

06/11/24

The Wood. Times

Getränke-
&
Tapaskarte

Share your

Moments
Drinks
Food



Memories
Story
Tables

Frauenfelderstrasse 1

Sirnach 8370



Sangenstrasse 37

Weinfelden 8350

**WOOD. Tea Fr. 5.50**

hausgemachter Eistee 30cl

wood Limonade Fr. 7.50

Yuzu
Passion lemon
Basil lime

Erfrischend, mit frischen Kräutern
garniert, perfekte Abkühlung an
heissen Tagen.

**Klassische Softgetränke Fr. 5.00**

Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta Orange
Rivella Rot - Apfel Shorley
Mineral mit Kohlensäure
Mineral ohne Kohlensäure
Tonic Water - Bitter Lemon
San Bitter

**EL TONY MATE Fr. 6.50**

Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk
auf Mate-Basis mit Guarana.
Mit natürlichem Koffein der
Matepflanze. Erfrischt und steigert
Energie und Fokus.
Ohne Konservierungsstoffe

Frucht Fr. 6.50

Ananassaft



Orangensaft



Passionsfruchtsaft



Cranberrysaft

Die Red Bull Kollektion im wood. Fr. 6.50

Energy Drink



Sugar Free

**St. Galler Klosterbräu (offen)**

Bierstil: Unfiltriertes Spezialbier
Alkoholgehalt: 5.2 vol. %
Hefe: untergärig
Preis: 3dl Fr. 5.00/ 5dl Fr 7.00

**India Pale Ale**

Bierstil: India Pale Ale
Alkoholgehalt: 6.8 vol. %
Hefe: obergärig
Preis: Fr. 6.50

**Säntisbier**

Bierstil: Helles Kellerbier
Alkoholgehalt: 5.2 vol. %
Hefe: untergärig
Preis: Fr. 6.50

**Gallus 612 Old Style Ale**

Bierstil: Special Brown Ale
Alkoholgehalt: 5.6 vol. %
Hefe: obergärig
Preis: Fr. 6.50

**Schwarzer Bär**

Bierstil: Dunkelbier
Alkoholgehalt: 5.0 vol. %
Hefe: untergärig
Preis: Fr. 6.50

**Alkoholfreies IPA**

Bierstil: Alkoholfreies Bier
Alkoholgehalt: < 0.5 Vol. %
Hefe: untergärig
Preis: Fr. 6.00

**Weisser Engel**

Bierstil: Hefeweizenbier
Alkoholgehalt: 5.3 vol. %
Hefe: obergärig
Preis: Fr. 7.50

**Grapefruit Alkoholfrei**

Bierstil: Alk.freies Biermischgetränk
Alkoholgehalt: 0.2 vol. %
Hefe: untergärig
Preis: Fr. 6.00

**Corona Extra**

Bierstil: Helles Bier
Alkoholgehalt: 4.6 Vol. %
Herkunft: Mexiko
Preis: Fr. 7.00

**Alkoholfreies Bier**

Bierstil: Alkoholfreies Bier
Alkoholgehalt: < 0.5 Vol. %
Hefe: untergärig
Preis: Fr. 6.00

**Möhl Saft vom Fass**

Stil: Obstsäfte Vergoren
Alkoholgehalt: 4.0 Vol. %/ 0.0 Vol. %
Preis: Mit Alkohol Fr. 6.50
Ohne Alkohol Fr. 6.50

**Alkoholfreies Ginger Beer**

Bierstil: Alkoholfreies Bier
Alkoholgehalt: < 0.5 Vol. %
Hefe: untergärig
Preis: Fr. 6.00

Birra Moretti
Alkoholgehalt: 4.6 Vol. %
Preis: Fr. 6.50



Ittinger Amber
Alkoholgehalt: 5.6 Vol. %
Preis: Fr. 6.50



Weissweine

Rotweine

**Sunnehalde Blanc de Noir**

1 dl Flasche *Fr. 7.00*
 Flasche *Fr. 49.00*

Traubensorte:
 Blauburgunder

Ein frischer, fruchtiger, leichter
 und ausgewogener Weisswein.

**Sunnehalde Blauburgunder**

1 dl Flasche *Fr. 7.50*
 Flasche *Fr. 52.00*

Schöner Essensbegleiter, intensiv
 beerige, frischfruchtige Nase mit saftigem
 Abgang.

**Aigle Badoux 1908 Vaud AOC
2018 0.751l**

1 dl Flasche *Fr. 6.50*
 Flasche *Fr. 44.00*

Traubensorte:
 Chardonnay, Trebbiano

Herrlich erfrischender Ansatz.
 Angenehm fruchtig, begleitet von einer
 subtilen, eleganten, mineralischen
 Note.

