

# Wirtshaus zum Isartal

Restaurant • Biergarten • Theater • Blinder Engel



# Genießen... ...und Erleben

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



www.g-star-world.de

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.

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 Mittagmenü ab € 5,-  
• Tagesangebote: Sonntag ofenfrisches Spanferkel

## Öffnungszeiten

Mo - Sa 12.00 – 1.00 Uhr, So und Feiertage 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).

Außer-Haus-Service von  
Buffet bis Zeltverleih, Veran-  
staltungsservice



# Wirtshaus zum Isartal

☎ **77 21 21** Reservierung  
ab 17.00 Uhr

**77 50 01** Reservierungsband  
Tag und Nacht

[www.wirtshaus-zum-isartal.de](http://www.wirtshaus-zum-isartal.de)

[info@wirtshaus-zum-isartal.de](mailto:info@wirtshaus-zum-isartal.de)

[www.zum-blinden-engel.de](http://www.zum-blinden-engel.de)

Musikbühne, Erlebnistheater, Kleinkunst, Erlebnisastronomie...  
Bar, Bühne, Festsaal, Nebenräume für Ihre Veranstaltungen

Claus B. Sadrawetz, Brudermühlstraße 2, 81371 München



U3 Brudermühlstraße,  
Bus 54 Schäftlarnstraße  
Parken Hans-Preißingerstraße

# Essen im Dunkeln

**Genießen Sie unsere köstlichen 4 Gang Menüs mal auf eine andere Art.**

Stellen Sie sich vor Sie haben nur Ihre Tastsinne und Fühlnerven zur Verfügung...

...und unsere blinden Engel sehen für Sie.

Einmalig und nur bei uns verwöhnen blinde oder sehbehinderte KellnerInnen Ihren Gaumen.

Um einmal einen Abend in völliger Dunkelheit zu verbringen, so als wären Sie selbst blind.

Buchen Sie unter [www.zum-blinden-engel.de](http://www.zum-blinden-engel.de). Dort finden Sie auch weitere Infos und Termine, sowie auch die Menüauswahl. Auf Ihren Besuch freut sich das Team vom Blinden Engel mit seinen Engeln.

# 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.

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!**

# 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 Dunkeln:

**[www.zum-blinden-engel.de](http://www.zum-blinden-engel.de)**



# Frühstück

Sonntag und Feiertage 10.00 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!

<b>„Großmarkt“</b>	€
Hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, Semmeln	5,90
<b>„Giesinger“</b>	
2 Stück Weißwürste <sup>2,7</sup> , süßer Senf, Breze, 1 Weißbier 0,5 l (statt Kaffee)	7,90
<b>„Isarvorstadt“</b>	
weichgekochtes Landei, Käse, Schinken <sup>b</sup> , hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, frische Obstdeko, gemischter Brotkorb <sup>a</sup>	8,90
<b>„Sendlinger“</b>	
Kräuterrührei mit Tomaten, Salami <sup>b</sup> , Tomaten, Käse, Butter, frische Früchte, Brotkorb <sup>a</sup>	9,90
<b>„Thalkirchner“</b>	
Glas Prosecco 0,1 l, Glas Orangensaft 0,1 l, Räucherlachs <sup>20</sup> , Schinken <sup>b</sup> , Salami <sup>b</sup> , Käse, Tomaten, Gurken, Früchte, Müsli, 1 gek. Landei, Marmelade, Honig, Butter, reichhaltig garniert, Brotkorb <sup>a</sup>	
ab 2 Personen – pro Person	13,90

**Zu jedem Frühstück servieren wir ein Heißgetränk nach Wahl.**

## Zusätzliches zum Frühstück

2 Weißwürste <sup>2,7</sup>	je Stück 2,00	4,00
Portion Butter, Landei, Honig oder Marmelade		1,10
Früchtemüsli <sup>2,3,5</sup> mit Milch		2,90
Portion Schinken <sup>b</sup> , Käse <sup>1</sup> oder Salami <sup>b</sup>		2,90
Portion Räucherlachs <sup>20</sup> oder frische Früchte		4,50
2 Rühr- oder Spiegeleier (mit Schinken <sup>b</sup> )		4,90

