

Willkommen in der Bar NOX

Was für eine Lage!

Unsere Bar hat sich in keltischer Tradition einen der imposantesten Plätze in der Hotellobby gesichert.

Stolz liegt sie genau auf der Equinox-Achse.

Sie haben dazu vielleicht den Messingstrahl auf dem Boden schon entdeckt?

Er inszeniert das Phänomen der Tag- und Nachtgleiche im Frühjahr und im Herbst.

Licht und Dunkelheit halten sich genau an diesen Tagen die Waage.

Danach werden im Frühjahr die Tage wieder länger und im Herbst die Nächte.

Aber nicht nur zu Ehren der Natur stoßen Sie bei uns mit besonderen Signature Cocktails aus keltischen Kräutern an!

Neben Ginessa, Bui, Epona und Uvarum

stehen natürlich auch klassische Drinks, Aperitifs,

Digestifs und Weine von ausgesuchten Winzern auf unserer Karte.

Für einen geselligen Ausklang des Tages.

Für ein genussvolles Warten aufs Essen.

Für zwischendurch und einfach so.

Entdecken Sie die Bar NOX als Ort der guten Stimmung:

Wir schätzen ein lockeres Kommen und Gehen.

Nette Begegnungen und gute Gespräche.

Wunderbare Blicke zum See und auf die Feuerstelle im Garten.

Wir schätzen es, wenn wir gemeinsam mit Ihnen eine köstliche Seezeit genießen können.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind!

Ihr Bar NOX Team

INHALTSVERZEICHNIS

- 1 WILLKOMMEN
- 2 INHALT
- 3 SIGNATURE DRINKS
- 4 - 6 COCKTAILS MIT ALKOHOL
- 7 ALKOHOLFREIE COCKTAILS
- 8 SCHAUMWEIN | WEIN
- 9 APERITIFS
- 10 UNSER EquiNOX GIN
- 11 - 12 GIN
- 12 VODKA
- 13 SINGLE MALT WHISKY
- 14 WHISKEY | BRANDY | COGNAC
- 15 RUM | TEQUILA | MEZCAL
- 16 LIKÖR | KRÄUTERBITTER
- 17 GRAPPA | OBSTBRÄNDE
- 18 BIER | MINERALWASSER
- 19 SOFTDRINKS
- 20 HEIßGETRÄNKE

SIGNATURE COCKTAILS	€
	15
GINESSA^(5;8)	
<i>Mit Milch von unserer Patenkuh "Hilde" vom Johannishof Gansen</i>	
Gin Earl Grey Tee Milch Tonkabohne Vanille Zitrone	
BUI^(1;5;10)	
<i>Die Dankesgaben an die Erdgöttin verfeinert mit heimischem MET</i>	
Met Waldhimbeere Falernum Süßholztonic	
EPONA^(1;5)	
<i>Die Göttin der Fruchtbarkeit</i>	
Bourbon Mirabelle Zitrone Walnuss	
UVARUM⁽⁵⁾	
<i>Das fruchtbare Elixier</i>	
P.X. Sherry Williams Birne Sesam Pfeffer	

Unsere Signature Cocktails werden täglich ab 18.00 Uhr serviert.

VON HEIMISCHEN WIESEN UND WÄLDERN €

HEIDELBEERE ^(1;5) 13
Gin | Himbeergeist | Fermentierte Heidelbeere | Zitrone |
Ginger Ale

KAMILLE ^(1;5) 13
Gin | Kamille | Zitrone | Süßholztonic

STACHELBEERE ^(1;5) 13
Sauvignon Blanc | Stachelbeere | St. Germain

SCHLEHE ^(1;5) 13
Rum | Schlehenlikör | Portwein

ZUM APERITIF

SPARKLING KAFFIR LIME ^(1;5) 13
Lillet Rosé | Limette | Rose | Kaffir Limette | Soda