**Negroamaro Primitivo**

1 dl Flasche *Fr. 6.50*
 Flasche *Fr. 44.00*

Im Gaumen mild, aromatisch, gehalt
 volle Frucht und abgerundet von einem
 langen Abgang.

**La Banderolle Obrist**

1 dl Flasche *Fr. 6.00*
 Flasche *Fr. 42.00*

Traubensorte:
 Chasselas
 Fruchtig, blumig, mit Linden-
 blütenaromen.
 Kräftiger Charakter.

**Summa Summarum Ripasso**

1 dl Flasche *Fr. 7.00*
 Flasche *Fr. 49.00*

Voller Geschmack, mit kräftiger Würze
 und schönem fruchtaroma.
 Ein ausgezeichnete Ripasso.

FÜR WEITERE ROTWEINAUSWAHL FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL

Prosecco



Glas
 1dl *Fr. 7.50*

Flasche
 7.5dl *Fr. 44.00*



Gespritzter Weisswein
Fr. 7.50



<u>Aperitif</u>	<u>4cl</u>
Marito verde	Fr. 9.00
Campari	Fr. 9.00
Canonita	Fr. 10.00
Ramazzotti	Fr. 9.00
Appenzeller	Fr. 9.00
Jägermeister	Fr. 9.00



<u>Likör</u>	<u>4cl</u>
Amaretto	Fr. 9.00
Highlander	Fr. 9.00
Sambuca	Fr. 9.00
Kaffelikör	Fr. 9.00
Haselnuslikör	Fr. 9.00
Trojka Vodka	Fr. 9.00
Zekila	Fr. 9.00
Saurer Apfel	Fr. 9.00
Berliner Luft	Fr. 9.00



<u>Vodka</u>	<u>4cl</u>
Trojka Vodka	Fr. 9.00
Three Sixty	Fr. 10.00
Grey Goose Vodka	Fr. 13.00



<u>Gin</u>	<u>4cl</u>
Wild Strawberry	Fr. 12.00
Hendrick`s Gin	Fr. 12.00
Ophir Gin	Fr. 12.00
Gin Mare	Fr. 12.00
Malfy	Fr. 12.00
Le Tribute Gin	Fr. 12.00



<u>Cognac</u>	<u>4cl</u>
Marmot Grand Choix	Fr. 11.00



<u>Whiskey</u>	<u>4cl</u>
Evan Williams	Fr. 10.00
Jack Daniels	Fr. 11.00
Red Label	Fr. 9.00
Dubliner Irish	Fr. 11.00

<u>Whiskey Likör</u>	
Southern Comfort	Fr. 9.00

<u>Whiskey Premium</u>	
Goldwäscher	Fr. 13.50
Glenfarclas 105	Fr. 21.50



<u>Rum</u>	<u>4cl</u>
Escape Panama	Fr. 9.00
Escape Barbados	Fr. 9.00
Havana Club	Fr. 10.00
Havana Especial	Fr. 10.00
Black Tears	Fr. 10.00

<u>Rum Premium</u>	
Opthimus 15 Jahre Oporto	Fr. 16.50
A.H. Riise Non plus Ultra	Fr. 24.50



<u>Grappa</u>	<u>2cl</u>
Grappa Brunello	Fr. 9.00
Grappa Amarone	Fr. 9.00

Shooters 2cl pur Fr. 5.00

Zusatz Mineral /Red Bull + FR. 5.50

Spritz Starter *Fr. 12.50*

"Der Spritz, traditionelle venezianische Mixgetränk aus Prosecco mit leichter Note von verschiedenen Liköre passend zu jedem Geschmack."

Hugo
Apero Spritz
Lillet Berry
Wood.spritz (Marito Verde)

**Pre Dinner Cocktails** *Fr. 14.50*

"Dabei sind appetitanregende, trockene oder herbe Drinks, die Pre-Dinner-Cocktails, die man vor dem Essen trinkt."

Negroni (Gin, Campari, Wermut)
Cosmopolitan (Vodka)

Margarita (Tequila)
Daiquiri (Rum)
Gimlet (Gin)

**Souer/Fizzes Cocktails** *Fr. 15.50*

"Das perfekte zwischengang, sauer, leicht. und erfrischend "

Whiskey Sour
Amaretto Sour
Kiwi Sour
Haselnuss Sour
Apero Sour
Gin Fizz
Wood.fizz (Marito Verde)

**Mule Cocktails** *Fr. 16.50*

"Die leicht schärfe Mule Cocktails gehören zu den Highballs die ganz typisch in Kupfertassen serviert wird, der gaunen Geschmack wird rund "

Moscow Mule (Vodka)
London Mule (Gin)
Wood Mule (Gin, Marito verde)

After Dinner Cocktails *Fr. 14.50*

"Das beste kommt zum schluss, die Süsse note verzaubert der Gaumen als der feinste dessert"

