60 € | + Schinken ^{4,5,7} oder Speck ⁵ 5,90 € |
| 2 Rühreier Natur 3,60 € | + Schinken ^{4,5,7} oder Speck ⁵ 4,90 € |
| 3 Rühreier Natur 4,60 € | + Schinken ^{4,5,7} oder Speck ⁵ 5,90 € |

FRÜHSTÜCK

190° CAFÉ
BAR
RÖSTEREI

4 = mit Phosphat, 5 = mit Konservierungsstoff, 7 = mit Nitrat

EVENT LOCATION

Das 190° ist auch für private und Geschäftsveranstaltungen buchbar. Wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

190° CAFÉ
BAR
RÖSTEREI

Rehorik

Am Brixener Hof 6, 93047 Regensburg
0941/59579227 · 190grad@rehorik.de
www.facebook.com/rehorik190grad

Bei Fragen zu den Allergenen fragen Sie bitte unser freundliches Servicepersonal nach unserem Allergenordner. Hinweise zu Zusatzstoffen finden Sie in den Fußnoten am Ende der jeweiligen Seite.

KUCHEN & HANDGEBÄCK

Kuchen und Handgebäck werden von regionalen Bäckereien und Konditoreien für uns gebacken.
Unser Service zeigt Ihnen gerne das saisonal wechselnde Angebot.

Handgebäck..... ab 2,20 €

Zum Beispiel: Schokoladencroissant und Quarktasche

Kuchen & Tartes..... ab 3,40 €

Beachten Sie das Angebot in unserer Kuchenvitrine

BROTZEIT

Belegte Sauerteigbrote und Baguette

Sauerteigbrot mit Südtiroler Speck⁵ und Raclette Käse überbacken 5,90 €

Sauerteigbrot mit Prima Donna Käse überbacken 4,90 €

Schinkenbrot^{4,5,7} 4,40 €

Sauerteigbrot mit diversen Dips 4,40 €

Zum Beispiel: Obatzter, Petrella⁵, Peppadew⁵, Frischkäse mit Schnittlauch etc.

Überbackener Ziegenkäse auf Baguette mit Honig 4,90 €

WARME SPEISEN & SALATE

MEHR GERICHTE
AUF UNSERER
WOCHENKARTE

Überbackener Ziegenkäse mit Honig, Baguette und gemischtem Salat 7,40 €

Überbackener Schafskäse mit Kräutern, Olivenöl, Baguette und gemischtem Salat 8,40 €

Quiche Lorraine^{4,5,7} mit gemischtem Salat 8,90 €

Großer gemischter Salat 6,80 €

Griechischer Salat mit Feta 9,40 €

Beilagensalat 3,40 €

Suppen..... ab 4,80 €

Saisonal wechselndes Angebot siehe Wochenkarte

Ravioli und Panzerotti

Saisonal wechselndes Angebot siehe Wochenkarte

kleine Portion 9,40 €

große Portion 13,80 €

Campanelle mit Tomatensoße 7,60 €

Gnocchi mit Gorgonzola 8,20 €

KÄSE- & WURST-SPEZIALITÄTEN

BENANNT NACH DEN KOLLEGINNEN AUS UNSEREM KÄSELADEN

Serviert mit Butter, Brot und hausgemachtem Zwiebelchutney (groß: für 2 Personen)

	klein	groß
» Ehrliche Erna « 7,90 € 14,90 € Almblütenkäse, Greyerzer jung, Taleggio, Mascarpone Gorgonzola Weinempfehlung: Riesling 0,1 l 3,00 €		
» Zarte Christine « 7,90 € 14,90 € Alpenrahmtorte, Morbier ¹ , Saint Albray ¹ , Schweizer Emmentaler Weinempfehlung: Chateau Les Grenons 0,1 l 3,00 €		
» Rassige Rosi « 8,90 € 15,90 € Camembert de Normandie, Comté, Munster, Fourme d'Ambert Weinempfehlung: Riesling halbtrocken 0,1 l 3,00 €		
» Milde Monika « 7,90 € 14,90 € Schloßschinken ^{4,5,7} , Meraner Haussalami ^{5,6,8} , Mascarpone Gorgonzola, Almblütenkäse, Paglietta Weinempfehlung: Grauburgunder 0,1 l 3,00 €		
» Pikante Petra « 8,90 € 15,90 € Südtiroler Speck ⁵ , Cacciatore ⁵ , Greyerzer jung, Camembert de Normandie, Alpkäse Weinempfehlung: Malbec 0,1 l 3,00 €		

