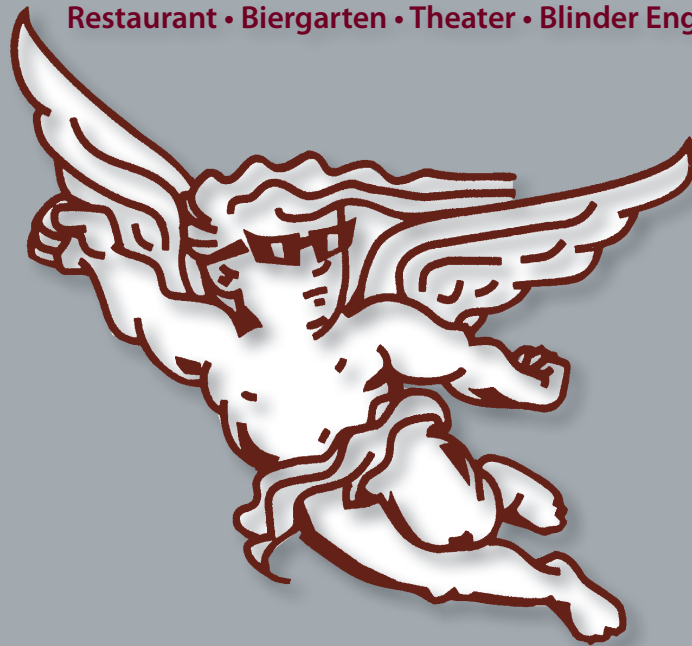


Wirtshaus zum Isartal

Restaurant • Biergarten • Theater • Blinder Engel



Wochenaktionen

Aktionstage im Lokal! (nicht mit Gutscheinktionen 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

€
ab 11,90

Sonntag

ab 12.30 Uhr, so lange Vorrat reicht: Spanferkel mit Kartoffelknödel^{2,3} und Krautsalat^{b3} 15,90

Für unsere Kleinen

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

„Pumuckl“, Kartoffelknödel mit Sauce ^{2,3}	7,90
„Heidi“ Spätzle mit Sauce	7,90
„Flip“ Teller Pommes (groß)	8,90
„Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes	12,90
„Pinocchio“ Kinderschweinebraten mit Knödel und Speckkrautsalat ^{b,2,3}	12,90

Extras

Extra Beilage, z. B. zwei Knödel ^{2,3}	4,90
Extra Sauce	3,50
Extra Remoulade	3,50
Lizenzierte Verpackungen zum Mitnehmen	1,50

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	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 Sulfid	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

23) Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer	28) Soja und Sojaerzeugnisse	33) Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
24) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	29) Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	34) Schwefeldioxid und Sulfite
25) Eier und Eierzeugnisse	30) Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	35) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
26) Fisch und Fischerzeugnisse	31) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	36) Weichtiere
27) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	32) Senf und Senferzeugnisse	

