

Spirituosen

Aperitifs		€
Pernod	2 cl	3,90
Aperol ¹	2 cl	3,90
Campari ¹	5 cl	4,10
Bitters		
Fernet Branca oder Fernet Menta	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Ramazotti	2 cl	3,90
Klare und Brände		
Bodenseeobstler	2 cl	3,90
Gebirgsenzian	2 cl	3,90
Zwetschgenwasser	2 cl	3,90
Aquavit	2 cl	3,90
Ouzo	2 cl	3,90
Williamsbirne	2 cl	4,50
Kirschwasser	2 cl	4,50
Himbeergeist	2 cl	4,50
Mirabellenbrand	2 cl	4,50
Grappa	2 cl	4,50
Nusschnaps	2 cl	4,90
Edelbrände		
Edel Williamsbirne, Marille oder Himbeere	2 cl	5,70
Liköre		
Sambuca, Amaretto oder Baileys	2 cl	3,90
Grand Marnier	2 cl	4,90
Southern Comfort	2 cl	4,90
Limoncello	2 cl	4,90
Bratapfellokör, warm oder kalt	2 cl	4,90
Weinbrand		
Asbach Uralt	2 cl	3,90
Gin	2 cl	3,90
Wodka	2 cl	3,90
Tequila weiß oder gold	2 cl	3,90
Rum		
Rum Hausmarke	2 cl	3,90
Bacardi Rum	4 cl	6,90
Whisky & Whiskey		
Bourbon Jim Beam	4 cl	7,90
Tennessee Jack Daniel's	4 cl	7,90
Scotch Johnny Walker Red Label	4 cl	7,90

Wochenaktionen

Aktionstage im Lokal! (nicht mit Gutscheinkaktionen kombinierbar)
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!

Mittagsangebot

Montag – Freitag (außer an Feiertagen) 12.00 – 16.00 Uhr
täglich wechselnd verschiedene Mittagsteller ab 10,90

Tagesgericht siehe Tafel

Sonntag ab 12.30 Uhr: Spanferkel mit Kartoffelknödel^{2,3} und Krautsalat^{2,3} ab 13,90

Für unsere Kleinen

(nicht im Saal oder bei Veranstaltungen, **nur** für Kinder!!!)

„Pumuckl“, Kartoffelknödel ^{2,3} mit Sauce	7,90
„Heidi“ Spätzle mit Sauce	7,90
„Flip“ Teller Pommes (groß)	7,90
„Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes	11,90
„Pinocchio“ Kinderschweinebraten mit Knödel ^{2,3} und Speckkrautsalat ²	11,90

Besondere Wünsche

versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen, aber bitte beachten Sie, dass dies nicht immer möglich ist:

Extra Beilage, z. B. ein Knödel ^{2,3} , Sauerkraut, Sauce	jeweils	3,90
Beilagenänderung (pro Änderung) nur wenn nix los ist		1,00
Lizensierte Verpackungen zum Mitnehmen		1,50

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!

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

In den Speisen und Getränken können somit folgende Allergene enthalten sein

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

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

Speisekarte Winter

Wi 24

Aus unserer Suppenkuchl €
Kartoffel-Lauchsuppe⁶ mit Croutons⁵ und Leinöl 7,90
Große hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot⁶ 9,90

Brotzeit

Isartaler Wurstsalat⁶, Essiggurke²¹, Brot⁶ 12,90
Obatzda² mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Breze 12,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat 13,90

Salatiges

Kleiner gemischter Marktsalat, Kartoffelsalat oder Speckkrautsalat 6,90
„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven^{2,3}, Zwiebeln, Baguette⁶ 16,90
„Isartal“ Salat mit Körnern, Ziegenkäse und Cranberries, Baguette⁶ 17,90

Vegetarisches

Rahmschwammerl mit 2 Semmelknödel 15,90
Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Dipp (ohne Dipp = vegan) 16,90
Kässpätzten mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat 17,90

Burgertime

Cheeseburger (Rind) mit Pommes, hausgemachte Remoulade^{2,11,8} 16,90
Vegetarischer Burger mit Pommes, hausgemachte Remoulade^{2,11,8} 16,90

Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen

Currywurst mit Pommes 12,90
Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel^{2,3} und Speckkrautsalat² 16,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln^{2,3} 17,90
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln 19,90
Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln 23,90
Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes, Salatgarnitur 27,90
Pfefferlende vom Roastbeef mit Pommes 28,90

Schmankerlangebot

Viertel Ente mit Knödel und Blaukraut 18,90
Halbe Ente mit Knödel und Blaukraut 24,90
Hirschgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren 19,90

Schnitzelpfanne

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat 17,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade^{2,11,8} 17,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat 17,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade^{2,11,8} 17,90

Desserts

Gemischtes Eis, 3 Kugeln 7,90
Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln 8,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischem Obst, Sahne 9,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis frischem Obst, Sahne 9,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne 9,90
Kuchen/Torten nach Angebot – siehe Kuchenvitrine im Lokal! 5,20

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

Ofenfrische Breze⁶ 2,00
Baguette 3,30

Wirtshaus zum Isartal



Alle Preise inkl. 19% MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!

