

# SPRITZ

## BALIS SPRITZ

Basilikum // Ingwerlimonade // Weisswein // Soda // 0,20l // 6,50

---

## CAMPARI TOCCO ROSSO

Campari<sup>1</sup> // Minze // Weisswein // Soda // Holundersirup<sup>1,11</sup> // 0,20l // 6,50

---

## LILLET WILDBERRY

Lillet // Schweppes Russian Wildberry // Waldbeeren // 0,20l // 6,50

---

## APEROL MARACUJA SPRITZ

Aperol<sup>1</sup> // Maracujanektar // Weisswein // Soda // Lime Juice<sup>1,11</sup> // 0,20l // 6,50

---

## APEROL HOT MONACO

Aperol<sup>1</sup> // Hot Monaco<sup>13</sup> // Weisswein // Soda // Lime Juice<sup>1,11</sup> // Gurke //  
0,20l // 6,50

---

## APEROL SPRITZ

Aperol<sup>1</sup> // Weisswein // Soda // Orange // 0,20l // 6,50

---

## HUGO

Holundersirup<sup>1,11</sup> // Limette // Minze // Weisswein // Soda // 0,20l // 6,50

---

## SELECT SPRITZ

Select // Weisswein // Soda // 0,20l // 6,50

---

# PROSECCO CHAMPAGNER

## PROSECCO SPUMANTE DOCG BRUT

Adami // Bosco di Gica // Valdobbiadene // Venetien // 0,10l // 5,00 // 0,75l //  
29,00

---

LAURENT PERRIER // La Cuvée // 0,75l // 89,00

---

LAURENT PERRIER // Cuvée Rose // 0,75l // 120,00

---

# V O R S P E I S E N

TOMATENSUPPE // 6,00

---

EDAMAME<sup>33</sup>

Bohnen am Zweig // beliebte Beilage zum Bier // 6,50

---

TÖRTCHEN VOM ZIEGENKÄSE<sup>27</sup>(VEGETARISCH)

Waldhonig // Grillgemüse // klein // 7,90 // groß // 12,90

---

TATAR VOM RIND

Für Sie zum selber anmachen

//Kapern // Sardellen // Essiggurken // Dijonsenf // Petersilie //Zwiebeln//  
mit Eigelb// geröstetes Parisienne kl.: 9,90 gr.:16,90

---

TATAR VOM WILDWASSERLACHS

Für Sie zum selber anmachen

// Limette // rote Zwiebeln // Sesamöl // Sojasauce // Ingwer // Koriander //  
// Wasabicreme // geröstetes Parisienne kl.: 12,90 gr.:18,90

DAS ESSEN IST EINES  
DER VIER ZWECKE DES DASEINS!  
WELCHES DIE ANDEREN DREI SIND,  
DARAUF BIN ICH NOCH NICHT GEKOMMEN.

# B O W L S

## QUINOA VEGGIE BOWL<sup>27,30,31,32</sup>

Quinoa Tricolore // angemachter Rotkohl // Avocado // Feta // Gurken // Tomatenwürfel // gedünstetem Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 11,90

---

## QUINOA CHICKEN BOWL<sup>27,30,31,32</sup>

Quinoa Tricolore // gebratene Hühnerbruststreifen (kalt) // angemachter Rotkohl // Avocado // Mangowürfel // Feta // Gurken // gedünstetem Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 13,90

---

## QUINOA MEXICAN CABBAGE BOWL<sup>27,30,31,32</sup>

Quinoa Tricolore // angemachter Rotkohl // Avocado // Feta // Orangenfilets // Tomatenwürfel // gebackene Kichererbsen // Gurken // gedünstetem Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 12,90

---

## QUINOA POKÉ BOWL<sup>24,27,30,31,32</sup>

Quinoa Tricolore // geräucherter Lachs // angemachter Rotkohl // Avocado // Feta // Tomatenwürfel // Gurken // gedünstetem Gemüse // Salat // Sesamlimetten Vinaigrette // 13,90

---

# SALATE

## GRIECHISCHER SALAT

Tomate // Gurke // Fetakäse<sup>27</sup> // Oliven // Zwiebeln // 9,90

---

## SALAT ZIEGENKÄSE<sup>27</sup> // VEGETARISCH

Honig // Rosmarin // Marktsalat // Preiselbeerdressing //

frische Birne // 12,90

---

## SALAT AVOCADO // VEGETARISCH

bunte Blattsalate // Hausdressing<sup>23,27,30</sup> // Avocado //

Feta<sup>27</sup> // 13,90

---

## CAESAR SALAD // VEGETARISCH

knackige Romanherzen // feinem Caesar-Dressing<sup>23,30,24,27</sup> // frisch gehobelter  
Parmesan<sup>27</sup> // geröstete Croûtons<sup>21</sup> // 9,90

3 Scheiben knusprig gegrilltem Speck<sup>2,20</sup> // 3,00

Hähnchenbrust // 5,00

Räucherlachs // 5,00

---

## BEILAGENSALAT

Hausdressing<sup>23,30,27</sup> // klein // 4,00 // groß // 6,00

---

# HAUPTGERICHTE

## PENNE ALL´ ARRABBIATA

Knoblauch // Parmesan<sup>27</sup> // 9,90

---

## RAVIOLI<sup>27,21</sup> // VEGETARISCH

Pecorino<sup>27</sup> // Feigen<sup>33</sup> gefüllt //

Datteltomaten // in Rosmarinbutter<sup>27</sup> geschwenkt // 12,90

---

## KNUSPRIGES SCHNITZEL

paniert<sup>21,23</sup> // Schweinelende // Home Fries // 12,90

---

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

knusprig gebraten<sup>21,23</sup> // Bratkartoffeln // Preiselbeeren // 19,90

---

## HAUSGEMACHTE KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL

Bratkartoffeln // Salatbouquet<sup>23,27,30</sup> // Dijon-Senf // 12,90

---

# BURGER

FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSEBURGER // VEGI // CA. 150 Gr.

Ziegenkäse<sup>27</sup> // Tomate // Rucola // Feigensenf<sup>30,33</sup>

Veganer Sesam Bun<sup>21</sup> // 10,90

---

BEYOND // VEGANER BURGER<sup>33</sup>

Avocado-creme // Zwiebeln // Tomate //

Gurken // Rucola // Home Fries // Veganer Sesam Bun<sup>21</sup> // 16,50

---

BLACK ANGUS BURGER 200 Gr.

saftig medium gegrilltes Angusrind // Salatblatt // Essiggurken // Tomate //

Zwiebeln // Haussauce<sup>24,30,2</sup> // Sesam Bun<sup>21,31</sup> // 11,00

---

BBQ ANGUS BURGER 200 Gr.

saftig medium gegrilltes Angusrind // Salatblatt // Essiggurken // Tomate //

Zwiebeln // BBQ-Sauce<sup>1,2,4</sup> // Sesam Bun<sup>1,27,23</sup> // 11,00

---

BESTELL DIR DAZU:

Süßkartoffel-Pommes // 5,00

Home Fries // 4,00

Grillgemüse // 4,00

kleiner gemischter Salat // Hausdressing<sup>23,30,27</sup> // 4,00

kleiner Caesar Salad<sup>23,24,27,30,21</sup> // 4,00

mit Cheddar<sup>27</sup> und // oder knusprig gegrilltem Speck<sup>2,20</sup> // je 1,00

Ziegenkäse // je 2,00

---

BLACK ANGUS ODER BBQ BURGER 200 Gr. // ALL IN

saftig medium gegrilltes Angusrind // Salatblatt // Essiggurken // Tomate

Zwiebeln // Cheddar<sup>1,2,27</sup> // Speck // im Sesam<sup>21,31</sup> // dazu reichen wir Home Fries

// 15,90

Süßkartoffel-Pommes // Aufpreis 1,00

Bun's: Sesam<sup>21,31</sup> // Brioche<sup>1,27,23</sup> // Veganes Sesam-Brioche Brötchen<sup>21</sup>

---

# V O M   G R I L L

## TAGLIATA CA. 120 Gr.

rosa gebratene Tranchen // Nebraska Hüftsteak // Rucolasalat  
Balsamicodressing frisch gehobelter Parmesan<sup>27</sup> // 15,90

---

## LACHSFILETSTEAK CA. 180 Gr.<sup>24</sup>

auf der Haut // kross gebratenes Filet // Wildwasserlachs // 16,90

---

## NEBRASKA HÜFTSTEAK CA. 250 Gr.

Nebraska Beef ist der Inbegriff für zartes // saftiges Fleisch // dass seinen  
hervorragenden Geschmack der ausgeprägten  
Marmorierung verdankt // 19,90

---

## BESTELL DIR DAZU:

Home Fries // Bratkartoffeln // 4,00

Grillgemüse // Knoblauchparisienne<sup>21,27</sup> // 4,00

Caesar Salad<sup>21,23,24,27,30</sup> // 4,00

Beilagensalat mit Hausdressing<sup>23,30,27</sup> // 4,00

Süßkartoffel-Pommes // 5,00

# H A U S G E M A C H T E D E S S E R T S

## AMERICAN CHEESECAKE<sup>21,23,27</sup>

Früchte der Saison // 4,50

---

## FRISCHER KAISERSCHMARRN<sup>21,23,27</sup>

Mandeln // Rosinen // in Rum flambiert // Apfelkompott //  
klein // 7,90 // groß // 14,50

---

## MOELLEUX AU CHOCOLAT<sup>21,23,27,28</sup>

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern//  
Beeren<sup>32</sup> // Vanillesauce<sup>9,27</sup> // 6,00

ALLEM KANN ICH WIDERSTEHEN, NUR  
DER VERSUCHUNG NICHT



# B I E R E



## **SPATEN HELL VOM FASS**

Das traditionsreiche helle Bier ist ein typisches Münchner Original mit Süffigkeitsgarantie. Ein Klassiker, der richtig gut schmeckt. Leuchtendes, glänzendes Goldgelb. 0,50l // 3,90

---

## **FRANZISKANER WEISSBIER VOM FASS**

Natürlicher, eleganter Weissbierprotagonist aus Bayern mit hefetrüber 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. 0,50l // 4,20

---

## **LÖWENBRÄU DUNKEL**

Spezielle, dunkle Röstmalze sind die Grundlage für diese altbayrische Bierspezialität. Blankes, bernsteindunkles Aussehen. Satter cremefarbener Schaum. Ein Erlebnis. Ausgeprägt malzblumig, unterstützt von feinen Röstmalz- und Karamellnoten. Ausgewogener, sehr harmonischer und kräftig frischer Trunk. Dezente Malzsüße im Ausklang. 0,50l // 4,20

---

## **BECK'S PILSENER**

Kosmopolitischer Biercharakter mit viel Charme. Aufmerksamkeitsstarker, hellgelber Glanz. Die Schaumkrone: füllig und kompakt. Florale Hopfenaromen. Purer, frischer Pilsengeschmack. Schlank, trocken mit herbem Ausklang. Einzigartiges Pils der Premiumklasse: souverän, selbstbewusst und weltoffen. 0,33l // 3,80

---

## **BECK'S BLUE**

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% 0,33l // 3,80

---

**CORONA EXTRA** Das mexikanische Original 0,355l // 4,20

---

**RADLER / RUSS** 0,50l // 3,90

---

**SCHNITT HELL / WEISSBIER** 3,20

# B I E R E



## FRANZISKANER KELLERBIER

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. 0,50l // 4,70

---

## FRANZISKANER ROYAL

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. 0,50l // 4,70

---

## FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL

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. 0,50l // 4,20

---

## FRANZISKANER WEISSBIER LEICHT

Kalorien- und alkoholreduzierte Weißbiervariante mit cremig kompakter Schaumkonsistenz. Kräftiges Gelb, schön gleichmäßige Opaleszenz. Angenehmes Weißbieraroma. Frisch fruchtig-säuerlich mit einem Hauch Zitrus. Vollmundig würziger Geschmack. Spritzig mit einem mild-malzigen Ausklang. 0,50l // 4,20

---

## FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI

Schöner Gelbton, naturtrüb, mit einer sahnigen Schaumkrönung. 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 Spuren Elemente, eignet sich Franziskaner Hefeweissbier Alkoholfrei hervorragend als Durstlöscher. 0,50l // 4,20

# W E I S S W E I N

## A MANO BIANCO IGT

A Mano, Marc Shannon, Apulien Italien // Rebsorten: Fiano, Falanghina, Verdeca.  
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Angenehmer, delikater Duft von exotischen Früchten (Ananas, Melone, Mango, Maracuja) rund und erfrischend.  
0,1l // 3,50 // 0,2l // 6,00 // 0,75l // 20,00

---

## RIESLING QBA

Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland // 100% Riesling.  
Kräuterige, mineralische Nase. Im Mund klar und feinfruchtig.  
0,1l // 3,50 // 0,2l // 6,00 // 0,75l // 20,00

---

## GRÜNER VELTLINER DAC

Johann Topf, Strassertal, Österreich // 100% Grüner Veltliner.  
Tiefmineralisch mit einer dichten Würze kommt der Veltlinerdaher.  
Eleganter Wein bis zum letzten Schluck.  
0,1l // 4,00 // 0,2l // 7,00 // 0,75l // 24,00

---

## SAUVIGNON BLANC QBA

Bernhart Schweigener, Pfalz, Deutschland // 100% Sauvignon Blanc.  
Sauvignon Blanc Kalkmergel; Kühl und duftig nach saftig grünem Gras, Beerenfrüchte, etwas Maracuja und süßliche Zwetschge. Steinobst mit mineralisch saftigem und griffigem Zug. Schönes, würzig mineralisches Finale mit Stein- und Kernobstaromen.  
0,1l // 4,50 // 0,2l // 8,00 // 0,75l // 28,00

---

## CHARDONNAY IGT

Ronco Calaj Russolo, Friaul Italien // 100% Chardonnay.  
Feiner delikater und intensiver Duft, leicht aromatisch. Sehr typisch mit Apfel, Zitrone und Akazienblüte. 0,1l // 4,00 // 0,2l // 7,00 // 0,75l // 24,00

---

## LUGANA I FRATI DOC

Cà dei Frati, Lombardei, Italien // 100% Trebbiano.  
Fruchtig, wohlriechender Duft nach Zitrusfrüchten und grünen Beeren erfrischend und spritzig. 0,1l // 5,00 // 0,2l // 8,50 // 0,75l // 30,00

---

Die Jahrgänge können variieren.

# WEISSWEIN

## **WEISSER BURGUNDER "IM ALTEN ROD" 2017**

Weingut Spiess // Rheinhessen, Deutschland.

Weisser Burgunder Im alten Rod trocken präsentiert duftige Aromen von frischen Äpfeln und Ananas mit einem Hauch Mandel. Markante Fülle am Gaumen, kraftvoll, mit zartem Schmelz.

0,75l // 26,00

---

## **MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER 2018**

Pfalz, Deutschland // 100% Grauburgunder.

Markus Schneiders genialer Grauburgunder aus dem sonnigen Jahrgang 2017 strotzt nur so vor feinen reifen Früchten und herrlichem Burgunder-Schmelz. Die schwereren Lehm- und Lößböden sorgen für Kraft und Cremigkeit. Dazu kommen andere Trauben von Ton- und Kalkgestein für die Pfälzer Spritzigkeit mit klarer Frucht. 0,75l // 26,00

---

## **ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION 2017**

Robert Mondavi, Kalifornien, USA, 100% Chardonnay.

Dieser Wein ist ein nach reifer Ananas, frischen Äpfeln, süßer Melone und zarten Zitrusblüten duftender Chardonnay, der zum Teil in Eichenholz- Barriques ausgebaut wird. Dadurch erhält er die üppige Struktur und beeindruckende Komplexität die diesen Weisswein aus Kalifornien zu einen harmonischen Einklang bringt. 0,75l // 39,00

---

## **GREEN HUNTER DAC RESERVE 2016 (BIO)**

Weingut Hagn, Weinviertel, Niederösterreich // 100% Grüner Veltliner.

Ein wunderschöner, reifer grüner Veltliner, dem man den respektvollen Umgang mit den Trauben vom Weingarten bis in die Flasche anmerkt. Vergoren im großen Holzfass und im großen Holzfass ausgebaut duftet er nach reifen gelben und roten Äpfeln, die sich am Gaumen mit saftiger, weicher Marille und den so typischen weißen Pfeffernoten zu einem kräftigen und vollmundigen Genusslebnis verdichten. 0,75l // 34,00

---

## **OTT GRÜNER VELTINER "AM BERG" 2017**

Bernhard Ott, Wagram, Österreich // 100% Grüner Veltliner, Lagencuvée.

Bernhard Ott beschreibt diesen Grünen Veltliner mit: "Erlesene Leichtigkeit, frisch und knackig, lässig und erstaunlich erwachsen". Helles Grüngelb, in der Nase frischer gelber Apfel, auch etwas Grapefruit, Traubenschalen und ein Hauch Waldmeister. Am Gaumen leichtfüßig, frisch und fruchtig, dezente Kräuterwürze, viel Fruchtschmelz für so wenig Alkohol (11,5 vol% ), erinnernd an Galia-Melone, feine Säure, bleibt sehr harmonisch im Abgang. 0,75l // 28,00

Die Jahrgänge können variieren.

# W E I S S W E I N

## **SALZL CHARDONNAY NEW STYLE BARRIQUE 2016**

Salzl Seewinkelhof, Burgenland, Österreich // 100% Chardonnay. Funkelnde intensive strohgelbe Farbe. Im Aroma sehr vielschichtig, reife Bananen, Mango, Birne und Apfel, Karamell, leichte Zitrusanklänge, dezente Röstaromen. Im Geschmack sehr kraftvoll mit dezenter Säure, cremig, Vanilleschoten, speckige Röstaromatik, Kaffee, reifes Obst, viel Mineralik. Ein sehr eleganter Wein mit einem schier endlosen Nachklang und viel Lagerpotenzial. 0,75l // 36,00

---

## **CHARDONNAY RESERVE 2017**

Krug Gustav, Thermenregion // Niederösterreich.

Erlesener Chardonnay der Perfektion, durch seine hohe Reife funkelt er golden im Glas, seine Duftfülle ist exzellent, ein vielschichtiges Bukett in den Äpfel und Birnen dominieren, dazu eine reife Säure voller Finesse, angenehm trocken mit feiner Fruchtsüße, im Nachhall eine elegante harmonische Holzbegleitung. Falstaff: 91 Punkte Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2018: Reserve 2016: Gold Medaille 0,75l // 31,00

---

## **WINKL SAUVIGNON BLANC 2020**

Kellerei Cantina Terlan // Südtirol, Italien.

Der Wein zeigt ein tolles Bukett aus Cassis, Stachelbeeren, Limetten, Minze, Feuerstein, Holunder und Brennessel. Am Gaumen füllig, saftig, hocharomatisch, konzentrierte Frucht, feinwürzig, mineralisch, enorme Spannung, extraktreich und sehr lange nachhallend. 92 Punkte von Robert Parker. 0,75l // 45,00

---

## **ETNA BIANCO DOC 2017**

Weingut Graci, Sizilien, Nordosthang des Ätna, Italien // 70% Carricante, 30% Cateratto. Gewachsen in Braunerden vulkanischen Ursprungs, zwischen lehmigem Sandboden. Noten von Zitrusfrüchten und sommerlichem Obst, süße und solaren blumigen Noten, Heilkräuter, Kapern und Oliven, salzhaltige und warme Anklänge vom Meer. 0,75l // 49,00

---

## **VERMENTINO DI SARDEGNA, DONNIKALA DOC**

Ferrucio Deiana, Sardinien, Italien // 100% Vermentino.

Sandig und kieshaltig sind die Böden, die diesen sortentypischen Wein hervorbringen. Sein Duft erinnert an Mandelblüten, sein Geschmack ist trocken, frisch und vollmundig mit schönen Fruchtaromen. 0,75l // 29,00

---

Die Jahrgänge können variieren.

# W E I S S W E I N

## **PRATTO CÀ DEI FRATI IGT 2015**

Cà dei Frati, Lombardei, Italien

Cuvee aus Turbiana, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Mittleres bis kräftiges Goldgelb. Noten von exotischen Früchten im Bukett, mineralisch, pflanzliche Duftnuancen, voll im Geschmack, reich, vielschichtig mit zarter feiner Säure. Beerenfrüchte, etwas Maracuja und süßliche Zwetschge. Steinobst mit mineralisch saftigem und griffigem Zug. Schönes, würzig mineralisches Finale mit Stein- und Kernobstaromen. 0,75l // 36,00

---

## **OTTO MURI IGT 2017**

Collazzi, Toskana, Italien // 100% Fiano.

Intensives Strohgelb, bedingt durch den langen Hefekontakt. Gefälliger, fruchtiger und komplexer Duft. Im Geschmack weich, kraftvoll, ausdrucksstark und langanhaltend, dennoch elegant. Komplexe Aromen mit schönen Fruchtnoten von weißen Pfirsichen und Mango sowie deutlichen Anklängen von gerösteten Haselnüssen, vervollständigt durch eine elegante Mineralität. 0,75l // 38,00

---

## **SAUVIGNON BLANC 2018**

Villa Maria, Marlborough, Neuseeland // 100% Sauvignon Blanc.

Die kühle Vergärung der vollreif gelesenen Trauben bewahrt diesem Sauvignon seine saftige Frische mit explosiven Aromen von Stachelbeeren, Melonen, Zitrusfrucht und leicht exotischen Kräutern. 0,75l // 28,00

# R O T W E I N

## **ALTOS IBÉRICOS CRIANZA DOC**

Miguel Torres, Rioja, Spanien // 100% Tempranillo.

Tiefes, glänzendes Kirschrot. Blumig-fruchtige Aromen von Damaszener-Rosen und süßen Beeren, leicht rauchigen, würzige Noten von der Reife im Eichenfass. Kräftig, fruchtig am Gaumen, würzig jedoch samtweich und geschmeidig, reife satte Tannine und zum Finale ein Hauch süßer Vanille.

0,1l // 4,00 // 0,2l // 7,00 // 0,75l // 24,00

---

## **IMPRINT APPASSITO IGT**

A Mano, Apulien // 100% Primitivo. 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.

0,1l // 4,00 // 0,2l // 7,00 // 0,75l // 24,00

---

## **CABERNET SAUVIGNON MARTUSCA**

Casa Santos Lima "Barricas" Portugal, Lisboa VR. Der „Barricas“ kommt mit dunkler, rubinroter Farbe ins Glas und zeigt in der Nase intensive Noten von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, vollreifer Paprika und weiteren schwarzen Trauben. Ein feiner Hauch Eichenholz und Vanille ergänzt das Bukett. 0,1l // 4,00 // 0,2l // 7,00 // 0,75l // 24,00

---

## **NERO D'AVOLA IL MANTO DOC**

Cantine Rallo, Sizilien, Italien // 100% Nero d'Avola (Bio)

Ein intensiv rubinroter Wein mit dem Duft eines roten Obstkorbs. Noten reifer Brombeeren, Sauerkirschen, würzigen Pfeffers und eine Spur Vanille prägen das Geschmacksbild des Weines. Perfekt ausbalanciert mit weichen Tanninen und einer eleganten Säure begeistert dieser kräftige Wein trotzdem mit Leichtigkeit.

0,1l // 5,00 // 0,2l // 8,50 // 0,75l // 30,00

# R O T W E I N

## **BLACK PRINT CUVÉE 2016**

Markus Schneider, Pfalz, Deutschland.

Der Wein ist eine Ansage - eine Ansage, dass aus der Pfalz auch her- vorragende Rotweine kommen können. Die Cuvée Markus Schneider Black Print präsentiert sich mit toller Konzentration, reichlich dunklen Früchten, feiner Würze und floralen Akzenten. Man muss diesen trocken ausgebauten Rotwein absolut ernstnehmen, denn er beweist definitiv Größe und ist ein Energiebündel - wie sein Macher.

0,75l // 41,00

---

## **CUVÉE COLLOREDO 2016**

Hagn, Hochlüssen, Niederösterreich.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot. Dichtes Purpur, in der Nase Anklänge von reifen Zwetschgen, würzige Holzanklänge, etwas Schokolade; Am Gaumen rotbeerige Frucht, kraftvolle lebendige Struktur, präsenten Tannin, Kirsche im Nachhall, sehr eleganter Abgang. 0,75l // 37,00

---

## **VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2016**

Tedeschi Capitel San Rocco, Venetien, Italien.

Rebsorten: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rodinella, 10% Rossignola, Oselata, Negrara, Dindarella. Der Ripasso San Rocco schlägt die Brücke zwischen dem einfachen Valpolicella DOC und den großen Amarone Weinen. Er wird durch eine Nachgärung auf dem Amarone-Trester verfeinert. Nach seinem zweijährigen Ausbau in Fässern aus slowenischer Eiche mit seinem süßen Charakter sowie einem üppigen, ausdrucksstarken Geschmack lädt er zum Trinken ein. 0,75l // 33,00

---

## **RONCHEDONE BENACO BRESCIANO IGT 2015**

Cà dei Frati, Lombardei, Italien.

Rebsorten: 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.

0,75l // 38,00



# R O T W E I N

## **CORVINA VERONESE IGT 2016**

Cantine Francesco Minini SpA, Venetien, Italien // 100% Corvina

Unser Corvina ist angenehm weich und weinig. Reich an roten Früchten und Noten von Brombeeren. Er besitzt eine tolle Struktur und hat ein samtiges Auftreten.

Er ist ideal zu rotem Fleisch, Wild und kräftigem Käse. 0,75l // 36,00

---

## **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2015 (BIO)**

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. 0,75l // 38,00

---

## **„COLLE STERPETI“ DOC 2013**

Fattoria di Magliano, Toskana-Maremma, Italien

Rebsorten: 60% Sangiovese, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc Wer fruchtig-frische Rotweine liebt, der wird diesen Rotwein ganz sicher in sein Herz schließen. Sein Bukett verführt mit Aromen von vollreifen Kirschen, vereint mit Zwetschgen sowie exotischer Würze im Hintergrund. Am Gaumen kommen dann Nuancen von saftigen Beeren, Steinobst sowie eine Prise Vanille hinzu. 0,75l // 29,00

---

## **MARCHESI DI GRÈSY DOC 2010**

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. 0,75l // 36,00

---

## **NARASSA IGP 2016**

Domaine Lafage, Côtes du Catalanes, Languedoc Frankreich

Diesen Spitzenwein betört uns mit einer wunderbar intensiven Aromenfülle nach vollreifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und einem Bündel mediterraner Kräuter und Gewürze. Die Nase verleitet einen dazu, in das Glas zu kriechen und seine Gedanken schweifen zu lassen. Ein Hauch von erdiger Mineralität und eine pfeffrige Note, sowie Mokka und Schokoladenaromen komplettieren das komplexe und raffinierte Bukett.

0,75l // 39,00

# R O T W E I N

## **BARON DE LEY GRAN RESERVA 2012 „VIÑA IMAS“**

Baron de Ley, Rioja Baja, Spanien // 100% Tempranillo, 24 Monate im Barrique.  
Typischer Preiselbeer-, Leder- und Vanilleduft im Bukett. Weich am Gaumen, herrlich  
fruchtig, mild mit einem nicht enden wollenden Abgang. 0,75l // 39,00

---

## **8 LUNAS 2016**

La Mancha, Spanien, Cuvée aus vier Rebsorten  
Der 8 Lunas entstand aus einer sorgfältigen Auswahl der Rebsorten, Tempranillo,  
Cabernet Sauvignon, Syrah und Petit Verdot. 8 Lunas hat sich Silber bei der Mundus Vini  
geholt,  
Bronze bei der International Wine and Spirit Competition und auch der spanische  
Weinführer, Guia Peñin, hat diesen Roten als "Sehr guter Wein" bezeichnet. 0,75l // 28,00

---

# R O S É W E I N

## **ROSA DEI FRATI DOC**

Cà dei Frati, Lombardei, Italien  
Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Leicht mit delikater Frucht, die so zart ist  
wie seine Farbe mit Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel.  
0,1l // 5,00 // 0,2l // 8,50 // 0,75l // 30,00

---

## **ZWEIGELT ROSÉ QW**

Weingut Hagn, Weinviertel, Niederösterreich  
Helles Lachsrosa. In der Nase eher verhalten, zarte rotbeerige Nuancen, erinnert an  
Fruchtgelee, strotzt auch am Gaumen vor Frucht, zart nach Himbeeren und Weichseln,  
zitronige Nuancen im Abgang. 0,1l // 4,50 // 0,2l // 8,00 // 0,75l // 28,00

---

## **WEINSCHORLE**

Weiß, Rot oder Rosé // 0,2l // 4,50 // 0,5l // 7,50

---

Die Jahrgänge können variieren.

# M U L E S

IM KUPFERBECHER SERVIERT

## MOSCOW MULE

Russian Standard // Hot Monaco // Limettensaft // Gurke // 7,50

---

## MUNICH MULE (IM STEINKRUG SERVIERT)

The Duke // Hot Monaco // Limettensaft // Gurke // 7,50

---

## GIN BASIL MULE

Balis // Basilikum // Gin // Hot Monaco // Limettensaft und Gurke // 7,50

---

# L O N G D R I N K S

MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL:

RUSSIAN STANDARD // 4CL (RUSSLAND, 40% VOL) // 8,00

---

HAVANA CLUB 3Y // 4CL (KUBA, 40% VOL) // 8,00

---

WILD TURKEY 81 // 4CL (U.S.A., 40,5% VOL) // 8,00

---

PERNOD // 4CL (FRANKREICH, 40% VOL) // 8,00

---

CAMPARI<sup>1</sup> ORANGE / MARACUJA / SODA // 5CL // 6,50

# L O N G D R I N K S

## GIN 4cl

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

Blackwood's 60% 8,00  
Bobby's 10,00  
Bordiga Rosa 11,00  
Botanic Ultra w&h 10,00  
Brandstifter 8,00  
Brockmanns 10,50  
Clouds Bio Gin 11,00  
Elephant 10,00  
Ferdinand 9,00  
Fillers 11,50  
Gabriel Boudier Saffron Gin 8,00  
Gin Mare 10,00  
Gin Sul 8,00  
Ginself 10,00  
G'Vine 9,00  
Hendrick's 8,00  
Hernö 13,00  
Ish 11,00  
Jinzu 10,50  
Lebensstern Pink Gin 9,00  
London No. 3 10,00  
London No.1 Blue Gin 10,00  
Madame Geneva 11,00  
Malfy Gin 8,00  
Mombasa Club 10,00  
Mombasa Reserve 13,00  
Momentum 11,00  
Monkey 47 9,00

Napue 13,00  
Nginius 13,50  
No. 209 10,00  
Nordés Atlantic 9,00  
Old English Hammer & Son 9,00  
OMG 12,00  
Plymouth 8,00  
Ransom Old Tom Gin 10,00  
Rutte & Zone 8,00  
Sikkim Bilberry 12,00  
Sikkimfraise 12,00  
Sipsmith Sloe Gin 8,00  
Skin Gin 10,00  
Tanqueray 6,00  
The Botanist 10,00  
The Duke (Munich Gin) 8,00  
The Illusionist 11,00  
Tonka Gin 9,00  
Ungava 10,00  
Vor 12,00

## AQUA MONACO 0,20l

Tonic Water<sup>1,13</sup> 4,00 4,0

## TONIC WATER 0,20l

Schweppes<sup>1,13</sup> 4,00  
Thomas Henry<sup>1,13</sup> 4,00  
Goldberg<sup>1,13</sup> 4,00  
Fentiman's<sup>1,13</sup> 5,00  
Fever Tree Mediterranean<sup>1,13</sup> 5,00

# BARTENDER'S CHOICE

Unsere Cocktails werden mit Premium-Spirituosen zubereitet  
und sind Eigenkreationen unserer Bar

## MARTINI COCKTAIL

Tanqueray Gin // Vermouth Dry // Grüne Olive // 9,00

---

## CHEESECAKE

Russian Standard Vodka // Joghurt // Vanillesirup // Maracujasaft // 9,00

---

## GIN BASIL SMASH

Tanqueray Gin // frischer Basilikum // Zitronensaft // Basilikumsirup // 9,00

---

## MARGARITA

Tequila weiss // Triple Sec // Limettensaft // Salz // 9,00

---

## GINGEROL

Tanqueray Gin // Aperol<sup>1</sup> // Mangosirup<sup>1,11</sup> // Rhabarbernektar // frischer Ingwer // 9,00

---

# B A R S N A C K S

## MARINIERTE MAMMUT-OLIVEN

schwarz und grün // 4,00

---

## PARMESANBROCKEN<sup>17</sup>

frisch vom Laib // 5,00

# USUAL SUSPECTS

Unsere Cocktails werden mit Premium-Spirituosen zubereitet

## MAI TAI

Havana Club 3 // Myers's Rum // Rum 73% // Mandelsirup // Zitronensaft // Lime Juice // Cointreau // Apricot Brandy // Ananassaft // 10,00

---

## MOJITO

Havana Club 3 // Limettensaft // Minze und Soda // 10,00

---

## LONG ISLAND ICED TEA

Tanqueray Gin // Russian Standard Vodka // Havana Club 3 // Tequila // Cointreau // Zitronensaft // Lime Juice // Orangensaft // Afri Cola // 10,00

---

## NEGRONI

Campari // Gin // roter Vermouth // 10,00

---

## DARK AND STORMY

Appleton Signature Blend // Limettensaft // Ginger Beer // 10,00

---

## TOUCH DOWN

Russian Standard Vodka // Apricot Brandy // Zitronensaft // Grenadine // Maracujasaft // Orangensaft // 10,00

---

## SEX ON THE BEACH

Russian Standard Vodka // Peach Tree // Zitronensaft // Grenadine // Orangensaft // Ananassaft // 10,00

---

## OLD FASHIONED

Wild Turkey // Zucker // Angostura // Zitronenschale // Orangenschale // 10,00

---

## WHISKEY SOUR

Wild Turkey // Zitronensaft und Zucker // 10,00

---

# SPIRITUOSEN

## VERMOUTH

Belsazar // Dry // White // Rose // Red // 4cl // 7,00

---

## BITTER UND DIGESTIF

Ramazotti (30% vol) // 2cl // 3,50

Averna (29% vol) // 2cl // 3,50

Jägermeister Manifest (38% vol) // 2cl // 3,50

Montenegro ( 23% vol ) 2cl // 3,50

---

## OBSTBRÄNDE & GRAPPA

Exklusiv Fruchtschnäpse von „Sissi Possenhofen“ am Starnberger See

Waldhimbeer (41% vol) // 2cl // 4,00

Marille aus dem Holzfass (41% vol) // 2cl // 4,00

Haselnussrausch (34% vol) // 2cl // 4,00

Williams & Bienenhonig (34% vol) // 2cl // 4,00

PO' di Poli Morbida Smooth Grappa (40% vol) // 2cl // 3,50

---

## BRANDY, COGNAC & CALVADOS

Hennessy XO (40% vol) // 2cl // 20,00

Père Magloire VSOP (40% vol) // 2cl // 5,00

---

## LIKÖRE

Frangelico (20% vol) // 2cl // 3,00

Bailey's Irish Cream (17% vol) // 2cl // 3,00

Amaretto Disaronno (28% vol) // 2cl // 3,00

Sambuca Molinari (40% vol) // 2cl // 3,00

Limoncello // 2cl // 3,00

---

# SPIRITUOSEN

## SINGLE MALT

Ardbeg, 10Y (Islay, 46% vol) // 4cl // 12,00  
Laphroaig 10Y (Islay, 40% vol) // 4cl // 10,00  
Lagavulin 16Y (Islay, 43% vol) // 4cl // 12,00  
Slyrs (Bayern, 43% vol) // 4cl // 12,00  
Talisker Skye 10Y (Schottland, 45,8% vol) // 4cl // 10,00  
Oban 14Y (Highlands, 43% vol) // 4cl // 10,00

---

## BLENDED

Monkey Shoulder (40% vol) // 4cl // 8,00

---

## BOURBON

Wild Turkey 81 (40,5% vol) // 4cl // 8,00  
Jack Daniels (40% vol) // 4cl // 9,00 Neu

---

## TENNESSEE

Jack Daniels Single Barrel Tennessee (45% vol) // 4cl // 9,00  
Jack Daniels Gentleman Jack Tennessee (40% vol) // 4cl // 8,00

---

## RYE

Bulleit Rye Straight 95% Rye Mash Whiskey (45% vol) // 4cl // 6,00

---

## VODKA

Russian Standard (Russland, 40% vol) // 4cl // 3,00  
Belvedere (Polen, 40% vol) // 4cl // 3,50  
Grey Goose (Frankreich, 40% vol) // 4cl // 3,50

---

## TEQUILA

José Cuervo 1800 Reserva (38% vol) // 4cl // 3,50  
José Cuervo 1800 Silver (38% vol) // 4cl // 3,50  
Tequila 1800 Reposado (38%vol) // 4cl // 5,00

---

## RUM

Ron Zacapa 23Y (Guatemala, 40% vol) // 4cl // 9,00  
Ron Botucal (Venezuela, 40% vol) // 4cl // 9,00  
Plantation Rum (Barbados, 40% vol) // 4cl // 8,00  
Havana Club 3Y (Kuba, 40% vol) // 4cl // 6,00  
Havana Club 7Y (Kuba, 40% vol) // 4cl // 8,00  
Don Papa (Philippinen, 40%) // 4cl // 8,00



# ALKOHOLFREIES

FRUCHTSAFTSCHORLE nach Wahl	0,20l	2,50
	0,40l	4,00
.....		
FRUCHTSÄFTE von Wolfra	0,20l	2,90
	0,40l	4,90
Orangensaft, naturtrüber Apfeldirektsaft, Kirschnektar, Pink Grapefruitsaft, Maracujanektar, Ananassaft, Rhabarbernektar, Mangosaft, Cranberrynektar, Johannisbeernektar		
.....		
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 <sup>1,14</sup>	0,20l	2,20
	0,40l	3,60
.....		
ZITRONENLIMONADE (vom Faß)	0,40l	3,10
.....		
SCHWEPPESS RUSSIAN WILDBERRY <sup>1,13</sup>	0,20l	2,60
.....		
AFRI COLA <sup>1,2,9,14,15</sup>	0,20l	3,10
.....		
AFRI COLA OHNE ZUCKER <sup>1,2,9,14,15</sup>	0,20l	3,10
.....		
ORANGINA <sup>1,2,9,11,15</sup>	0,25l	3,60
.....		

A L K O H O L F R E I E S  
&  
H A U S G E M A C H T E S

**AQUA MONACO** // 0,23 L // 4,00

Tonic Water<sup>1,13</sup>, Lemon<sup>13</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>, Hot Ginger

---

**RED BULL** <sup>17,18</sup> // 0,25 l // 4,00

---

**THAI LIMONADE** // 0,4 L // 4,90

Die wahrscheinlich leckerste Limonade der Welt!  
wird in hauseigener Produktion mit frischem  
Ingwer<sup>1,11</sup>- Limettensaft und Minze hergestellt.

---

**HAUSGEMACHTER EISTEE** <sup>1,11</sup> // 0,4 l // 4,90

wahlweise mit Pfirsich<sup>1,11</sup>, Mango, Maracuja,  
Schuss frisch gepresstem Zitronen oder Orangensaft,  
frischem Ingwer oder frischer Minze

---

DIE BESTEN VERGRÖSSERUNGS-  
GLÄSER FÜR DIE FREUDEN  
DIESER WE LT SIND DIE,  
AUS DENEN MAN TRINKT.

*Joachim Ringelnatz*

H A U S B R A N D T K A F F E E &

# SCHOKOLADE

ESPRESSO<sup>18</sup> 2,10

---

ESPRESSO MACCHIATO<sup>18</sup> 2,20

---

ESPRESSO DOPPELT<sup>18</sup> 3,60

---

TASSE KAFFEE<sup>18</sup> 2,90

---

GROSSER KAFFEE<sup>18</sup> 3,80

---

CAPPUCCINO<sup>27,18</sup> 3,30

---

GROSSER CAPPUCCINO<sup>27,18</sup> 4,30

---

MILCHKAFFEE<sup>27,18</sup> 3,80

---

LATTE MACCHIATO<sup>27,18</sup> 3,80

---

CHAI LATTE<sup>27,1</sup> 4,00

---

HEISSE MILCH MIT HONIG<sup>27</sup> 2,70

---

COCAYA PREMIUM BROWN 4,00

Zarte Trinkschokolade<sup>2</sup> mit 27% Kakao

---

Aufpreis für Sojamilch / Hafermilch 0,30

---

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei oder lactosefrei erhältlich

# FRISCHER TEE

*unsere Tees werden im Glas mit braunem Kandiszucker serviert*

**HEIÙE ZITRONE** //Glas// 3,50

.....

**MINZE** //Glas// 3,50

.....

**INGWER** //Glas// 3,50

.....

**INGWER-MINZE** //Glas// 4,00

.....

## T W G T E A

The finest teas of the world. Das Sortiment von TWG (The Wellness Group)Tea aus Singapur, um- fasst mehr als 800 feinste Sorten und Mischungen aus aller Welt. Die ASIA TEA COMPANY freut sich Ihnen folgende erlesene Auswahl anbieten zu dürfen:  
im Kännchen 5,90

### FRÜCHTETEE

Aus getrockneten Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Pfefferminz- blätter, 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 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.

### JASMIN MONKEY KING

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

F R Ü H S T Ü C K

täglich bis 16 Uhr

### VADUZ (VEGETARISCH )

Großes Birchermüsli<sup>21,27</sup> // wachsweiches Landei<sup>23</sup> // Marmelade // Honig // Nutella<sup>28</sup> // Butter<sup>27</sup> // Brotkorb<sup>21,31</sup> // 9,50

---

### NYMPHENBURG

Drei Rühreier<sup>23</sup> mit knusprig gegrilltem Speck<sup>2,20</sup> // French Toast<sup>21,27,23</sup> // Ahornsirup // 10,50

---

### KENSINGTON

Vollkornbrot<sup>21</sup> mit Schnittlauch-Frischkäse<sup>27,28</sup>, Blattsalat und Räucherlachs<sup>24</sup> // Rührei<sup>23</sup> mit Paprika // Tomate// Rucola // 15,50

---

### TOPKAPI

Omelette aus drei Landeiern<sup>23</sup> mit Kräutern der Provence und Schafkäse<sup>27</sup> // kleiner Birchermüsli<sup>21,27</sup> // Oliven // Butter<sup>27</sup> // Brotkorb<sup>21,31</sup> // 12,50

---

### BELVEDERE

Zwei halbe Avocados mit Fetakäse<sup>27</sup> gratiniert // Rühreier // kleiner Birchermüsli<sup>21,27</sup> // Brotkorb<sup>21,31</sup> // 15,50

---

### DUCALE

Serranoschinken<sup>2</sup> auf Honigmelonenschiffchen // Nastranosalami<sup>2,3</sup> // zwei Bruschetta<sup>21</sup> mit Tomaten und Basilikum // zwei Spiegel- oder Rühreier<sup>23</sup> // Büffelmozzarella<sup>27</sup> mit Tomaten // Balsamicoglaze // Butter<sup>27</sup> // Brotkorb // 15,50

---

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

F R Ü H S T Ü C K

täglich bis 16 Uhr

## ELYSÉE

Geröstetes Vollkornbrot<sup>21</sup> belegt mit Avocado // Schnittlauch-Frischkäse  
// Speck<sup>2,20</sup> // Spiegeleier<sup>23</sup> // 14,50

---

## SANSSOUCI (VEGETARISCH)

Emmentaler<sup>27</sup> // Schnittlauch-Frischkäse<sup>27,28</sup> // halbe Avocado // Oliven //  
ein wachswiches Landei<sup>23</sup> // kleiner Birchermüsli<sup>21,27</sup> // Marmelade<sup>28</sup> //  
Honig // Nutella<sup>28</sup> // Butter<sup>27</sup> // Brotkorb<sup>21,31</sup> // 15,50

---

## BUCKINGHAM

„Strammer-Vollkorn-Max“ //

Vollkornbrot<sup>21</sup> belegt mit Emmentaler<sup>27</sup> // Speck<sup>2,20</sup> //

Spiegelei<sup>23</sup> // Blattsalat // Essiggurken // kleiner Birchermüsli<sup>21,27</sup> // 12,50

---

## VERSAILLES (PESCETARISCH)

Norwegischer Räucherlachs<sup>24</sup> // Sahnemeerrettich<sup>27</sup> // Kapern //

Emmentaler<sup>27</sup> //

Sauce Remoulade<sup>23,27</sup> // kleiner Birchermüsli<sup>21,27</sup> // zwei Spiegel- oder Rühreier<sup>23</sup>

// Butter<sup>27</sup> // Brotkorb<sup>21,31</sup> // 16,50

---

## BLUTENBURG

(auf anfrage)

Zwei original Münchner Weißwürste<sup>2,3,4</sup> // Händlmaier's süßem Senf<sup>30</sup> //

Brezn<sup>21</sup> // 7,50// Jede weitere Weißwurst<sup>2,3,4</sup> // 3,00

---

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

# F R Ü H S T Ü C K E X T R A S

täglich bis 16 Uhr

Vollkornbrot<sup>21</sup> mit Schnittlauch-Frischkäse<sup>27</sup> // 3,50

---

Vollkornbrot<sup>21</sup> // Schnittlauch-Frischkäse<sup>27</sup> // Blattsalat // Räucherlachs<sup>24</sup> // 7,50

---

Vollkornbrot<sup>21</sup> // Avocadocreme // 4,50

---

3 Pancakes<sup>21,23,27</sup> wahlweise mit Ahornsirup oder Nutella<sup>28</sup> // garniert mit frischen Früchten // 6,50

---

2 Scheiben French Toast<sup>21,23,27</sup> mit Zimtucker und Ahornsirup // garniert mit frischen Früchten // 5,00

---

Hausgemachtes Birchermüsli<sup>21,27</sup> mit frischem Beeren // 5,00

---

Schnittlauch-Frischkäse<sup>27</sup> // 3,00

---

Käseteller aus Schnittlauch-Frischkäse<sup>27</sup>, Emmentaler <sup>27</sup>// 6,50

---

3 Scheiben knusprig gegrillter Speck<sup>2,20</sup> // 3,00

---

Nostranosalamiteller<sup>2,3,20</sup> // 4,00

---

Wacholderschinken<sup>2,3,19</sup> und Nostranosalami<sup>2,3,20</sup>// 6,00

---

1 halbe Avocado // 3,00 // mit Fetakäse<sup>27</sup> gratiniert // 4,50

---

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich<sup>24,27</sup> // 8,00

---

Butter<sup>27</sup> // Honig // Nutella<sup>28</sup> // hausgemachte Marmelade // je 1,00

---

Brotkorb klein<sup>21,31</sup> // 1,50

---

Brotkorb groß<sup>21,31</sup> // 3,00

---

Glutenfreie Brötchen (2 Stück, Backzeit ca. 15 min.) // 3,00

---

# FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

täglich bis 16 Uhr

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 wachswiches Landei<sup>23</sup> // 1,50

2 Eier im Glas<sup>23</sup> // 5,00

2 Spiegeleier<sup>23</sup> natur // 3,00  
mit Wacholderschinken<sup>2,3,19</sup> // 4,00  
mit 3 Scheiben knusprig gegrilltem Speck<sup>20</sup> // 5,00  
mit Bratkartoffeln // 6,00

2 Rühreier<sup>23</sup> // natur // 3,00  
// mit Wacholderschinken<sup>2,3,19</sup> // 5,00  
// mit 3 Scheiben gegrilltem Speck<sup>2,20</sup> // 5,00  
// mit frischen Kräutern und Tomaten // 5,00  
// mit Paprika und Chili // 5,00  
// mit Schafskäse<sup>27</sup> // 5,00  
// mit Emmentaler<sup>27</sup> // 4,00  
// mit norwegischem Räucherlachs<sup>24</sup> // 6,00

Omelette<sup>23</sup> aus 3 Eiern // 5,00

Omelette<sup>23</sup> aus 3 Eiern mit Kräutern der Provence und Schafskäse<sup>27</sup> // 6,50

Bauernomelette<sup>23</sup> aus 3 Eiern mit Speck<sup>2,20</sup>

// Zwiebeln und Kartoffeln // 7,00

Gerne servieren wir Ihnen zu den Eierspeisen einen kleinen Brotkorb <sup>21,31</sup> // 1,50

Alle unsere Eierspeisen sind von Hühnern aus Freilandhaltung.





SCHWABINGER  
WASSERMANN

RESTAURANT // BAR // TERRASSE



Frühstück täglich bis 16 Uhr

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

Wöchentlich wechselnde Abendkarte

Weihnachtsfeier,  
Firmen- und Familienfeier,  
Geburtstagsfeier –  
schon daran gedacht ?  
Wir richten es für sie aus!

Herzogstraße 82  
80796 München

[info@schwabinger-wassermann.de](mailto:info@schwabinger-wassermann.de)  
[www.schwabinger-wassermann.de](http://www.schwabinger-wassermann.de)

besuchen sie uns auch im

# **DAS NEUHAUSEN**

MÜNCHNER TISCHGESELLSCHAFT



Frühstück täglich bis 16 Uhr

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

Wöchentlich wechselnde Abendkarte

Weihnachtsfeier,  
Firmen- und Familienfeier,  
Geburtstagsfeier –  
schon daran gedacht?  
wir richten es für sie aus!

Blutenburgstraße 106  
80636 München  
[info@dasneuhausen.de](mailto:info@dasneuhausen.de)  
[www.dasneuhausen.de](http://www.dasneuhausen.de)

## kenntlichmachung von zusatzstoffen in speise- und getränkekarten

1	mit Farbstoff	20	Nitritpökelsalz
2	mit Konservierungsstoff oder konserviert	21	Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, etc.)
3	mit Antioxidationsmittel	22	Krebstiere
4	mit Geschmacksverstärker	23	Eier
5	geschwefelt	24	Fische
6	geschwärzt	25	Erdnüsse
7	gewachst	26	Soja
8	mit Phosphat	27	Milch und Milchprodukte (einschließlich laktosehaltiger Produkte)
9	mit Süßungsmittel	28	Hülsenfrüchte (z.B. Walnüsse, Erdnüsse, Mandel, etc.)
10	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	29	Sellerie
11	Erfrischungsgetränk mit Geschmack	30	Senf
12	mit Fettglasur	31	Sesamsamen
13	chininhaltig	32	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mehr als 10ml/Liter
14	koffeinhaltige Limonade	33	Lupinen (z.B. Erbsen, Erdnüsse, etc.)
15	Nährwertangabe je 100g	34	Weichtiere
16	Lachsesatz		
17	taurinhaltig		
18	koffeinhaltig		
19	Phosphat (E 450 und E 451)		

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich in Euro.