



LEINREITER
— ROOFTOP BAR —

GETRÄNKE & SPEISEN

Gute Momente
verdienen gute Drinks.





COCKTAILS

Melonen Daiquiri

Saftig, lebendig, sonnig
Wassermelone mit würzigem Rum

10,-

Was Grünes

Fein, intensiv, botanisch
Gurke, Absinth, Gin
(auch alkoholfrei möglich)

10,-

Royal Navy

Dunkel, würzig herb
Limette, Tee, Rum
(auch alkoholfrei möglich)

10,-

Leinreiter

Unser Signature!
Weich, gereift, exotisch
Orange, Kaffirlimette, Rum

10,-





LONGDRINKS

Melonen Gin

Erfrischend, süffig, saftig
Wassermelone, Limette, Gin

8,-

Sommer Gin Tonic

Beeren, Wacholder, Citrus
gepaart mit herbem Tonic
(auch alkoholfrei als klassischer Gin Tonic möglich)

8,-

Kirsch Mule

Scharf, frisch, würzig
Ingwer, Kirsche, Rum
(auch alkoholfrei möglich)

8,-

Old Cuban

Vertraut, frisch, anders
Minze, Limette, Prosecco, Rum

9,-



WEIN & SEKT

	0,2L	0,75L
Chiaretto Rosé ein frischer, feinfruchtiger Rosé vom Gardasee mit zarten Beerenaromen und sommerlicher Leichtigkeit.	8,50	30,-
Singli Riesling ein eleganter Weißwein mit feiner Frische, lebendiger Frucht und ausgewogener Mineralität	7,50	28,-
Grauburgunder ein harmonischer Wein mit feiner Würze, cremiger Struktur und angenehmer Frische	8,50	30,-
Weißburgunder ein eleganter Wein mit zarten Fruchtaromen, feiner Mineralität und ausgewogener Leichtigkeit	8,50	30,-
Lugana ein ausdrucksstarker Weißwein mit sanfter Frucht, floralen Noten und einer angenehm klaren Struktur	8,50	32,-
Otallon´ice ceci ein fruchtbetonter Rotwein, leicht gekühlt auf Eis serviert. Unkompliziert, lebendig und perfekt für warme Abende		28,-
Turmalino Rosato Brut ein feinperliger Rosé-Sekt mit frischer Beerenfrucht, eleganter Trockenheit und lebendigem Charakter.		30,-

LIMO & BIER

Kirsch Limo
hausgemacht

0,3L 4,-

**Fanta, Coca Cola oder
Coca Cola Zero**

0,2L 3,-

Wasser, spritzig

0,2L 3,-

Flasche 0,75L 6,-

Giesinger Hell, Pils
Bier aus der Münchner Kultbrauerei

0,33L 3,50

Birra Ichnusa, non filtrate
Mediterranes Bier aus Sardinien

0,5L 5,-

SPEISEN

Die idealen Pairings zu unseren Signature Drinks!

Geräucherte Oliven 5,-

Ziegenkäse im Speckmantel 6,-
mit Honig, gebacken

Datteln im Speckmantel, mit Rum 6,-

Holzfällerbrot 8,-

Handgemachtes Schwarzbrot mit Knoblauchbutter,
Käse, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch und Gewürzen

Raclettebrot 8,-

Handgemachtes Schwarzbrot mit Knoblauchbutter,
Raclettekäse, Lauch und Gewürzen

Brot Tomate Mozzarella 8,-

Handgemachtes Weizenbrot mit Basilikumbutter,
Mozzarella, Tomaten und Gewürzen

**Willkommen in der Bar der Ersten Rüsselsheimer Handwerksbrennerei,
zugleich „Leinreiter Rooftop Bar“ im Hotel Höll am Main.**

**Unsere Cocktails und Longdrinks sind eigene Kreationen oder moderne
Interpretationen klassischer Drinks. Dabei verwenden wir ausschließlich
hausgemachte Spirituosen, Sirups und Cordials, die in unserer Brennerei in
Rüsselsheim mit viel Leidenschaft hergestellt werden.**

**Ergänzt wird unsere Auswahl durch die Weine des Hotel Höll am Main vom
Gardasee, sorgfältig ausgewählt für besondere Genussmomente über den Dächern
unserer schönen Stadt Rüsselsheim am Main.**