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

Wirtshaus zum Isartal



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

Speisekarte Winter

Aus unserer Suppenkuchl	€
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen ^{5,7,4,17,20}	9,90
Große hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette ^{a,23,33}	9,90
Chili Con Carne mit Baguette ^a	10,90
Brotzeit	
Isartaler Wurstsalat, Essiggurke, Baguette ^{a,b,2,11,23,33}	12,90
Obatzda mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Breze ^{2,23}	12,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat ^{23,25,29}	13,90
Salatiges	
Kleiner gemischter Marktsalat, Kartoffelsalat oder Speckkrautsalat	6,90
„Bauernsalat“ mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Baguette ^{a,6,2,23,33,29}	16,90
„Isartal“ Salat mit Körnern, kaltem Ziegenkäse und Cranberries ^{a,22,23,33}	17,90
Vegetarisches	
Rahmschwammerl mit 2 Semmelknödel ^{23,25,29}	15,90
Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Dipp (ohne Dipp = vegan) ²⁹	16,90
Gefüllte Paprikaschote mit Gemüsereis und Parmesan, dazu Rosmarinkartoffeln ^{4,8,16,20}	16,90
Kässpatzen mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat ^{23,25,29,8,5}	17,90
Burgertime	
Cheeseburger (Rind) mit Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8,23,25,29,32}	16,90
Vegetarischer Burger mit Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8,23,25,29,32}	16,90
Isartaler Burger (Rind) mit Bacon und Spiegelei, Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8}	18,90
Klassiker und Deftiges aus Bratrohr und Ofen	
Große Currywurst mit Pommes ^{5,20,6,b}	13,90
2 Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat ^{23,25,29,32,b}	15,90
Putensteak natur mit Pommes ^{34,b}	15,90
Schweinesteak natur mit Pommes ^{34,b}	15,90
Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat ^{b,2,3,23,25,29}	17,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln ^{2,3,23,25,29}	17,90
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln ^{29,32,7}	20,90
Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln ⁷	23,90
Rinderlende mit Kräuterbutter und Pommes, Salatgarnitur ²⁹	27,90
Pfefferlende vom Roastbeef mit Pommes ²⁹	28,90
Schmankerlangebot	
Viertel Ente mit Knödel und Blaukraut	18,90
Halbe Ente mit Knödel und Blaukraut	24,90
Hirchgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren	19,90
Schnitzelpfanne	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat ^{8,25,29,31,32}	17,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausg. Remoulade ^{2,11,8,25,29,31,32}	17,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat ^{8,25,29,31,32}	17,90
Putenschnitzel, in Butterschmalz gebraten, mit Pommes, hausgemachte Remoulade ^{2,11,8,25,29,31,32}	17,90
Desserts	
Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln ^{1,21,25,29,d,e}	8,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischem Obst, Sahne ^{1,21,25,29,d,e}	9,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis frischem Obst, Sahne ^{1,21,25,29,d,e}	9,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne ^{1,21,25,29,d,e}	9,90
Kuchen/Torten ^c nach Angebot – siehe Kuchenvitrine im Lokal!	Stück à 4,90
Frisch gebacken (wir backen ofenfrisch – dauert deshalb etwas länger!!!)	
Ofenfrische Breze ^a	2,20
Baguette (3 Scheiben)	2,20

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



Wirtshaus zum Isartal

Getränke

Augustiner Biere

			€
Maß Helles	vom Fass	1,00 l	9,80
Helles	vom Fass	0,50 l	4,90
„Schnitt“ Helles	vom Fass		3,90
Kleines Helles	vom Fass	0,25 l	3,90
Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l	9,80
Radler ^{3,11}		0,50 l	4,90
Edelstoff	vom Fass	0,50 l	4,90
„Edelschnitt“	vom Fass		3,90
Kleines Edelstoff	vom Fass	0,25 l	3,90
Pils	Flasche	0,33 l	4,50
Dunkles	vom Fass	0,50 l	4,90
Kleines Dunkles	vom Fass	0,25 l	3,90
Weißbier		0,50 l	5,10
Russen-Maß		1,00 l	10,20
Russen-Halbe		0,50 l	5,10
Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	5,10
Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	5,10

Alkoholfreie Biere

Alkoholfreies Augustiner Helles		0,50 l	4,90
Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	5,10
Alkoholfreie Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l	10,20

Saisonbiere

Dunkler Bock/Wiesnbier		0,50 l	4,90
Heller Bock		0,30 l	3,90

Augustiner Bier im original gepechten Holzfass

Holzfass		30 l	295,00
Holzfass		50 l	490,00

Nur auf Vorbestellung, Abrechnung lt. Eichmaß! Auch Edelstoff und Saisonbiere möglich!

