

WILLKOMMEN IM ESSENZ

Ein Ort voller Leidenschaft, Gastfreundschaft
und besonderer Genussmomente.

Hier verbinden sich hochwertige Zutaten,
internationale Einflüsse und kreative Küche zu
einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.

Unsere Speisen werden mit Liebe zum Detail
frisch zubereitet – aus natürlichen Zutaten und
mit höchsten Ansprüchen an Qualität und
Geschmack.

Unser Küchenchef Sam sammelte seine
Erfahrungen in Australien, Asien und Europa.

Inspiriert von verschiedenen Kulturen
entwickelte er eine Küche voller Charakter,
Raffinesse und Harmonie.

Überzeugen Sie sich selbst – und starten Sie
den Abend mit einem erfrischenden Aperitif
oder einem unserer besonderen Cocktails.

Schön, dass Sie da sind.

Ihr Essenz-Team

APERITIF/SPRITZ

JE 8,5

PINK DRAGON SPRITZ

Aperol, Prosecco, Drachenfruchtsirup, Soda, Zitronensaft

SARTI LEMON

Sarti Rosa, Thomas Henry Bitter Lemon

BASILINIO

hausgemachter Basilikumsirup, Limoncello, Prosecco

LILLET GRAPE

Lillet Rosé, Grapefruitsaft, Soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda

LILLET BERRY

Lillet Blanc und Schweppes Wildberry

BLACK HUGO

Prosecco, Lime Juice, Johannisbeernektar, Holundersirup

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda

PROSECCO CRODINO

Crodino-Aperitif und Prosecco

CRODINO TONIC

Crodino-Aperitif und Thomas Henry Tonic Water (ALKOHOLFREI)

DRIVER'S SPRITZ

1883 Spritz-Sirup, Schaumwein entalkoholisiert, Soda (ALKOHOLFREI)

LIMO BELLO

Limoncello 0 %, Thomas Henry Tonic Water, Soda (ALKOHOLFREI)

SEKT/PROSECCO

Glas Prosecco auf Eis 0,2L 9

Glas Prosecco 0,1L 5 | Flasche Prosecco 0,75L 34

Glas Sekt 0,1L 4 | Flasche Sekt 0,75L 28

VORWEG

TAPAS TELLER FÜR ZWEI 22

San-Daniele-Schinken, Camembert mit Preiselbeermarmelade, marinierte Garnelen mit Sour Cream, gebratene Pimientos, Eiercreme, Guacamole, dazu frisches, hausgemachtes Brot

CHICKEN WINGS 11

Chicken Wings in einer Sweet-Chili-Soja-Sauce mit Sesam und Frühlingszwiebeln

PIDE MILANO 11

mit Sour Cream, Mortadella, Cashew-Pesto-Dressing und Parmesan

EL BANDIDO 8

Quesadilla, gefüllt mit Pulled Beef, Bacon und Käse, garniert mit Guacamole und Ranch-Creme

SALATE

BELLA BUFALA 19



Mozzarella di Bufala, Fleischtomaten, Guacamole, Rucola, Croutons, Parmesan und Hausdressing

GEMISCHTER SALAT 13



gemischter Salat mit Gurken, Karotte, Fenchel, Mais, Apfel und Guacamole, wahlweise mit Balsamico-, Honig-Senf-Dressing oder australischer Vinaigrette

WAHLWEISE MIT

Hähnchen 6 | San-Daniele-Schinken 6 | mariniertes Mozzarella di Bufala 6 | Garnelen 6

RUBY GARDEN 11



Rote-Bete-Salat mit rahmigem Fetakäse, Walnüssen, Rucola, Fenchel, Radieschen und Dill. Serviert mit Honig-Senf-Dressing

WAHLWEISE

Garnelen 6 | Hähnchen 6

SALAT ESSENZ 8



gemischter Salat mit Fenchel, Radieschen und Kräutern. Dazu Salz-Essig-Chips und australische Vinaigrette

