



GEÖFFNET TÄGLICH BIS 01.00 UHR | OPEN DAILY UNTIL 01.00 AM
WIR AKZEPTIEREN NUR BAR- ODER KARTENZAHLUNG | WE ACCEPT ONLY CASH OR CARD PAYMENT

Stand: 05 | 2026

GINN Bar Ravensburg | Eisenbahnstraße 57 | 88212 Ravensburg



www.ginn-hotels.com

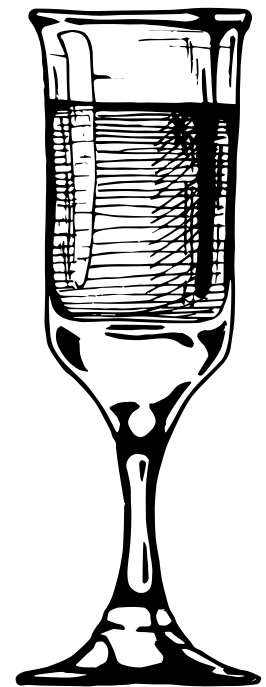
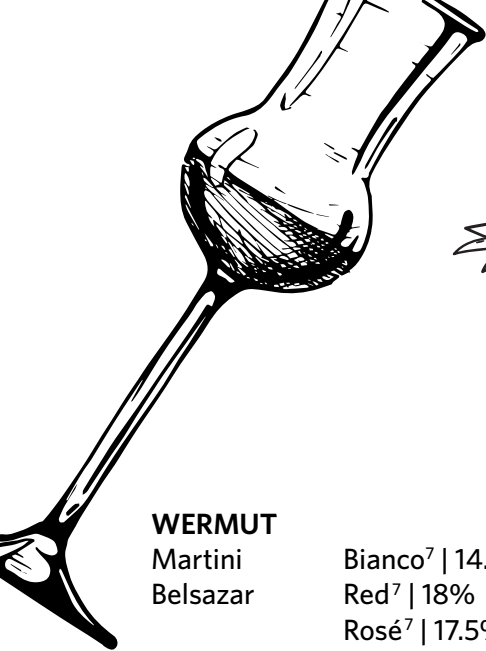


[ginn.hotels](https://www.instagram.com/ginn.hotels)



[ginn.hotels](https://www.facebook.com/ginn.hotels)

GINN
BAR



WERMUT

Martini	Bianco ⁷ 14.4%	4cl €	7
Belsazar	Red ⁷ 18%		9
	Rosé ⁷ 17.5%		8

SHERRY

E. Lustau	Med. Dry Amontillado ⁷ 18.5%	4cl €	8
	Dry Oloroso ⁷ 20%		12

PORTWEIN

Taylor's	Ruby ⁷ 20%	4cl €	6.5
	20 J. ⁷ 20%		20

GRAPPA

Nonino lo Chardonnay 41%	4cl €	10
----------------------------	---------	----

BITTER

Campari Bitter 25%	4cl €	8
Cynar 17%		6

GRUSS VON DER THEKE



GINN BAR

Kreativität, Wissen und Leidenschaft sollen unsere Säulen sein. Internationale Professionalität spiegelt sich in unserem Service wider. Dazu kommt eine ordentliche Portion Herz, schon sind richtig gute Voraussetzungen gegeben für einen fantastischen Abend. Herzlich Willkommen!

„Man muss dem Leben immer um mindestens einen Whisky voraus sein.“

Humphrey Bogart, Schauspieler



UNSERE EMPFEHLUNGEN

SPRITZ EMPFEHLUNGEN

HOMEMADE LIMONCELLO SPRITZ ^{2,3}

9.5

Unser Limoncello ist ein fruchtig-süßer Zitronenlikör und verspricht Genuss höchster Qualität, der das italienische Lebensgefühl direkt auf den Gaumen transportiert. Für das richtige Prickeln sorgt der Schlumberger Sparkling Brut mit einem Schuss von Bio Mascobado homemade Zuckersirup.

GINN SPRITZ ^{2,3}

9

Gin | Campari | Dejavu | Peach | Grapefruit Tonic

LIMONCELLO SPRITZ ^{2,3}

7.5

alkoholfrei

COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

MARCO ´S GINN ^{2,3}

10.5

Unser Barchef Marco liebt es, die Zubereitung von Cocktails zu zelebrieren. Ein Genuss aus Gin, Orangen- und Zitronensaft, Zucker und Bitter – sehr zum Wohl.