Wirtshaus zum Isartal



Alle Preise inkl. 19% MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!

Alle Preise inkl. 19% MwSt. und Bedienung!
Änderungen vorbehalten!



Wirtshaus zum Isartal

Getränke

Augustiner Biere		€
Maß Helles	vom Fass	1,00 l 9,40
Helles	vom Fass	0,50 l 4,70
„Schnitt“ Helles	vom Fass	3,60
Kleines Helles	vom Fass	0,25 l 3,60
Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l 9,40
Radler ¹¹		0,50 l 4,70
Edelstoff	vom Fass	0,50 l 4,90
„Edelschnitt“	vom Fass	3,70
Kleines Edelstoff	vom Fass	0,25 l 3,70
Pils	Flasche	0,33 l 4,30
Dunkles	vom Fass	0,50 l 4,90
Kleines Dunkles	vom Fass	0,25 l 3,70
Weißbier		0,50 l 4,90
Russen-Maß		1,00 l 9,60
Russen-Halbe		0,50 l 4,90
Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l 4,90
Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l 4,90

Alkoholfreie Biere		
Clausthaler Helles		0,50 l 4,90
Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l 4,90
Alkoholfreie Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l 9,60

Saisonbiere		
Heller Bock/Dunkler Bock/Wiesnbiere		0,50 l 4,90

Augustiner Bier im original gepechten Holzfass, die originelle Idee für hier oder daheim...		
Holzfass	30 l	285,00
Holzfass	50 l	470,00
Abrechnung lt. Eichmaß! Außer Haus zuzüglich Pfand! Auch Edelstoff und Saisonbiere möglich!		

Alkoholfreie Getränke		
Tafelwasser		0,40 l 4,00
Isartaler Tafelwasser	Flasche	0,50 l 6,50
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,25 l 3,60
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,75 l 7,60
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,25 l 3,60
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,75 l 7,60
Zitronenlimo, groß ^{3,11}	Orangenlimo, groß ^{1,3,11}	0,50 l 4,60
Zitronenlimo klein ^{3,11}	Orangenlimo, klein ^{1,3,11}	0,25 l 3,60
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}		0,50 l 4,80
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}		0,25 l 3,70
Cola ^{1,3,7,9}	0,20 l	4,10 0,40 l 5,10
Tonic Water ^{1,3,11}	Flasche	0,20 l 3,60
Ginger Ale ^{1,3,11}	Flasche	0,20 l 3,60
Bitter Lemon ^{1,3,10,11}	Flasche	0,20 l 3,60

Säfte und Nektar		
Apfel, Orange, Rhabarber, rote Johannisbeere, Ananas, Kirsch, Maracuja . . .		0,20 l 3,90
Alle Säfte als Schorlen klein		0,20 l 3,90
Alle Säfte als Schorlen groß		0,40 l 4,90
Holunderblütensirup-Schorle		0,40 l 4,90

Weine

Alle offenen Weine vom Fass! – direkt vom Erzeuger!

Weinschorlen		€	€
Weiss-, Rot- oder Roséweinschorle (Wein und Wasser mit Kohlensäure)	0,2 l	5,70	0,4 l 7,70

Weißweine offen vom Fass		€	€	€
		0,2 l	0,5 l	1 l

BIANCO Vento , ital. Weißwein, 12,2 % Vol.			
Trebbianello-Trauben, fein delikat, trocken, blumig, leicht fruchtig, frisch, zart	5,90	15,50	29,00

BIANCO CANTINETTA , ital. Weißwein, 12,3 % Vol.			
Chardonnay-Trauben, delikate Apfelnote, trocken, geschmeidig, weich	6,20	16,50	30,00

GRIGIO Cantinetta , ital. Weißwein, 12,4% Vol.			
Pinot-Grigio-Trauben, typisches, intensives Ruländer-Bukett; fein, ausgewogen, trocken, leicht, aromatisch	6,50	17,50	31,00

Rotweine offen vom Fass			
ROSSO – Merlot , ital. Rotwein, 12,4 % Vol.			
rubinrot, weinig und fruchtig in der Nase; trocken, frisch, fruchtig, süffig	6,00	16,00	30,00