BEILAGENSALAT 7



mit Balsamico-, Honig-Senf-Dressing oder australischer Vinaigrette

SAM'S SPECIALS

ROASTBEEF STEAK 35

Argentinisches Roastbeef schonend sous vide gegart und scharf angebraten.
Serviert mit BBQ-Pulled-Beef, geschmorten Bohnen, Brokkoli und Pommes

SPARE RIBS 29

Serviert mit koreanischer Marinade, Salat Essenz und Pommes

CHICKEN-BURRITO 23

Weizentortilla gefüllt mit Hähnchenbrust, hausgemachtem Bohnenpüree und Käse.
Garniert mit Guacamole, Sour Cream und Salsa, dazu Salat und Pommes

LACHSFILET 26

Lachsfilet serviert mit Arancini Bällchen in einer Garnelen-Dill-Kapern-Sahnesauce,
dazu Sam's Rucolasalat

FUSILLI ESSENZ 16

mit Gemüseragout in einer Tomaten-Sahnesauce,
dazu gewürzte Brotkrümel und Parmesan

WAHLWEISE MIT

Garnelen 6 | Hähnchen 5 | Bacon 3

CHICKEN-BACON SANDWICH 15

Hausgemachtes Brot mit zarter Hähnchenbrust, Bacon, Cheddar-Käse,
eingelegten Gurken, geschmorten Zwiebeln und Romana Salat. Dazu Ranch-Creme und BBQ-Sauce

WAHLWEISE MIT

Pommes 5

PIZZA

ALLE PIZZEN AUCH GLUTENFREI (+4)

NORDIC CAESAR 20

Lachs und Bacon Caesar-Pizza

COSTA BRAVA 22

Tomatensugo, Chorizo, Garnelen, Mozzarella di Bufala, Pesto und Parmesan

SMOKEY RANCH 20

Pulled Beef, geschmorte Zwiebeln, Jalapeños, Sour Cream, Mozzarella, Honig-Senf-Sauce und Petersilie

FUSION 18



Halb Sour Cream, halb Tomatensugo, Mais, Brokkoli, geschmorte Zwiebeln, Pilze,
Mozzarella di Bufala, Rucola und Parmesan

CHEESE PIZZA 12



Tomatensugo, Mozzarella, Parmesan

PIZZA BIANCA 12



Sour Cream, Mozzarella, Parmesan

WAHLWEISE

Pestomarinierter Mozzarella
di Bufala 5 | San-Daniele-
Schinken 4 | Garnelen 4
Bacon 3 | Rucola-Parmesan 2
Salami 2 | Basilikum, Jalapeños
und Pilze je 1

UNSERE WEINAUSWAHL

WEIßWEINE

ZONIN LUGANA 0,2L 10 | 0,7L 34

CASA VINOCOLA VENETIEN

Duft nach Ananasaroma, belebende Kernobstnote am Gaumen.
Frische straffe Säure und dezente Eisbonbon-Note.

SAUVIGNON BLANC PORTILLO 0,2L 10 | 0,7L 30

VALE DE UCO, MENDOZA ARGENTINA

Bouquet von Aromen tropischer Früchte, Grapefruit und Pfirsich.
Harmonisch und mild am Gaumen mit erfrischendem Säurespiel

CHARDONNAY AUS BADEN 0,2L 9 | 0,7L 31

EXCLUSIV EDITION SOMMELIER BERTRAM VÖLKLE

gelbfruchtig und exotisch nach Mirabelle, Mango, Maracuja mit Anklängen von Honig.
Cremig, samtig durch leichten Holzausbau

ESSENZ EDITION QBA 0,2L 9 | 0,7L 31

OBERKIRCHER CUVÉE BLANC

Rivaner, Sauvignon Blanc und Chardonnay.
Exotische Fruchtaromatik untermalt von grasigen Noten.
Modern und aromatisch, elegante Säure, viel Dichte, Frische und Länge.