## Frisch gebacken

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

Ofenfrische Breze	1,00
Ofenfrische Semmel	0,70
2 Scheiben Brot <sup>a</sup>	1,00
Butterbreze zum Selbststreichen	1,90
Baguette	1,90
Gemischter Brotkorb <sup>a</sup> (Hausbrot, Semmeln, Baguette)	3,50



## Aktionsangebote (nicht mit Gutscheinktionen kombinierbar)

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

		€
<b>Montag Chillitag:</b>	Chilli con Carne mit Tortillachips	6,00
<b>Dienstag Schnitzelalarm:</b>	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln	je 7,50
<b>Mittwoch Burgeralarm:</b>	Isartal Burger mit Pommes Isartaler Cheeseburger mit Pommes Veggieburger mit Pommes Steakburger mit Pommes Burger mit Putensteak und Pommes	je 8,50
<b>Donnerstag Haxtag:</b>	Portion Schweinshaxe vom Grill, Sauerkraut und Kartoffelknödel <sup>2,3</sup>	8,50
<b>Freitag Fishtag:</b>	siehe Extra-Fischkarte	ab 8,00
<b>Samstag Cordon-Bleu-Tag:</b>	Cordon bleu mit Schinken <sup>b</sup> und Käse gefüllt oder mit Gorgonzola und Schinken gefüllt oder Isartal Spezial gefüllt mit Obazda <sup>2</sup> jeweils mit Pommes, Kartoffelsalat oder Salatbeilage	12,90
<b>Sonntag ab 12.00 Uhr:</b>	Spanferkel mit Kartoffelknödel <sup>2,3</sup> und Krautsalat <sup>b3</sup>	11,90

## Mittagsangebot

<b>Montag – Freitag</b>	(außer an Feiertagen) 11.00 – 16.00 Uhr täglich wechselnd verschiedene Mittagsteller ab siehe Mittagskarte – nutzen Sie auch unseren Newsletterservice mit der wöchentlich aktuellen Mittagskarte	5,00
-------------------------	--	------

## Nachmittagsaktion

<b>Montag – Freitag</b>	von 13.00 bis 18.00 Uhr (außer an Feiertagen) Haferl Kaffee <sup>9</sup> und 1 Stück Kuchen <sup>c</sup>	4,90
-------------------------	---	------

**Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!**  
**Durchgehend warme Küche von 12.00 bis 22.30 Uhr!**



# Speisekarte

<b>Aus der Suppenküche</b>	€
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle <sup>b</sup>	4,10
Hausgemachte Tagessuppe	4,10
Gulaschsuppe, hausgemacht in der Terrine, Hausbrot <sup>a</sup>	5,10
<b>Brotzeit</b>	
Isartaler Wurstsalat <sup>b</sup> , Essiggurke <sup>2,11</sup> , Brot <sup>a</sup>	6,90
Schweizer Wurstsalat <sup>b</sup> mit Käse, Brot <sup>a</sup>	7,90
Obatzda <sup>2</sup> mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 2 Brezn	9,90
<b>Aus der Wurstkuchl</b>	
2 Paar Wiener <sup>2,4,7</sup> mit Brot <sup>a</sup> und Senf	5,90
6 St. Nürnberger <sup>4,7</sup> auf Sauerkraut, Brot <sup>a</sup>	6,90
1 Currywurst <sup>b</sup> mit Pommes	6,90
<b>Gesundes, Salatiges und Leckerer</b>	
Kleiner gemischter Marktsalat, Speckkrautsalat <sup>b,2</sup> oder Kartoffelsalat	Portion 4,10
„Bauernsalat“ Schafskäse, Oliven <sup>6,2</sup> , Peperoni <sup>2</sup> , Zwiebeln auf Marktsalaten, Baguette	11,90
Salatteller „Puttenkuchl“ mit gebratenen Putenstreifen, Baguette	12,90
Salat „Nizza“ Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Blattsalaten, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven <sup>2,6</sup> , Peperoni, Baguette	12,90
Räucherlachs <sup>20</sup> mit Röstitalern <sup>2,3</sup> an Salatgarnitur, Sahnemeerrettich <sup>3,5</sup>	13,90
<b>Vegetarisches</b>	
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast, Salatgarnitur	8,90
Kässpatz'n mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat	9,90
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne mit Schmanddipp	10,90
Gefüllte Kartoffeltaschen <sup>2,3</sup> auf Salatgarnitur, Tomatensauce	10,90
<b>Vegan</b>	
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne	10,90
<b>Unser Schwammerleck</b>	
Rahmschwammerl mit Semmelknödel <sup>2,3</sup>	9,90
Jägerschnitzel, natur (von der Pute), mit Eierspätzle und Schwammerlsauce	12,90
Jägerbraten vom Schwein, mit Spätzle und Schwammerlsauce	12,90
Ratsherrenpfanne: Schweinesteaks auf Eierspätzle mit Champignonrahm und Käse überbacken	18,90
<b>Unser Tipp</b>	
Isartaler Grillteller: Schweine-, Puten- und Rindersteak vom Grill, mit Pommes frites, Kräuterbutter und Grillwürstel	19,90

**Um Ihnen Qualität und Frische gewährleisten zu können, beziehen wir unsere Produkte aus der Region. Zertifizierungen unserer Lieferanten und Produkte sind an der Theke einsehbar!**

**Informationen über Inhaltstoffe und Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.**



# Wochenkarte

		€
<b>Aperitif</b>		
Ingoo auf Eis (Proseccoschorle mit Ingwersirup, Limette und Minze)	0,2 l	4,90
Ingoo Limo auf Eis (Limo, Mineralwasser, Limettenscheibe und Minze)	0,4 l	4,50
Hugo auf Eis, mit Weinschorle, Hollersirup, Minze	0,2 l	4,90
Spritz, Weinschorle oder Prosecco mit Aperol <sup>1</sup>	0,2 l	4,90
<b>Bier mal anders</b>		
Hollerreidl (Weißbier mit Holundersirup)	0,5 l	4,20
<b>Getränketipp</b>		
Eistee <sup>1,3,11</sup>	0,4 l	3,90
<b>Unser Weintipp</b>		
Weißer oder roter Hauswein (siehe Tafel)	0,2 l	4,00
	0,75 l	15,00
<b>Aus Omas Suppenkuchel</b>		
Hausgemachte Tagessuppe		4,10
<b>Zur Brotzeit</b>		
Kalter Braten mit Essiggurke <sup>2,11</sup> , Meerrettich <sup>3,5</sup> , Senf und Brot		9,90
„Isartaler Brotzeitbrettli <sup>b</sup> “ Schinken <sup>b</sup> , Wurst <sup>b</sup> , Käse, Obatzda <sup>2</sup> , kalter Braten, Butter, Brot und ein Obstler (2 cl)		13,90
<b>Salatiges</b>		
Mozzarella und Tomate in Balsamicoessig, Baguette		9,90
Bunte Salatvariation mit 6 frischen Frühlingsrollen		10,90
Bunte Salatvariation mit gegrilltem Gemüse		10,90
Salatteller „Isartal Spezial“ mit Pute, Shrimps, Ananas und feinem Dressing		11,90
Salatteller „Augustiner Bierfahrer“ mit gebratenem Speck, Champignons und feinem Dressing nach Art des Hauses		11,90
Salat „Bonifatius“ mit paniertem Ziegenkäse, verfeinert mit Honig und feinem Dressing		12,90
Isartaler Breznsalat: abgeröstete Breznstreifen auf bunten Saisonsalaten mit Kernen und Kürbiskernöl		12,90
Gebratene Rinderstreifen auf buntem Marktsalat		13,90
<b>Pasta</b>		
Bandnudeln griechische Art mit Schafskäse, Oliven <sup>6,2</sup> Peperoni <sup>2,8</sup>		8,90
Spaghetti mit Shrimps in Weißweinsauce		11,90
<b>Unser Schmankerlangebot</b>		
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat		7,90
Spareribs vom Schwein mit Barbecuesauce und Baguette		11,90
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Putenstreifen mit Salatgarnitur		11,90
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Räucherlachs <sup>20</sup> mit Salatgarnitur		12,90
<b>Unser Gourmettip für 2 Personen</b>		
Barbecue Platte mit Rinderlendensteak, Spareribs und Haxe mit Pommes		33,90
<b>TexMex</b>		
Chilli con Carne mit Tortillachips		8,90
<b>Zum Naschen</b>		
Großer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus <sup>3</sup> und Preiselbeeren (dauert etwas länger – min. 20 Min.)		12,90

