

**Wirtshaus
zum Isartal**



**Theater im
Wirtshaus zum Isartal**

Genießen... ...und Erleben

einer der schönsten Biergärten Münchens – besuchen Sie uns im Sommer!
Biergarten, Bar, Bühne, Festsaal, Nebenräume - Veranstaltungen, Familien- und Firmenfeste, Versammlungen, Tagungen...



g*-Events
Gastronomiekonzepte
Veranstaltungsservice
Produktpräsentation
Showtechnik
Künstlerservice

Nutzen auch Sie die Veranstaltungsmöglichkeiten für Ihre Firma im Wirtshaus zum Isartal - Siemens, Infineon, Hypo-Vereinsbank, Aqua, BMW... zählen bereits zu unseren Gästen.

Außer-Haus-Service von Buffet bis Zeltverleih, Veranstaltungsservice

Veranstaltungen auf der Bühne im Theater im Isartal siehe Programm – z. B. jeden Donnerstag Jazz mit der Veterinary Street Jazz Band. Freitag, Samstag, Sonntag Tanz, Früh- und Dämmerchoppen. Theater, Bälle, Konzerte, Partys und Feste siehe Tagespresse.

Erlebnisastronomie, themenorientierte, bayerisch-internationale Küche. Durchgehend warme Küche • Täglich wechselndes Mittagsmenü ab € 5,- • Tagesangebote: Sonntag ofenfrisches Spanferkel

Öffnungszeiten

Mo - Fr 11.00 - 1.00 Uhr, Sa - So 10.00 - 1.00 Uhr. Bei Bedarf Veranstaltungen, Gesellschaften, Parties bis 3.00 Uhr. **Biergarten bis 1.00 Uhr - bei Nachfrage bis 3.00 Uhr**

Mit unserem eigenen Catering-Service bekochen und bewirten wir Sie wann und wo immer Sie wollen. Wir buchen individuell Künstler und Locations für Ihre Feste. Mieten Sie unsere Räume teilweise oder exklusiv – auch an Silvester. Alle Vorstellungen werden bewirtet (vom Einlaß bis Beginn, in der Pause und danach; bei Musikveranstaltungen durchgehend).



Wirtshaus zum Isartal

Musikbühne, Erlebnistheater, Oper, Kabarett, Musical, Jazz, Kleinkunst, Travestie, Puppentheater, Variété, Klassik, Wirtshauskino, Erlebnisastronomie, Dunkelgastronomie

77 21 21 Reservierung ab 17.00 Uhr

77 50 01 Reservierungsband Tag und Nacht

Claus B. Sadrawetz, Brudermühlstraße 2
81371 München, Fax 0 89 / 725 02 15

www.wirtshaus-zum-isartal.de
info@wirtshaus-zum-isartal.de



Chinesischer Pavillon

„Setz' Dich hin und tue nichts“

Fernöstliche Leichtigkeit des Seins im Isartaler Biergarten.

In der grünen Oase des Isartaler Biergartens kann man einen Original chinesischen Bambuspavillon bewundern.

Yang Chen Liu, ein in China berühmter Bambusflechtmeister fertigte diesen sechseckigen Pavillon, eine kleine Brücke, sowie eine Sitzgruppe in Handarbeit an.

Die Hanns Seidel Stiftung, München, übernahm für die Exempla 2002 die Organisation dieses Beitrags für die Handwerksmesse in München.

Dem Wirtshaus zum Isartal ist es gelungen, dieses Meisterstück seinen Biergartenbesuchern zu präsentieren.

Die erschöpften Flaucher-Jogger, die ermüdeten Radfahrer und die neugierigen Fußgänger können sich an der alten chinesischen Flechtkunst erfreuen und in Ruhe, umgeben von chinesischem Flair, am Bambuspavillon ihr bayrisches Bier trinken.

Frei nach einem chinesischen Sprichwort: „Setz' Dich hin und tue nichts!“.

... Münchens schönster Wirtsgarten ...

Vielen Dank, Sie haben uns wieder gewählt!

Seit Jahren auf den ersten Plätzen bei den AZ-Biergartenwahlen:

2001 Platz 2 der Wirtsgärten, 2002 Platz 2 der Wirtsgärten, Platz 3 der Biergärten **2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008: Platz 1** schönster Wirtsgarten, Platz 2 der Biergärten. **Wählen Sie uns auch dieses Jahr wieder!**

Internet

Im Lokal an der Bar oder im Biergarten können Sie im Internet surfen!

Dort können Sie in aller Ruhe Ihre Mails abrufen, durchs Netz surfen oder unsere Internetseiten www.wirtshaus-zum-isartal.de anschauen!

Mit Highspeed-Internet und Wireless-Lan-Zugang

Unser Lokal ist mit einem Wireless-Lan-Zugang ausgestattet.

Sie können also mit Ihrem Laptop bei uns im Lokal, Saal und sogar im Biergarten im Internet surfen!

Nutzen Sie unseren einfachen Service.

Veranstaltungen

Vergessen Sie nicht, unser aktuelles Programmheft mitzunehmen.

Genießen Sie unser neu renoviertes Theater – auch für Firmen- oder Privatveranstaltungen. Oder genießen Sie unser Essen im Dunklen:

www.zum-blinden-engel.de



Frühstück

Samstag, Sonntag und Feiertage 10.00 bis 13.00 Uhr, Montag bis Freitag 11.00 bis 13.00 Uhr!
Nur im Lokal – nicht im Saal oder bei Veranstaltungen! Bitte beachten Sie, daß wir in Verbindung mit Frühstück keine Gutscheine akzeptieren!

„Großmarkt“	€
Hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, Semmeln	4,10
„Giesinger“	
2 Stück Weißwürste, süßer Senf, Breze, 1 Weißbier 0,5 l (statt Kaffee)	6,60
„Isarvorstadt“	
weichgekochtes Landei, Käse, Schinken, hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, frische Obstdeko, gemischter Brotkorb	7,10
„Sendlinger“	
Kräuterrührei mit Tomaten, Salami, Tomaten, Mozzarella, Butter, frische Früchte, Brotkorb	8,60
„Thalkirchner“	
Glas Prosecco 0,1 l, Glas Orangensaft 0,1 l, Räucherlachs, Schinken, Salami, Käse, Tomaten, Gurken, Früchte, Müsli, 1 gek. Landei, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb ab 2 Personen – pro Person	12,60

Zu jedem Frühstück servieren wir ein Haferl Kaffee, Milchkaffee oder Tee.

Zusätzliches zum Frühstück

Portion Butter, Landei, Honig oder Marmelade	1,10
Früchtemüsli mit Milch	2,60
Portion Schinken, Käse oder Salami	2,60
Portion Räucherlachs oder frische Früchte	3,60
2 Rühr- oder Spiegeleier (mit Schinken)	4,60

Frisch gebacken

(wir backen ofenfrisch – dauert deshalb etwas länger!!!)