OBERKIRCHER GRAUER BURGUNDER QBA 0,2L 8,5

ein eleganter Wein, trocken und präzise in Struktur und
Mundgefühl und einem kraftvoll mineralischen Auftritt

ESSENZ - SCHORLE 0,5L 8,5

im Dubbeglas (Weißweinschorle und Zitrone)

WEINSCHORLE 0,2L 6

ROSÉWEINE

SANTA CRUZ ROSÉ 0,2L 9,5 | 0,7L 33

100% Syrah Himbeeren, Erdbeeren, das "ganze Programm" an feiner Roséfrucht.
Ausgesprochen süffiger Sommerwein

ESSENZ EDITION QBA 0,2L 8,5 | 0,7L 29

OBERKIRCHER CUVÉE ROSÉ

Komposition aus Merlot und Pinot Noir. Feinduftige Noten von
Grapefruit und Blutorange im Zusammenspiel mit einem Hauch weißen Pfirsich und
floralen Anklängen; saftig, frisch mit mediterranem Touch

OBERKIRCHER WEIßHERBST QBA 8

ein frischer, trockener und fruchtiger Wein mit dezenter Säure und mit
feinen Aromen nach Erdbeeren und roten Stachelbeeren

ROTWEINE

TEMPRANILLO, PACO VILA CRIANZA 0,2L 11 | 0,7L 37

VON DER BODEGA COVILA AUS DER RIOJA

harmonisch, fleischig mit dunklen Fruchtaromen, getrocknete Kräuter und guter Struktur

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 0,2L 10 | 0,7L 34

VOM WEINGUT ZACCAGNINI AUS DEN ABRUZZEN

Fruchtig nach Waldbeeren und Veilchen, mit klarer Würze durch kurzen Fassausbau

MALBEC PORTILLO 0,2L 10 | 0,7L 35

VALE DE UCO, MENDOZA ARGENTINA

kräftig aber harmonisch und gut ausbalanciert, feine Gewürze und eine leicht erdige Note im Abgang. Duftet nach Brombeeren, Pflaumen und Waldbeeren. Passt sehr gut zu kräftigem Käse und Fleischgerichten.

PRIMITIVO PUGLIA IGT 0,2L 10 | 0,7L 34

LUNA ARGENTA / APULIEN

Rubinrote Aromen von reifen Waldfrüchten, einer feinen Würze nach schwarzem Pfeffer mit einer Schokoladennote. Samtigen Fruchtnoten und schön eingebundene Tannine, ein rundum kraftvoller und harmonischer Rotwein mit betörenden Fruchtaromen

ESSENZ EDITION QBA 0,2L 8,5 | 0,7L 29

OBERKIRCHER CUVEÉ ROT

Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent.

Fruchtige Noten von Holunderbeere, Cassis und Kirsche mit feiner Vanille- und Schokoladenaromatik. Dicht und nachhaltig, frisch und ausgeglichen und dennoch gehaltvoll



KALTGETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Flasche Selters classic | Selters still 0,7L 8
Tafelwasser still | mit Kohlensäure 0,2L 3 | 0,4L 4

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5L 6

Berry Breeze (BASILIKUM-ERDBEER)
Sparkling Root (GRAPEFRUIT-INGWER)
Mint Berry¹ (HIMBEER-MINZE-ZITRONE)
Wild Elder (HOLUNDERSCHORLE, FRISCHE MINZE)
Classic (ZITRONE UND LIMETTE, BRAUNER ZUCKER)

SOFTDRINKS

PEPSI FLASCHE 0,33L 4

Pepsi Cola | Pepsi Zero | Schwip -Schwap | Schwip-Schwap Orange

THOMAS HENRY 0,2L 4

Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale

ELEPHANT BAY 0,33L 4

PEACH ICE TEA
PINK GRAPEFRUIT LIMO

ALLE SÄFTE
AUCH ALS
SCHORLE

SÄFTE UND NEKTARE 0,2L 3 | 0,4L 5

Johannisbeernektar, Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft,
Kirschnektar, Maracujanektar, Grapefruitnektar,
Cranberrynektar, Ananassaft