OLD CUBAN ^(1;5) 19
Rum | Limette | Minze | Zucker | Angostura | Champagner

LEMONS GARDEN ^(1;5) 19
Gin | Bergamotte | Zitrone | Champagner

GRAPEFRUIT ROSÉ ^(1;5) 13
Rosé Cuvee | Grapefruit | Limette | Soda

TORINO SMASH ^(1;5) 13
Roter Wermut | Zitrone | Zucker | Minze

HIGHBALLS

TUMERIC & TONIC ⁽¹⁰⁾ 13
Vodka | Orange | Kurkuma | Tonic

PIMMS NO.1 CUP ^(1;5) 13
Pimms No.1 | Ginger Ale | Früchte

PALOMA ⁽⁵⁾ 13
Tequila | Grapefruit | Soda | Salz

BLUEBERRY MULE ^(1;5) 13
Gin | Blaubeere | Limette | Ginger Beer

MIT EQUINOX GIN €CLOVER CLUB^(1;3;5) 13

EquiNOX Gin | Zitrone | Zucker | Himbeer | Eiweiß

TOM COLLINS⁽⁵⁾ 13

EquiNOX Gin | Zitrone | Zucker | Soda

GIMLET⁽⁵⁾ 13

EquiNOX Gin | Limettencordial

MIT VODKABERRY SMASH^(1;3;5) 13

Vodka | Zitrone | Zucker | Brombeere | Himbeere

ROYAL ORANGE 13

Vodka | Zitrone | Blutorange | Basilikum Öl

STARLETT MARTINI^(1;2;3;5) 13

Vodka | Maracuja | Limette | Vanille | Rieslingsekt

MIT RUMDIE ANANAS 4.0^(1;5) 13

Havana Club 3 | Hibiskus | Limette | Tepache

BEE'S CANCHÁNCHARA^(1;2;5) 13

Rum | Limette | Blütenpollen | Orange

CORN'N'OIL^(1;5) 13

Bermuda Rum | Falernum | Limette | Angostura

MIT WHISKEY	€
FOREST FASHIONED ^(1;5) Bourbon Fichtensprossenhonig Peychaud Bitters Salz	13
WHISKEY SMASH ^(1;5) Bourbon Zitrone Zucker Minze	13
LE SANG & SABLE ^(1;5) Scotch Wermut Blutorange Kirsche	13
DIE NOX KLASSIKER	
SEEZEIT ROYAL ^(1;2;5) Campari Orange Erdbeere Winzersekt	13
LA FLEUR ^(1;5;10) Gin Wermuth Rose Limette Süßholz Tonic	13
CELTIC MARTINI ^(1;5) Vodka Kräuter Lillet Blanc Zitrone	13
SALTY LAKE ^(1;2;5;10) Gin Lillet Rosé Salziges Tonic Zitrone	13
OMA SCHMIDT ^(1;5) Falernum Limette PICA PICA Cider	13
WALD & WIESE ^(1;5) Lillet Blanc Limette Waldmeister Sekt	13

DETOX (die alkoholfreien)	€
G.o.G & TONIC ⁽¹⁰⁾ Unser hausgemachter alkoholfreier Gin mit Tonic	7
NO-GRONI ^(1;2;3) Herber Hibiskus Alkoholfreier Bitter Inspiration 4.5	8
SEEZEIT BLOSSOM ^(1;2;5;9) Cranberry Erdbeere hausgemachtes Kombucha	8
LAVENDER HAZE ^(1;5;9) Rhabarber Himbeere Lavendel Zitrone Soda	8
BEERENTRAUM ^(1;2;3;5) Himbeere Brombeere Zitrone Vanille Ginger Beer	8
LIMONELLO SPRIZZ ^(1;5;10) Limonello Zitrone Süßholztonic Kräuter	8
GÜRKCHEN ^(1;5) Gurke Minze Limette Zucker Ginger Ale	8

Ihr Lieblingsdrink ist nicht dabei? Bitte zögern sie nicht uns anzusprechen. Gerne bereiten wir einen Cocktail nach Ihren Wünschen zu.