Ofenfrische Breze	0,80
Ofenfrische Semmel	0,60
2 Scheiben Brot	0,80
Butterbreze zum Selbststreichen	1,60
Baguette	1,60
Gemischter Brotkorb (Hausbrot, Semmeln, Baguette)	2,60



Aktionsangebote

€

Aktionstage im Lokal! Angebote, auch Gutscheine, sind nicht im Saal oder bei Veranstaltungen gültig und gelten nur an den jeweiligen Aktionstagen! Änderungen können bei Aktionsangeboten nicht berücksichtigt werden!

Wochenaktionen

Montags Nudelalarm:	Schinkennudeln Spaghetti Arabiata Spaghetti Funghi Spaghetti al Olio Spaghetti mit Zucchini-Lachssahnesauce	je 6,00
Dienstags Schnitzelalarm:	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln	je 7,00
Mittwochs Burgeralarm:	Isartal Burger mit Pommes Isartaler Cheeseburger mit Pommes Schnitzelburger mit Pommes Steakburger mit Pommes Burger mit Putensteak und Pommes	je 8,00
Sonntags ab 12.00 Uhr	Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	10,60

Mittagsangebot

Montag – Freitag (außer an Feiertagen) 11.00 – 15.00 Uhr
täglich wechselnd 3 verschiedene Mittagsteller ab 5,00

Nachmittagsaktion

Montag – Freitag von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr (außer an Feiertagen)
Haferl Kaffee und 1 Stück Kuchen 3,90
Haferl Eraclea-Schokolade (nach Angebot) mit einer Auszog'nen 3,90

Magentrotzlerl – Mitternachtssnacks ab 23.00 Uhr!

2 Stück Landjäger mit einer Breze 4,10
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot 4,60

**Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!
Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 22.30 Uhr!**



Speisekarte

Aus der Suppenküche	€
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	3,60
Hausgemachte Tagessuppe	3,60
Gulaschsuppe, hausgemacht in der Terrine, Hausbrot	4,60
Aus der Wurstkuchl	
2 Weißwürste	(à Stück 1,60) 3,20
2 Paar Wiener mit Brot und Senf	4,60
6 St. Nürnberger auf Sauerkraut, Brot	5,60
1 Currywurst mit Pommes	5,60
Zur Brotzeit	
Isartaler Wurstsalat, Brot ⁽⁷⁾	5,60
Schweizer Wurstsalat, Brot ⁽⁷⁾	6,60
Obatzda mit roten Zwiebelringen, Garnitur und Brot ⁽²⁾	6,60
Kalter Braten mit Essiggurke, Meerrettich, Senf und Brot	7,60
„Isartaler Brotzeitbrett!“ Schinken, Wurst, Käse, Obatzda, Kalter Braten, Butter, Brot	9,60
Gesundes, Salatiges und Leckeres	
Kleiner gemischter Marktsalat, Speck-Krautsalat oder Hausgemachter Kartoffelsalat	Portion 3,10
„Bauernsalat“ Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln auf Marktsalaten, dazu Baguette	9,60
Salatteller „Puttenkuchl“ mit gebratenen Putenstreifen, Baguette	11,60
Räucherlachs an Röstitalern, Salatgarnitur, Zwiebeln und Meerrettich	11,60
„Brezensalat, mit abgerösteten Brezenstreifen und Kernen, Kürbiskernöl	11,60
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Putenstreifen mit Salatgarnitur	11,60
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Räucherlachs mit Salatgarnitur	11,60
Salat „Nizza“ Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Blattsalaten, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven, Peperoni, Baguette	12,60
Vegetarisches	
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast, Salatgarnitur	7,60
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne	8,60
Kässpatz'n mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat	8,60

Um Ihnen Qualität und Frische gewährleisten zu können, beziehen wir unsere Produkte aus der Region.

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!



Speisekarte

Klassiker und Deftiges aus dem Bratrohr

	€
„Isartaler Gröstl“ Bratkartoffeln mit Schweinefleisch und Spiegelei	7,60
Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	9,60
Rahmgulasch vom Rind mit Butternudeln	9,60
Putensteak natur mit gebratenen Zucchini, Rösti und Kräuterbutter	11,60
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	15,60
Pfefferlende vom Rind, auf Pariser Pfefferrahm mit knusprigen Rösti	15,60
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Pommes	15,60
„Isartaler Ratsherrenpfanne“ Schweinefiletspitzen auf Eierspätzle und Champignonrahm mit Käse überbacken	16,10

Omas Schnitzelpfanne

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Pommes	8,60
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8,60
„Münchner Schnitzel“ Schweineschnitzel in einer knusprigen Meerrettich- und Dijonsenföhle mit Bratkartoffeln	9,60

Aus See und Meer

Gebackenes Fischfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	8,60
Fish and Chips, Fischfilet in Bierteig mit Pommes und Sc. Remoulade	9,60
Pangasiusfilet (asiatischer Wels) vom Grill mit Limettencreme und Petersilienkartoffel	10,60

Für unsere Kleinen (nicht im Saal oder bei Veranstaltungen, nur für Kinder!!!)

„Pumuckl“, Kartoffelknödel mit Sauce	3,60
„Heidi“ Spätzle mit Sauce	3,60
„Flip“ Teller Pommes	3,60
„Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes	5,60

Besondere Wünsche versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen.

Aber bitte beachten Sie, dass dies nicht immer möglich ist.

Extra Beilage, wie 1 Knödel, Sauce, Gemüse, Sauerkraut	2,60
Teller Pommes	3,60

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!

Das aktuelle Kuchenangebot sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Team! Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 22.30 Uhr!



Dessert/Eis/Kuchen

Desserts

€

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sahnehaube	4,60
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,60
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (dauert länger, wird frisch zubereitet)	8,60

Eis

Gemischtes Eis ohne Sahne	3,30
Gemischtes Eis mit Sahne	4,30

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Vanille-Eis und Sahnehaube	4,10
--	------

Eisschokolade

Köstliches Schokoladengetränk mit Vanille-Eis, Sahnehaube	4,10
---	------

„Coup Danmark“

Cremiges Vanille-Eis mit Sahne und Schokosauce	5,10
--	------

„Eis und Heiß“

Vanille-Eis, heiße Himbeeren, Sahne	6,60
-------------------------------------	------

Extra

Kugel Eis extra	1,10
Extra Schlagsahne	1,00

Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchteiscreme und Fruchteis!

Eraclea Extrakarte

Schokofondue in verschiedenenen Geschmacksrichtungen mit Gebäck (nach Angebot)	9,60
--	------

Abbildungen der Eisbecher auf der letzten Seite.