GINN BASIL SMASH ^{2,3}

10.5

Äußerst erfrischend ist dieser Cocktail aus Gin, Zitronensaft, Zucker und Basilikum. Das Rezept hat sich seit 2008 von Hamburg aus weltweit verbreitet und gilt inzwischen als moderner Klassiker.

GEDECK EMPFEHLUNG

GINN GEDECK ^{2,3}

12.5

Ein frisch gezapftes Leibinger Hell 0.3l serviert mit einem 4cl Obstbrand Deiner Wahl aus dem Haus Steinhauser.

GIN EMPFEHLUNG

GINN ´S GINN ^{2,3}

11

Entdeckt das Aroma einer sanften Brise von Freiheit, die ein jeder Gast durch seinen Hotelaufenthalt mit GINN erlebt und sich in der sorgfältigen Auswahl der Botanicals widerspiegelt.

DESTILLAT EMPFEHLUNGEN

STEINHAUSER OBSTBRAND ^{2,3}

4cl | €

Bodensee Willi N°1 Edeldestillat 38%	9
Bodensee Cöxle Edeldestillat 38%	9
Alte Zwetschge - im Holzfass gereift	
Rarität 40%	9
Alte Mirabelle - im Akazienfass gereift	9
Rarität 40%	
Alte Himbeere - im Portweinfass gereift	9
Rarität 40%	
Alte Haselnuss - im Holzfass gereift	9
Rarität 40%	



COCKTAILS | LONGDRINKS | HIGHBALLS



SOUR ^{2,3} Spirituose* Zitrone Zucker Eiweiß*	10.5	MOSCOW MULE ^{2,3} Vodka Spicy Ginger Bitter Gurke Limette	10.5
FIZZ ^{2,3} Spirituose* Zitrone Zucker Soda	10	HORSES NECK ^{2,3} Bourbon Ginger Ale oder Ginger Beer Zitrone	9.5
COLLINS ^{2,3} Spirituose* Zitrone Zucker Soda	9.5	DARK & STORMY ^{2,3} Rum Bitter Limette Ginger Beer	9.5
OLD FASHIONED ^{2,3} Spirituose* Zucker Bitter	10.5	APEROL SPRITZ ^{2,4,7} Aperol Prosecco Soda Orange	8.5
* bei einer optionalen Wahl-Spirituose 2 € Aufpreis		HUGO ^{1,4,6} Holunderblüte Prosecco Limette Minze	8.5
MANHATTAN ^{2,7} Rye Whiskey Wermut Bitter	12	LILLET MIX ^{2,3,8} Lillet blanc Schweppes nach Wahl Beeren	8.5
DAIQUIRI ^{2,3} Rum Limette Zucker	9	CAMPARI MIX ² Campari Soda oder Orangensaft Orange	9
GIMLET ^{2,3} Gin Limettenshrub Zucker	9.5	BELSAZAR MIX ^{2,3} Belsazar Schweppes nach Wahl	8.5
RUSTY NAIL 2.0 ² Scotch Honigsirup Bitter	9.5	ALKOHOLFREI	
COSMOPOLITAN ² Vodka Orangenlikör Cranberrynektar Limette	11.5	HOMEMADE EISTEE ^{2,3} täglich wechselnde Kreationen	7.5
MAI TAI ^{2,3} Rum Ananas Orangenlikör Mandelsirup	13.5	VIRGINMEYER ^{2,3} Basilikum Ananas Zitrone	8.5
RHUBARB ^{2,3} Gin Rhabarbernektar Vanillesirup Limette	10	ROSÉ ISLAND ^{3,8} Rhabarbernektar Hibiskus Limette Tonic Water	8
TEQUILA TROPIC ^{2,3} Tequila Maracujanektar Orangensaft	9	TWISTED MOJITO ³ Limettensirup Minze Ginger Beer	7.5
CUBA LIBRE ^{2,9} Havana Club 3y Cola Limette	9.5	GINN SUNSET ² Himbeersirup Thymian Zitrone Orangensaft	7.5



RUM

Havana 3 J. ² 40%	8
Havana 7 J. ² 40%	9.5
Mount Gay ² 43%	13
Botucal Reserva ² 40%	14
Don Papa Baroko ² 40%	14
Santa Teresa ² 40%	15
Plantation Barbados ² 40%	14
Zacapa 23 J. ² 40%	14
Zacapa Centenario XO ² 40%	26
Zacapa Royale ² 45%	45