AUSZUG aus der Weinkarte**0,1l**

Weitere Weine/Schaumweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte

SEKT | CRÉMANT | CHAMPAGNER

€

Rieslingsekt "Edition LUMI"⁽⁵⁾ 6
Mosel, Bernard MassardCrémant d'Alsace ⁽⁵⁾ 6,5
Elsass, Domaine Armand GilgChampagner Brut "La Cuvée" ⁽⁵⁾ 18
Laurent Perrier**WEISS**WEISSBURGUNDER⁽⁵⁾ 5
Nahe, Kruger - RumpfAuxerrois ⁽⁵⁾ 5
Mosel, Petgen - DahmCHARDONNAY MÂCON-VILLAGE "Tradition"⁽⁵⁾ 5,5
Burgund, Deux Roches**ROT**CUVÉE D'ACCORD⁽⁵⁾ 5
Mosel, Weingut ThanischSUSUMANIELLO⁽⁵⁾ 5,5
Apulien, Femar Vini, Epicuro**ROSÉ**CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT⁽⁵⁾ 5
Fronton AOP

APERITIFS (5cl) €**BITTERS | ANISÉE**

Campari (1;5)	6
Aperol (1;5)	6
Absinth La Fee Vert (1;5)	9,5
Ricard (1;5)	6
Bernard Pastis	9
Cynar (1;5)	6

WERMUT (5CL)

Ferdinand's White (1;5)	7
Pontica Red (1;5)	12
Pontica Double Cask (1;5)	17
Antica Formula Carpano (1;5)	7
Lillet Blanc (1;5)	7
Lillet Rosé (1;5)	7
WeinAll Wermut (5)	8
Zum Eulenturm Vermouth "semi dry" (1;5)	8

PORTEWEIN (5cl)

Taylor's Tawny 10y (5)	8
Graham's Tawny 20y (5)	14
Vintage Port "Jahrgang auf Anfrage"	26
Noval White Port (5)	8

SHERRY (5cl)

Lustau Fino Jarana	6
GONZÁLES BYASS	
Amontillado 12y	7
Oloroso, medium dry	8
Palo Cortado 12y	8
Pedro Ximénez, Nectar	9



DER EIGENE GIN.

Die Bar NOX in der Seezeitlodge legt seit Beginn an den Focus auf Gin. So war es nur eine Frage der Zeit bis F&B Manager Andreas Wendel eine eigene hochprozentige Liebeserklärung an unsere Bar NOX kreierte.

In seiner Gin-Komposition verschmelzen keltisches Erbe und kreativer Entdeckergeist. Nach über einem halben Jahr Ideensammlung, Proben und Gestalten war es soweit: „Yggdrasil Gin“ bereichert das Angebot unserer Bar NOX auf sehr persönliche Weise. Traditionelle Herstellung, unverwechselbarer Charakter, kleine Chargen – ein Gin, der die eigene Region und den Charakter der Seezeitlodge in sich trägt!

Ziel war es, das keltische Leithema des Hotels aufzugreifen. Unsere Bar liegt auf der Equinox Achse und ist eine Hommage an das Naturphänomen der Tag-und-Nacht-Gleiche am 21. März und 23. September.

Das stetige Spiel zwischen Tag, Nacht und Jahreszeiten findet sich in der keltischen Mythologie im Lebensbaum wieder.

Bäume haben in allen Kulturen eine besondere Bedeutung. Sie werden zu Symbolen für das Leben und der Fruchtbarkeit – ihre besondere Stellung zwischen Erde und Himmel dient dabei als Grundlage symbolischer Auslegungen.

Bei unserem Destillat stand Yggdrasil als keltischer Lebensbaum im Mittelpunkt:

Die Esche ist in der germanischen Mythologie auf vielfältige Weise mit Bedeutungen verknüpft.

Yggdrasils Zweige halten und stützen das weite Gewölbe des Himmels. Deshalb verstehen Mythologen Yggdrasil als Achse der Welt: Sowohl der Himmel als auch die Mittel- und die Unterwelt werden über den Baum des Lebens als keltischer Lebensbaum miteinander verbunden. Und wie kommt Yggdrasil in unsere Gin-Edition? Wie bei jedem Gin bildet Wacholder die Basis der Herstellung. In unserem Fall wird das Mazerat zusätzlich mit der Rinde der Esche versetzt.