Kuchen

Das aktuelle Kuchenangebot sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Team!

Auszogne, ofenfrisch (dauert etwas länger, wird frisch gebacken)		1,60
Kuchen, nach Angebot	Stück	2,60
Torten, nach Angebot	Stück	3,10



Getränke

Augustiner Biere

		€
Maß Helles	vom Fass 1,00 l	6,20
Helles vom Fass	vom Fass 0,50 l	3,10
„Schnitt“ Helles	vom Fass	2,30
Radler-Maß	1,00 l	6,20
Radler	0,50 l	3,10
Edelstoff	vom Fass 0,50 l	3,20
„Edelschnitt“	vom Fass	2,50
Pils	vom Fass 0,30 l	3,10
Dunkles	vom Fass 0,50 l	3,20
Weißbier	0,33 l	2,80
Weißbier	0,50 l	3,40
Russen-Maß	1,00 l	6,80
Russen-Halbe	0,50 l	3,40
Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg	0,50 l	3,40
Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg	0,50 l	3,40

Alkoholfreie Biere

Clausthaler Helles	0,50 l	3,40
Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg	0,50 l	3,40
Alkoholfreie Radler-Maß	1,00 l	6,80

Saisonbiere

Heller Bock/Maximator/Wiesenbier	0,50 l	3,50
----------------------------------	--------	------

Augustiner Bier im original gepechten Holzfass, die originelle Idee für hier oder daheim...

Holzfass	30 l	186,00
Holzfass	50 l	312,00

Abrechnung lt. Eichmaß! Außer Haus zuzüglich Pfand! Auch Edelstoff und Saisonbiere möglich!

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,40 l	2,50
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,25 l	2,50
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,75 l	7,10
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,25 l	2,50
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,75 l	7,10
Zitronenlimo groß ⁽¹⁾		0,50 l	3,00
Zitronenlimo klein ⁽¹⁾		0,25 l	2,50
Cola Mix ^(1,3,9)		0,50 l	3,10
Cola Mix ^(1,3,9)		0,25 l	2,50
Pepsi Cola ^(1,3,9)		0,20 l	2,50
Pepsi Cola Light ^(1,3,9)		0,20 l	2,50
Tonic Water ⁽¹⁰⁾	Flasche	0,20 l	2,50
Ginger Ale ⁽¹⁾	Flasche	0,20 l	2,50
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	Flasche	0,20 l	2,50
Apfelsaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft oder Cranberrysaft		0,20 l	2,60
Orangensaft		0,20 l	2,60
Ananassaft oder Kirschsaff		0,20 l	2,60
Johannisbeersaft rot oder Traubensaft rot		0,20 l	2,60
Apfelsaft-Schorle		0,40 l	3,10
Orangensaft-Schorle		0,40 l	3,10
Traubensaft-Schorle rot oder Johannisbeersaft-Schorle rot		0,40 l	3,10
Ananassaft-Schorle oder Kirschschorle		0,40 l	3,10
Rhabarbersaft-Schorle		0,40 l	3,10
Holunderblüten-Schorle		0,40 l	3,10
Maracujasaft- oder Cranberrysaftschorle		0,40 l	3,10

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!



Wirtshaus zum Isartal

		€
Aperitifs		
Ramazotti	2 cl	2,70
Pernod	2 cl	2,70
Campari ⁽¹⁾	5 cl	3,50
Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry	4 cl	3,00
Aperol	2 cl	3,00
Sherry	5 cl	3,50
Bitters		
Fernet Branca oder Fernet Menta	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,70
Averna	2 cl	2,70
Klare und Brände		
Bodenseeobstler	2 cl	2,70
Gebirgsenzian	2 cl	2,70
Zwetschgenwasser	2 cl	2,70
Aquavit	2 cl	2,70
Ouzo	2 cl	2,70
Williamsbirne	2 cl	2,70
Edel Williamsbirne	2 cl	4,50
Kirschwasser	2 cl	2,70
Himbeergeist	2 cl	2,70
Mirabellenbrand	2 cl	2,90
Grappa von der Proseccotraube	2 cl	3,50
Liköre		
Sambuca, Amaretto oder Baileys	2 cl	3,00
Grand Marnier	2 cl	3,50
Southern Comfort	2 cl	3,50
Weinbrand		
Asbach Uralt	2 cl	2,80
Metaxa	2 cl	2,80
Cognac		
Hennessy oder Remy Martin VSOP	2 cl	3,30
Gin Dry Gin		
	2 cl	2,80
Wodka		
Moskovskaya	2 cl	2,80
Tequila		
Tequila weiß oder gold	2 cl	2,80
Rum		
Rum Hausmarke	2 cl	2,30
Bacardi Rum	4 cl	5,50
Whisky & Whiskey		
Bourbon Jim Beam	4 cl	6,00
Tennessee Jack Daniel's	4 cl	6,60
Scotch Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,00
Malt Glenfiddich	4 cl	6,60



Weine

Weinschorlen

Weißweinschorle oder Rotweinschorle	klein	0,2 l	2,90
	groß	0,4 l	4,50

Weißweine offen

Grüner Veltliner Landwein, Österreich, fruchtig, spritzig, trocken	0,2 l	3,90
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch	0,2 l	4,90
Simons blanc, Südafrika Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig	0,2 l	5,30
Choncha y Toro, Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken	0,2 l	5,30
Lugana D.O.C. „Ca Maiol“ Gardasee Provenza, delikat, Mandelnote, trocken	0,2 l	5,60

Flaschenweine weiß

Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch	0,75 l	18,00
Simonsblanc		
Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Südafrika, knackig, frisch, fruchtig	0,75 l	19,80
Choncha y Toro		
Chardonnay „Central Valley“, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken	0,75 l	19,80
Lugana D.O.C. „Ca Maiol“		
Gardasee Lombardei, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken	0,75 l	21,00
Castello Banfi Chardonnay D.O.C.		
„Fontanelle“ Toscana, intensiv, fruchtig, leichte Holznote, trocken	0,75 l	48,50

Rosé offen

Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken	0,2 l	5,30
--	-------	------

Flaschenwein rosé

Choncha y Toro		
Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, blumiges Bukett, trocken	0,75 l	19,80

Rotweine offen

Merlot D.O.C., Italien, jung, dezent, würzig, rund	0,2 l	3,90
Simonsrood – Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll	0,2 l	5,30
Corvina Garda D.O.C., Cantina di Custoza, Italien, weich, mild, duftvoll	0,2 l	5,30
Syrah – Choncha y Toro „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken	0,2 l	5,60

Flaschenwein rot

Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll	0,75 l	19,80
Simonsrood		
Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll	0,75 l	19,80
Choncha y Toro		
Syrah „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken	0,75 l	21,00
Castello Banfi, Brunello di Montalcino D.O.C.G, Toscana, Barrique, intensiv, voll, samtig, trocken	0,75 l	68,50