MONTEPULCIANO d’Abruzzo 2022 DOC, ital. Rotwein, 14 % Vol.			
tiefes Dunkelrot, fruchtiges weiniges Bukett, voll, konzentriert, fruchtig, seidig, langer Abgang	6,50	17,50	31,00

Roséweine offen vom Fass			
ROSATO Roséwein (Gardasee), ital. Roséwein, 12,2% Vol.			
lebendig, Bukett von Rosen und Kamillenblüten, weich, rund, frisch, trocken, schmackhaft, delikat	6,50	17,50	31,00

Alle offenen Weine auch zum Mitnehmen – immer zzgl. Dekoflasche mit Bügelverschluss	0,5 l oder 1 l	3,50
--	-----------------------	-------------

Flaschenweine weiß		
VENTICINQUE BIANCO Sauvignon, Bolzan, Venezia IGT, ital. Weißwein, 12,0% Vol.		
Typische Aromen von Salbei und Holunder. Mineralisch, frisch, füllig, süffig	0,75 l	33,00

LUGANA „La Veronica“ Bolzan, Trebbiano (90–100%), ital. Weißwein 12,5% Vol.		
strohgelb bis grünlich, große Fülle, weiche Eleganz und Finesse	0,75 l	36,00

Flaschenweine rot		
PRIMITIVO Cantalupi C. Zecca DOC, 85% Primitivo, ital. Rotwein, 14,0 % Vol.		
schwarze Kirschen, dunkle Beeren, Karamell, typisch, voll, üppig, süßfruchtig	0,75 l	35,00

SANGIOVESE c. Pesaresi – Guerrieri DOC, ital. Rotwein, 13,0% Vol.		
dichtes Rubinrot, Duft von Kirsche und Erdbeere. Fruchtig, harmoniereicher Körper	0,75 l	33,00

Flaschenwein rosé		
Bardolino Chiaretto DOC, ital. Roséwein, 12,5 % Vol.		
rosarote Farbe, duftig, delikat, frisch fruchtig, fein und subtil	0,75 l	35,00

Prosecco		
Prosecco Bolzan Extra Dry, DOC “Atunidea“, Italien, 11,0 % Vol.		
fein anhaltende Perlage. Noten von grünem Apfel, Pflaume, Birne, Aprikose, Jasminblüten, Akazienblüten, Glyzinien. Weich, elegant, frisch, lebendig, trocken	0,75 l	39,00

Sekt und Champagner

Sprizz		€
Aperol Sprizz	0,2 l	7,90
Hugo	0,2 l	7,90
Limoncello Sprizz	0,2 l	7,90
Inge	0,2 l	7,90

Longdrinks, Cocktails		
Rüscherl (2 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		5,90
Longdrink (4 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		7,90
Caipirinha – Rum, Limette, brauner Zucker		9,90
Caipirosca – Wodka, Limette, brauner Zucker		9,90
Piña Colada – Ananassaft, Rum, Cocosmilch, Cocossirup		9,90
Planters Punch – Orangen-, Zitronen- und Ananassaft, Rum, Maracuja-Nektar, Zitronensaft, Angostura-Bitter, Grenadine-Sirup ^{1,2}		9,90
Mai Tai – Orangen- und Ananassaft, Rum, Limes Juice, Limettensaft, Mandelsirup ²		9,90

Energiedrinks		
Red Bull ^{9,14}	0,25 l	4,90

Jägermeister		
Jägershot eiskalt, 20 Grad minus aus der Jägermaschine	2 cl	3,90
Jäger on Ice	4 cl	7,80

Sekt, Champagner		
Prosecco Hausmarke	Glas	0,10 l 4,90
Prosecco Hausmarke	Baby	0,20 l 9,90
Prosecco Hausmarke		0,75 l 29,90
Prosecco Bolzan Extra Dry, DOC „Atunidea“, Italien, 11,0 % Vol.	Flasche	0,75 l 39,00
Schlumberger	Flasche	0,75 l 49,00
Veuve Clicquot	Flasche	0,75 l 99,00

Heiße Getränke

Espresso ⁹	Tasse	2,90
Espresso macchiato ⁹	Tasse	3,90
Espresso ⁹ doppelt	Tasse	4,90
Kaffee ⁹	Tasse	3,60
Kaffee ⁹	Haferl	3,90
Cappuccino ⁹	Tasse	3,90
Milchkaffee ⁹	Haferl	4,10
Große Latte macchiato ⁹	Glas	4,40
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	Haferl	4,90
Tee	Haferl	4,10
Tee mit Rum (2 cl Rum) ²²	Haferl	8,00
Glühwein ²²	Haferl	4,90