White russian
(Vodka, Kaffeelikör)
Pina Colada
(Rum)
Espresso Martini
(Vodka, Kaffeelikör, Espresso)

Fancy Cocktails **Fr. 16.50**

Mai Tai (Rum)
Long Island Iced Tea
Mexican Basil Orange (Tequila)
The rise of tiki (Rum)

Fr. 14.50

Woman Secret (Vodka)
Paloma (Tequila)
Hot chilli sunshine (Vodka)

**Virgin Cocktails 0.00%** **Fr. 10.50**

Virgin Caipi
Virgin Mojito

Virgin Sunrise
Virgin Lillet
Virgin Hugo
Virgin Pina Colada

Blue Almond

Virgin Tom Collins
Virgin Basil smash
Virgin Pornstar

Caipirinha/Mojito **Fr. 15.50**

Caipi classic
Erdbeer Caipi
Passion Caipi
Caipiroska
Caipirol
Wood Caipi
Mojito classic
Erdbeer Mojito
Passion Mojito



Cocktails im Laufe der Geschichte

Im Laufe der Geschichte und heute prägen **Cocktails** zusätzlich die Arbeit und Bedeutung jeder Bar dieser Welt. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass es so viele Geschichten über die Zeit und den Ort ihrer Entstehung gibt. Dies sind nur einige davon:

Einem der verschiedenen Mythen zufolge sollen die Spanier während der Eroberung Südamerikas den Hahnenkampf auf den Kontinent gebracht haben. Am Ende des Kampfes feierten sie, indem sie Drinks in verschiedenen Farben mischten. Warum? Es erinnerte sie an den Schwanz eines Hahns. Daher der Ursprung des englischen Wortes Cocktail

(Cock-Hahn; Tail-Schwanz).

Cocktails erreichten 1919 ihren Höhepunkt. Die Fantasie und der Einfallsreichtum von Liebhabern alkoholischer Getränke ermutigten Barkeeper, deren Geruch, Geschmack und Farbe mit frischen Fruchtsäften zu überdecken und so **Cocktails** mit hochwertigen Zutaten anzureichern, die immer noch von Barkeepern auf der ganzen Welt hergestellt werden.

In Europa kamen **Cocktails** zum ersten Mal während des Ersten Weltkriegs zusammen mit amerikanischen Soldaten an. Interessanterweise blieben viele von ihnen nach dem Krieg als Barkeeper in Europa.



Das Wort "**TAPA**" bedeutet wörtlich "**DECK-EL**" und leitet sich von den Brotscheiben ab, welche die Kellner den Gästen auf das Weinglas legten, um den Wein gegen Insekten und Staub zu schützen. Eine der beliebtesten Beschäftigungen der Spanier ist, das abendliche Ausgehen um Tapas mit Freunden zu teilen. "**EL TAPEO**" bezeichnet einen Abend bei dem man etwas trinkt und eine Kleinigkeit isst, um dann nach zwei oder drei Tapas in die nächste Bar zu wechseln. Dort genießt man wieder eine Kleinigkeit. "**EL TAPEO**" - eine spanische Leidenschaft, die die ganze Nacht dauern kann.

Tapas & Gerichte im wood.

Olive Parmesan Schiffchen	port.	Fr.	9.50
Wood Platte (Trockenfleisch von Metzgerei Blatter und Käse)	port.	Fr.	27.00
Nachos mit Dips	port.	Fr.	8.50
Thurgauer Rieslingsuppe	port.	Fr.	9.50
Chili con Carne (Rind)	port.	Fr.	16.50
Gambas in Knoblauchtöpfli (Piri Piri)	port.	Fr.	14.00
Rinds Entrecote mit Chimichurri Sauce (180g)	port.	Fr.	32.00
Halbes Backhendl mit Preiselbeeren (Schweizer Poulet)	port.	Fr.	29.50
Cordon Bleu mit Pommes (Schweizer Schweinefleisch)	port.	Fr.	26.00
Panierte Schnitzel mit Pommes (Schweizer Schweinefleisch)	port.	Fr.	24.00
Hausgemachte Käsespätzle mit Apfelmus	port.	Fr.	19.50
Wood Salat (gemischt)	port.	Fr.	9.50
Langos mit Joghurt Sauce (ungarisches Fladenbrot)	port.	Fr.	8.00
Frühlingsrollen (Vegetarisch)	port.	Fr.	9.50
Käse Nuggets (mit Jalapenos)	port.	Fr.	7.50
Hausgemachte Pommes mit Dip (Eschenmoser's Herdöpfel)	port.	Fr.	7.50
Nachos mit Käse überbacken mit Tomaten-Salsa	port.	Fr.	13.50
Nachos mit Käse und Trüffelöl überbacken	port.	Fr.	14.50



**DRINK.
EAT.
REPEAT.**

**Unser selbsterklärender Slogan
für Ihren Appetit.**

Deklaration - Gambas, Vietnam / Rindfleisch, Argentinian / Poulet, Schweiz / Brot - Schweiz

Wir weisen Sie darauf hin, bei allfälligen Allergien, sich beim Barkeeper zu informieren!