Flaschenweine 0,5 l, weiß

Versus Chenin, Sauvignon blanc, Südafrika, frisch, Fruchtaroma, trocken	0,5 l	16,50
---	-------	-------

Flaschenweine 0,5 l, rot

Versus Merlot/Shiraz Südafrika tiefes Rot, würzig weiche Fruchtaromen	0,5 l	17,50
---	-------	-------



Sekt und Champagner

			€
Prosecco	Glas	0,10 l	3,30
Prosecco, mit Aperol	Glas	0,10 l	4,00
Prosecco, mit Hollersirup	Glas	0,10 l	4,00
Proseccoschorle	Glas	0,25 l	4,00
Prosecco	Baby	0,20 l	6,40
Prosecco	Flasche	0,75 l	19,50
Schlumberger	Baby	0,20 l	8,00
Schlumberger	Flasche	0,75 l	30,00
Veuve Cliquot	Flasche	0,375 l	38,00
Veuve Cliquot	Flasche	0,75 l	60,00

Longdrink (4 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt) 7,00

Rüscherl (2 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt) 3,00

Cocktails – siehe auch Cocktailbarkarte!

Caipirinha – Rum, Limette, brauner Zucker			7,70
Caipirosca – Wodka, Limette, brauner Zucker,			7,70
Piña Colada – Ananassaft, Rum, Cocosmilch, Cocossirup			7,70
Planters Punch – Orangen-, Zitronen- und Ananassaft, Rum,			
Maracuja-Nektar, Zitronensaft, Angostura-Bitter, Grenadine-Sirup ^(1,2)			7,70
Mai Tai – Orangen- und Ananassaft, Rum, Limes Juice, Limettensaft, Mandelsirup ⁽²⁾			7,70

Energiedrinks

Red Bull ^(14,10) 0,25 l 3,50

Jägermeister

Jägershot eiskalt, 20 Grad minus aus der Jägermaschine 2 cl 2,70

Jäger on Ice 4 cl 5,40

Heiße Getränke

Espresso	Tasse		2,00
Espresso doppelt	Tasse		3,80
Kaffee	Haferl		2,80
Cappuccino	Haferl		3,00
Milchkaffee	Haferl		3,00
Große Latte Macchiato	Glas		3,80
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	Haferl		3,80
Tee	Haferl		2,80
Tee mit Rum	Haferl		4,60
Glühwein	Haferl		3,30
Grog (4 cl Rum)	Haferl		4,60

Eraclea Getränke je nach Saison – aus den ausliegenden Sonderkarten

Eraclea-Trinkschokolade siehe Sonderkarte Tasse 3,80

Eraclea-Tee siehe Sonderkarte Tasse 2,80

Eraclea Eistee siehe Sonderkarte Glas 3,20

Eraclea Milk Shake siehe Sonderkarte 3,80

Eraclea Graniteria Granitas siehe Sonderkarte 3,50

Eraclea Helada de Fruta/Frozen siehe Sonderkarte 7,00

Zusatzstoffe Die Zahlen hinter den Speisen und Getränken beziehen sich auf die Zusatzstoffe, die hier erläutert werden!

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 8) mit Milcheiweiß |
| 2) mit Konservierungsstoff | 9) koffeinhaltig |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) chininhaltig |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 11) mit Süßungsmittel |
| 5) geschwefelt | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6) geschwärzt | 13) gewachst |
| 7) mit Phosphat | 14) mit Taurin |





J. & W.

Augustiner:

Bräu München

gegründet 1328



**Apfelstrudel mit Vanilleeis
und Sahne** 4,60 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce 4,60 €



Gemischtes Eis mit Sahne 4,30 €
Gemischtes Eis ohne Sahne 3,30 €



Eiskaffee
Aromatischer Kaffee mit
Vanille-Eis und Sahnehaube **4,10 €**

Eisschokolade
Köstliches Schokoladengetränk
mit Vanille-Eis, Sahnehaube **4,10 €**



„Coup Danmark“
Cremiges Vanille-Eis mit Sahne
und Schokosauce **5,10 €**



„Eis und Heiß“
Vanille-Eis, heiße Himbeeren,
Sahne **6,60 €**



Wochenkarte

Aperitif

		€
Passionsfruchtlikör mit Prosecco aufgegossen	0,1 l	4,00
Rhabarbersaft mit Prosecco	0,2 l	4,50
Spritzer, Weinschorle mit Aperol	0,2 l	4,50
Isarsprizz, Proseccoschorle mit Holunder auf Eis	0,2 l	4,50

Getränkertipp

Cranberrysaft	0,2	2,60
Maracujaschorle	0,4	3,10

Unser Weintipp

Wein der Woche nach Angebot, rot oder weiß	0,2 l	3,90
--	-------	------

Getränkertipp

Cranberrysaft, Maracujasaft oder Wellnessdrink	0,2 l	2,60
Rhabarbersaftschorle	0,4 l	3,10
Wellnessdrink (Birne, Holler, Zitrone und grüner Tee) mit Mineralwasser	0,4 l	3,10

Leicht und Fit

Mozzarella und Tomate in Balsamicoessig, Baguette		8,60
---	--	------

Omas Sommerhit

Bratensülze mit Bratkartoffeln		7,10
--------------------------------	--	------

Aus Grill und Pfanne

Portion Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel und Sauce		8,60
Barbecue-Spareribs mit Barbecuesauce und Baguette		10,60
Isartaler XXL Burger mit Pommes		10,60
XXL Cheeseburger mit Pommes		11,60

Zum Naschen

„Eis und Heiß“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne		6,60
--	--	------

Sommershakes

Milchshake nach Angebot	0,3 l	2,90
Shaken Eistea nach Angebot	0,4 l	2,90

Tagesangebot

Haferl heiße Eraclea-Trinkschokolade nach Angebot mit Stück Kuchen nach Angebot		3,90
---	--	------

Das Likörchen danach

Passionsfruchtlikör	2 cl	3,00
---------------------	------	------



heute Nudeltime

Nudelalarm:	€
Schinkennudeln	6,60
Spaghetti Arrabiata	6,60
Spaghetti Funghi	6,60
Spaghetti al olio	6,60
Spaghetti mit Zucchini-Lachssahnesauce	8,60

Aktionen

Montags Nudelalarm:	Schinkennudeln Spaghetti Arabiata Spaghetti Funghi Spaghetti al Olio Spaghetti mit Zucchini-Lachssahnesauce	je 6,00
Dienstags Schnitzelalarm:	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln	je 7,00
Mittwochs Burgeralarm:	Isartal Burger mit Pommes Isartaler Cheeseburger mit Pommes Schnitzelburger mit Pommes Steakburger mit Pommes Burger mit Putensteak und Pommes	je 8,00
Sonntags ab 12.00 Uhr:	Spanferkel mit Kartoffelknödel und Krautsalat	10,60