HEIßGETRÄNKE

KAFFEE

PISTAZIEN - LATTE MACCHIATO 6,5 | Espresso 3 | Espresso Grande 4
Espresso-Macchiato 4 | Tasse Kaffee 3,5 | Cappuccino 4 | Heißer Kakao 4,5
Milchkaffee 4,5 | Latte Macchiato 5

*** Auf Anfrage gerne auch alles mit Hafermilch *** 1

Dein Heißgetränk mit Aromen: Vanille 1, Schoko 1, Haselnuss 1, Baileys 2

TEE JE 4

TRAUDL Alm Kräuter - Kräutertee | MAREILE Lindenblüte - Kräutertee

ANNEMARIE Früchtetee | JINJIN Grüner Tee | JAMES Earl Grey | BONGANI Rooibos Vanille
HEISSE ZITRONE Frisch gepresst | FRISCHER PFEFFERMINZTEE

GIN TONIC 0,2L
MONKEY 47 DRY GIN 12,5
HENDRICK'S GIN 12



BIERE

FLASCHENBIERE 0,5L 5

0,3L 4

Schöfferhofer Hefeweizen dunkel
Schöfferhofer Kristallweizen

Radeberger Pils alkoholfrei
Clausthaler Radler alkoholfrei

Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei
Staropramen DARK dunkles Lagerbier

BIERE VOM FASS 0,3 L 4,5 | 0,5 L 6

Oberdorfer Helles | Radeberger Pils | Allgäuer Büble Edelweißbier |
Radler süß/sauer | Colabier

HAUSBIER (Pils, Limejuice, Tequila blanco) 0,3L - 5 | 0,5L - 7,5

MOCKTAILS



MOJO 10

Frische Minze, Limette, Rohrzuckersirup,
Caribbean Rum-Sirup, Soda

GINGER MINT BERRY 9,5

Limette, Minze, Ingwer- und Johannisbeersirup, Cranberrynektar und Soda

RASPBERRY MINT 9

Limette, Rohrzuckersirup, Zitronensaft, frische Minze,
Himbeersirup und Schweppes Wildberry

SPRING FEVER 9

Maracujasirup, Lime Juice, Maracuja- und Kirschnektar, Ananas- und Orangensaft

LUCKY DRIVER 8,5

Lime Juice, Kokossirup O-Saft, Ananassaft, Grapefruitnektar

DON JUAN 8,5

Limette, brauner Zucker, Lime Juice, Ginger Ale, Kirschnektar

COCKTAILS



GIN BASIL SMASH 15

Monkey 47, hausgemachter Basilikumsirup, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

GIN BRAMBLE 13

Gin, frisch gepresster Zitronensaft, Johannisbeersirup,
Cranberrynektar und Soda

ESPRESSO MARTINI 11

Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

RASPBERRY BASIL MOJITO 11

Havana Club Añejo 3 años, Himbeerpürree, Basilikum,
Limettensaft, und Crushed Ice

WAIKIKI 10

Batida de Coco⁸, Malibu, Passoa, Maracujasirup, Maracujanektar,
Orangen- und Ananassaft

MOJITO 10

Havana Club Añejo 3 años, Limette, frische Minze, Soda, Lime Juice und Zitronensaft

TEQUILA SUNRISE 9,5

Tequila Silver, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine

MOSCOW MULE 9,5

Vodka, frisch gepresster Limettensaft und Ginger Beer

TOMMY'S MARGARITA 9,5

Brauner Tequila, Agavensirup und frisch gepresster Limettensaft

CAIPIRINHA 9,5

Cachaça, Limette, brauner Zucker, Lime Juice und Zitronensaft

WHISKY SOUR 9,5

Canadian Club Classic Whisky 12 years, frisch gepresster Zitronensaft
und Zuckersirup

NEGRONI 9

Gin, Campari, Martini Rosso



COCKTAIL HAPPY HOUR
JEDEN FREITAG UND SAMSTAG
AB 20:30 UHR
ALLE COCKTAILS
20% GÜNSTIGER

**ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE UNSERER SPEISEN / GETRÄNKE
KÖNNEN EINGESEHEN WERDEN. BITTE SPRECHEN SIE UNS AN!**