**Informationen über Inhaltstoffe und Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.**



# Unser Tipp: **Burgertime im Isartal**

Burger mit Pommes	11,90
Cheeseburger mit Pommes	12,90
Chiliburger mit Chili con Carne und Pommes	13,90
Putensteak-Burger mit Pommes	13,90
Veggieburger mit Pommes	13,90
Fischburger mit Pommes	13,90
Gonzo-Burger mit Gorgonzola und Pommes	14,90
Steakburger mit Pommes	14,90

## Aktionen

<b>Montags Chilitag</b>	Chili con Carne	6,00
<b>Dienstags Schnitzelalarm</b>	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	7,50
	Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat	7,50
	Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln	7,50
<b>Mittwochs Burgeralarm</b>	Isartal Burger mit Pommes	8,50
	Isartaler Cheeseburger mit Pommes	8,50
	Veggieburger mit Pommes	8,50
	Steakburger mit Pommes	8,50
	Burger mit Putensteak und Pommes	8,50
<b>Sonntags ab 12 Uhr</b>	Spanferkel mit Kartoffelknödel <sup>2,3</sup> und Krautsalat <sup>b,3</sup>	11,90

**Fragen Sie unsere Mitarbeiter  
nach Tagesgerichten und Tagesangeboten!**





# Speisekarte

	€
<b>Klassiker und Deftiges aus dem Bratrohr</b>	
„Isartaler Gröstl“ Bratkartoffeln mit Schweinefleisch und Spiegelei und Soße	8,90
Isartaler Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit zweierlei Knödel <sup>2,3</sup> und Speckkrautsalat <sup>b,2</sup>	10,90
Portion Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel <sup>2,3</sup> Sauerkraut, Sauce	10,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln <sup>2,3</sup>	11,90
Putensteak natur mit gebratenem Gemüse, Rösti <sup>2,3</sup> und Kräuterbutter	12,90
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90
Pfefferlende vom Rind, auf Pariser Pfefferrahm mit knusprigen Rösti <sup>2,3</sup>	18,90
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Pommes	18,90
<b>Omas Schnitzelpfanne</b>	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Pommes	10,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	10,90
„Münchner Schnitzel“ Schweineschnitzel in einer knusprigen Meerrettich-Senfhülle <sup>3,5</sup> mit Bratkartoffeln	11,90
Putenschnitzel, paniert mit Pommes frites	11,90
<b>Aus See und Meer</b>	
Gebackenes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit Sauce Remoulade <sup>2,3</sup> und Kartoffelsalat	9,90
Fischfilet (nach Tagesangebot) vom Grill mit Senfsauce und Reis	11,90
<b>Für unsere Kleinen</b> (nicht im Saal oder bei Veranstaltungen, nur für Kinder!!!)	
„Pumuckl“, Kartoffelknödel <sup>2,3</sup> mit Sauce	4,10
„Heidi“ Spätzle mit Sauce	4,10
„Flip“ Teller Pommes (groß)	4,90
„Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes	7,90
„Pinocchio“ Kinderschweinebraten mit Knödel <sup>2,3</sup>	7,90
<b>Besondere Wünsche</b> versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen. Aber bitte beachten Sie, dass dies nicht immer möglich ist.	
Extra Beilage, wie 1 Knödel <sup>2,3</sup> , Sauce, Gemüse, Sauerkraut, Reis	3,50