Menü- und Buffetvorschläge

Veranstaltung

Ihre Gäste können aus der Speisekarte auswählen, ein Menü oder vom Buffet essen. Bei mehr als 30 Personen empfiehlt es sich ein Menü, bei mehr als 80 Personen ein Buffet auszusuchen, um Wartezeiten auf das Essen zu vermeiden. Sie können sich aus den Vorschlägen oder aus der aktuellen Speisekarte ein Menü zusammenstellen. Der Menüpreis ergibt sich aus den einzelnen Bausteinen. Alle Preise in € und inkl. MwSt. und Bedienung!! Für Wünsche, Nachfragen und Änderungen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Auch bei der Unterhaltung können wir Ihnen behilflich sein – von Kabarett bis Jazz haben wir alles im Programm.

Raumbeschreibungen, Preise, aktuelle Speise- und Getränkekarte und mehr finden Sie auch im Internet:

www.wirtshaus-zum-isartal.de

Änderungen vorbehalten

Räumlichkeiten nach Absprache! Es können alle Räume gebucht werden – gegen Miete oder einem Mindestumsatz. Ist unser Theaterprogramm bereits an Ihrem Wunschtermin ausgebucht, finden wir meistens gegen Umsatzzusage eine Lösung: Evtl. übernehmen Sie den Künstler für Ihre Veranstaltung, weichen in einen unserer anderen Räume aus, oder man findet den bereits gebuchten Künstler ab. Es können auch **mehrere Räumlichkeiten** gebucht werden (Aperitif im Lokal, die Hauptveranstaltung im Saal). Auch der Biergarten ist buchbar, abgeteilt oder ganz – evtl. in Verbindung mit der Räumlichkeit innen.

Dekoration: nach Wunsch, Preis nach Absprache. Servietten und Tischläufer in Wunschfarbe (rot, grün, weiß, blau) sind im Essenspreis inklusive.

Weißer Stofftischwäsche (auf Wunsch) pro Tisch 11,00

Blumen: können mitgebracht werden. Alternativ bieten wir Blumendeko an pro Tisch ab 25,00

Unser Dekorationsteam bietet Ihnen gerne besondere Dekoideen an. Preis nach Absprache

Für bayrisch/rustikal ist keine zusätzliche Deko/weiße Tischwäsche nötig.

Jahreszeitliche Deko: Weihnachten: Weihnachtsdeko mit Baum sind vorhanden. Weitere Deko auf Anfrage!

Bestuhlung: Locker an Wirtshautischen, 6 – 8 Pers./Tisch oder nach Absprache

Technik: Die Saaltechnik, Licht, Ton und Bühnenbenutzung sind extra abzusprechen. Die Bühnen- und Saaltechnik (alles außer Grundlicht) sind immer extra zu mieten. In unseren Räumen darf nicht getackert, geklebt oder mit Konfetti oder Glitter geworfen werden – sonst Reinigungskosten extra!

Leinwand, elektrisch (20,- € für die Benutzung); Mikro mit Lautsprecher und Verstärker 30,00 €

CD mit Anlage 40,00 €, Tontechnik 70,00 €. Theaterlicht 70,00 €. Zusätzliche Effektanlage/Disco 30,00 €.

Rauchen: ist seit 2008 in geschlossenen Räumen verboten! Für geschlossene Gesellschaft auf Anfrage!

Öffnungszeiten: länger als 1.00 Uhr kostet eine zusätzliche Miete pro Std ab 1 Uhr 40,00 €

Veranstaltungszeiten über 1.00 Uhr hinaus müssen min. 3 Tage vorher abgesprochen werden.

Eingeschränkte Auswahl: ist möglich! Schnäpse, Longdrinks und Cocktails nach vorheriger Absprache!

Es darf Kaffee, Espresso oder Capuccino zur Auswahl, gereicht werden.

Unterhaltung: wird mit Ihnen abgesprochen. Kann von uns organisiert werden – nach Absprache!

Konditionen bei allen Veranstaltungen:

Zahlung: am Veranstaltungsabend in bar oder Vorkasse. Trinkgelder bitte immer in bar!

Rechnung: Speisen und Getränke gehen auf Gesamtrechnung/Einzelzahler Sofortkasse! Auch beides möglich. Die bestellten/reservierten Personenzahlen/Essen sind fix bestellt (pro Person 1 Menü). Der Mindestumsatz entspricht wenigstens dem der bestellten Essen – fix, sofort, ohne Abzüge am Veranstaltungsabend zahlbar. Für nicht erschienene Personen kann kein Abzug erfolgen – wir haben auch einen erheblichen Ausfall durch nicht konsumierte Getränke, die uns vom erwarteten Umsatz bei einer fixen Personenzahl fehlen. Auch werden keine Essen der fehlenden Personen gutgeschrieben oder außer Haus mitgegeben. Es muss eine, uns vom Gastgeber benannte/bevollmächtigte, Person bis zum Schluss ansprechbar sein! Für alle Veranstaltungen gilt ein Mindestumsatz (alle vorbestellten Leistungen, z.B. Miete, Technik und ein vorher vereinbarter Mindestumsatz). Bei Stornierung wird der Mindestumsatz mit den vorbestellten Leistungen ohne Abzüge als Saalmiete (als Schadensersatz) fällig. Künstler rechnen direkt mit Ihnen ab! Bei Selbstzahlern ist der Service berechtigt, sofort zu kassieren.

Zum Programm: Zeitablauf nach Absprache!

Buffet: Das Programm kann als Einlage vor dem Buffet oder nach dem Buffet stattfinden. Nach dem Hauptbuffet reichen wir dann das Dessertbuffet nach. Zwischen Haupt- und Dessertbuffet kann eine Pause oder Programm von 45 Minuten sein.

Menü: Bei Menü empfehlen wir Ihnen 2 Sets à 30 Minuten. Zwischen den einzelnen Sets die Menügänge. Als Einstieg schlagen wir nach dem Aperitif, der Begrüßung und der Vorspeise das erste Set vor. Dann kommt der Hauptgang – warm/kaltes Buffet. Nach dem Hauptgang, vor dem Dessert, ein weiteres Set zu ca. 30 Minuten.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!