KÄSE

Stellen Sie sich Ihren eigenen Käseteller zusammen.
Zu jedem Stück Käse wird eine Scheibe Baguette und Zwiebelchutney gereicht.

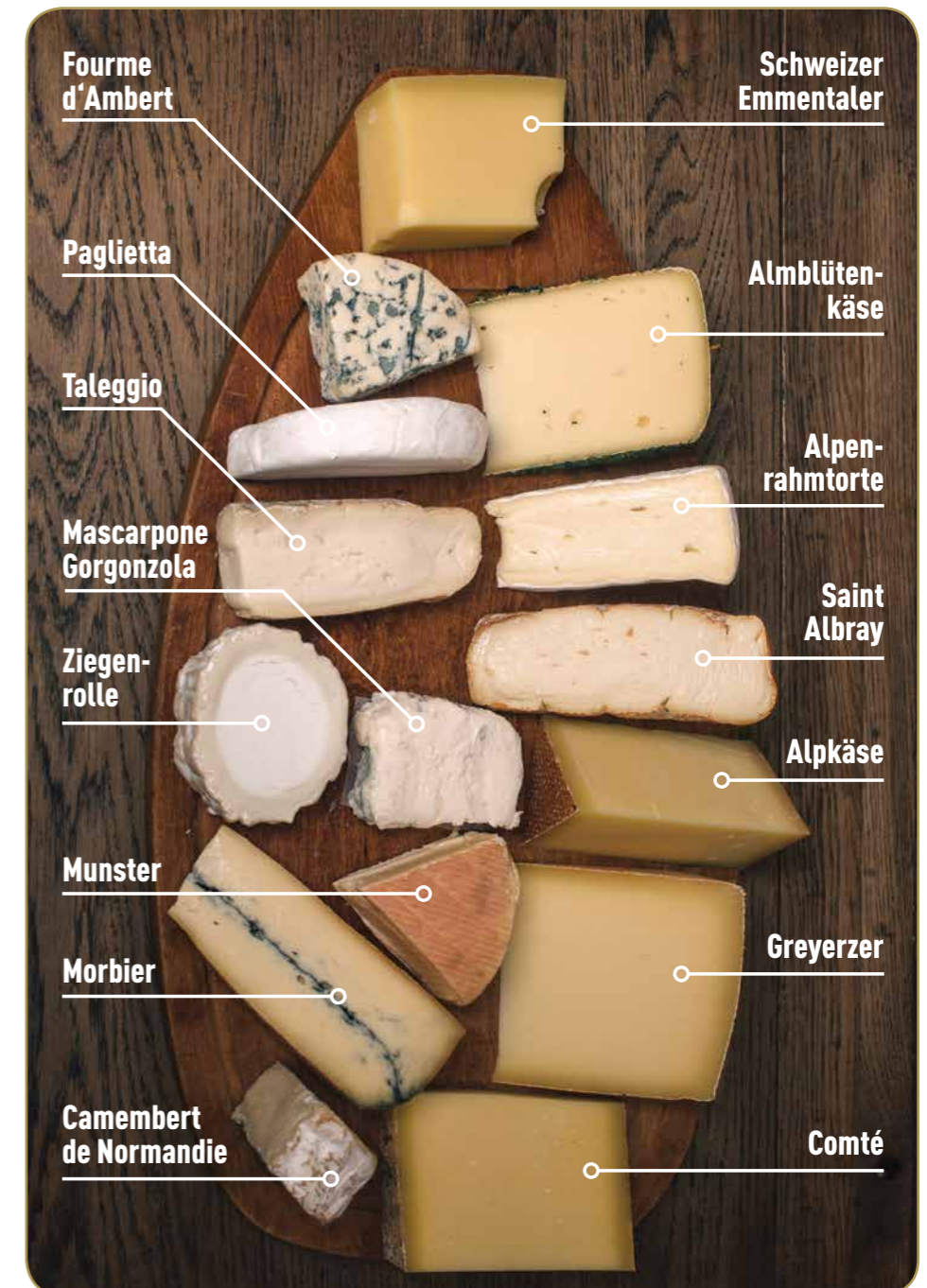
Almblütenkäse 2,20 € Deutschland, Schnittkäse, fein-würzig, cremig im Teig, Blüten essbar	30g	2,20 €	Paglietta 2,20 € Italien, Weichkäse Weißschimmel, mild nussig	30g	2,20 €
Alpkäse 2,20 € Deutschland, Hartkäse Rohmilch, feine Würze			Taleggio 2,20 € Italien, Weichkäse, Rotschmiere mit Schimmelkultur, cremig mit feiner Würze, Rinde essbar		
Alpenrahmtorte 2,10 € Deutschland, Weichkäse Weißschimmel, mild sahnig			Camembert de Normandie 2,60 € Frankreich, Weichkäse Weißschimmel Rohmilch, kräftig würzig		
Emmentaler 2,20 € Schweiz, Schnittkäse Rohmilch, mild nussig			Comté 2,20 € Frankreich, Hartkäse Rohmilch, mittlere Würze		
Greyerzer jung 2,20 € Schweiz, Hartkäse Rohmilch, fein im Geschmack			Fourme d'Ambert 2,10 € Frankreich, Weichkäse Rohmilch, Blauschimmel, fein würzig		
Mascarpone Gorgonzola 2,10 € Italien, Weichkäse Blauschimmel, mild sahnig, feine Gorgonzola Note					

