

SPRITZ PROSECCO

CAMPARI, ORANGE // SODA	0,20l	6,50
CAMPARI TOCCO ROSSO	0,20l	6,50
Campari, Minze, Weißwein, Soda, Holundersirup ^{1,11}		
LILLET WILDBERRY	0,20l	6,50
Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Waldbeere		
APEROL MARACUJA SPRITZ	0,20l	6,50
Aperol, Maracujanektar, Weißwein, Soda, Lime Juice ^{1,11}		
APEROL HOT MONACO	0,20l	6,50
Aperol ¹ , Hot Monaco ¹³ , Weißwein, Soda, Lime Juice ^{1,11} , Rosmarin, Gurke		
APEROL SPRITZ	0,20l	6,50
Aperol ¹ , Weißwein, Soda, Orange		
HUGO	0,20l	6,50
Holundersirup ^{1,11} , Limette, Minze, Weißwein, Soda		
BRUNO	0,20l	6,50
Pink Grapefruitsaft, Mangosirup ^{1,11} , Weisswein, Soda		
PROSECCO SPUMANTE DOCG BRUT	0,10l	5,00
Adami, Boscodi Gica, Valdobbiadene, Venetien	0,75l	28,00

CHAMPAGNER

TAITINGER BRUT RÉSERVE	0,75l	89,00
TAITINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ	0,75l	99,00

SUPPE & VORSPEISEN

KÜRBIS-ORANGEN-INGWER-SUPPE mit Kürbiskernöl	5,00
<hr/>	
TOM KHA GAI asiatische Kokos-Zitronengrassuppe ^{e_{27,26}} mit Hähnchen, Champignons, Lauchzwiebel, Kokosmilch und Koriander	6,00
<hr/>	
TÖRTCHEN VOM ZIEGENKÄSE ^{e₂₇} mit Waldhonig auf Grillgemüse	7,00
<hr/>	
BÜFFELMOZZARELLA AUS SÜDITALIEN	7,00
dazu Grillgemüse	4,00
dazu Datteltomaten, Rucola und Olivenöl	4,50
<hr/>	
TATAR VOM RIND	
für Sie zum selbst anmachen. Mit Kapern, Sardellen ^{e₂₄} , Essiggurken, Dijonsenf ^{e₃₀} , Petersilie, Zwiebeln und auf Wunsch mit Eigelb ^{e₂₃} , dazu geröstetes Parisienne ^{e₂₁}	
Vorspeise	9,00
Hauptgang	15,00
<hr/>	
Wahlweise mit 1 cl Cognac oder Calvados	1,50
<hr/>	
TATAR VOM WILDWASSERLACHS	12,00
für Sie zum selbst anmachen. mit Limette, roten Zwiebeln, Sesamöl ^{e₃₁} , Sojasauce ^{e_{21,26}} , Ingwer ^{e_{2,3}} , Koriander und Wasabicreme ^{e_{1,2}} , dazu geröstetes Parisienne ^{e₂₁}	
<hr/>	

VEGETARISCH

GETRÜFFELTES RISOTTO mit Pilzen der Saison und gehobeltem Parmesan ^{21,27}	10,00
<hr/>	
ZIEGENKÄSE VOM GRILL mit Waldhonig ²⁶ auf Grillgemüse	12,00
<hr/>	
HEISSE OFENKARTOFFEL von unserem Bauern mit Kräuterquark und Salat in Hausdressing ^{23,27,30}	8,00
<hr/>	
dazu saisonale Pilze mit frischen Kräutern	4,00
<hr/>	
GNOCCHI HAUSGEMACHT gefüllt mit Provolone, Rucola und Austernpilzen in Butter ²⁷ geschwenkt	12,50
<hr/>	
RAVIOLI ²⁷HAUSGEMACHT mit Pecorino und Feigen ³³ gefüllt, dazu Datteltomaten in Rosmarinbutter ²⁷ geschwenkt	11,00
<hr/>	
KNACKIGES GEMÜSE AUS DEM WOK gebraten in roter Thai-Curry-Kokossauce ^{26,29} dazu Basmatireis mit Sesam ³¹	10,00
<hr/>	
CAESAR SALAD aus knackigen Romanaherzen mit feinem Caesar-Dressing ^{23,30,24} , dazu frisch gehobeltem Parmesan ²⁷ und gerösteten Croûtons ²¹	9,00
<hr/>	

SALATE

SALAT PICANDOU	12,00
gebratenen Ziegenkäse ²⁷ im Serranoschinkenmantel ²⁰ auf bunten Blattsalaten in Balsamicodressing mit dazu Grissini ²¹	
<hr/>	
SALAT HÄHNCHEN	13,00
bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit Pilzen der Saison, Melone und Weintrauben	
<hr/>	
CAESAR SALAD	9,00
aus knackigen Romanaherzen mit feinem Caesardressing ^{23,30,24} , dazu frisch gehobelter Parmesan ²⁷ und geröstete Croûtons ²¹	
mit 5 Scheiben knusprig gegrilltem Speck ^{2,20}	3,00
dazu Hähnchenbrust	4,00
<hr/>	
KLEINER BEILAGENSALAT	3,50
mit Hausdressing ^{23,30}	
<hr/>	
GROSSER BEILAGENSALAT	5,50
mit Hausdressing ^{23,30}	
<hr/>	

HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^{21,27,23} knusprig gebraten mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	18,00
ZART ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM IRISCHEN WEIDERIND mit Bratkartoffeln, Meerrettich, Essiggurken und Bratensauce ^{24,29}	14,00
HEISSE OFENKARTOFFEL von unserem Bauern mit Kräuterquark und Salat in Hausdressing ^{23,27,30}	8,00
dazu norwegischer Räucherlachs ²⁴ mit Meerrettich	5,00
dazu Hähnchenbrustfilettranchen	4,00
KNACKIGES GEMÜSE AUS DEM WOK gebraten in roter Thai-Curry-Kokossauce ^{26,27,29} dazu Basmatireis mit Sesam ³¹	10,00
dazu Hähnchenbrust	4,00
dazu zarter Rinderlende	6,00
CLUB SANDWICH saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Tomate, Salatblatt und knusprig gegrilltem Speck ^{2,20} dazu Home Fries	10,00

*„Das Essen ist eines der vier Zwecke des Daseins!
Welches die anderen drei sind, darauf bin ich noch nicht
gekommen.“*

Charles de Secondat, Baron de la Brède et de Montesquieu

BURGER

CLASSIC BURGER 180 G 10,00
vom Rind, saftig gebraten, mit Salatblatt,
Essiggurken, Tomate und Zwiebeln wahlweise mit BBQ ^{1,2,4}- oder Haussauce ^{24,30}
im Sesambrotchen ^{21,31} dazu Home Fries

FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSEBURGER 11,00
Ziegenkäse ²⁷, Tomate und Rucola mit Feigensenf ³⁰
im Rustico Brötchen ²¹, an Grillgemüse

LADYCHICKEN BURGER ca. 120 G 11,00
saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Salatblatt, Tomate und
Avocadocreme ³ im Rustico Brötchen ²¹ dazu Home Fries

NEUHAUSEN BLACK ANGUS BURGER 200 G 13,00
mit saftig medium gegrilltem Angusrind, Salatblatt, Essiggurken Tomate und
Zwiebeln mit Haussauce ^{24,30} im Sesambrotchen ^{21,31} dazu Home Fries

BBQ BLACK ANGUS BURGER 200 G 13,00
mit saftig medium gegrilltem Angusrind, Salatblatt, Essiggurken, Tomate und
Zwiebeln, BBQ-Sauce ^{1,2,4} im Brioche Brötchen ^{1,27} dazu Home Fries

Dazu empfehlen wir:

Süßkartoffel-Pommes // Home Fries 4,00
und kleinen Caesar Salad ^{23,24,28,30,21} 2,50
mit Käse ²⁷ und // oder knusprig gegrilltem Speck ^{2,20} je 1,00

Änderung der Bun's ist ohne Aufpreis möglich:

SESAM // BRIOCHE // RUSTICO

V O M G R I L L

TAGLIATA ca. 120 G 15,00

Rosa gebratene Tranchen vom Rinderlendensteak
auf Rucolasalat an Balsamicodressing mit frisch gehobeltem Parmesan₂₇

LACHSFILETSTEAK ca. 200 G₂₄ 16,00

Auf der Haut, kross gebratenes Filet vom Wildwasserlachs
mit Zitronenbutter₂₇

BEEF »PAILLARD« ca. 250 G 18,00

Dünne Scheiben vom Rinderlendensteak mit frischen Kräutern
und Knoblauch. Saftig gebraten, an Kräuterbutter₂₇

NEBRASKA HÜFTSTEAK ca. 250 G 19,00

Nebraska Beef ist der Inbegriff für zartes, saftiges Fleisch, das seinen
hervorragenden Geschmack der ausgeprägten Marmorierung verdankt.

IRISCHES RUMPSTEAK ca. 250 G 19,00

Klassiker. Das aus dem Roastbeef gewonnene Steak kommt mit
leichtem Fettrand daher und überzeugt durch Geschmack und Struktur.

WIR EMPFEHLEN DAZU je 4,00

Home Fries // Süßkartoffel-Pommes // Bratkartoffeln //
Ofenkartoffel mit Kräuterquark₃₀ // Basmatireis₃₁ //

Grillgemüse // Saisonale Pilze //

Caesar Salad_{21,23,24,27,30} // Knoblauchbrot_{21,27} //

B A Y R I S C H E S

KRUSTEN-SCHWEINEBRATEN	11,00
in Dunkelbiersauce ²⁹ mit Krautsalat und Kartoffelknödel <i>Ofenfrisch am Samstag, Sonn- und Feiertags ab 12:00 Uhr</i>	
.....	
HAUSGEMACHTE KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL ^{21,23,27}	10,00
an Bratensauce ²⁹ mit Kartoffel-Gurkensalat und Salatbouquet ^{33,27,30}	
.....	
DAS NEUHAUSEN SCHNITZEL ^{21,23,27}	11,00
Schweineschnitzel knusprig gebraten mit Home Fries	
.....	

*„Versuchungen sind wie Vagabunden:
Wenn man sie freundlich behandelt,
kommen Sie wieder und bringen andere mit“*
Marc Twain

HAUSGEMACHTE DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE <small>23,27</small>		3,50
.....		
AMERICAN CHEESECAKE <small>21,23,27</small>		4,50
.....		
MOELLEUX AU CHOCOLAT <small>21,23,27,28</small>		6,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Beeren und Bourbon-Vanillesauce		
.....		
TOBLERONEMOUSSE <small>27,23,28,28</small>		3,50
mit Beerenragout		
.....		
DESSERT TRILOGIE		10,50
von Crème Brûlée <small>23,27</small> , Tobleronemousse <small>27,23,28,28</small> und American Cheesecake <small>21,23,27</small>		
.....		
FRISCHER KAISERSCHMARRN <small>21,23,27</small>		
mit Mandeln und Rosinen in Rum flambiert		
	klein	5,00
dazu Apfelkompott	groß	9,00
.....		