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,40 l	4,50	
Isartaler Tafelwasser	Flasche	0,50 l	6,50	
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,25 l	3,90	
Adelholzener Classic, stilles Wasser „Naturell“	Gourmetflasche	0,75 l	8,10	
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,25 l	3,90	
Adelholzener Classic, Mineralwasser	Gourmetflasche	0,75 l	8,10	
Zitronenlimo, groß ^{3,11}	Orangenlimo, groß ^{1,3,11}	0,50 l	4,80	
Zitronenlimo klein ^{3,11}	Orangenlimo, klein ^{1,3,11}	0,25 l	3,90	
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}		0,50 l	5,10	
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}		0,25 l	3,90	
Cola ^{1,3,7,9}	0,20 l	4,10	0,40 l	5,10
Tonic Water ^{1,3,11}	Flasche	0,20 l	3,90	
Ginger Ale ^{1,3,11}	Flasche	0,20 l	3,90	
Bitter Lemon ^{1,3,10,11}	Flasche	0,20 l	3,90	

Säfte und Nektar

Apfel, Orange, Rhabarber, rote Johannisbeere, Maracuja		0,20 l	3,90
Alle Säfte als Schorlen klein		0,20 l	3,90
Alle Säfte als Schorlen groß		0,40 l	5,10
Holunderblütensirup-Schorle		0,40 l	5,10



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 delikater, 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, wenig 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, delikater 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, Venezie 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

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

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

Flaschenwein rosé

Bardolino Chiaretto DOC, ital. Roséwein, 12,5 % Vol.

rosarote Farbe, duftig, delikater, 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

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



Wirtshaus zum Isartal

Sekt und Champagner

Sprizz

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

Longdrinks, Cocktails

Longdrink (4 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		8,90
Caipirinha – Rum, Limette, brauner Zucker		9,90
Caipirosca – Wodka, Limette, brauner Zucker		9,90
Hauscocktail nach Angebot		9,90

Energiedrinks

Red Bull ¹⁴	0,25 l	5,10
------------------------	--------	------

Sekt, Champagner

Prosecco Hausmarke	Glas	0,10 l	5,50
Prosecco Hausmarke	Baby	0,20 l	10,90
Prosecco Hausmarke		0,75 l	29,90
Prosecco Bolzan Extra Dry, DOC „Atunidea“, Italien, 11,0 % Vol.	Flasche	0,75 l	39,00
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	4,10
Milchkaffee ⁹	Haferl	4,90
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
Grog ²²	Glas	8,00
Glühwein ²²	Tasse	5,10
Glühwein mit Schuss ²²	Tasse	7,50
Kinderpunsch	Tasse	5,10



Spirituosen

Aperitifs

		€
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
Ramazzotti	2 cl	3,90

Klare und Brände

Bodenseeobstler	2 cl	3,90
Gebirgsenzian	2 cl	3,90
Zwetschgenwasser	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	6,50
---	------	------

Liköre

Sambuca	2 cl	3,90
Amaretto	2 cl	3,90
Baileys	2 cl	3,90
Limoncello	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 weiß	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



Genießen... ...und Erleben

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



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. Dort finden Sie auch weitere
Infos und Termine sowie die Menüauswahl. Auf Ihren Besuch freut sich das Team
vom Blinden Engel mit seinen Engeln.

**Nutzen auch Sie die Veranstaltungsmöglichkeiten
für Ihre Firma im Wirtshaus zum Isartal und ver-
gessen Sie nicht, unser aktuelles Programmheft
mitzunehmen!**



Wirtshaus zum Isartal

77 21 21 Reservierung ab 17.00 Uhr – bitte reservieren
Sie möglichst online über unsere Homepage

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

Inhaber: Claus B. Sadrawetz, Bruderermühlstraße 2, 81371 München

Öffnungszeiten

Mo – So 12.00 – 0.00 Uhr. Öffnungszeiten können abweichen.

Durchgehend warme Küche, täglich wechselnde Mittagsangebote, täglich frische Kuchen/Torte, sonntags ofenfrisches Spanferkel.
Bei Bedarf Veranstaltungen, Gesellschaften, Parties bis 3.00 Uhr.

Biergarten bis 1.00 Uhr – bei Nachfrage bis 3.00 Uhr

Alle Vorstellungen werden bewirtet (vom Einlass bis Beginn, in der Pause und danach; bei Musikveranstaltungen durchgehend).