GUTES ESSEN UND DANACH EINEN FEINEN ITALIENISCHEN CAFÉ ODER FRISCHEN TEE..

Café Klassiker



Espresso
Fr. 4.50



Café Creme
Fr. 4.50



Café mit Schuss

Café Baileys	Fr. 9.50
Café Amaretto	Fr. 9.50
Kafi Lutz	Fr. 7.50

Tee mit Kandiszucker

Früchtetee

Bora Bora	Fr. 6.00
Kirsch Granatapfel	Fr. 6.00
Wassermelone Minze	Fr. 6.00

Kräutertee

Grüner Ingwer	Fr. 6.00
Kräuter Mischung	Fr. 6.00

Wintertee

Wintersonnenwende	Fr. 6.00
kandierter Granatapfel	
Winterromantik	Fr. 6.00
Zimt	

Der Blumentopf - das Überraschungsdessert des Hauses für Fr. 12.50

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Mini Coupes für Fr. 9.50



BLACKandWHITE

Stracciatella Glace,
Cookies,
Schockoladenwürfel,
Schockoladensauce,
Rahm



SWEET DREAM

Vanilla Dream Glace
Brownies,
Schockoladensauce,
Rahm



YUMMY

Maple Walnut Glace,
Baumnüsse,
Ahornsirup, Rahm



CHOCOHOLIC

Swiss Chocolate
Glace, Brownies,
Karamelsauce, Rahm



SUNSET

Passionsfrucht &
Mango Glace,
Granola, Erdbeer-
sauce, Rahm

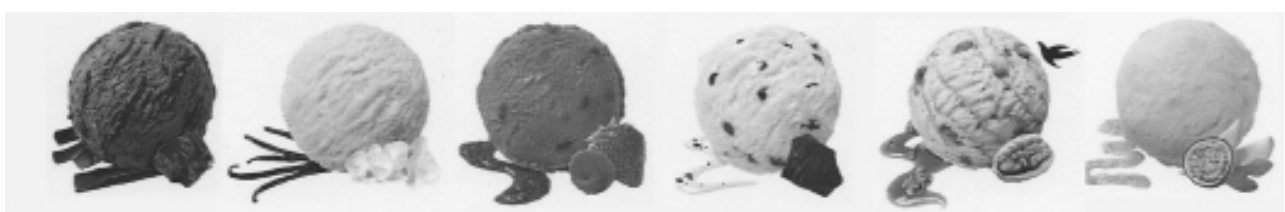


TIRAMISU

Tiramisu Glace,
Kaffeesauce,
Löffelbiskuit, Cocoa,
Rahm

Glace pro Kugel Fr. 4.50

Rahmzuschlag Fr. 1.00



Swiss
Chocolate

Vanilla
Dream

Tiramisu

Stracciatella

Maple
Walnut

Passionfruit
& Mango

Ausstellung **DANI-ART** im **WOOD**.

Was tun wenn man leidenschaftlich handwerklich arbeitet, sich jedoch wegen gesundheitlichen Problemen nicht diesem als Vollzeitjob hingeben kann? Man nehme eine Schweißmaschine, ein wenig Metall und eine Portion Vorstellungsvermögen, und versucht Zuhause in der Garage etwas Neues zu kreieren. Genau so entstand 2016 das erste Stück **«DER ADLER»**.

Ein ungewöhnliches Hobby, welches viel Zeit beansprucht. Jedoch immer wieder Abwechslung bietet. Das positive Feedback machte Mut für mehr. Durch dies sind schon viele weitere einzigartige Werke entstanden.

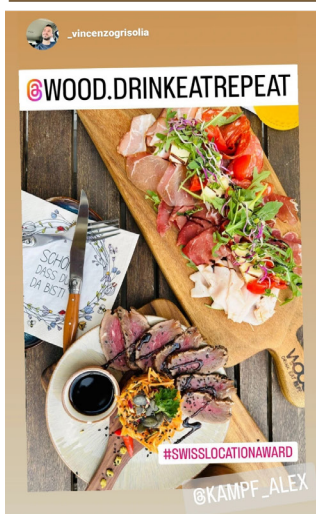
Die Unikate entstehen alle aus dem Kopf. Keine Zeichnung, kein vermessen. Das **WOOD** bietet die ideale Plattform, die Werke auszustellen. Bei Interesse kontaktieren Sie direkt Daniel Weibel aus Sirnach.



WWW.DA-DANI-ART.COM

DANIEL WEIBEL

TEL. 079 481 15 03



GEFÄLLT MARISASAMM UND 8370 WEITEREN PERSONEN