WODKA

Beluga Noble 40%	13
Mamont Siberia-Russia 40%	9
Grey Goose 40%	12
Belvedere 40%	11
Absolut Vodka blue 40%	9.5

4cl | €

8
9.5
13
14
14
15
14
14
26
45

GIN

Steinhauser See Gin-Dry 48%	14
Steinhauser See Gin-Red 42%	12
Gin Sul 43%	13
Monkey 47 47%	13
Elephant 45%	13
Ferdinand's Saar Dry 44%	16
The London N°1 47%	12
Citadelle 41.5%	9
Tanqueray N° Ten 47.3%	9
Gin Mare 42.7 %	11
Hendrick's 44%	10
Bombay Sapphire 40%	9
Finsbury Platinum 47%	8
The Illusionist 45%	15
Brooklyn 40%	13
Gold Gin 999.9 Finest 40%	11
Berliner Brandstifter 43.3%	12
Brockmans 40%	10

4cl | €

14
12
13
13
13
16
12
9
9
11
10
9
8
15
13
11
12
10

WAHLWEISE MIT

Schweppes Dry Tonic ^{2,3,8}	+ 3
Thomas Henry Tonic Water ^{2,3,8}	
Fever Tree Mediterranean Tonic ^{2,3,8}	
Goldberg Tonic ^{2,3,8}	



SINGLE MALTS

Brigantia Sherry Cask Finish vom Bodensee ² 46%	4cl €	14
The Dalmore 18y ² 40%		42
Bowmore 12y ² 40%		12

BLENDS

Chivas Regal 12y ² 40%	4cl €	8
Johnnie Walker Black ² 40%		9
Johnnie Walker Blue ² 40%		38

HIGHLANDS

Oban 14y ² 43%	4cl €	18
Glenmorangie 12y ² 40%		10

ISLAY & SKYE

Laphroaig 10y ² 40%	4cl €	11
Lagavulin 16y ² 43%		21
Ardbeg 10y ² 46%		15
Talisker 10y ² 45.8%		13

SPEYSIDE

Aberlour 12y ² 48%	4cl €	15
---------------------------------	---------	----

BOURBON

Maker's Mark ² 45%	4cl €	9.5
Bulleit Bourbon ² 45%		9
Bulleit Rye ² 45%		10
Woodford Reserve ² 43.2%		9

TENNESSEE

Jack Daniel's Old No. 7 ² 40%	4cl €	9.5
Gentleman Jack ² 40%		9

IRISH

Jameson Triple Distilled ² 40%	4cl €	7
---	---------	---

MIT SOFTDRINK DEINER WAHL

+ 2.5

WICHTIGE BEGRIFFE

SINGLE MALT

BLEND

MÄLZEN

HIGHLANDS

ISLAY

Destillate (Pot Still) aus einer Destillerie mit 100 % gemälzter Gerste

Grain Whiskys aus ungemälzter Gerste und Malt Whiskys aus gemälzter Gerste

Kontrolliertes Keimen des Korn, Mehrfachzucker wird gespalten

Milder & kräftiger Charakter

Intensiver & rauchig torfiger Charakter



BRANDY | LIKÖRE | TEQUILA & CO.

PISCO

Pisco Control | 43%

4cl | €
8

WEINBRAND | BRANDY | COGNAC

Vecchia Romagna² | Italien | 38%
Cardenal Mendoza Gran Reserva² | 42%
Asbach 15 J.² | 38 %
Hennessy XO² | 40%

4cl | €
9.5
10
9
38

LIKÖRE

Amaretto Disaronno^{2,4} | 28%
Cointreau² | 40%
Frangelico² | 20%
Kahlua² | 20%
Grand Marnier² | 40%
Baileys Irish Cream^{2,10} | 17%
Molinari Sambuca^{2,4} | 40%

4cl | €
7.5
8
8.5
7
7
7
7.5

KRÄUTERLIKÖR

Averna² | 29%
Amaro Montenegro² | 23%
Ramazzotti² | 30%
Jägermeister² | 35%
Fernet Branca² | 39%

4cl | €
7
7
7
7
7.5

TEQUILA | MEZCAL

Jose Cuervo Especial Gold² | 38%
Jose Cuervo Tradicional Silver² | 38%
Villa Lobos² | 40%
Casamigos Mezcal² | 40%