Wirtshaus zum Isartal

Zum Empfang: Bayrische Brotschnitten mit Schnittlauch, Griebenschmalz, Geräuchertem Partygebäck oder Canapés	p.P.	3,10
	p.P.	4,10
Aperitif: Prosecco Variationen mit Aperol, Orange, Kiwi, Holunderlikör	Glas	4,00
Hauscocktailvariationen „Isartal“	Glas	6,90
Nach Absprache/je nach Wetter im Garten oder Lokal (Chinesischer Pavillon oder an der Bar).		
Winterempfang: Bratapfellikör – warm, mit Zimt-Sahnehäubchen	p.P.	3,00
Bratapfellikör (nach Angebot) Hausspezialität als Gastgeschenk am Tisch eingedeckt	Flasche 5 cl	3,90
Glühwein rot oder weiß	p.P.	3,30

Getränke: Freie Auswahl aus der Getränkekarte, sie werden nach Verbrauch abgerechnet! Wir empfehlen, je eine rote und weiße Weinflasche pro Tisch einzustellen, sowie eine 0,75 Wasserflasche (Gourmet-Dekoflasche).

Zusätzlich zu Ihren Menüs 30 l o. 50 l Augustiner Holzfaßbier, im original gepechten Holzfaß... sich bedienen lassen oder selber zapfen! Abrechnung lt. Eichung. Die originelle Idee für hier/daheim...

Augustiner Bier Holzfaß	ca. 30 l	ab 186,00
Augustiner Bier Holzfaß	ca. 50 l	ab 312,00

Brezen werden immer auf den Tischen eingestellt und nach Verbrauch abgerechnet! St. klein 0,80

Vegetarisches als Ersatz für den Hauptgang kann vor Ort bestellt werden (bis 5 % der bestellten Essen – solange Vorrat reicht).

Der Preis entspricht bei vorbestellten Essen, Menüs od. Büffets dem des vorbestellten Hauptgangs/Büffets/Essen. Kann aber zu dem angegebenen Preis fix vorbestellt werden!

35	Hausgem. Kartoffeltaschen mit Käse und feinen Kräutern gefüllt, mit Tomatensauce u. Salatbukett	10,10
36	Spinatstrudel mit Schafskäsefüllung und Tomatensauce, Salatgarnitur	11,60
37	Gebratene Gemüsespieße mit Risotto	11,60
38	Auberginenbrot mit Käse überbacken mit Tomatenreis, Gorgonzolarahm	12,60

Für Mitternacht

34	Würzige hausgemachte Goulauschsuppe, Brot	4,60
	oder Pfeffersuppe mit Ochsenfleisch	5,10

Kinder: Bei Reservierungen gehen wir bei der bestellten Personenzahl/Essen immer von erwachsenen Personen aus. Kinderessen müssen bitte immer extra angesagt werden, somit bestellt werden. Bei Veranstaltungen mit über 5 Kindern muss eine Person zur Kinderbetreuung bitte mitgebracht werden. Buffetpreis errechnet sich wie folgt: Kinder bis 6 Jahre frei, 6-12 Jahre halber Buffetpreis, Kinder ab 12 Jahre werden als volle Portion gerechnet.

Flaschenwein weiß

Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Rioli“, Mosel, feinherb, sommerfrisch	0,75 l	18,00
Simonsblanc, Südafrika Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig	0,75 l	19,80
Choncha y Toro, Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken	0,75 l	19,80
Lugana D.O.C. „Ca Maioli“ Gardasee Lombardei, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken	0,75 l	21,00
Castello Banfi Chardonnay D.O.C. „Fontanelle“ Toscana, intensiv, fruchtig, leichte Holznote	0,75 l	48,50

Flaschenwein rot

Cantina di Custoza, Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll	0,75 l	19,80
Simonsrood, Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll	0,75 l	19,80
Choncha y Toro, Shiraz „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken	0,75 l	21,00
Castello Banfi, Brunello di Montalcino D.O.C.G, Toscana, Barrique, intensiv, voll, samtig, trocken	0,75 l	68,50

Flaschenwein rosé

Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken	0,75 l	19,80
--	--------	-------

Flaschenweine 0,5 l, weiß

Versus Chenin, Sauvignon blanc, Südafrika, frisch, Fruchtaroma, trocken	0,5 l	16,50
---	-------	-------

Flaschenweine 0,5 l, rot

Versus Merlot/Shiraz Südafrika tiefes Rot, würzig weiche Fruchtaromen	0,5 l	17,50
---	-------	-------



Speisen – Menü und Büffetvorschläge

Alle Gerichte sind Menüportionen – Preis der einzelnen Bausteine nur in Verbindung mit einem mind. 3-Gänge-Menü gültig. Änderungen sind generell möglich – evtl. gegen Aufpreis.

Bausteine für ein Menü: 3 – 6 Gänge! Oder Wählen Sie aus der aktuellen Speisekarte aus!

	€
Suppe	
1 Leberspätzlesuppe	3,60
2 Kerbelcremesuppe	3,60
3 Minestrone	3,60
4 Ochsenbrühe mit Bratnockerln und frischem Wurzelgemüse	3,60
Zwischengang	
5 Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat	3,10
6 Mozzarellakügelchen mit Tomate und Basilikum	8,60
7 Saté Spieße an Salatbukett	8,60
8 Brotsalat – Salate der Saison, Kürbiskernöl, geröstetes Walnussbrot u. Körner	11,60
9 Geräucherte Forelle und Räucherlachs, Salatgarnitur, Sahnemeerrettich	12,60
10 „Vitello Tonato“ (kaltes Roastbeef, dünn geschn., mit Thunfisch-Kapernsauce)	13,60
11 Garnelen auf Salat der Saison	14,60
Hauptgang	
12 Krustenschweinebraten, Sauce, zweierlei Knödel	9,60
13 Jägerschnitzel (vom Schwein) mit Spätzle	9,60
14 Hausgemachte Rindsroulade mit Kartoffelpüree	10,60
15 1/2 Ente, Sauce, Blaukraut und Kartoffelknödel	14,60
16 Ofenfrisches Spanferkel, Sauce, zweierlei Knödel	11,60
17 Ochsenbraten mit Rotweinsauce, Röstitalern	13,60
18 Gänsekeule mit Natursauce, Knödel	15,10
19 Glacierte Kalbshaxe mit Semmelknödel, Buttergemüse	15,10
20 Zanderfilet in Lachsfarce mit Buttergemüse und Kartoffelschnee	15,10
21 Schweinefilet mit Waldpilzen, Sauce, Preiselbeeren, Spätzle oder Kroketten	15,60
22 Barbarie-Entenbrust in Orangenrosmarinsauce, Gemüse, Kroketten	15,60
23 Rindersteak, Pommes, Kräuterbutter, Salatgarnitur	15,60
24 Rinderlende mit Pfeffersauce, Kroketten, Gemüse	15,60
25 „Schmankerlteller“ Port. Schweinshaxe vom Grill und ofenfrisches Spanferkel, Semmelknödel	16,10
Dessert	
26 Apfelstrudel in Vanillesauce, Sahnehäubchen/Winter: Lebkuchenstrudel	4,60
27 Marillenstrudel mit Vanillesauce	4,60
28 Obstsalat aus frischen Früchten	5,10
29 Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	5,60
30 Churros (mex. Zimtkrapfen) mit Schokochillisauc	6,10
Käse	
31 Emmentalerwürfel mit Obstdeko	6,60
32 Gorgonzola mit Trauben und Ciabatta	7,10
33 Gemischter Käseteller mit Trauben und Baguette	9,60
Isartaler Menüs	
By. Ochsenmenue weihnachtlich Menüpreis, komplett, p. P.	34,90
Ochsenbrühe mit Bratnockerl und Ochsenfleisch	4,60
Saisonsalate, geröstetes Walnussbrot, Salatkerne, Walnuss-, Apfel-, Kürbiskerndressing	11,60
Ofenfrischer Ochsenbraten in Backpflaumensauce an Serviettenknödeln	14,60
Lebkuchenstrudel auf Vanillespiegel	4,10
By. Ochsenmenü sommerlich Menüpreis, komplett, p. P.	34,90
Kalte Gurkensuppe mit frischer Brunnenkresse	4,10
Sommersalate, geröstetes Walnussbrot, Salatkerne, Walnuss-, Apfel-, Kürbiskerndressing	11,60
Ofenfrischer Ochsenbraten in Rotweinrahm an Röstitalern	14,60
Geeiste Beerenfrüchte mit Mousse au Chocolat	4,60
Menü Isartal Menüsonderpreis p. P.	30,40
Pfannkuchensuppe	3,60
Kleiner Brotsalat – Saisonsalat, Kürbiskernöl, geröstetes Walnussbrot und Körner	11,60
Ofenfrisches Spanferkel, Sauce, Serviettenknödel	10,60
Apfelstrudel in Vanillesauce, oder im Winter: Lebkuchenstrudel	4,60