*„Das Essen soll zuerst das Auge erfüllen
und dann den Magen“.
Johann Wolfgang von Goethe*

BIER



SPATEN HELL VOM FASS	0,50l	4,00
<i>Das traditionsreiche helle Bier ist ein typisches Münchner Original mit Süffigkeitsgarantie. Ein Klassiker, der richtig gut schmeckt. Leuchtendes, glänzendes Goldgelb. Mit erhabener feinporiger Schaumkrone. Frisches, fein-würziges Lagerbieraroma. Eine Spur malzig, leicht und gradlinig im Trunk. Recht schneidiger, elegant wirkender Biertyp. Rund, ausgereift und sehr bekömmlich mit einem subtil herben Ausklang.</i>		
FRANZISKANER WEISSBIER VOM FASS	0,50l	4,00
<i>Natürlicher, eleganter Weißbierprotagonist aus Bayern mit hefefrüher Opalessenz und kupfer- goldener Farbskala. Cremiger, üppiger Schaum. Perlende Frische und Harmonische Frucht. Bananen und Zitrusfrüchte grüßen dezent würzig. Spritziger, fast saftiger Durstlöcher. Mild-süßlicher Ausklang</i>		
LÖWENBRÄU DUNKEL	0,50l	4,00
<i>Spezielle, dunkle Röstmalze sind die Grundlage für diese altbayerische Bierspezialität. Blankes, bernsteindunkles Aussehen. Satter cremefarbener Schaum. Ein Erlebnis. Ausgeprägt malz-blumig, unterstützt von feinen Röstmalz- und Karamellnoten. Ausgewogener, sehr harmonischer und kräftig frischer trunk. Dezente Malzsüße im Ausklang.</i>		
BECK'S PILSENER	0,33l	3,80
<i>Kosmopolitischer Biercharakter mit viel Charme. Aufmerksamkeitsstarker, hellgelber Glanz. Die Schaumkrone: füllig und kompakt. Florale Hopfenaromen. Purer, frischer Pils geschmack. Schlank, trocken mit herbem Ausklang. Einzigartiges Pils der Premiumklasse: souverän, selbstbewusst und weltoffen.</i>		
BECK'S BLUE	0,33l	3,80
<i>Milder Anfang, dann hopfig. Vollmundig und hat eine besondere frische Marke. Für alle, die den puren, frischen Geschmack von Beck's Pils lieben, aber lieber auf Alkohol verzichten möchten. Alkoholgehalt: 0,37%</i>		
BECK'S PALE ALE <i>Charaktervoll, intensiv, hopfig</i>	0,33l	4,00
BECK'S 1873 PILS <i>Besonders frisch und herb</i>	0,33l	4,00
CORONA EXTRA <i>Das mexikanische Original</i>	0,355l	4,00

BIER



FRANZISKANER KELLERBIER 0,50l 4,50

Direkt aus dem Lagerkeller ist Franziskaner Kellerbier ein traditionelles Bier, das unfiltriert abgefüllt wird und somit noch alle trübenden Inhaltsstoffe enthält. Auf diese Weise erhält es die charakteristische Bernsteinfarbe und den vollmundig samtigen Geschmack. 5,2 % Alkoholgehalt.

FRANZISKANER ROYAL JAHRGANGSWEISSBIER 0,50l 4,50

Franziskaner Royal besticht schon rein optisch mit seinem hellen, lichten Gelb und seinem schneeweißen Schaum. Dabei ist es schlank und spritzig. Reife Fruchtdüfte von Banane mit einem Hauch von Exotik. Dahinter finden sich helle Malznoten. Ein prickelndes Gefühl erfüllt den vorderen Mundraum und wirkt fein-süß, gleichzeitig auch frisch und prickelnd. Nach und nach zeigen sich würzige Aromen. Eine zarte Bitternote lässt das Bier angenehm trocken ausklingen.

FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL 0,50l 4,00

Sinnlich barocke Erscheinung aus Bayern. Von dunkler Bernsteinfarbe mit kräftiger Hefetrübung. Voluminöser, cremefarbener Bierschaum. Harmonisch malzduftig. Angenehm, erfrischend spritzig. Vollmundiger, gut ausbalancierter samtig-weicher Ausklang. Ein besonderer Genuss für Weissbierkenner und Liebhaber von dunklen Bieren.

FRANZISKANER WEISSBIER LEICHT 0,50l 4,00

Kalorien- und alkoholreduzierte Weißbiervariante mit cremig kompakter Schaum-konsistenz. Kräftiges Gelb, schön gleichmäßige Opaleszenz. Angenehmes Weißbieraroma. Frisch fruchtig-säuerlich mit einem Hauch Zitrus. Vollmundig würziger Geschmack. Spritzig mit einem mild-malzigen Ausklang.

FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,50l 4,00

Schöner Gelbton, naturtrüb, mit einer sahnigen Schaum-kronung. Besticht durch ein aromatisches, würziges Flavour. mit einer Spur nach frischem Brot. Prickelnd schaumig und dezent, süßlich schlank im Nachtrunk. Durch die enthaltenen Vitamine und Spurenelemente eignet sich Franziskaner Hefeweissbier Alkoholfrei hervorragend als Durstlöcher. Alkoholfrei hervorragend als Durstlöcher.