KÄSE- & WURSTSPEZIALITÄTEN

1 = mit Farbstoff, 4 = mit Phosphat, 5 = mit Konservierungsstoff, 6 = mit Geschmacksverstärker, 7 = mit Nitrat, 8 = mit Antioxidationsmittel

Morbier ¹ 2,20 € Frankreich, Schnittkäse Rohmilch, geschmeidig im Teig, mittlere Würze, pflanzliche Ascheschicht im Teig	30g	2,20 €	Saint Albray ¹ 2,10 € Frankreich, Weichkäse, Rotschmiere, mittlere Würze	30g	2,10 €
Munster 2,60 € Frankreich, Weichkäse Rohmilch, Rotschmiere, kräftig würzig			Ziegenrolle (70g) 3,60 € Frankreich, Weichkäse Weißschimmel, feine Ziegennote		

KÄSESORTIMENT



1 = mit Farbstoff

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Kaffee aus der hauseigenen Rösterei, bei 190°C zu feinstem Röstkaffee veredelt.

Kaffee des Tages (Stempelkanne)	2,40 €
Haferl Kaffee des Tages	2,80 €
Haferl aus dem Kaffee-Sortiment	3,80 €
Haferl Kaffee entkoffeiniert	2,80 €

STEMPELKANNE	CHEMEX-KARAFFE	AEROPRESS
AROMA ○○○○○○	AROMA ○○○○○○	AROMA ○○○○○○
KÖRPER ○○○○○○	KÖRPER ○○○○○○	KÖRPER ○○○○○○

EXKLUSIVE KAFFEES HANDGEFILTERT

Wählen Sie aus dem Kaffee-Sortiment. Wir bereiten den Kaffee frisch an Ihrem Tisch zu.