Weitere Buffetvorschläge

Bayrisches Buffet Nr. B 1 kalt/warm

€

Vorspeisen: Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Mozzarella mit Tomate, Melone mit Schinken, verschiedene Schinken, Wurstwaren, Kalter Braten, Fleischpflanzerl, Antipastivariationen, Käseplatte mit Obatzda, Brotkorb

Salatbuffet: Krautsalat, hausgemachter Nudelsalat, bunter Saisonsalat, Gurkensalat und Tomatensalat, Verschiedene Dressings

Warme Hauptgerichte: Schweinebauch mit Kalbsbrät gefüllt oder knuspriges Spanferkel, Kalbshaxe, ofenfrischer Leberkäse, Ochsenbraten; Vegetarisch – Spinatstrudel mit Schafskäse gefüllt oder Rahmschwammerl

Beilagen: Bayrischkraut oder Sauerkraut oder Blaukraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Hausgemachter Kartoffelsalat

Desserts: Bayrische Creme mit roter Beersauce, frischer Obstsalat, Apfelstrudel mit Vanillesauce (auf Wunsch auch Topfenstrudel) oder im Winter Lebkuchenstrudel mit Vanillesauce

Buffetpreis (bis 40 Personen) p.P. 38,60
(ab 40 Personen) p.P. 36,60

Bayrisches Buffet Nr. B 2

Vorspeisen: Melone mit Schinken, Antipasti aus verschiedenen gebr. Gemüsen, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Obatzda, kalter Braten, Schinkenplatte, Käseplatte, gr. Brotkorb

Salate: Krautsalat, Käsesalat, bunter Marktsalat, Gurkensalat, Radi, Radieserl, verschiedene Dressings

Hauptgerichte: Ochsenbraten, Bayr. Saftgulasch vom Schwein, Kasslerbraten, Knuspriges Spanferkel, Nürnberger Schweinswürstel, ofenfrischer Leberkäse

Vegetarisch: Rahmschwammerl, Kartoffelgemüsegratin

Beilagen: Sauerkraut, hausgem. Kartoffelsalat, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Bratensauce, Pfeffersauce

Desserts: Apfelstrudel mit Vanillesauce (im Winter mit Lebkuchenstrudel), Orangen- oder Mandarinencreme, Weißbirtiramisu, Mousse au Chocolat, beschwipste Früchte

Buffetpreis pro Person (bis 40 Personen) p.P. 36,60
(ab 40 Personen) p.P. 34,60

Italienisch-bayrisches Buffet Nr. B 3

Vorspeisen: Eingelegte Gemüse (Tomaten, Champignons, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln), Frutti di Mare, ital./bayr. Wurstvariationen, „Vitello tonnato“ (kaltes Roastbeef mit Thunfisch-Kapernsauce), Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Salate: Variation an Nudelsalaten, Marktsalate, Gurkensalat, Tomatensalat, Pikanter Wurstsalat, zweierlei Dressings, großer Brotkorb mit Ciabatta

Hauptgerichte: 4 verschiedene Pastas mit verschiedenen Saucen (nach Absprache), Spinatstrudel mit Käse gefüllt oder Gemüsestrudel, Sauerbraten, Osso Bucco (Kalb)

Beilagen: Spätzle, Nudeln, verschiedene Saucen

Desserts: Panna Cotta, Beersauce, Apfelstrudel mit Vanillesauce, italienische Dolces

Buffetpreis pro Person (bis 40 Personen) p.P. 41,60
(ab 40 Personen) p.P. 37,60

Buffet Isartal

Buffetsonderpreis p.P. 29,80

Vorspeisen: Obatzda, rustik. Schinken- u. Käseplatte, Kalter Braten, Griebenschmalz, großer Brotkorb, Radi und Radieserl, Fleischpflanzerl

Salate: Krautsalat, Tomatensalat, Gurken- u. Kartoffelsalat, marktfrische Saisonsalate

Hauptgerichte: Ofenfrischer Leberkäs, Knuspriges Spanferkel, Bayr. Biergulasch vom Schwein, Bratensauce

Beilage Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Bratensauce, Senf

Dessert Apfelstrudel mit Vanillesauce, Bayrische Creme

Buffet „Tex Mex“ (bis 40 Personen) p.P. 48,60

Empfang: heiße Schokolade „coatl“, n. aztekischem Rezept mit Chilli, Muskatnuss, Nelken, Ingwer, Erdnüssen...