RADLER 0,50l 4,00

RUSS / COLA-WEIZEN 0,50l 4,00

SCHNITT HELL // WEISSBIER ca.0,30l 3,00

WEISSWEIN

CUSTOZA DOC	0,1l	3,50
<i>Corte Cardoni, Valeggio sul Mincio Ventetien, Cuvée aus</i>	0,2l	6,00
<i>Garganega, Trebbiano Toscana, Trebbianello,</i>	0,75l	20,00
<i>Feine fruchtige Aromen nach Äpfel, Birnen und Zitrusfrucht. Trocken und frisch.</i>		
<hr/>		
RIESLING Q.B.A	0,1l	3,50
<i>Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland, 100% Riesling</i>	0,2l	6,00
<i>Kräuterige, mineralische Nase. Im Mund klar und feinfruchtig.</i>	0,75l	20,00
<hr/>		
GRÜNER VELTLINER DAC	0,1l	3,50
<i>Johann Topf, Strassertal, Kamptal, Österreich, 100% Grüner Veltliner</i>	0,2l	6,00
<i>Tiefmineralisch mit einer dichten Würze kommt der Veltliner daher.</i>	0,75l	20,00
<i>Eleganter Wein bis zum letzten Schluck.</i>		
<hr/>		
SAUVIGNON BLANC	0,1l	4,00
<i>Villa Maria, Marlborough, Neuseeland, 100% Sauvignon Blanc</i>	0,2l	7,00
<i>90 Punkte im Wine Spectator. Aromen von Stachelbeeren, Melonen,</i>	0,75l	24,00
<i>Zitrusfrucht und leicht exotischen Kräutern.</i>		
<hr/>		
CHARDONNAY IGT	0,1l	4,00
<i>Rino Russolo, Friaul, Italien, 100% Chardonnay</i>	0,2l	7,00
<i>Feiner delikater aber intensiver Duft, leicht aromatisch.</i>	0,75l	24,00
<i>Sehr typisch mit Noten von Apfel, Zitrone und Akazienblüte.</i>		
<hr/>		
LUGANA I FRATI DOC	0,1l	4,50
<i>Cà dei Frati, Lombardei, Italien, 100% Trebbiano</i>	0,2l	8,00
<i>Fruchtig, wohlriechender Duft nach Zitrusfrüchten & grünen Beeren,</i>	0,75l	29,00
<i>erfrischend und spritzig.</i>		
<hr/>		

WEISSWEIN & ROSÉWEIN

SALZL CHARDONNAY NEW STYLE BARRIQUE 2014	0,75l	34,00
<i>Salzl Seewinkelhof, Burgenland, Österreich, 100% Chardonnay 100% Barrique ausgebauter Chardonnay, mittleres Goldgelb, in der Nase exotische Früchte, Pfirsich, reife Bananen, Feigen, florale Noten, etwas Karamell, Toastbrot, kräftige Röstaromen. Am Gaumen sehr dicht, vollmundig und cremig, viel Fruchtsüße von Steinobst und Ananas ein wenig Vanille. Mineralisch und eine feine Kräuternote. Zarte Säure, kräftig jedoch harmonisch.</i>		
DOI RAPS 2014	0,75l	29,00
<i>Friaul, Grave del Friuli, Italien, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc u.a. Noten von Blüten, Aprikosen, Ananas, Pfirsich und reifen Früchten. Ein Wein mit strohgelber Farbe und dunkelgelben Reflexen. Mit großer Struktur und einem intensiven Aroma. Elegant, trocken und sehr gehaltvoll imponiert der Wein am Gaumen. Die hohe Qualität und reife der Trauben äußert sich zudem in einer langen Lagerfähigkeit.</i>		
PRATTO IGT CÀ DEI FRATI 2014	0,75l	34,00
<i>Cà dei Frati, Lombardei, Italien, Turbiana, Chardonnay und Sauvignon Mittleres bis kräftiges Goldgelb. Noten von exotischen Früchten im Bouquet, mineralisch, pflanzliche Duftnuancen, voll im Geschmack, reich, vielschichtig mit zarter feiner Säure.</i>		
ROSÉ		
ROSA DEI FRATI DOC	0,1l	4,50
<i>Cà dei Frati, Lombardei, Italien, Gropello, Marzemino, Sangiovese</i>		
<i>und Barbera. Leicht mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine</i>	0,2l	8,00
<i>Farbe mit Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel.</i>	0,75l	29,00
WEINSCHORLE	0,2l	4,00
<i>Weiß, Rot oder Rosé</i>	0,5l	6,00

ROTWEIN

ALTOS IBERICOS CRIANZA DOC	0,1l	4,00
<i>Miguel Torres, Rioja, Spanien 100% Tempranillo</i>	0,2l	7,00
<i>Tiefes, glänzendes Kirschrot. Blumig-fruchtige Aromen von Damaszener-Rosen und süßen Beeren, leicht rauchige und würzige Noten vom Eichenfass. Kräftig, fruchtig am Gaumen, würzig jedoch samtweich und geschmeidig, reife satte Tannine und zum Finale ein Hauch süßer Vanille.</i>	0,75l	24,00
<hr/>		
IMPRINT APPASSITO IGT	0,1l	4,00
<i>A Mano, Apulien, 100% Primitivo</i>	0,2l	7,00
<i>Kräftiges dunkles Rubinrot. Ein Duft mit reifen und süsslichen Fruchtnoten, erinnert an roten Beeren und Früchte. Im Geschmack viel Frucht am Gaumen, gute erfrischende Säure, weiche Tannine, etwas Schokoladennoten.</i>	0,75l	24,00
<hr/>		
FABELHAFT TINTO	0,1l	4,00
<i>Niepoort Vinhos, Douro, Portugal, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela u.a. Tiefes Rot mit einem frischen und ausdrucksstarken Aroma von Wildobst. Noten von Gewürzen und Teeblättern die sich perfekt mit einem balsamischen Profil verbinden. Gutes Volumen im Mund, jung und mit guter Säure und weichen Tanninen. Langer Abgang mit erfrischendem und mineralischen Geschmack.</i>	0,2l	7,00
	0,75l	24,00
<hr/>		
CABERNET SAUVIGNON RÉSERVE SPÉCIALE	0,1l	3,50
<i>Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich, 100% Cabernet Sauvignon,</i>	0,2l	6,00
<i>Behutsame traditionelle Weinbereitung, teilweiser Ausbau in Eichenbarrique intensive Aromen von Blaubeeren, Cassis und dunklen Pflaumen. Feinwürziges Finale.</i>	0,75l	20,00
<hr/>		
PIEDRA NEGRA MALBEC RESERVA	0,1l	3,50
<i>Bodega Lurton, Mendoza, Argentinien, 100% Malbec</i>	0,2l	6,00
<i>Tiefes Rot mit violetten Glanzlichtern. Der Wein präsentiert Dichte, Struktur und würzige, gut ausgewogene Frucht. Im Abgang hinterlässt er eine leicht feine rauchige Note.</i>	0,75l	20,00
<hr/>		

ROTWEIN

BARON DE LEY GRAN RESERVA „VIÑA IMAS“ 2010	0,75l	39,00
<i>Baron de Ley, Rioja Baja, Spanien, 100% Tempranillo, 24 Monate im Barrique Typischer Preiselbeer-, Leder- und Vanilleduft im Bouquet. Weich am Gaumen, herrlich fruchtig, mild mit einem nicht enden wollenden Abgang.</i>		
VILLA CAVARENA RIPASSO 2012	0,75l	34,00
<i>Allegrini, Venetien, Italien, 70 % Corvina Veronese, 30 % Rondinella Sauvignon, 24 Monate im Barrique. Tiefes Rubinrot, elegantes Bouquet mit Noten nach reifen Früchten, Vanille und Zimt. Trocken, ausgewogen im Finale.</i>		
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2012	0,75l	35,00
<i>Salcheto, Toskana, Italien, 100% Prugnolo Gentile Rubinrot mit dezenten granatroten Reflexen. Aromen von Kirschen, Pflaumen und eine sehr gut eingebundene Holznote, rund und vielschichtig gute Säure und präsenste Tannine mit einem vanilligen Finale.</i>		
RONCHEDONE BENACO BRESCIANO IGT 2013	0,75l	36,00
<i>Cà dei Frati, Lombardei, Italien, 45% Marzemino, 45 % Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon. Kräftiges Rubinrot mit lebhaften violetten Reflexen. Der Duft ist intensiv vielfältig und mit einer deutlichen süßen Fruchtnote aus Cassis und Himbeeren dazu eine feine Noten von Vanille und Karamell. Im Geschmack ist er trocken, harmonisch, kräftig, fruchtig mit einer guten Länge. Er gibt sich temperamentvoll mit einer feinen Tanninstruktur und einer schönen Holznote.</i>		
MARCHESI DI GRÈSY DOC 2008	0,75l	29,00
<i>Monferrato Rosso, Piemont, Italien, 100% Merlot 24 Monate im slowenischen Eichenfass gereift, zeigt sich dieser Merlot in einem rubinrot mit violetten Reflexen. Weich und dennoch kraftvoll im Mund mit guter Struktur, feinen, hochwertigen Tanninen und einem gehaltvollen Körper. Gute Länge mit gut eingebundenen Holznoten.</i>		

LONGDRINKS

4 cl VODKA MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL

SKYY (U.S.A, 40% vol)	8,00
BELVEDERE (Polen, 40% vol)	9,00
GREY GOOSE (Frankreich, 40% vol)	10,00

4 cl RUM MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL

HAVANA CLUB 3Y (Kuba, 40% vol)	8,00
HAVANA CLUB 7Y (Kuba, 40% vol)	9,00
DON PAPA (PHILIPPINEN, 40% vol)	10,00

4 cl WHISK(E)Y MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL

WILD TURKEY 81 (U.S.A, 40,5% vol)	8,00
MARKER'S MARK (U.S.A, 45% vol)	9,00
MONKEY SHOULDER (Schottland, 40% vol)	10,00

MULES:

IM KUPFERBECHER SERVIERT

MOSCOW MULE	7,50
Russian Standard, Hot Monaco, Limettensaft, Gurke	

MUNICH MULE	7,50
The Duke, Hot Monaco, Limettensaft, Gurke	

BAVARIAN MULE	7,50
Williams & Bienenhonig, Hot Monaco, Zitrone, Gurke	

JAMAICA MULE	7,50
Appleton Estate Signature Blend, Hot Monaco, Limettensaft, Gurke	

L O N G D R I N K S

GIN

Unser Barpersonal berät Sie gerne um Ihnen bei Fragen zu unseren Gin & Tonics zu helfen.