Fast alle der weiteren 18 Botanicals stammen aus unserem eigenen Kräutergarten:

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| - Koriander | - Engelwurz |
| - Andorn | - Olivenkraut |
| - Katzenminze | - Muskatgarbe |
| - Eberraute | - Oregano |
| - Wermut | - Thymian |
| - Beifuß | - Zitronenverbene |
| - Bergminze | - Rosmarin |
| - Ysop | - Orange |
| - Zitronenbohnenkraut | - Zitrone |

Wir wünschen viel Spaß beim Verkosten unseres EQUINOX Gins, dem Elixir des Lebens.

GIN (4CL)	€
DEUTSCHLAND	
EquiNOX Yggdrasil Gin (Der Seezeitlodge Gin)	8
Windspiel ⁽⁵⁾	12
Agnes Green ⁽⁵⁾	8
Ferdinand's Saar Gin ⁽⁵⁾	10
Ferdinand's Saar Quince ⁽⁵⁾	9
Monkey 47 ⁽⁵⁾	11
Gin Sul ⁽⁵⁾	11
Elephant Gin ⁽⁵⁾	10
Berliner Brandstifter ⁽⁵⁾	8
Elixir ⁽⁵⁾	15
Siegfried ⁽⁵⁾	9
Niemand ⁽⁵⁾	11
The Duke ⁽⁵⁾	8
Zum Eulenturm London dry ⁽⁵⁾	9
Stork Club Organic Rye Gin ⁽⁵⁾	9
Dr. Jaglas GIN-seng ⁽⁵⁾	13
ÖSTERREICH	
Reisetbauer Blue Gin ⁽⁵⁾	9
FRANKREICH	
Saffron ^(1;5)	9
NIEDERLANDE	
Bobby's ⁽⁵⁾	10
BELGIEN	
Copper Head ⁽⁵⁾	11

GIN (4CL) €

VEREINIGTES KÖNIGREICH

Beefeater 24 ⁽⁵⁾	7
Bombay Sapphire ⁽⁵⁾	7
Broker's London ⁽⁵⁾	7
Sipsmith ⁽⁵⁾	8
Tanqueray No.10 ⁽⁵⁾	8
Tanqueray Rangpur Gin ⁽⁵⁾	7
Hendricks ⁽⁵⁾	9
The Botanist ⁽⁵⁾	9
Plymouth Navy Strength ⁽⁵⁾	10
Ophir Gin ⁽⁵⁾	13

JAPAN

Suntory Roku Gin ⁽⁵⁾	9
---------------------------------	---

VODKA (4cl) €

Kauffman "Soft Select" ⁽⁵⁾	14
Belvedere ⁽⁵⁾	9
Grey Goose ⁽⁵⁾	9
Ketel One ⁽⁵⁾	7

WHISKEY (4cl)	€
SINGLE MALT	
HIGHLANDS	
Glenmorangie Lasanta ^(1;5)	10
Glenmorangie Signet ^(1;5)	55
Edradour Signatory Vintage 10y ⁽⁵⁾	16
Oban Little Bay ^(1;5)	10
SPEYSIDE DUFFTOWN	
Glen Grant 10y ^(1;5)	8
Glenfiddich 18y ^(1;5)	26
Balvenie Double Wood 12y ^(1;5)	14
Balvenie Caribbean Cask 14y ^(1;5)	19
Balvenie Port Wood 21y ^(1;5)	67
ISLAY	
Laphroig 10y ^(1;5)	8
Lagavulin Distillers Edition ^(1;5)	31
Octomore 14.1 ⁽⁵⁾	41
Bruichladdich Black Art 24y Release 11.1 ⁽⁵⁾	98
ISLANDS	
Ledaig 10y ^(1;5)	9
Talisker 18y ^(1;5)	30
JAPAN	
Suntory Yamazaki 12y ^(1;5)	52
SINGLE GRAIN	
Invergordon 1972, Single Cask, Saarwhisky ^(1;5)	56