Chemex-Karaffe ca. 2 Tassen	6,20 €	ca. 4 Tassen	10,90 €
Aeropress 1 große Tasse	3,80 €		

EXKLUSIVE RARITÄTEN AUS DER CHEMEX-KARAFFE

VOM CHEF
PERSÖNLICH
GERÖSTET

Jamaika Blue Mountain ca. 2 Tassen	10,40 €	ca. 4 Tassen	18,80 €
Aroma: Nussig mit feiner Säure. Einer der besten und teuersten Lagenkaffees der Welt.			
Kopi Luwak ca. 2 Tassen	10,40 €	ca. 4 Tassen	18,80 €
Aroma: Erdiger, kräftiger Kaffee aus Indonesien. Das wahrscheinlich exklusivste Getränk der Welt wird von Luwak-Schleichkatzen » selektiert und verkostet «.			

KAFFEE-SORTIMENT

AFRIKA

HOCHGEWACHSEN
& INTENSIV

- **Kenya Gakundu**
Aroma: schwarze und rote Beeren, sehr fruchtig
- **Äthiopien Mokka Sidamo Bio**
Aroma: zarte Zitrusfrüchte, Bergamotte

ASIEN

EXOTIK
PUR

- **Indonesien Blue Flores Bajawa Bio**
Aroma: Waldhonig, zarte Fruchtnoten, Schokolade
- **India Monsooned** Aroma: erdig, exotisch

ZENTRAL- & SÜDAMERIKA

ELEGANT &
HOCHAROMATISCH

- **Guatemala La Cascada**
Aroma: schokoladig, rote Früchte
- **Honduras La Victoria Bio**
Aroma: blumig mit leichter, eleganter Säure
- **Brasilien La Passeio**
Aroma: Nougat, geröstete Haselnuss
- **Columbia Hacienda Horizontes**
Aroma: kräftige Fruchtnoten
- **Kaffee Entkoffeiniert** Schonendes CO₂-Verfahren, dadurch wird nicht nur die Natur geschont, sondern auch Kaffeearomen in der Bohne bewahrt



Die Kaffeerösterei in den 1950er Jahren



Die Kaffeerösterei heute



CHEMEX

Dieser Kaffeezubereiter steht als Designklassiker im Museum of Modern Art in New York. Wir servieren die Chemex bei Ihnen am Tisch mit handgefilterten Kaffeespezialitäten. Wählen Sie aus unserem Sortiment.

ESPRESSO-SPEZIALITÄTEN

Wählen Sie eine Espressosorte aus einer unserer vier Mühlen:

1. Espresso Röstmeister
2. Espresso 190°
3. Espresso entkoffeiniert
4. Wechselndes Wochenangebot

Espresso 25 ml in 25 Sekunden Extraktionszeit	1,80 €
Espresso entkoffeiniert	1,90 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Kaffee »Americano«	3,00 €

Doppelter Espresso verlängert zu einer Tasse Kaffee

ESPRESSO-SPEZIALITÄTEN MIT MILCH { BIO }

Cappuccino	2,80 €
Großer Cappuccino	3,80 €
Flat White	2,80 €
Cappuccino mit dünner Milchschaumhaube	
Caffè Latte	3,30 €
Latte Macchiato	3,10 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,10 €

Alle Getränke auch erhältlich mit:

Laktosefreier Milch, Sojamilch	+ 0,30 €
Aromasirup	+ 0,40 €

Weißer Schokolade⁶, Karamell^{1,6}, Vanille^{5,6}, Macadamia^{1,5,6}

SPEZIALITÄTEN AUF UND MIT EIS

Iced Espresso	2,20 €
Frozen Cappuccino	3,40 €
Frozen Cappuccino mit Aromasirup	3,90 €
Weißer Schokolade ⁶ , Karamell ^{1,6} oder Vanille ^{5,6}	
Frozen Chai Latte	4,20 €
Affogato	3,20 €
Espresso mit Vanilleeis ^{1,6}	
Eis-Kaffee ^{1,6}	5,40 €
Eis-Schokolade mit Sahne ^{1,6}	5,40 €