4cl | €
7
7
15
16.5

AQUAVIT

Linie Aquavit² | 41.5%

4cl | €
6.5

CALVADOS

Pâpidoux Calvados² | 40%

4cl | €
7.5



SCHAUMWEIN | CHAMPAGNER | WEIN

PROSECCO

SPUMANTE EXTRA DRY DOC ⁷
Ponte | Venetien | Italien
DOC Treviso | trocken

0.1l | 0.75l | €

7 | 31

SCAVI & RAY WEISS ⁷
Prosecco Spumante
Italien | trocken

7 | 35

SCAVI & RAY ROSÉ ⁷
Prosecco Spumante DOC
Italien | trocken

7 | 39

CRÉMANT ROSÉ

0.1l | 0.75l | €

**CRÉMANT DE LIMOUX
GRAND CUVÉE ROSÉ** ⁷
Aimery - Caves du sieur 'Arques | Languedoc
Frankreich | trocken

7.5 | 35

CHAMPAGNER

0.75l | €

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ⁷
Epernay | Champagne | Frankreich

130

FOURNY ⁷
Premier Cru | Champagne | Frankreich

110

FOURNY ⁷
Magnum Flasche 1.5l

190

WEISSWEIN

0.2l | €

RIESLING

⁷

7

Weinmanufaktur Untertürkheim | Württemberg
Deutschland | trocken

MEERSBURGER MÜLLER-THURGAU ⁷
Staatsweingut Meersburg | Bodensee
Deutschland | trocken

7.5

HAGNAUER - GRAUER BURGUNDER ⁷
Winzerverein Hagnau | Bodensee
Deutschland | trocken

7.9

REMSTALKELLEREI ⁷
Qualitätswein | Württemberg | Deutschland
halbtrocken

6.5

ROSÉWEIN

0.2l | €

**HAGNAUER SPÄTBURGUNDER
WEISSHERBST** ⁷
Winzerverein Hagnau | Bodensee
Deutschland | trocken

7.5

ROTWEIN

0.2l | €

BERMATINGER SPÄTBURGUNDER ⁷
Markgraf von Baden | Bodensee
Deutschland | Qualitätswein trocken

9.5

IL MIO PRIMITIVO ⁷
MGM Mondo del Vivo | Apulien
Italien | IGT trocken

7.5

WEINSCHORLE | GLAS

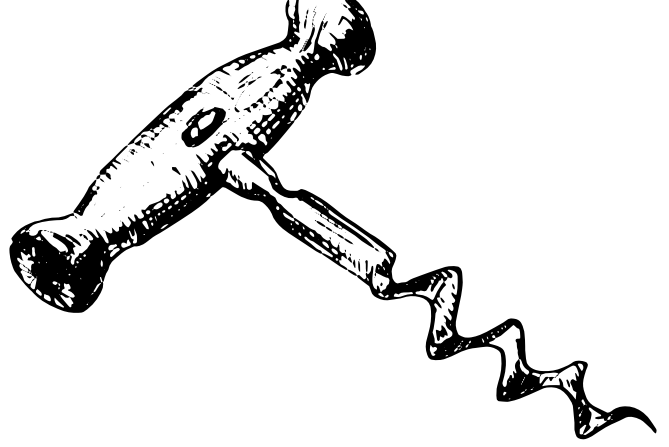
0.2l | 5.5

WUNSCHSCHORLE | GLAS

0.2l | 6

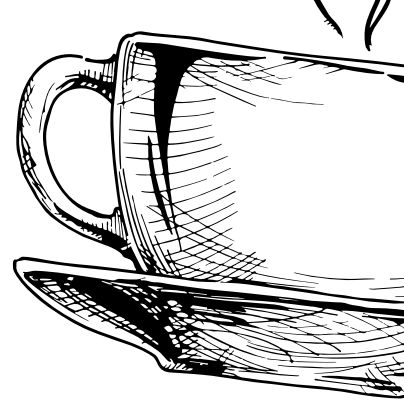
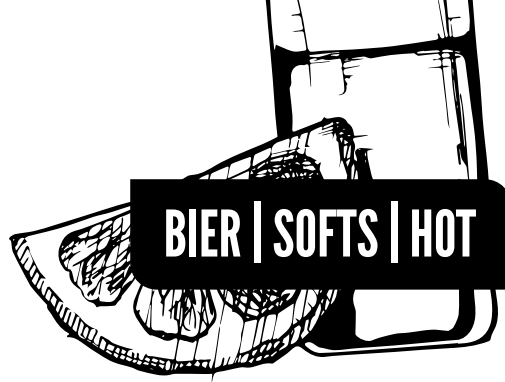