WHISKEY (4cl) €

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12y ^(1;5)	8
Compass Box Orchard House ^(1;5)	9
Johnnie Walker Black Label ^(1;5)	8

IRISH

Jameson ^(1;5)	6
--------------------------	---

BOURBON | TENNESSEE | STRAIGHT RYE

Four Roses Single Barrel ^(1;5)	8
Blanton's Original Single Barrel ^(1;5)	24
Maker's Mark ^(1;5)	8
Woodford Reserve ^(1;5)	8
Bulleit Bourbon / Rye ^(1;5)	7
Jack Daniel's ^(1;5)	7

DEUTSCHLAND

Stork Club Smoky Rye Whiskey ^(1;5)	15
-----------------------------------------------	----

COGNAC | BRANDY (4cl)

Hennessy V.S. ^(1;5)	6
Frapin Ch.Fontpinot X.O. ^(1;5)	9
Remy Martin X.O. ^(1;5)	19
Lepanto Reserva ⁽⁵⁾	7
Cardenal Mendoza Solera ^(1;5)	7

RUM (4cl)	€
Havana Club Seleccion de Maestros ^(1;5)	12
Ron Varadero 15 Gran Reserva ^(1;5)	10
Bacardi Facundo Paraiso XA ^(1;5)	85
Plantation Grande Reserve ^(1;5)	6
Plantation Barbados 5y ^(1;5)	6
Plantation X.O. 20th Anniversary ^(1;5)	10
Appleton Estate 21y ^(1;5)	19
Bonpland Jamaica 18y ^(1;5)	16
Bonpland Dom. Rep. 16y ^(1;5)	14
Ron Zacapa Solera 23 ^(1;5)	10
Ron Zacapa XO (1;5)	26
Botucal Reserva Exclusiva ^(1;5)	8
El Dorado 12y ^(1;5)	8
Pyrat X.O. ^(1;5)	9
Banks 5y ^(1;5)	7

TEQUILA | MEZCAL (4cl)

Patron Silver ⁽⁵⁾	10
Jose Cuervo Blanco ⁽⁵⁾	5
Don Julio Reposado ^(1;5)	9
Don Julio Anejo ^(1;5)	14
Casamigos Anejo ^(1;5)	14
San Cosme ⁽⁵⁾	8

LIKÖR (4cl)	€
Bailey's ^(1;5;8)	5
D.O.M Benedictine ⁽¹⁾	5
St. Germain Holunderlikör ⁽¹⁾	7
Chambord ^(1;5)	7
Cherry Heering ^(1;5)	5
Cointreau ^(1;5)	5
Grand Marnier ^(1;5)	5
Giffard Pink Grapefruit ^(1;2;5)	5
Giffard Apricot du Roussillon ^(1;2;5)	5
Italicus Rosolio di Bergamotto ^(1;5)	7
Amaretto Disaronno ^(1;5)	5
Drambuie ^(1;5)	6
Kahlua ^(1;5;9)	5
Licor 43 ^(1;5)	5
Sambuca Molinari ⁽⁵⁾	5
Nusseler "Schwarz Brennerei"	13
BRENNEREI PENTH	
Sizilianische Zitrone BIO	6
Orangenlikör BIO	6
"Pauli Michels" Kaffeelikör ⁽⁹⁾	6
KRÄUTERBITTER (4cl)	
Fernet Branca ^(1;5)	5
Dr. Jaglas Artischocken Elixier	10
Dr. Jaglas Golfers Ginseng Elixier	10
Amaro Nonino ⁽⁵⁾	8

GRAPPA (2cl) €

Moscato di Nonino ⁽⁵⁾	6
Nonino Riserva 8 Y ⁽⁵⁾	10
Gewürztraminer, Schwarz Brennerei ⁽⁵⁾	8
Berta Roccanivo ⁽⁵⁾	10

OBSTBRÄNDE | CALVADOS (2cl)

BRENNEREI PENTH

Birnenbrand	6
Rieslingtraubenbrand	6
Hagebutte	6
Aprikose 1988	8
Holunder 1987	8
Brombeere 1979	8