**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 12.00 bis 22.30 Uhr!**

**Informationen über Inhaltstoffe und Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.**



# Dessert/Eis/Kuchen

Desserts	€
Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>e</sup> , Sahnehaube	5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis <sup>d</sup> und Sahne	5,90
<b>Eis</b>	
Gemischtes Eis <sup>d</sup> ohne Sahne	4,50
Gemischtes Eis <sup>d</sup> mit Sahne	5,50
<b>Eiskaffee</b>	
Aromatischer Kaffee mit Vanille-Eis <sup>d</sup> und Sahnehaube	5,50
<b>Eisschokolade</b>	
Köstliches Schokoladengetränk mit Vanille-Eis <sup>d</sup> , Sahnehaube	5,50
<b>„Coup Danmark“</b>	
Cremiges Vanille-Eis <sup>d</sup> mit Sahne und Schokosauce	6,90
<b>„Eis und Heiß“</b>	
Vanille-Eis <sup>d</sup> , heiße Himbeeren, Sahne	7,90
<b>Extra</b>	
Kugel Eis <sup>d</sup> extra	1,90
Extra Schlagsahne	1,50

Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchtiscreme und Fruchtis<sup>d</sup>!

**Siehe auch Eraclea Extrakarte**

**Abbildungen der Eisbecher auf der letzten Seite.**

## Kuchen

**Das aktuelle Kuchenangebot<sup>c</sup> sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Team!**

Inhaltsstoffe siehe Aushang Kuchenvitrine oder letzte Seite<sup>c</sup>

Auszugne, ofenfrisch (dauert etwas länger, wird frisch gebacken)	Stück	2,90
Kuchen <sup>c</sup> , nach Angebot	Stück	3,90
Torten <sup>c</sup> , nach Angebot	Stück	4,50

c) Kuchen: 1, 2, 4, 8, 11, 21

d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19, 21, Vanilleiscreme mit Geschmacksstoff Vanillearoma

e) Vanillesauce: mit Geschmacksstoff Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21



# Getränke

## Augustiner Biere

			€
Maß Helles	vom Fass	1,00 l	7,60
Helles vom Fass	vom Fass	0,50 l	3,90
„Schnitt“ Helles	vom Fass		3,00
Kleines Helles	vom Fass	0,25 l	3,00
Radler-Maß <sup>3,11</sup>		1,00 l	7,60
Radler <sup>3,11</sup>		0,50 l	3,90
Edelstoff	vom Fass	0,50 l	3,90
„Edelschnitt“	vom Fass		3,00
Kleines Edelstoff	vom Fass	0,25 l	3,00
Pils	vom Fass	0,30 l	3,90
Dunkles	vom Fass	0,50 l	4,10
Kleines Dunkles	vom Fass	0,25 l	3,50
Weißbier		0,33 l	3,50
Weißbier		0,50 l	4,10
Russen-Maß		1,00 l	8,00
Russen-Halbe		0,50 l	4,10
Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	4,10
Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	4,10

## Alkoholfreie Biere

Clausthaler Helles		0,50 l	4,10
Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	4,10
Alkoholfreie Radler-Maß <sup>3,11</sup>		1,00 l	8,00

## Saisonbiere

Heller Bock/Dunkler Bock/Wiesnbier		0,50 l	4,10
------------------------------------	--	--------	------