BLACKWOOD'S 60% (Schottland, 60% vol)	8,00
BLUE GIN (Österreich, 43% vol)	7,00
BULLDOG (England, 40% vol)	6,00
SAFFRON GIN (Frankreich, 40% vol)	6,00
GIN MARE (Spanien, 42,7% vol)	8,00
GIN SUL (Deutschland, 43% vol)	8,00
HENDRICK'S GIN (Schottland, 44% vol)	8,00
ILLUSIONIST (Deutschland, 44% vol)	6,00
JINZU (Schottland, 41,3% vol)	10,50
MILLER'S GIN (England, 40% vol)	8,00
MONKEY 47 (Deutschland, 47% vol)	9,00
MOMENTUM (Deutschland, 44% vol)	8,00
PLYMOUTH GIN (England, 41,2% vol)	8,00
SIPSMITH (England, 41,6% vol)	8,00
THE BOTANIST (England, 46% vol)	10,00
SLOE GIN (Deutschland, 28% vol)	8,00
THE DUKE (Deutschland, 45% vol)	8,00
THE LONDON GIN (England, 47% vol)	10,00
WHITLEY NEILL (England, 42% vol)	10,00

AQUA MONACO

TONIC WATER ^{1,13}	0,23l	4,00
-----------------------------	-------	------

TONIC WATER

SCHWEPPE ^{1,13}	je 0,20l	4,00
THOMAS HENRY ^{1,13}		4,00
GOLDBERG ^{1,13}		4,00
FEVER TREE ^{1,13}		5,00
FEVER TREE MEDITERRAN ^{1,13}		5,00

AL KOH O L F R E I E S

FRUCHTSAFTSCHORLE nach Wahl	0,20l	2,50
	0,40l	3,60
.....		
FRUCHSÄFTE von Wolfra	0,20l	2,90
	0,40l	4,90
.....		
Orangensaft, naturtrüber Apfeldirektsaft, Kirschnektar, Pink Grapefruit, Maracujanektar, Ananassaft, Rhabarbernektar, Mangosaft, Cranberrynektar, Johannesbeernektar		
.....		
SURGIVA FRIZZANTE	0,25l	2,80
	0,50l	4,50
	0,75l	5,90
.....		
SURGIVA NATURALE	0,25l	2,80
	0,50l	4,50
	0,75l	5,90
.....		
SPEZI _{1,14}	0,20l	2,20
	0,40l	3,60
.....		
ZITRONENLIMONADE (vom Fass)	0,40l	3,10
.....		
BLUNA ZITRONE	0,20l	3,10
.....		
SCHWEPPESS RUSSIAN WILD BERRY	0,20l	2,60
.....		
AFRI COLA _{1,18}	0,20l	3,10
.....		
AFRI COLA OHNE ZUCKER _{1,9,18}	0,20l	3,10
.....		
ORANGINA	0,25l	3,60
.....		

ALKOHOLFREIES & HAUSGEMACHTES

AQUA MONACO

Tonic Water ^{1,13}, Lemon ¹³, Ginger Ale ¹, Hot Ginger je 0,23l 4,00

RED BULL^{17,18} 0,25l 3,90

THAI LIMONADE^{1,11} 0,40l 4,90

Die wahrscheinlich leckerste Limonade der Welt!

Wird in hauseigener Produktion mit frischem Ingwer-Limettensaft
und Minze hergestellt.

EISTEE 0,40l 4,90

wahlweise mit Holunder^{1,11}-, Mango^{1,11}-, Maracuja^{1,11}-, Grenadine^{1,11}-, Himbeer^{1,11}-, , Brombeer^{1,11}-, Erdbeer^{1,11}-,
Pfirsich^{1,11}-, Zitronen-, Melonen^{1,11}-, Ingwer^{1,11}-,
oder Cranberry^{1,11}-geschmack

*„Die Besten Vergrößerungs-
gläser für die Freuden
dieser Welt sind die aus denen Man trinkt“.*

Joachim Ringelnatz

HAUSBRANDT KAFFEE & SCHOKOLADE

ESPRESSO ₁₈	2,10
ESPRESSO MACCHIATO ₁₈	2,20
ESPRESSO DOPPELT ₁₈	3,60
TASSE KAFFEE ₁₈	2,90
GROSSER KAFFEE ₁₈	3,80
CAPPUCCINO _{27,18}	3,30
GROSSER CAPPUCCINO _{27,18}	4,30
MILCHKAFFEE _{27,18}	3,80
LATTE MACCHIATO _{27,18}	3,80
CHAI LATTE _{27,1}	4,00
FLAVOURED LATTE MACCHIATO _{18,27} ODER MILCHKAFFEE _{27,18} mit Zimt, Vanille, Karamel, oder Mandel ₁₁	4,00
HEISSE MILCH MIT HONIG ₂₇	2,70
COCAYA CLASSIC WHITE Edle weisse Trinkschokolade ₂₇	4,00
COCAYA PREMIUM BROWN Zarte Trinkschokolade mit 27% Kakao	4,00
Aufpreis für Soja Milch	0,30

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

FRISCHER TEE

Unsere Tees werden im Glas mit braunem Kandiszucker serviert.

HEISSE ZITRONE	Glas	3,50
MINZE	Glas	3,50
INGWER	Glas	3,50
INGWER-MINZE	Glas	4,00

T W G T E A

Das Sortiment von TWG Tea aus Singapur, umfasst mehr als 800 feinste Sorten und Mischungen aus aller Welt. Die ASIA TEA COMPANY freut sich im Namen vom DAS NEUHAUSEN folgende erlesene Auswahl anbieten zu dürfen.

im Kännchen 5,90

FRÜCHTETEE

Aus getrockneten Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Pfefferminzblätter, Brombeerblätter, Anissamen, Fenchelsamen, Himbeerblätter, Erdbeerblätter, Haselnussblätter, Orangenschalen, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Rosenblüten, Spitzwegerich, Attichbeeren, Melissenblättern

EARL GREY GENTLEMAN

Kräftiger, schwarzer Ceylon-Tee mit wohlriechender Bergamotte aus Sri Lanka. Das sortentypische erfrischende Aroma verleiht ihm die Bergamotte mit ihrem Zitrusduft.

ROYAL DARJEELING

Der König der indischen Tees. Dieser bemerkenswerte Schwarztee aus erster Pflückung (First Flush) hat einen unvergleichlich reichen Duft und entwickelt das Aroma reifer Aprikosen.

WEEKEND IN SHANGHAI

Eine schillernde Mischung zu Ehren einer gegensätzlichen Stadt. Dieser erlesene Grüntee wird durch die feine Abstimmung mit reifen roten Beeren, geheimnisvollen Blüten und einem Hauch Minze zum Genuss.

CREME CARAMEL

Feiner Roibuschtee aus Südafrika, versetzt mit süßen TWG-Gewürzen und Karamelgeschmack. Der Teeinfreie Tee passt zu jeder Tageszeit.

JASMIN MONKEY KING TEA

Der mit Jasminblüten versetzte Grüntee aus der chinesischen Region Hunan. Ein blumiger Aufguss mit milden und entspannendem Aroma.

FRÜHSTÜCK

VADUZ	9,00
Großes Birchermüsli ^{21,27} mit frischem Obstsalat, wachsweiches Landei ^{23,7} , Marmelade, Honig, Nutella ^{28,7} , Butter ²⁷ und Brotkorb ^{21,31}	

NYMPHENBURG	10,50
Drei Rühreier ²³ mit knusprig gegrilltem Speck ^{2,20} und French Toast ^{21,27,23} dazu Ahornsirup	

KENSINGTON	14,00
Sesambagel ^{21,31} mit Kräuterfrischkäse ^{27,28} und Räucherlachs ²⁴ dazu Rührei ²³ mit Büffelmozzarella ^{27,7} , Tomate und Rucola	

TOPKAPI	11,00
Omelette aus drei Landeiern ^{23,7} mit Kräuter der Provence und Schafkäse ^{27,7} dazu ein kleines Schälchen griechischer Joghurt ²⁷ mit Honig, Nüssen ^{25,28,33} und frischem Obstsalat, Olivenbrot ^{21,7} , Butter ²⁷ und Brotkorb ^{21,31}	

BELVEDERE	10,00
Drei luftig geschlagene Rühreier ²³ mit Wacholderschinken ^{23,19} Kräuterquark ^{27,28} und Grilltomaten dazu Breze ²¹	

DUCALE	15,00
Serranoschinken ² auf Honigmelonenschiffchen, Nostranosalami ^{2,3,7} , zwei Bruschetta ²¹ mit Tomaten und Basilikum, zwei Spiegel- oder Rühreier ^{23,7} , Büffelmozzarella ²⁷ mit Tomate dazu Balsamicoglace, Olivenbrot ^{21,7} , Butter ²⁷ und Brotkorb ^{21,31}	

ÉLYSÉE	12,00
Tortenbrie ^{27,7} , Emmentaler ^{27,7} saftiger Wacholderschinken ^{23,19} Nostranosalami ^{2,3,7} , dunkel geräucherter Schinken ^{2,8,20} Zwei Spiegel- oder Rühreier ^{23,7} , Marmelade, Honig, Nutella ²⁸ Butter ²⁷ und Brotkorb ^{21,31}	

FRÜHSTÜCK

SANSSOUCI	13,00
Tortenbrie ²⁷ , Schnittlauchfrischkäse ^{27,28} Emmentaler ²⁷ , Trauben, ein wachswieches Landei ²³ , kleines Birchermüsli ^{21,27} mit frischem Obstsalat, Marmelade ²⁸ , Honig, Nutella ²⁸ , Butter ²⁷ und Brotkorb ^{21,31}	
.....	
BUCKINGHAM	16,00
Saftig gegrilltes Rindersteak von der Lende ca. 120 G. mit Kräuterbutter ²⁷ , Bratkartoffeln, Spiegeleiern ²³ , knusprig gegrillter Speck ^{2,20} und Grilltomate	
.....	
VERSAILLES	15,00
Norwegischer Räucherlachs ²⁴ , Sahnemeerrettich ²⁷ , Kapern, rosa gebratenes Roastbeef ³⁰ , Sauce Remoulade ^{23,27} , Fruchtiger Flusskrebsscocktail ^{22,23,24} , zwei Spiegel- oder Rühreier ²³ , Butter ²⁷ und Brotkorb ^{21,31}	
.....	
NEUSCHWANSTEIN (für 2 Personen)	29,00
Norwegischer Räucherlachs ²⁴ , Sahnemeerrettich, rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Remoulade ^{23,27} , Nostranosalami ^{2,3} , Serranoschinken, auf Melonenschiffchen, Tortenbrie, Emmentaler, Schnittlauchfrischkäse, Fruchtiger Flusskrebsscocktail ^{22,23,24} , dunkel geräucherter Schinken ^{2,8,20} , Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Balsamicoglaze, wachswieche Landeier oder 2 Rühreier oder 2 Spiegeleier, kleines Birchermüsli, frischer Obstsalat, Marmelade, Honig, Nutella ²⁸ , Butter ²⁷ und Brotkorb ^{21,31}	
.....	
BLUTENBURG	6,50
Zwoa original Münchner Weißwurst ^{2,3,4} mit Händlmaier's süßem Senf ³⁰ und Brezn ²¹	
Jede weitere Weißwurst ^{2,3,4}	2,50
.....	

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Beilagenänderungen aus organisatorischen Gründen nicht möglich sind.

FRÜHSTÜCK EXTRAS

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

Bruschetta ²¹ mit 3 Scheiben geröstetem Parisienne	5,00
Getoasteter Sesambagel ^{21,31,28} mit Kräuterfrischkäse ²⁷	3,50
Getoasteter Sesambagel ^{21,31,28} mit Kräuterfrischkäse ²⁷ und Räucherlachs ²⁴	7,00
3 Pancake ^{21,23} wahlweise mit Ahornsirup oder Nutella ²⁸ dazu Obst	6,00
2 Scheiben French Toast ^{21,27,23} mit Ahornsirup	5,00
Frischer Obstsalat	4,00
Griechischer Joghurt ²⁷ mit frischem Obstsalat, Nüssen und Honig ²⁷	5,00
Hausgemachtes Birchermüsli mit frischem Obstsalat ^{21,27,28}	5,00
Kräuterquark ²⁷	2,50
2 Scheiben Schnittlauchfrischkäse ²⁷	4,00
Käseteller aus Schnittlauchfrischkäse, Tortenbrie und Emmentaler ²⁷	5,00
Büffelmozzarella mit Tomaten ²⁷	6,00
Nostranosalamiteller ^{2,3,20}	4,00
Auswahl von Serranoschinken ⁷ , Nostranosalami ^{1,3,20} und Wacholderschinken ^{23,19}	6,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade ^{3,27}	6,00
Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ^{24,27}	6,00
Fruchtiger Flusskrebsscocktail ^{22,23,2} mit Ananas	5,00
5 Scheiben knusprig gegrillter Speck ²⁰	3,00
Wahlweise Butter ^{7,27} , Honig oder Nutella ²⁸	je 1,00
Hausgemachte Marmelade rot oder gelb	je 1,00
Buttercroissant ^{21,27}	2,00
Brezn ²¹	1,50
Brotkorb klein ^{21,31}	1,50
Brotkorb groß ^{21,31}	3,00
Getoasteter Sesambagel ^{21,31,28}	2,20

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Orangensaft	0,20l	4,00
Karotten-Ingwer- oder Apfelsaft	0,20l	4,00
Multivitaminsaft aus Orangen, Karotte, Apfel, Ingwer	0,20l	5,00

E I E R S P E I S E N

1 Wachweiches Landei ₂₃		1,50
2 Eier im Glas ₂₃		4,50
Spiegeleier ₂₃	natur	3,00
	mit Wacholderschinken _{1,23,19}	4,00
	mit 5 Scheiben knusprig gegrilltem Speck ₂₀	5,00
	mit Bratkartoffeln	6,00
Rühreier ₂₃	natur	3,00
	mit Wacholderschinken _{1,23,19}	5,00
	mit 5 Scheiben gegrilltem Speck _{2,20}	5,00
	mit frischen Kräutern und Tomaten	5,00
	mit Paprika und Chili	5,00
	mit Schafskäse ₂₇ 5,00	
	mit Pilzen der Saison	5,00
	mit Käse ₂₇ 4,00	
	mit norwegischem Räucherlachs ₂₄	6,00
Omelette ₂₃ aus 3 Eiern mit Kräuter der Provence und Schafskäse ₂₇		6,50
Bauernomelette ₂₃ aus 3 Eiern mit Speck _{2,20} , Zwiebeln und Kartoffeln		7,00

Gerne servieren wir Ihnen zu den Eierspeisen einen Brotkorb_{21,31} 1,50

Auf Vorbestellung servieren wir auch glutenfreies Brot 4,50

Besuchen Sie uns auch im



SCHWABINGER
WASSERMANN

RESTAURANT // BAR // TERRASSE

Herzogstraße 82, 80796 München

Tel: 089-32388020

www.schwabinger-wassermann.de





FRÜHSTÜCKS-TISCHGESELLSCHAFT

Frühstück täglich bis 16 Uhr.



MITTAGS-TISCHGESELLSCHAFT

von Montag bis Freitag mit wechselnden Mittagsmenüs
von 11 Uhr bis 15 Uhr ab 7,50



ABEND-TISCHGESELLSCHAFT

mit täglich wechselnder Abendkarte ab 18 Uhr

Die aktuellen Veranstaltungen finden Sie unter www.dasneuhausein.de

Unsere Öffnungszeiten:

Montag- Samstag 9.00 – 01.00 Uhr

Sonn & Feiertage 9.00 – 23.00 Uhr



Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speisen- und Getränkekarten

- | | | |
|---|--|--|
| 1. mit Farbstoff | 12. mit Fettglasur | 25. Erdnüsse |
| 2. mit Konservierungsstoff oder konserviert | 13. Chininhaltig | 26. Soja |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 14. koffeinhaltige Limonade | 27. Milch und Milchprodukte (Laktose) |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 15. Nährwertangabe je 100gr. | 28. Schalenfrüchte (Mandel, Walnuss etc.) |
| 5. Geschwefelt | 16. Lachsersatz | 29. Sellerie |
| 6. Geschwärtzt | 17. Taurinhaltig | 30. Senf |
| 7. Gewachst | 18. koffeinhaltig | 31. Sesamsamen |
| 8. mit Phosphat | 19. Phosphat (E450 & E45) | 32. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l |
| 9. mit Süßungsmittel | 20. Nitritpöckelsalz | 33. Lupinen (z.B. Erbsen, Erdnuss etc.) |
| 10. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 21. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste etc.) | 34. Weichtiere |
| 11. Erfrischungsgetränk mit Geschmack | 22. Krebstiere | |
| | 23. Eier | |
| | 24. Fisch | |