SCHWARZ BRENNEREI

Quittenbrand	13
Williams Birnenbrand	10

DIRKER

Haselnussgeist	6
Williams Christ Birne	6
Fassgelagerte Birne (<i>Islay Whisky Faß</i>)	7
Mirabelle	6
Himbeergeist	6

CALVADOS (2cl)

Chateau du Breuil 8 ans	10
-------------------------	----

BIER VOM FASS	€
Das Seezeitlodge Helle 0,3l	4,5
Karlsberg Ur Pils 0,3l	3,9
Karlsberg Ur Pils 0,5l	6,5
Karlsberg Radler 0,3l ⁽³⁾	3,9
Karlsberg Radler 0,5l ⁽³⁾	6,5
Kirner Landbier Dunkel 0,4l	5,5
Kirner Nationalpark Kellerbier 0,4l	5,5

BIERSPEZIALITÄTEN | CIDER

Erdinger Urweisse 0,5l	5,5
Erdinger Alkoholfrei 0,5l	5,5
Camba Chiemsee Island <i>New England IPA</i> 0,44l	6,5
Camba Chiemsee Wit <i>Belgian-Style Witbier</i> 0,44l ⁽³⁾	6,5
Camba FREE IPA Alkoholfrei 0,44l	6,5
PICA PICA Saar Cider Apfel-Birne / Apfel 0,33l	5,5

MINERALWASSER

Schwollener naturell/feinperlig 0,75l	7,5
Schwollener naturell/feinperlig 0,25l	3
St. Nikolaus Vollmondwasser still 1l	9,5

	€
SOFTDRINKS (0,33L)	
Coca Cola ^(1;3;9)	3,8
Coca Cola light ^(1;3;9;12)	3,8
Coca Cola zero ^(1;3;9;12)	3,8
Fanta ^(1;3)	3,8
Sprite ⁽³⁾	3,8
San Bitter ^(1;3;9)	4,5
TONIC SODA (0,2l)	
Schweppes Indian Tonic Water ^(5:10)	3,8
Schweppes Dry Tonic Water ^(5:10)	3,8
Schweppes Bitter Lemon ^(5:10)	3,8
Schweppes American Ginger Ale ^(1;5)	3,8
Schweppes Russian Wild Berry ^(1;3;5)	3,8
Schweppes Soda Water	3,8
Thomas Henry Indian Tonic ^(5:10)	4,8
Unsere hauseigene Tonicmarke (0,25l)	
FEÖ RAG Schwarzer Peffer - Rosmarin ⁽¹⁰⁾	4,5
FEÖ RAG Himbeer - Basilikum ⁽¹⁰⁾	4,5
FEÖ RAG Süßholz ⁽¹⁰⁾	4,5
HAUSGEMACHT (0,5 l)	
Hausgemachter Eistee	5
Hausgemachte Limonade	5
SÄFTE (0,3l) FRISCH	4
Orange	
Grapefruit	
Apfel naturtrüb	
Ananas	
Weiter Säfte erfahren sie von unserem Bar- & Serviceteam	

HEISSGETRÄNKE	€
Kaffee ⁽⁹⁾	3,1
Cappuccino ^(8;9)	4
Espresso ⁽⁹⁾	3,2
Espresso doppelt ⁽⁹⁾	4,9
Latte Macchiatto ^(8;9)	5
Heiße Schokolade ⁽⁸⁾	4
TEE (lose)	4,5
SCHWARZ	
Blue Earl Grey ⁽⁹⁾	
English Breakfast St. Andrews ⁽⁹⁾	
Darjeeling Puttabong ⁽⁹⁾	
GRÜN	
Sencha Senpai ⁽⁹⁾	
Grün Matinee ⁽⁹⁾	
FRÜCHTE/KRÄUTER	
Bavarian Mint	
Essence of Fruit	
Ginger Breeze	
Druidenmischung Seezeitlodge	

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksvertärker,
- 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,
- 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylaliquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz