

P R O S E C C O C H A M P A G N E R

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

S P R I T Z

BALIS SPRITZ

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

CAMPARI TOCCO ROSSO

Campari¹ // Minze // Weisswein // Soda // Holundersirup^{1,11} // 0,20l // 6,50

LILLET WILDBERRY

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

APEROL ODER GAMONDI MARACUJA SPRITZ

Aperol¹ oder Gamondi // Maracujanektar // Weisswein // Soda // Lime Juice^{1,11} // 0,20l // 6,50

APEROL ODER GAMONDI HOT MONACO

Aperol¹ oder Gamondi // Hot Monaco¹³ // Weisswein // Soda // Lime Juice^{1,11} // Gurke // 0,20l // 6,50

APEROL ODER GAMONDI SPRITZ

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

HUGO

Holundersirup^{1,11} // Limette // Minze // Weisswein // Soda // 0,20l // 6,50

SELECT SPRITZ

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

V O R S P E I S E N

TOM KHA GAI ^{4,24,26}

Hähnchen // Kokosmilch // Zitronengras // 7,95

EDAMAME³³

Bohnen am Zweig // beliebte Beilage zum Bier // 7,00

TÖRTCHEN VOM ZIEGENKÄSE²⁷ (VEGETARISCH)

Waldhonig // Grillgemüse // klein // 8,90 // groß // 15,90

TATAR VOM RIND

Für Sie zum selber anmachen

Kapern // Sardellen // Essiggurken // Dijonsenf // Petersilie // Zwiebeln // Eigelb // geröstetes Parisienne // 14,90

TATAR VOM LACHS

Für Sie zum selber anmachen

Limette // rote Zwiebeln // Sesamöl // Sojasauce // Ingwer // Koriander // Wasabicreme // geröstetes Parisienne // 14,90

BÜFFELMOZZARELLA AUS SÜDITALIEN (VEGETARISCH)

Olivenöl // Basilikum // 7,50

dazu Datteltomaten // Rucola // Olivenöl // 4,50

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

CHARLES DE SECONDAT, BARON DE LA BRÈDE ET DE MONTESQUIEU

B O W L S

QUINOA VEGGIE BOWL^{27,30,31,32}

Quinoa Tricolore // angemachter Rotkohl // Avocado // Feta // Gurken // Datteltomaten // gedünstetem Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 12,90

QUINOA CHICKEN BOWL^{27,30,31,32}

Quinoa Tricolore // gebratene Hühnerbruststreifen (kalt) // angemachter Rotkohl // Avocado // Mangowürfel // Feta // Gurken // Datteltomaten // gedünstetem Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 14,90

QUINOA MEXICAN CABBAGE BOWL^{27,30,31,32}(VEGETARISCH)

Quinoa Tricolore // angemachter Rotkohl // Avocado // Feta // Orangenfilets // Datteltomaten // gebackene Kichererbsen // Gurken // gedünstetem Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 13,90

QUINOA POKÉ BOWL^{24,27,30,31,32}

Quinoa Tricolore // geräucherter Lachs // angemachter Rotkohl // Avocado // Feta // Gurken // Datteltomaten // gedünstetem Gemüse // Rucola // Limetten-Sesam Vinaigrette // 14,90

S A L A T

ORIENTALISCHER BROTSALAT (VEGETARISCH)

Datteltomaten // Gurke // Fetakäse²⁷ // Oliven // Rucola // Essig // Öl // 11,90

SALAT ZIEGENKÄSE²⁷ (VEGETARISCH)

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

frische Birne // 14,90

SALAT AVOCADO (VEGETARISCH)

bunte Blattsalate Datteltomaten // Hausdressing^{23,27,30} //

Avocado // Feta²⁷ // 14,90

CAESAR SALAD (VEGETARISCH)

knackige Romanaherzen // feinem Caesar-Dressing^{23,30,24,27} // Datteltomaten // frisch gehobelter Parmesan²⁷ // geröstete Croûtons²¹ // 10,90

3 Scheiben knusprig gegrilltem Speck^{2,20} // 3,00

Hähnchenbrust // 5,00

Räucherlachs // 5,00

BEILAGENSALAT

Hausdressing^{23,30,27} // klein // 5,00 // groß // 7,00

H A U P T G E R I C H T E

PENNE ALL´ ARRABBIATA (VEGETARISCH)

Knoblauch // Datteltomaten // Parmesan²⁷ // 11,00

RAVIOLI^{27,21} (VEGETARISCH)

gefüllt mit Pecorino²⁷ und Feigen³³ //

Datteltomaten // Parmesan²⁷ // Rosmarinbutter²⁷ // 13,90

KNUSPRIGES SCHNITZEL

paniert^{21,23} // Schweinelende // Home Fries // 13,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

knusprig gebraten^{21,23} // Bratkartoffeln // Preiselbeeren // 21,90

HAUSGEMACHTE KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL

Bratkartoffeln // Marktsalat^{23,27,30} // Dijonsenf // 13,90

GRÖST´L VOM BRATENFLEISCH

Knödel // Bratensoße²⁹ // Lauchzwiebeln // Spiegelei²³ // 12,90

Von Montag bis Freitag auf Anfrage

KRUSTEN-SCHWEINEBRATEN

Dunkelbiersauce²⁹ // Krautsalat // 2 Kartoffelknödel // 14,50

Ofenfrisch am Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr

B U R G E R

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

Ziegenkäse²⁷ // Tomate // Rucola // Feigensenf^{f30,33}

Veganer Sesam Bun²¹ // 12,50

BEYOND // VEGANER BURGER³³

Avocadocreme // Zwiebeln // Tomate //

Gurken // Rucola // Home Fries // Veganer Sesam Bun²¹ // 17,90

BLACK ANGUS BURGER 200 Gr.

saftig medium gegrilltes Angusrind // Salatblatt // Essiggurken // Tomate //
Zwiebeln // Haussoße^{24,30,2} // Sesam Bun^{21,31} // 12,50

BBQ ANGUS BURGER 200 Gr.

saftig medium gegrilltes Angusrind // Salatblatt // Essiggurken // Tomate //
Zwiebeln // BBQ-Soße^{1,2,4} // Sesam Bun^{1,27,23} // 12,50

BESTELL DIR DAZU:

Süßkartoffel-Pommes // 5,50

Home Fries // Grillgemüse // 4,50

Caesar Salad^{23,24,27,30,21} // Beilagensalat mit Hausdressing^{23,30,27} 5,00

mit Cheddar²⁷ // knusprig gegrilltem Speck^{2,20} // je 1,00

Ziegenkäse // je 2,50

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

saftig medium gegrilltes Angusrind // Salatblatt // Essiggurken // Tomate
Zwiebeln // Cheddar^{1,2,27} // Speck // im Sesam Bun^{21,31} // dazu reichen wir Home
Fries // 17,50

Süßkartoffel-Pommes // Aufpreis 1,00

Bun's

Sesam^{21,31} // Brioche^{1,27,23} // Veganes Sesam³¹ -Brioche ^{21,31}

V O M G R I L L

TAGLIATA CA. 120 Gr.

rosa gebratene Tranchen // Nebraska Hüftsteak // Rucolasalat //
Balsamicodressing // frisch gehobelter Parmesan²⁷ // 16,90

LACHSFILETSTEAK CA. 180 Gr.²⁴

auf der Haut // kross gebratenes Filet // Wildwasserlachs // 18,90

NEBRASKA HÜFTSTEAK CA. 250 Gr.

Nebraska Beef ist der Inbegriff für zartes, saftiges Fleisch welches seinen hervorragenden Geschmack der ausgeprägten Marmorierung verdankt // 21,90

BESTELL DIR DAZU:

Home Fries // 4,50

Bratkartoffeln // 4,00

Grillgemüse // gedämpftes Gemüse // je 4,50

Knoblauchparisienne^{21,27} // je 4,00

Caesar Salad^{21,23,24,27,30} // Beilagensalat mit Hausdressing^{23,30,27} // 5,00

Süßkartoffel-Pommes // 5,50

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

AMERICAN CHEESECAKE^{21,23,2}

Früchte der Saison // 4,90

FRISCHER KAISERSCHMARRN^{21,23,27}

Mandeln // Rosinen // in Rum flambiert // Apfelkompott //
klein // 8,90 // groß // 15,50

MOELLEUX AU CHOCOLAT^{21,23,27,28}

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern //
Beeren³² // Vanillesauce^{9,27} // 6,90

ALLEM KANN ICH WIDERSTEHEN, NUR DER
VERSUCHUNG NICHT.

OSCAR WILDE

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 // 4,50

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 // 4,50

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 // 4,50

BECK'S PILSENER // BECK'S UNFILTERED

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 // 4,50

BECK'S BLUE ALKOHOLFREI

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 // 4,50

CORONA EXTRA Das mexikanische Original 0,355l // 4,90

RADLER / RUSS 0,50l // 4,50

SCHNITT HELL / WEISSBIER 3,60

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 // 5,50

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 // 5,50

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 // 5,00

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 // 5,00

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 Durstlöcher. 0,50l // 5,00

W E I S S W E I N

A MANO BIANCO IGT³²

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

RIESLING Q.b.A. Trocken³²

Hans Lang, Rheingau, Deutschland // 100% Riesling.
Dieser Weisswein zeigt sich im Glas in strohgelber Farbe und bringt einen Duft nach grünen Früchten und nassem Stein an die Nase. Am Gaumen gibt er sich frisch, harmonisch und mineralisch. Ein typischer Rheingauer.
0,1l // 4,00 // 0,2l // 7,00 // 0,75l // 24,00

GRÜNER VELTLINER DAC³²

Johann Topf, Strassertal, Österreich // 100% Grüner Veltliner.
Tiefmineralisch mit einer dichten Würze kommt der Veltliner daher.
Eleganter Wein bis zum letzten Schluck.
0,1l // 4,30 // 0,2l // 7,50 // 0,75l // 26,00

MP SAUVIGNON BLANC³²

Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland // 100% Sauvignon Blanc.
Im Glas präsentiert der MP Sauvignon Blanc von Markus Pfaffmann eine brillant schimmernde hellgelbe Farbe. In ein Weissweinglas eingegossen, zeigt dieser Wein aus der Alten Welt herrlich ausdrucksstarke Aromen nach Orangeblüte, Lavendel, Lilie und Rose, abgerundet von Wacholder, Garrigue und mediterrane Kräuter.
0,1l // 4,50 // 0,2l // 8,00 // 0,75l // 28,00

LUGANA I FRATI DOC ³²

Cà dei Frati, Lombardei, Italien // 100% Trebbiano.
Fruchtig, wohlriechender Duft nach Zitrusfrüchten und grünen Beeren, erfrischend und spritzig. 0,1l // 5,00 // 0,2l // 9,50 // 0,75l // 33,00

W E I S S W E I N

WEISSER BURGUNDER³² "IM ALTEN ROD"

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 // 28,00

MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER³²

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 Lehmen und Lößböden sorgen für Kraft und Cremigkeit. Dazu kommen andere Trauben von Ton- und Kalkgestein für die Pfälzer Spritzigkeit mit klarer Frucht. 0,75l // 35,00

SALZL CHARDONNAY NEW STYLE BARRIQUE³²

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

OTT GRÜNER VELTLINER "AM BERG"³²

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 // 30,00 // 1,50l // 60,00

GRÜNER VELTLINER „FASS 4“ BIO³²

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

Der legendärer Grüner Veltliner Fass 4 duftet nach gelben und roten Äpfeln, Limettenzesten und Grapefruit. Am Gaumen sorgen eine erfrischende Würze und eine feinnervige Säure für betörende Trinkfreude. Der elegante Gerbstoff und die Jahrgangstypische Frische stehen in exzellenter Balance zueinander.

0,75l // 45,00 // 1,50l // 90,00

Die Jahrgänge können variieren.

W E I S S W E I N

CHARDONNAY COLLIO DOP³²

Tiare, Friaul, Italien, 100% Chardonnay.

Sein betörender Duft von reifen Pfirsichen, Aprikosen und Vanillecreme verwöhnt die Nase. Der Chardonnay rinnt wohlstrukturiert, weich und mit charmanter Fruchtsäure über die Zunge. Die richtige Dosis Eichenholz-Einsatz verleiht dem Wein eine grandiose Tiefe.

0,75l // 39,00

GROTTAIA VERMENTINO IGP³²

Caccia al Piano 1868, Toskana, Italien // 100% Vermentino

In der Nase Zitrone, Pfirsich, Marille und Aprikose. Dazu gesellen sich grüne Birnen und Veilchenblüten. Am Gaumen ist er frisch mit einem Anflug von einer pfeffrigen Mineralität und einer delikaten Würze, die an frische Wiesenkräuter erinnert. Ein Traum in Weiß!

0,75l // 39,00

PRATTO CÀ DEI FRATI IGT³²

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 // 39,00

RIMAPERE SAUVIGNON BLANC SINGLE VINEYARD³²

Baron Edmond de Rothschild, Marlborough, Neuseeland // 100% Sauvignon Blanc.

Wenn man zweimal in Folge als bester Sauvignon Blanc Neuseelands ausgezeichnet wird, legt man die Messlatte hoch. Der Rimapere ist ein Ausnahme Sauvignon. Tropischen Frucht und explosiven Noten von Stachelbeere, Kiwi, Aprikose und präziser Aromatik. Eine sehr Elegante Wein.

0,75l // 35,00

Die Jahrgänge können variieren.

W E I S S W E I N

TERLANER DOC³²

Kellerei Cantina Terlan // Südtirol, Italien.

Die historische Cuvée, die bereits seit der Gründung der Kellerei produziert wird, präsentiert sich durch die Komposition aus den drei traditionellsten Terlaner Weißweinsorten Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc als sehr vielschichtiger Wein. Weißburgunder, welcher den Hauptanteil bildet, sorgt für Frische und ein gutes Säuregerüst, Chardonnay schmeichelt mit Weichheit und Wärme, während Sauvignon die Cuvée durch seine feine Aromatik ergänz. 0,75l // 45,00

WINKL SAUVIGNON BLANC³²

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

SAUVIGNON BLANC QUARZ³²

Kellerei Cantina Terlan // Südtirol, Italien.

Filigran und tiefgründig wie die Quarzeinsprenglinge des vulkanischen Porphyrgesteins, auf denen er gewachsen ist, exotisch dank Mango-, Papaya- und Limettennoten – ein äußerst interessantes Zusammenspiel von Fruchtaromen und feingliedriger Mineralität vereint sich am Gaumen zu einer harmonischen Fülle. 0,75l // 89,00

KORNELL OBERBERG SAUVIGNON BLANC DOC³²

Kornellhof // Südtirol, Italien

In brillantem Gelb funkelt der Ausnahme-Sauvignon im Glas. Eine komplexe Duftkomposition aus Stachelbeere, Kiwi, Mirabelle, Limette, Orangenzeste, Minze und frisch gemähtem Gras erfüllt die Nase, von salziger Mineralik und feiner Kräuterwürze grandios abgerundet. Am Gaumen entfaltet der Oberberg dann seine ganze Pracht – mit Süße, Fruchtsäure, Würze und Mineralität. 0,75l // 49,00

Die Jahrgänge können variieren.

R O S E W E I N

GRIS BLANC PAYS D`OC³²

Gerard-Bertrand // Südfrankreich

Farblich sehr hell, fast transparent Lachs- bis Himbeerrosafarben. Der Gris Blanc tritt mit einem duftigen Bouquet von frischen Erdbeeren und einem fein unterlegtem Hauch Kräuterwürze auf. Geschmacklich ist er frisch und fruchtig am Gaumen, sehr elegant mit Zartem Britzeln auf der Zunge und feiner frischer Säure im Finale.

0,1l // 4,50 // 0,2l // 8,50 // 0,75l // 30,00 // 1,5l // 60,00 // 3l // 120,00

ROSA DEI FRATI DOC³²

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 // 9,50 // 0,75l // 33,00 // 1,5l // 66,00

W E I N S C H O R L E

WEIß, ROT ODER ROSÉ // 0,2l // 5,00 // 0,5l // 8,50

R O T W E I N

MERLOT DEL VENETO IGT³²

Az. Agricola Inama, Venetien, Italien // 100% Merlot

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.

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

IMPRINT APPASSITO IGT³²

A Mano, Apulien, 100% Primitivo. Kräftiges dunkles Rubinrot. Ein Duft mit reifen und süßlichen Fruchtnoten, erinnert an rote Beeren und Früchte. Geschmacklich viel Frucht am Gaumen mit guter erfrischender Säure, weiche Tannine und Noten von Kakao.

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

NERO D'AVOLA IL MANTO DOC³²

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 // 32,00

MIGUEL TORRES³²

Mas Rebell, Tempranillo, Spanien. Schön dunkles, glänzendes Rubinrot. Mit einer Note von intensiven, fruchtigen Aromen von dunklen Waldbeeren, unterlegt mit feiner Prägung von Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen ausgewogen und harmonisch, mit sanfter Balance von dunkler, würziger Frucht, reifem, geschmeidigen Tannin und eleganten Anklängen von Eichholz im Finale. 0,1l // 4,00 // 0,2l // 7,00 // 0,75l // 24,00

Die Jahrgänge können variieren.

R O T W E I N

BLACK PRINT CUVÉE³²

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 COLLOREDO³²

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 CLASSICO RIPASSO DOC³²

Vivaldi, Venetien, Italien. Rebsorten: Corvina, Rodinella, Molinara

Tiefes Rubinrot. Es strömen Aromen von Himbeeren, Blaubeeren, Vanilleschoten und Kaffeebohnen aus dem Glas. Am Gaumen einen zartes Tanningerüst und ein kraftvoller Körper. Die Aromen werden hier noch durch Schokolade und eingelegte schwarze Kirschen ergänzt

0,75l // 33,00

RONCHEDONE BENACO BRESCIANO IGT³²

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

Die Jahrgänge können variieren.

R O T W E I N

„GIGINO“ 80 ANNIVERSARIO ROSSO TOSCANA IGP³²

Barbanera, Toskana, Italien // Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Das intensive und sehr offene Bukett verströmt den verführerischen Duft reifer, dunkel Früchte - in der Nase tummeln sich frische Blaubeeren, herbe Maulbeeren, Brombeeren. Am Gaume Vollmundig, weich, mit dunkelbeerig- süßem Fruchtschmelzen und einer polierten Tanninstruktur.

0,75l // 38,00

NARASSA IGP ³²

Domaine Lafage, Côtes du Catalanes, Languedoc Frankreich

Diesen Spitzenwein betört uns mit einer wunderbar intensiven Aromen- fülle 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 Schoko- ladenaromen komplettieren das komplexe und raffinierte Bukett.

0,75l // 39,00

PUNTA DE FLECHAS³²

Edmond de Rothschild, Uco Valley, Argentinien // Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon,

PetitVerdot. Ein opulenter Duft von reifen Waldbeeren und frischen Kräuternoten. An den Gaume dringt ein außergewöhnlich weiches und von einer dezent Süße gekröntes Geschmackserlebnis: hochkonzentriert, körperreich mit angenehmen Nachhall. Eine echte Premium- Cuvée

0,75l // 35,00

BARON DE LEY GRAN RESERVA „VIÑA IMAS“³²

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 // 43,00

ALTOS IBÉRICOS CRIANZA DOC³²

Miguel Torres, Rioja, Spanien, 100% Tempranillo.

Tiefes, glänzendes Kirschtrot. 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.

0,75l // 24,00

Die Jahrgänge können variieren.

M U L E S

IM KUPFERBECHER SERVIERT

MOSCOW MULE

Russian Standard // Hot Monaco // Limettensaft // Gurke // 8,50

MUNICH MULE (im Steinkrug serviert)

The Duke // Hot Monaco // Limettensaft // Gurke // 8,50

GIN BASIL MULE

Balis // Basilikum // Gin // Hot Monaco // Limettensaft und Gurke // 8,50

L O N G D R I N K S

MIT EINEM SOFTDRINK- / SAFT NACH WAHL

RUSSIAN STANDARD // 4CL (RUSSLAND, 40% VOL) // 9,00

HAVANA CLUB 3Y // 4CL (KUBA, 40% VOL) // 9,00

WILD TURKEY 8 // 4CL (U.S.A., 40,5% VOL) // 9,00

PERNOD // 4CL (FRANKREICH, 40% VOL) // 9,00

CAMPARI¹ ORANGE // -MARACUJA // -SODA // 5CL // 6,50

SELECT¹ ORANGE // -MARACUJA // -SODA // 5CL // 6,50

APEROL¹ ORANGE // -MARACUJA // -SODA // 5CL // 6,50

GIN & TONIC

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 0,23l
Tonic Water^{1,13} 4,00 4,00

TONIC WATER 0,20l
Schweppes^{1,13} 4,20
Thomas Henry^{1,13} 4,20
Fever Tree Mediterranean^{1,13} 5,00

C O C K T A I L S

UNSERE COCKTAILS WERDEN MIT PREMIUM SPIRITUOSEN ZUBEREITET

MARTINI COCKTAIL

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

GIN BASIL SMASH

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

MARGARITA

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

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

AMERICANO

Campari // roter Vermouth // Soda // 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

APEROL SOUR

Aperol // Zitronensaft und Zucker // 10,00

C O C K T A I L S

UNSERE COCKTAILS WERDEN MIT PREMIUM SPIRITUOSEN ZUBEREITET

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

CHEESECAKE Eigenkreation unserer Bar

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

B A R S N A C K S

MARINIERTE MAMMUT-OLIVEN

schwarz und grün // 5,00

PARMESANBROCKEN¹⁷

frisch vom Laib // 6,00

SERRANOSCHINKEN^{2,20}

frisch aufgeschnitten // 10,00

S P I R I T U O S E N

VERMOUTH

Martini // Dry // Bianco // Rose // Rosso // 4cl // 8,00

BITTER UND DIGESTIF

Ramazzotti (30% vol) // 3cl // 4,50

Averna (29% vol) // 3cl // 4,50

Jägermeister Manifest (38% vol) // 3cl // 4,50

Montenegro (23% vol) 3cl // 4,50

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

Remy Martin (40% vol) // 2cl // 3,50

LIKÖRE

Frangelico (20% vol) // 2cl // 3,50

Bailey's Irish Cream (17% vol) // 2cl // 3,50

Amaretto Disaronno (28% vol) // 2cl // 3,50

Sambuca Molinari (40% vol) // 2cl // 3,50

Limoncello // 2cl // 3,50

TEQUILA

José Cuervo 1800 Reserva (38% vol) // 2cl // 3,50

José Cuervo 1800 Silver (38% vol) // 2cl // 3,50

Tequila 1800 Reposado (38%vol) // 2cl // 5,00

S P I R I T U O S E N

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 // 6,00
Jack Daniels (40% vol) // 4cl // 6,00

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 // 6,50
Belvedere (Polen, 40% vol) // 4cl // 7,00
Grey Goose (Frankreich, 40% vol) // 4cl // 7,00

RUM

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

A L K O H O L F R E I E S

| | | |
|-----------------------------|-------|------|
| FRUCHTSAFTSCHORLE nach Wahl | 0,20l | 2,90 |
| | 0,40l | 4,50 |

| | | |
|------------------------|-------|------|
| FRUCHTSÄFTE von Wolfra | 0,20l | 3,50 |
| | 0,40l | 4,90 |

Orangensaft, naturtrüber Apfeldirektsaft, Kirschnektar,
Pink Grapefruitsaft, Maracujanektar, Ananassaft, Rhabarbernektar,
Mangosaft, Cranberrynektar, Johannisbeernektar

| | | |
|-------------------------------|-------|------|
| SURGIVA FRIZZANTE // NATURALE | 0,25l | 2,90 |
| | 0,50l | 4,90 |
| | 0,75l | 6,90 |

| | | |
|-----------------------|-------|------|
| SPEZI ^{1,14} | 0,20l | 2,90 |
| | 0,40l | 3,90 |

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| ZITRONENLIMONADE (vom Faß) | 0,40l | 3,60 |
|----------------------------|-------|------|

| | | |
|--|-------|------|
| SCHWEPPESS RUSSIAN WILDBERRY ^{1,13} | 0,20l | 3,50 |
|--|-------|------|

| | | |
|----------------------------------|-------|------|
| AFRI COLA ^{1,2,9,14,15} | 0,20l | 3,60 |
|----------------------------------|-------|------|

| | | |
|--|-------|------|
| AFRI COLA OHNE ZUCKER ^{1,2,9,14,15} | 0,20l | 3,60 |
|--|-------|------|

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| ORANGINA ^{1,2,9,11,15} | 0,25l | 3,90 |
|---------------------------------|-------|------|

| | | |
|-------------|-------|------|
| AQUA MONACO | 0,23l | 4,20 |
|-------------|-------|------|

Tonic Water^{1,13}, Lemon¹³, Ginger Ale¹, Hot Ginger

H A U S G E M A C H T E S

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

Die wahrscheinlich leckerste Limonade der Welt!
wird in hauseigener Produktion mit frischem
Ingwer^{1,11}, - Limettensaft und Minze hergestellt.

HAUSGEMACHTER EISTEE ^{1,11} // 0,4 l // 4,90

wahlweise mit:

Pfirsich^{1,11} // Mango // Maracuja //

frisch gepresster Zitrone // frisch gepresstem Orangensaft //

frischem Ingwer // frischer Minze

DIE BESTEN VERGRÖßERUNGS-
GLÄSER FÜR DIE FREUDEN
DIESER WELT SIND DIE, AUS
DENEN MAN TRINKT.

Joachim Ringelnatz

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

TÄGLICH BIS 16 Uhr

ORANGENSAFT // 0,20l // 5,00

KAROTTEN-, INGWER-, ODER APFELSAFT // 0,20l // 5,50

MULTIVITAMINSAFT

ORANGE // KAROTTE // APFEL // INGWER 0,20l // 5,50

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

ESPRESSO¹⁸ 2,50 // MACCHIATO // 2,70 // DOPPIO // 4,00

TASSE KAFFEE¹⁸ 2,90 // GROß // 4,50

CAPPUCCINO^{27,18} 3,60 // GROß // 5,50

MILCHKAFFEE^{27,18} 4,50

LATTE MACCHIATO^{27,18} 4,50

CHAI LATTE^{27,1} 4,50

HEISSE MILCH MIT HONIG²⁷ 4,50

COCAYA PREMIUM BROWN 4,80

Zarte Trinkschokolade² mit 27% Kakao

Aufpreis für Soja - // Hafer - // Laktosefreie Milch // 0,30

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich

F R I S C H E R T E E

UNSERE TEES WERDEN IM GLAS UND BEI WUNSCH MIT KANDISZUCKER SERVIERT

HEIßE ZITRONE // MINZE // 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, umfasst 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 serviert

FRÜCHTETEE

Aus getrockneten Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Pfefferminzblätter, Brombeerblätter, Anissamen, Fenchelsamen, Himbeerblätter, Erdbeerblätter, Haselnussblätter, Orangenschalen, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Rosenblüten, Spitzwegerich, Attichbeeren, Melissenblättern // 6,00

EARL GREY GENTLEMAN

Kräftiger schwarzer Ceylon-Tee mit wohlriechender Bergamotte aus Sri Lanka. Das sortentypische erfrischende Aroma verleiht ihm die Bergamotte mit Zitrusduft // 6,00

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 // 6,00

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 // 6,00

JASMIN MONKEY KING

Der mit Jasminblüten versetzte Grüntee aus der chinesischen Region Hunan. Ein blumiger Aufguß mit mildem und entspannendem Aroma // 6,00

F R Ü H S T Ü C K

TÄGLICH BIS 16 Uhr

VADUZ (VEGETARISCH)

Großes Birchermüsli^{21,27} // wachswieches Landei²³ // Marmelade // Honig //
Nutella²⁸ // Butter²⁷ // Brotkorb^{21,31} // 9,50

NYMPHENBURG

Drei Rühreier²³ mit knusprig gegrilltem Speck^{2,20} // French Toast^{21,27,23} //
Ahornsirup // 10,50

KENSINGTON

Geröstetes Vollkornbrot mit Schnittlauch-Frischkäse^{27,28}, Blattsalat und Räucherlachs²⁴ //
Rührei²³ mit Paprika // Tomate // Rucola // 15,50

TOPKAPI

Omelette aus drei Landeiern²³ mit Kräutern der Provence und Schafkäse²⁷ //
kleiner Griechischer Joghurt mit Obst^{21,27} // Oliven //
Butter²⁷ // Brotkorb^{21,31} // 12,50

BELVEDERE (VEGETARISCH)

Zwei halbe Avocados mit Fetakäse²⁷ gratiniert // Rühreier //
kleines Birchermüsli^{21,27} // Brotkorb^{21,31} // 15,50

DUCALE

Serranoschinken² auf Netzmelonenschiffchen // Nostranosalami^{2,3} //
zwei Spiegel- oder Rühreier²³ // Büffelmozzarella²⁷ mit Tomaten // Balsamicoglace //
Butter²⁷ 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

Emmentaler²⁷ // Saftiger Wacholderschinken^{2,3,19} // Nostranosalami^{2,3} //
Trüffel Leberwurst // zwei Spiegel- oder Rühreier²³ // Marmelade // Nutella²⁸ // Butter²⁷ //
Brotkorb^{21,31} // 16,50

SANSSOUCI (VEGETARISCH)

Emmentaler²⁷ // Schnittlauch-Frischkäse^{27,28} // halbe Avocado // Oliven //
ein wachswiches Landei²³ // kleiner Griechischer Joghurt mit Obst^{21,27} // Marmelade²⁸ //
Honig // Nutella²⁸ // Butter²⁷ // Brotkorb^{21,31} // 15,50

BUCKINGHAM

„Strammer-Vollkorn-Max“ // Geröstetes Vollkornbrot²¹ belegt mit Avocado //
Schnittlauch-Frischkäse // Speck^{2,20} // Spiegeleier²³ // kleiner Birchermüsli^{21,27} 15,50

VERSAILLES (PESCETARISCH)

Norwegischer Räucherlachs²⁴ // Sahnemeerrettich²⁷ // Kapern // Emmentaler²⁷ // kleines
Birchermüsli^{21,27} // zwei Spiegel- oder Rühreier²³ // Butter²⁷ // Brotkorb^{21,31} // 16,50

BLUTENBURG

Zwei original Münchner Weißwürste^{2,3,4} // Händlmaier's süßem Senf³⁰ //
Brezn²¹ // 7,50// Jede weitere Weißwurst^{2,3,4} // 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

Vollkornbrot²¹ // Schnittlauch-Frischkäse²⁷ // 3,50

Vollkornbrot²¹ // Schnittlauch-Frischkäse²⁷ // Blattsalat //
Räucherlachs²⁴ // 7,50

Vollkornbrot²¹ // Avocadocreme // 4,50

3 Pancakes^{21,23,27} wahlweise mit Ahornsirup oder Nutella²⁸ // 7,50
mit Erdbeeren // 2,50
mit Blaubeeren // 2,50
mit Speck // 3,00

2 Scheiben French Toast^{21,23,27} // Zimtzucker // Ahornsirup //
garniert mit frischen Früchten // 5,50

Hausgemachtes Birchermüsli^{21,27} // frische Beeren // 5,00

Griechischer Joghurt²⁷ // Obst // Nüsse²⁸ // Honig²⁷ // 6,50

Schnittlauch-Frischkäse²⁷ // 4,00

Käseteller // Schnittlauch-Frischkäse²⁷ // Emmentaler ²⁷ // 6,50

3 Scheiben knusprig gegrillter Speck^{2,20} // 3,00

Nostranosalamiteller^{2,3,20} // Wacholderschinken^{2,3,19} // 5,00

Nostranosalami^{2,3,20} // 6,00

Trüffel Leberwurst // 4,00

Halbe Avocado // 4,00 // mit Fetakäse²⁷ gratiniert // 5,00

Norwegischer Räucherlachs // Sahneerrettich^{24,27} // 9,00

Butter²⁷ // Honig // Nutella²⁸ // hausgemachte Marmelade // je 1,00

Brotkorb klein^{21,31} // 1,50

Brotkorb groß^{21,31} // 3,00

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

Ofenfrisches Croissant^{21, 27} // 2,50

Brezn²¹ // 2,00

E I E R S P E I S E N

1 wachswiches Landei²³ // 1,90

2 Eier im Glas²³ // 5,00

2 Spiegeleier²³ // 3,00

// Wacholderschinken^{2,3,19} // 5,50

// 3 Scheiben knusprig gegrilltem Speck²⁰ // 6,00

// Bratkartoffeln // 7,00

2 Rühreier²³ // 3,00

// Wacholderschinken^{2,3,19} // 5,50

// 3 Scheiben gegrilltem Speck^{2,20} // 6,00

// frischen Kräutern // Tomaten // 5,00

// Paprika // Chili // 5,00

// Schafskäse²⁷ // 6,00

// Emmentaler²⁷ // 6,00

// norwegischem Räucherlachs²⁴ // 8,00

Omelette²³ aus 3 Eiern // 6,00

Omelette²³ aus 3 Eiern // Kräuter der Provence // Schafskäse²⁷ // 7,90

Bauernomelette²³ aus 3 Eiern // Speck^{2,20} // Zwiebeln //Kartoffeln // 8,90

Gerne servieren wir Ihnen zu den Eierspeisen einen kleinen Brotkorb ^{21,31} // 1,50

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM



SCHWABINGER
WASSERMANN

RESTAURANT // BAR // TERRASSE



Tägliches Frühstück
bis 16 Uhr

Mittagskarte
von Montag bis Freitag
von 11 Uhr bis 18 Uhr

Tägliche Abendkarte
ab 18 Uhr

Weihnachtsfeier,
Firmen -, Familien -
Geburtstagsfeier!

Schon daran
Gedacht?

Wir richten es für Sie aus!

Herzogstraße 82// 80796 München // info@schwabinger-wassermann.de //
www.schwabinger-wassermann.de

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM

DAS NEUHAUSEN

MÜNCHNER TISCHGESELLSCHAFT



Tägliches Frühstück
bis 16 Uhr

Mittagskarte
von Montag bis Freitag
von 11 Uhr bis 18 Uhr

Tägliche Abendkarte
ab 18 Uhr

Weihnachtsfeier,
Firmen -, Familien -
Geburtstagsfeier!

Schon daran
Gedacht?

Wir richten es für Sie aus!

Blutenburgstraße 106 // 80636 München // info@dasneuhausen.de // www.dasneuhausen.de

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speise- und Getränkearten

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 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 | Fisch |
| 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 | Lachsersatz | | |
| 17 | taurinhaltig | | |
| 18 | koffeinhaltig | | |
| 19 | Phosphat (E 450 und E 451) | | |

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich in Euro.