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

Holzfass		30 l	220,00
Holzfass		50 l	365,00

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

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser			0,40 l	3,10	
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche		0,25 l	2,90	
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche		0,75 l	7,10	
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche		0,25 l	2,90	
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche		0,75 l	7,10	
Zitronenlimo, groß <sup>3,11</sup>	Orangenlimo, groß <sup>1,3,11</sup>		0,50 l	3,80	
Zitronenlimo klein <sup>3,11</sup>	Orangenlimo, klein <sup>1,3,11</sup>		0,25 l	2,90	
Cola Mix <sup>1,3,7,9,11</sup>			0,50 l	3,90	
Cola Mix <sup>1,3,7,9,11</sup>			0,25 l	2,90	
Cola <sup>1,3,7,9</sup>		0,20 l	2,90	0,40 l	4,50
Cola Light <sup>1,3,7,9,11</sup>		0,20 l	2,90	0,40 l	4,50
Tonic Water <sup>1,3,11</sup>	Flasche		0,20 l	3,00	
Ginger Ale <sup>1,3,11</sup>	Flasche		0,20 l	3,00	
Bitter Lemon <sup>1,3,10,11</sup>	Flasche		0,20 l	3,00	
Apfelsaft, Orangensaft			0,20 l	3,00	
Nektar-/Saftgetränke:					
Rhabarber, rote Johannisbeer, Ananas, Kirsch, Maracuja...			0,20 l	3,00	
Apfelsaft-Schorle	Orangensaft-Schorle		0,40 l	3,80	
Rhabarber-Schorle	Holunderblütensirup-Schorle		0,40 l	3,80	
Maracujaschorle	Johannisbeer-Schorle rot		0,40 l	3,80	
Ananas-Schorle	Kirsch-Schorle		0,40 l	3,80	
alle kleinen Schorlen			0,20 l	3,00	
Eistee <sup>1,3,11</sup>			0,40 l	3,90	



# Spirituosen

		€
<b>Aperitifs</b>		
Ramazotti	2 cl	3,00
Pernod	2 cl	3,00
Campari <sup>1</sup>	5 cl	3,50
Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry	4 cl	3,00
Aperol <sup>1</sup>	2 cl	3,00
Sherry	5 cl	3,50
<b>Bitters</b>		
Fernet Branca oder Fernet Menta	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,00
<b>Klare und Brände</b>		
Bodenseeobstler	2 cl	3,00
Gebirgsenzian	2 cl	3,00
Zwetschgenwasser	2 cl	3,00
Aquavit	2 cl	3,00
Ouzo	2 cl	3,00
Williamsbirne	2 cl	3,00
Edel Williamsbirne, Marille oder Himbeere	2 cl	4,50
Kirschwasser	2 cl	3,00
Himbeergeist	2 cl	3,00
Mirabellenbrand	2 cl	3,00
Grappa von der Proseccotraube	2 cl	3,90
<b>Liköre</b>		
Sambuca, Amaretto oder Baileys	2 cl	3,00
Grand Marnier	2 cl	3,50
Southern Comfort	2 cl	3,50
<b>Weinbrand</b>		
Asbach Uralt	2 cl	3,00
Metaxa	2 cl	3,00
<b>Cognac</b>		
Hennessy oder Remy Martin VSOP	2 cl	3,50
<b>Gin Dry Gin</b>		
	2 cl	3,50
<b>Wodka</b>		
Moskovskaya	2 cl	3,00
<b>Tequila</b>		
Tequila weiß oder gold	2 cl	3,00
<b>Rum</b>		
Rum Hausmarke	2 cl	3,00
Bacardi Rum	4 cl	6,00
<b>Whisky &amp; Whiskey</b>		
<b>Bourbon</b> Jim Beam	4 cl	7,00
<b>Tennessee</b> Jack Daniel's	4 cl	7,00
<b>Scotch</b> Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00
<b>Malt</b> Glenfiddich	4 cl	7,00