ESPRESSO-SPEZIALITÄTEN

1 = mit Farbstoff, 5 = mit Konservierungsstoff, 6 = mit Geschmacksverstärker

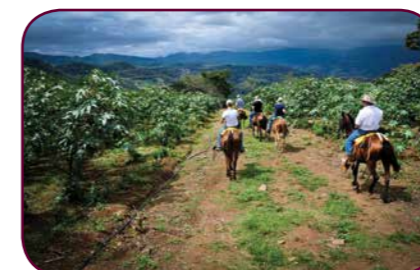
ESPRESSO-SORTIMENT

100 % ARABICA

- **Espresso Kenya Gourmet** Ostafrika mit fruchtiger Säure, elegant mit langem Nachgeschmack und Aroma von schwarzer Johannisbeere
- **Espresso Arabica** Feiner Espresso, leicht schokoladig, fruchtig und kräftig mit langanhaltendem Nachgeschmack
- **190°-Espresso** Er hat eine ausgeprägte Süße, eine fruchtige Säure, angenehme Bitterstoffe und ein intensives Aroma nach dunklen Beeren
- **Espresso Arabica Due** Premium Espresso, feines Aroma, erinnert an Bitterschokolade mit zarter Marzipan-Süße und leichten Fruchtaromen
- **Espresso Spätlese Sao Silvestre** Mittelkräftiger Espresso, Kaffeekirschen werden wie bei einer Wein-Spätlese sehr spät geerntet, Nougataromen mit leichter Frucht
- **Espresso Entkoffeiniert** Schonendes CO₂-Verfahren, dadurch wird nicht nur die Natur geschont, sondern auch Kaffeearomen in der Bohne bewahrt

IM AUSSCHANK }

IM AUSSCHANK }



ARABICA/ROBUSTA

- **Espresso Classico** (30 % Robusta) Feine Würze, vollmundig, elegante Frucht – ein Hauch Ostafrika
- **Espresso Röstmeister** (40 % Robusta) Premium-Espresso, kräftig, würzige Röstung, Aroma erinnert an Zartbitterschokolade
- **Espresso La Victoria** (50 % Robusta) Mittelkräftig, würzig mit fruchtiger Säure
- **Espresso Nuovo** (55 % Robusta) Kräftig mit fruchtiger Säure und intensiv schokoladigem Aroma mit natürlicher Süße
- **Espresso Diavolo** (100 % Robusta) Hochwertige Robustabohnen aus Guatemala, kräftig und würzig

IM AUSSCHANK }



- **Espresso Flores Gourmet** (100 % Arabica) Feine Säure mit eleganten Fruchtnoten, Kaffeebohnen aus Indonesien verleihen dem Flores Gourmet eine feine Würze und Waldaromen
- **Espresso Flores Barista** (20 % Robusta) Ähnlich wie Flores Gourmet, aber kräftiger und würziger im Geschmack, ideal für Cappuccino
- **Espresso Bio Barista** (20 % Robusta) Würzig, mittelkräftiger Espresso, Aromen erinnern an dunkle Schokolade mit feiner Fruchtnote



Heiko Rehorik beim Rohkaffeeinkauf in Lateinamerika, Afrika und Asien

190° CAFÉ BAR RÖSTEREI

HEISSE GETRÄNKE

TEE-SPEZIALITÄTEN

BEUTELTEE	Glas	
Früchtetee Hollerbusch BIO	2,80 €	
Schwarztee Thiashola FOP BIO	2,80 €	
Grüntee Gu Zhang Mao Jian BIO	2,80 €	
Kräutertee mit Zitronenverbene BIO	2,80 €	
Kräutertee Rooibos Zitrone-Minze BIO	2,80 €	
LOSER TEE { AUS DEM REHORIK-TEESORTIMENT	Glas	Kännchen
Earl Grey	3,20 €	4,80 €
Darjeeling Auslese	3,20 €	4,80 €
English Breakfast BIO	3,20 €	4,80 €
Rooibos Orange Kaktusfeige	3,20 €	4,80 €
Grüntee Sencha Mango	3,20 €	4,80 €
Jasmintee	3,20 €	4,80 €
Midori Cha Grüntee BIO	3,20 €	4,80 €
<small>Hochwertiger Sencha mit seinen feinen Kukis. Frisch grün und rund im Geschmack. Sein Teeingehalt ist etwas geringer durch die Blatt-Stängel-Mischung.</small>		
Yunwu Tian Mu Grüntee BIO	3,20 €	4,80 €
<small>Ein Hauch von Zuckerschote, Feldblume und wilder Pichlbinne. Erfrischend & belebend. Frühjahrsstee aus den Tian Mu Bergen.</small>		
Kräutertee Ingwer-Lemongrass BIO	3,20 €	4,80 €
<small>Die frische Note von Zitronengras harmonisiert perfekt mit der intensiven Würze von Galgant und Wacholder. Im Nachklang entfaltet sich die Ingwerschärfe mit süßen Nuancen der Süßholzwurzel.</small>		
CHAI TEE		
Chai Latte.....	3,20 €	

SCHOKOLADEN-SPEZIALITÄTEN

Heiße Schokolade	3,40 €
<small>Handgerührt aus 100% Kakao und Zucker, aufgegossen mit geschäumter Milch</small>	
Caffe Veronese.....	3,80 €
<small>Espresso, Schokolade, Milchschaum</small>	
Espresso Nougat.....	3,20 €
<small>Espresso, Nougatcreme, Milchschaum</small>	

HEISSE GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE

NICHTALKOHOOLISCHE GETRÄNKE

LIMONADE	0,33 l		
Sunny Orange » now « BIO von Lammsbräu, Neumarkt	3,20 €		
Fresh Lemon » now « BIO von Lammsbräu, Neumarkt	3,20 €		
fritz kola ²	3,20 €		
SÄFTE Kältere Nagler, Regensburg	0,2 l	0,4 l	
Apfelsaft trüb	2,90 €	4,20 €	
Orangensaft.....	2,90 €	4,20 €	
Traubensaft weiß	2,90 €	4,20 €	
Sauerkirsch-Nektar.....	2,90 €	4,20 €	
Johannisbeer-Nektar.....	2,90 €	4,20 €	
Maracuja-Nektar	2,90 €	4,20 €	
Rhabarber-Nektar	2,90 €	4,20 €	
Pink-Grapefruit-Nektar.....	2,90 €	4,20 €	
Alle Säfte auch als Schorlen.....	2,70 €	3,40 €	
WASSER » LABERTALER « Heil- und Mineralquellen, Schierling	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Classic	2,20 €	2,90 €	4,40 €
Naturell	2,20 €	2,90 €	4,40 €

BIER-SPEZIALITÄTEN

DEUTSCHE BIERE	
Eichhofener Hell 0,5 l.....	3,10 €
Eichhofener Pils 0,33 l.....	2,70 €
Lammsbräu Weißbier 0,5 l.....	3,40 €
Lammsbräu Weißbier alkoholfrei 0,5 l.....	3,40 €
Radler 0,5 l.....	3,40 €



SCOTTISH CRAFT BEER »BrewDog«

Punk IPA Classic Pale Ale 0,33 l.....	3,90 €
5 A.M. Saint Amber Ale 0,33 l.....	3,90 €

KALTE GETRÄNKE

190° CAFE BAR RÖSTEREI

² = koffeinhaltig

WEIN

PERLEN IM GLAS

	0,1 l	Flasche
Prosecco Col del Sole..... Vino Frizzante, Treviso D.O.C.	3,00 €	18,00 €
Rehorik-Sekt Rosé, trocken	3,50 €	20,00 €
Champagner Philippe Guidon brut 0,375 l.....		28,00 €

WEISS

	0,1 l	0,2 l	Flasche
» Pinot Grigio « Grave Friuli D.O.C. Bertolo, trocken, vollmundig, weich	3,00 €	5,10 €	18,00 €
» Chateau Les Grenons « Entre-deux-Mers A.O.C., trocken, blumig, wenig Säure	3,00 €	5,10 €	18,00 €
» Niederhäuser Steinwingert Riesling « Nahe D.Q. Weingut J. Schneider, trocken, fruchtig	3,00 €	5,10 €	18,00 €
» Grauburgunder « Baden, Kabinett, Weingut Martina Hunn, trocken, fruchtig, elegant	3,00 €	5,10 €	18,00 €
» Lugana D.O.P. « Cascina Feliciano, trocken, vollmundig, elegant	3,90 €	6,80 €	23,00 €
» Niederhäuser Felsensteyer Riesling « Nahe D.Q. Weingut J. Schneider, halbtrocken, fruchtig, feine Säure	3,00 €	5,10 €	18,00 €