WEIN



WEISSWEIN DEUTSCHLAND	0.75l €	ROSÉWEIN DEUTSCHLAND	0.75l €
WEISSBURGUNDER CHARDONNAY ⁷ Staatsweingut Meersburg Chorherrnhalde Bodensee Deutschland trocken	42	MEERSBURGER BENGEL ⁷ Staatsweingut Meersburg Bodensee Deutschland trocken	35
SAUVIGNON BLANC ⁷ Schmidt am Bodensee Bodensee Deutschland trocken	52	SEEGUCKER ROTLING QW ⁷ Aufrecht Bodensee Baden Deutschland trocken	49
WEISSBURGUNDER BIO-WEIN ⁷ Weingut Sander Rheinhessen Deutschland trocken	34	ROTWEIN INTERNATIONAL	0.75l €
WEISSWEIN INTERNATIONAL	0.75l €	CÔTES DU RHÔNE VILLAGES BIO-WEIN ⁷ Mare Magnum Rhône trocken	27
VIGNE ALTE LUGANA ⁷ Cantina Fratelli Zeni Venetien Italien trocken	39	BARBERA PASSITO APPASSIMENTO ⁷ Cantine San Silvestro Piemont Italien trocken	28
POUILLY-FUMÉ EN TRAVERTIN ⁷ Domain Henri Bourgeois Loire Frankreich trocken	55	ALKOHOLFREI DEUTSCHLAND	0.1l 0.75l €
		LUNAR HERBS TRAUBENSECCO ⁷ Leon Gold Württemberg Deutschland	6.9 29

**#WINE A BIT
YOU'LL FEEL BETTER!**

**BIER VOM FASS**Radeberger Pils
Leibinger Hell**FLASCHENBIER**

Heineken

FLASCHENBIERRadeberger Pilsener
Leibinger Helles
Seeradler naturtrüb
Leibinger naturtrüb Alkoholfrei**FLASCHENBIER**Farny Kristallweizen
Schöffelhofer Hefe
Paulaner Hefe Dunkel
Paulaner Hefe Alkoholfrei**MINERALWASSER**Selters Medium
Selters Naturell**TAFELWASSER | KARAFFE**Tafelwasser Sprudel
Tafelwasser Still**LIMONADEN**Coca Cola ^{2,3,6,9}
Cola Zero ^{2,3,6,9}
Sprite ^{2,3,6,9}
Fanta ^{2,3,6,9}
Mezzo Mix ^{2,3,6,9}**ENERGY DRINK**Red Bull ^{2,9}0.3l | 0.5l | €
4.2 | 5.2
3.9 | 4.90.25l | €
3.90.33l | €
4.5
4.2
4.2
4.20.5l | €
5.2
5.2
5.2
5.20.25l | 0.75l | €
3 | 6.5
3 | 6.50.5 | 1l | €
3 | 5
3 | 50.2l | €
3.5
3.5
3.5
3.5
3.50.25l | €
5**SCHWEPPE**Dry Tonic ^{2,3,8} 3.5
Goldberg Tonic ^{2,3,8} 3.8
Bitter Lemon ^{3,8} 3.5
Ginger Ale ^{2,3,4} 3.5
Russian Wild Berry ^{3,4} 3.5
Thomas Henry Tonic Water ^{2,3,8} 4
Thomas Henry Ginger Beer ^{2,3,8} 4
Bundaberg Ginger Brew ^{2,3,8} 4.8
Fever Tree Mediterranean Tonic ^{2,3,8} 4.8**SÄFTE**Apfelsaft naturtrüb 0.2l | 0.4l | €
3.2 | 5.2
Orangensaft 3.2 | 5.2
Multivitaminsaft 3.2 | 5.2
Maracujanektar 3.2 | 5.2
Rhabarbernektar 3.2 | 5.2
Johannisbeernektar 3.2 | 5.2
Mangonektar 3.2 | 5.2**Saftschorle**

2.8 | 3.8

KAFFEESPEZIALITÄTENCaffè Crema ⁹ 3.3
Cappuccino ^{9,10} 3.5
Milchkaffee ^{9,10} 3.5
Latte Macchiato ^{9,10} 4
Espresso ⁹ 3
Espresso ⁹ doppelt 4
Espresso Macchiato ^{9,10} 3.5
Heiße Schokolade ¹⁰ 3.5**TEE**„EILLES“ Luxury World Selection
verschiedene Sorten
Pfefferminz, Kamille, Kräutertee,
Grüner Tee, Früchtetee, Earl Grey