# Weine

## Weinschorlen

Weißweinschorle oder Rotweinschorle	klein	0,2 l	3,10 €
	groß	0,4 l	5,50

## Unser Weintipp

Weißer oder roter Hauswein (siehe Tafel)		0,2 l	4,00
		0,75 l	15,00

## Weißweine offen

Hauswein nach Angebot		0,2 l	4,00
Grüner Veltliner Landwein, Österreich, fruchtig, spritzig, trocken		0,2 l	4,50
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riolf“, Mosel, feinherb, sommerfrisch		0,2 l	5,00
Simons blanc, Südafrika Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig		0,2 l	5,50
Choncha y Toro, Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken		0,2 l	5,50
Lugana D.O.C. (I) „Ca Maiol“ Gardasee Provenza, delikat, Mandelnote, trocken		0,2 l	6,00

## Flaschenweine weiß

Hauswein nach Angebot		0,75 l	16,00
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riolf“, Mosel, feinherb, sommerfrisch		0,75 l	19,00
Simonsblanc			
Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Südafrika, knackig, frisch, fruchtig		0,75 l	21,00
Choncha y Toro			
Chardonnay „Central Valley“, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken		0,75 l	21,00
Lugana D.O.C. (I) „Ca Maiol“			
Gardasee Lombardei, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken		0,75 l	26,00

## Rosé offen

Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken		0,2 l	5,50
--	--	-------	------

## Flaschenwein rosé

Choncha y Toro			
Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, blumiges Bukett, trocken		0,75 l	21,00

## Rotweine offen

Hauswein nach Angebot		0,2 l	4,00
Merlot D.O.C., Italien, jung, dezent, würzig, rund		0,2 l	4,50
Simonsrood – Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll		0,2 l	5,50
Syrah – Choncha y Toro „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken		0,2 l	5,50
Corvina Garda D.O.C., Cantina di Custoza, Italien, weich, mild, duftvoll		0,2 l	6,00

## Flaschenwein rot

Hauswein nach Angebot		0,75 l	16,00
Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll		0,75 l	26,00
Simonsrood			
Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll		0,75 l	21,00
Choncha y Toro			
Syrah „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken		0,75 l	21,00



<b>Sekt und Champagner</b>		€
Prosecco	Glas 0,10 l	3,90
Prosecco, mit Aperol	Glas 0,10 l	4,50
Prosecco, mit Hollersirup	Glas 0,10 l	4,50
Proseccoschorle	Glas 0,25 l	4,50
Prosecco	Baby 0,20 l	7,20
Prosecco	Flasche 0,75 l	22,00
Schlumberger	Baby 0,20 l	10,00
Schlumberger	Flasche 0,75 l	35,00
Veuve Clicquot	Flasche 0,375 l	50,00
Veuve Clicquot	Flasche 0,75 l	80,00
<b>Longdrink</b> (4 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		7,50
<b>Rüscherl</b> (2 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		3,90
<b>Cocktails – siehe auch Cocktailbarkarte!</b>		
Caipirinha – Rum, Limette, brauner Zucker		7,90
Caipirosca – Wodka, Limette, brauner Zucker,		7,90
Piña Colada – Ananassaft, Rum, Cocosmilch, Cocossirup		7,90
Planters Punch – Orangen-, Zitronen- und Ananassaft, Rum,		
Maracuja-Nektar, Zitronensaft, Angostura-Bitter, Grenadine-Sirup <sup>1,2</sup>		7,90
Mai Tai – Orangen- und Ananassaft, Rum, Limes Juice, Limettensaft, Mandelsirup <sup>2</sup>		7,90
<b>Energiedrinks</b>		
Red Bull <sup>9,14</sup>	0,25 l	4,00
<b>Jägermeister</b>		
Jägershot eiskalt, 20 Grad minus aus der Jägermaschine	2 cl	3,00
Jäger on Ice	4 cl	6,00
<b>Heiße Getränke</b>		
Espresso <sup>9</sup>	Tasse	2,50
Espresso macchiato <sup>9</sup>	Tasse	3,00
Espresso <sup>9</sup> doppelt	Tasse	4,00
Kaffee <sup>9</sup>	Tasse	3,00
Kaffee <sup>9</sup>	Haferl	3,50
Cappuccino <sup>9</sup>	Tasse	3,50
Milchkaffee <sup>9</sup>	Haferl	3,50
Große Latte macchiato <sup>9</sup>	Glas	3,90
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	Haferl	4,10
Tee	Haferl	3,50
Tee mit Rum <sup>22</sup>	Haferl	4,90
Glühwein <sup>22</sup>	Haferl	3,90
Grog <sup>22</sup> (4 cl Rum)	Haferl	4,90
<b>Getränke je nach Saison – aus den ausliegenden Sonderkarten</b>		
Trinkschokolade siehe Sonderkarte <sup>c</sup>	Tasse	4,10
Tees siehe Sonderkarte	Haferl	3,50