Vorspeisen: Aztekasuppe (scharfe Gemüsesuppe), Quesadilla salsa (mit Käse gefüllte Tortilla), Maiscremesuppe

Salate: Bunter Paprikasalat, frische Marktsalate der Saison, Tomatensalat

Hauptgerichte: Chilli con Carne, gemischte Fajitas mit verschiedenen Füllungsvarianten, Spareribs vom Schwein, Chicken Wings, Mexikanische Burger zum Selbst Füllen, Pollo con Mostaza (Hähnchenfleisch in Senfsauce) Burritos mit Gemüsefüllung

Beilagen: Reis, Country Potatoes

Desserts: Churros (Mexikanische Zimtkrapfen), gebackene Banane in Weizentortillas mit Schokochillisauc



Blind Dinner

Bei diesen Menüs sind keine Extrawünsche oder Änderungen möglich.
Vor jedem Menü servieren wir ein kleines Appetithäppchen und zum Essen Brot

Menü 1 (Fleisch) 49,60

Vorspeise: Pilzravioli mit Antipasti auf Trüffelrahm

Hauptgericht: Schweinelendchen mit Gemüsekruste und hausgemachten Röstis

Dessert: Mousse au Chocolat und Bayrisch Creme auf geeistem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Krone aus Bourbon-Vanillesahne

Menü 2 (vegetarisch) 49,60

Vorspeise: Pilzravioli mit Antipasti auf Trüffelrahm

Hauptgericht: Hausgemachtes Gemüsesteak an Karottengemüse auf Tomatenspiegel, gefüllte Zucchinischiffchen mit Schafskäse überbacken

Dessert: Mousse au Chocolat und Bayrisch Creme auf geeistem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Krone aus Bourbon-Vanillesahne

Menü 3 (Fisch) 49,60

Vorspeise: Pilzravioli mit Antipasti auf Trüffelrahm

Hauptgericht: Filet vom Pangasius (asiatischer Wels), Mandelbroccoli und Salzkartoffeln auf Zitronenrahm

Dessert: Mousse au Chocolat und Bayrisch Creme auf geeistem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Krone aus Bourbon-Vanillesahne

Surprise Menü-Beispiel Blind Dinner

Für die Mutigen gibt es täglich wechselnd, saisonbedingt, ein 3 Gang Menü zum Raten (Überraschungsmenü). Bei diesem Menü sind keine Extrawünsche oder Änderungen möglich. Bitte beachten Sie, dass das nachfolgende Surprise-Menü nur ein Beispiel ist.

Surprise-Menü 49,60

Vorspeise: Hausgemachte Kartoffeltaschen mit feiner Frischkäsefüllung auf Tomatenspiegel, frittiertes Rucola

Hauptgericht: Filetspitzen in Pfefferrahm mit Buttergemüse und hausgemachten Röstis

Dessert: Mousse au Chocolat und Bayrisch Creme auf geeistem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Krone aus Bourbon-Vanillesahne



Wirtshaus zum Isartal



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!

kleine Tageskarte

Wenn mal besonders viel los ist, können wir Ihnen nur einen kleinen Auszug aus der großen Speisekarte anbieten!

Aus Omas Saftladen		€
Rhabarberschorle	0,4 l	3,10
Aus der Suppenkuchl		
Tagessuppe		3,60
Leberspätzlesuppe		3,60
Gulaschsuppe mit Brot		4,60
Brotzeit		
Isartaler Wurstsalat, Brot		5,60
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Brot		6,60
Obatzda mit Zwiebelringen, Garnitur und Brot		6,60
Salatiges und Leckeres		
Salat mit gebratenen Putenstreifen, Baguette		11,60
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Räucherlachs, Salatgarnitur		11,60
Vegetarisches		
Camembert, geb., an Salatgarnitur mit Preiselbeeren, Toast		7,60
Kässpatz'n mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat		8,60
Für den großen Hunger		
Rindergulasch mit Nudeln		9,60
Isartaler Schweinebraten, Kartoffelknödel und Krautsalat		9,60
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln		15,60
Pfefferlende mit Rösti und Pfefferrahm		15,60
Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes		15,60
Omas Schnitzelpfanne		
Schnitzel „Wiener Art“, vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat		8,60
Zum Naschen		
„Coup Danmark“		
Cremiges Vanille-Eis mit Sahne und Schokosauce		5,10
Frisch gebacken		
Frische Breze		0,80
Auszog'ne		1,60
Baguette		1,60



Getränke

Augustiner Biere

			€
Maß Helles	vom Fass	1,00 l	6,20
Helles vom Fass	vom Fass	0,50 l	3,10
„Schnitt“ Helles	vom Fass		2,30
Radler-Maß		1,00 l	6,20
Radler		0,50 l	3,10
Edelstoff	vom Fass	0,50 l	3,20
„Edelschnitt“	vom Fass		2,50
Pils	vom Fass	0,30 l	3,10
Dunkles	vom Fass	0,50 l	3,20
Weißbier		0,33 l	2,80
Weißbier		0,50 l	3,40
Russen-Maß		1,00 l	6,80
Russen-Halbe		0,50 l	3,40
Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	3,40
Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	3,40

Alkoholfreie Biere

Clausthaler Helles		0,50 l	3,40
Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	3,40
Alkoholfreie Radler-Maß		1,00 l	6,80

Saisonbiere

Heller Bock/Maximator/Wiesenbier		0,50 l	3,50
----------------------------------	--	--------	------

Augustiner Bier im original gepechten Holzfass, die originelle Idee für hier oder daheim...

Holzfass	30 l	186,00
Holzfass	50 l	312,00

Abrechnung lt. Eichmaß! Außer Haus zuzüglich Pfand! Auch Edelstoff und Saisonbiere möglich!

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,40 l	2,50
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,25 l	2,50
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,75 l	7,10
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,25 l	2,50
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,75 l	7,10
Zitronenlimo groß ⁽¹⁾		0,50 l	3,00
Zitronenlimo klein ⁽¹⁾		0,25 l	2,50
Cola Mix ^(1,3,9)		0,50 l	3,10
Cola Mix ^(1,3,9)		0,25 l	2,50
Pepsi Cola ^(1,3,9)		0,20 l	2,50
Pepsi Cola Light ^(1,3,9)		0,20 l	2,50
Tonic Water ⁽¹⁰⁾	Flasche	0,20 l	2,50
Ginger Ale ⁽¹⁾	Flasche	0,20 l	2,50
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	Flasche	0,20 l	2,50
Apfelsaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft oder Cranberrysaft		0,20 l	2,60
Orangensaft		0,20 l	2,60
Ananassaft oder Kirschsaff		0,20 l	2,60
Johannisbeersaft rot oder Traubensaft rot		0,20 l	2,60
Apfelsaft-Schorle		0,40 l	3,10
Orangensaft-Schorle		0,40 l	3,10
Traubensaft-Schorle rot oder Johannisbeersaft-Schorle rot		0,40 l	3,10
Ananassaft-Schorle oder Kirschschorle		0,40 l	3,10
Rhabarbersaft-Schorle		0,40 l	3,10
Holunderblüten-Schorle		0,40 l	3,10
Maracujasaft- oder Cranberrysaftschorle		0,40 l	3,10