ROSÉ

	0,1 l	0,2 l	Flasche
» Quinta das Amoras « Vinho Regional Tejo, trocken, Aromen von Himbeeren und Erdbeeren	3,00 €	5,10 €	18,00 €
» Pinkfein « Rotling..... Franken D.Q. Weingut zur Schwane, halbtrocken	3,00 €	5,10 €	18,00 €

ROT

	0,1 l	0,2 l	Flasche
» Cournon la Fleur Malbec « Südfrankreich, I.G.P. Pays d'Oc, trocken, kräftig, Schwarze Johannisbeere	3,00 €	5,10 €	18,00 €
» St. Magdalener D.O.C. « Südtirol, Kellerei Nals-Magreid, trocken, elegant, weich			23,00 €
» La Casaccia « Chianti Classico Toskana D.O.C.G., trocken, fruchtig, elegant			25,00 €
» Lecco Roble « Tempranillo Ribera del Duero D.O., trocken, weiche Tannine			23,00 €
» Chateau de Maison Neuve « Montagne Saint-Émilion A.O.C., trocken, kräftig, intensive Tannine			25,00 €

WEIN

SPIRITS & LONGDRINKS

COCKTAILS & LONGDRINKS

ACHTEN SIE
AUF UNSERE
WOCHENKARTE

Aperol Sprizz 0,2 l	5,50 €
Hugo 0,2 l.....	5,50 €
Prosecco Lillet 0,2 l	5,50 €
Prosecco Creme de Cassis 0,2 l.....	5,50 €
Rhabarber-Prosecco 0,2 l	5,50 €
Gin Tonic ³ 0,3 l.....	7,40 €

SPIRITS MIT KAFFEE

Espresso Corretto (mit Grappa Alexander).....	4,60 €
Kaffee mit Sherry » süß «	3,80 €

SPIRITUOSEN

WHISKY

» Shieldaig Highland « Single Malt Scotch, 46% vol., 2 cl	4,40 €
» Nikka from the Barrel « Japan, 51,4% vol., 2 cl	5,90 €

RUM

» Malecon « Panama, 15 Jahre, 15% vol., 2 cl.....	3,90 €
---	--------

GIN

» Kaiser Hill 16 « Bavarian Dry Gin, 42% vol., 2 cl	3,90 €
---	--------

WODKA

» Vodrock « Bio-Wodka aus dem Bayerischen Wald, 40% vol., 2 cl.....	4,40 €
---	--------

OBSTBRAND

» Schwarzwälder Apfelbrand « Rehorik-Exklusiv-Abfüllung, 42% vol., 2 cl.....	3,10 €
--	--------

GRAPPA

» Grappa Alexander « 38% vol., 2 cl	3,90 €
---	--------

SHERRY

» Delgado Zuleta Medium « halbtrocken, 17% vol., 4 cl	3,90 €
---	--------

PORTWEIN

» Porto Ruby « Portwein Quevedo, 17,5% vol., 4 cl	3,90 €
---	--------

SPIRITS & LONGDRINKS

190°
CAFÉ
BAR
RÖSTEREI

³ = chininhaltig



Am Brixener Hof 6, 93047 Regensburg
0941/59579227 · 190grad@rehorik.de

Bleib informiert –
like us on facebook:
www.facebook.com/rehorik190grad

//////
Diese Karte ist gedruckt auf Gmund Act Green – klimaneutral produziertes Papier aus Bayern.
//////

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Mittwoch 8.30 – 18.00 Uhr

Donnerstag, Freitag 8.30 – 19.00 Uhr

Samstag 9.00 – 19.00 Uhr

Sonntag 10.00 – 18.00 Uhr
//////