## Zusatzstoffe

Die Zahlen hinter den Speisen und Getränken beziehen sich auf die Zusatzstoffe, die hier erläutert werden!  
Zertifizierungen unserer Lieferanten und Produkte sind an der Theke einsehbar!

- |                             |                                     |  |
|-----------------------------|-------------------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff            | 12) enthält eine Phenylalaninquelle | a) Brot: 2, 8, 18                        |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 13) gewachst                        | b) Wurstwaren: 1, 2, 3, 4, 7, 15, 18, 20 |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 14) mit Taurin                      | c) Kuchen: 1, 2, 4, 8, 11, 21            |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 15) mit Sulfit                      | d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19, 21           |
| 5) geschwefelt              | 16) mit Säuerungsmittel             | Vanilleeis: Geschmacksstoffe Vanille-    |
| 6) geschwärzt               | 17) mit Verdickungsmittel           | aroma                                    |
| 7) mit Phosphat             | 18) mit Emulgator                   | e) Vanillesauce: Geschmacksstoffe        |
| 8) mit Milcheiweiß          | 19) mit Stabilisator                | Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21   |
| 9) koffeinhaltig            | 20) mit Rauch/Nitritpökelsalz       |  |
| 10) chininhaltig            | 21) mit Vanillearoma                |  |
| 11) mit Süßungsmittel       | 22) mit Alkohol                     |  |

## In den Speisen und Getränken können somit folgende Allergene enthalten sein

Glutenhaltiges Getreide	Milch und Milchzeugnisse (einschließlich Lactose)	Schwefeldioxid und Sulfite
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Weichtiere
Fisch und Fischerzeugnisse	Senf und Senferzeugnisse	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse		

**Eine ausführliche Beschreibung zu den Allergenen können Sie in der Infomappe an der Theke einsehen.**





**Apfelstrudel mit Vanilleeis<sup>d</sup>  
und Sahne** 5,90 €  
**Apfelstrudel mit Vanillesauce<sup>e</sup>** 5,90 €



**Gemischtes Eis<sup>d</sup> mit Sahne** 5,50 €  
**Gemischtes Eis<sup>d</sup> ohne Sahne** 4,50 €



**Eiskaffee**  
Aromatischer Kaffee mit  
Vanille-Eis<sup>d</sup> und Sahnehaube 5,50 €

**Eisschokolade**  
Köstliches Schokoladengetränk  
mit Vanille-Eis<sup>d</sup>, Sahnehaube 5,50 €



**„Coup Danmark“**  
Cremiges Vanille-Eis<sup>d</sup> mit Sahne  
und Schokosauce 6,90 €



**„Eis und Heiß“**  
Vanille-Eis<sup>d</sup>, heiße Himbeeren, Sahne  
7,90 €

d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19, 21, Vanilleiscreme mit Geschmacksstoff Vanillearoma

e) Vanillesauce: mit Geschmacksstoff Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21