3

GINN

B A R



PIZZEN | PINSEN | FLAMMKUCHEN

PIZZEN

- Neapolitanische Pizza Margherita** ^{1,3,4,10}
Tomate | Fior di Latte Käse | Basilikum
- Neapolitanische Pizza Salami** ^{1,3,4,10}
Tomate | Salami Napoli | Fior di Latte Käse
Basilikum
- Neapolitanische Pizza Bufalina** ^{1,3,4,10}
Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum
- Neapolitanische Pizza Diavola** ^{1,3,4,10}
Tomate | Fior di Latte Käse | scharfe ital. Salami
Basilikum
- Neapolitanische Pizza Pesto & Mortadella** ^{1,3,4,10} 15
Tomate | Fior di Latte Käse | Mortadella
Pistazien-Pesto | Basilikum
- Neapolitanische Pizza Vegetarisch** ^{1,3,4,10} 12
San Marzano Tomatensauce | Mozzarella
Basilikum | gegrilltes Gemüse (Aubergine,
Zucchini und Peperoni)

Ø 32 cm | Allergene: Gluten, Weizen, Roggen, Gerste, Laktose, Hafer, Milch, Nüsse, kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten

€ PINSEN

- 10 **La Pinsa Margherita di Bufala** ^{1,3,4,10} € 14
Tomate | Büffelmozzarella | Basilikum
Knoblauch | Fenchelsamen
- 12 **La Pinsa Pancetta e Cipolla** ^{1,3,4,10} € 12
Crème-Fraiche-Sauce | herzhafter
Pancetta | rote Zwiebeln
- 12 **La Pinsa Verdure e Formaggio di Capra** ^{1,3,4,10} € 14
Tomate | gegr. Aubergine & Zucchini
Ziegenkäse | Knoblauch | Fenchelsamen
- 12 **La Pinsa Salame di Finocchietto** ^{1,3,4,10} € 14
Tomate | Fenchel-Salami | Rucola-Pesto
Provolone Käse | Knoblauch

Allergene: Gluten, Weizen, Dinkel, Milch, Laktose, Soja, Senf

FLAMMKUCHEN

- Flammkuchen Speck & Zwiebeln** ¹⁰ € 10.5
Speck | Zwiebeln | Crème fraîche
- Flammkuchen Griechischer Art** ¹⁰ € 10.5
scharfe Paprika | Schafskäse | Crème fraîche

Allergene: Gluten, Weizen, Milch, Laktose

EISSPEZIALITÄTEN

- Sanfter Engel** ^{1,2,4,10,11} 5.4 € 5.2
Vanilleeis | Orangensaft | Sahne
- Sgroppino** ^{1,4,10,11} 8.5 €
Zitronensorbet | Vodka | Prosecco
- 3 Kugeln Eis** ^{1,2,3,4,10,11} 4.5 € 5.2
wahlweise mit Erdbeer | Schoko | Vanille
Pistazie | Karamell Crunch | Zitrone
Joghurt-Himbeere
- 3 Kugeln Eis mit Sahne** ^{1,2,3,4,10,11} 5.2 €
wahlweise mit Erdbeer | Schoko | Vanille
Pistazie | Karamell Crunch | Zitrone
Joghurt-Himbeere
- Kugel Eis** ^{1,2,3,4,10,11} 1.7 €
wahlweise mit Erdbeer | Schoko | Vanille
Pistazie | Karamell Crunch | Zitrone
Joghurt-Himbeere
- Portion Sahne** ^{1,4,10} 0.5 €

1 Konservierungsstoffe | **2** mit Farbstoff | **3** mit Antioxidationsmittel | **4** mit Süßungsmitteln | **5** enthält eine Phenylalaninquelle | **6** mit Phosphat
7 sulfithaltig | **8** chininhaltig | **9** coffeinhaltig | **10** enthält Laktose | **11** enthält Schalenfrüchte | **12** enthält Schalenfrüchte

Weitere Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage gerne von unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld. | For ingredients and allergic substances, please ask our service staff. All prices are in EUR, including VAT and service charge.

GINN BAR | Eisenbahnstraße 57 | 88212 Ravensburg



www.ginn-hotels.com



[ginn.hotels](https://www.instagram.com/ginn.hotels)



[ginn.hotels](https://www.facebook.com/ginn.hotels)

GINN
B A R