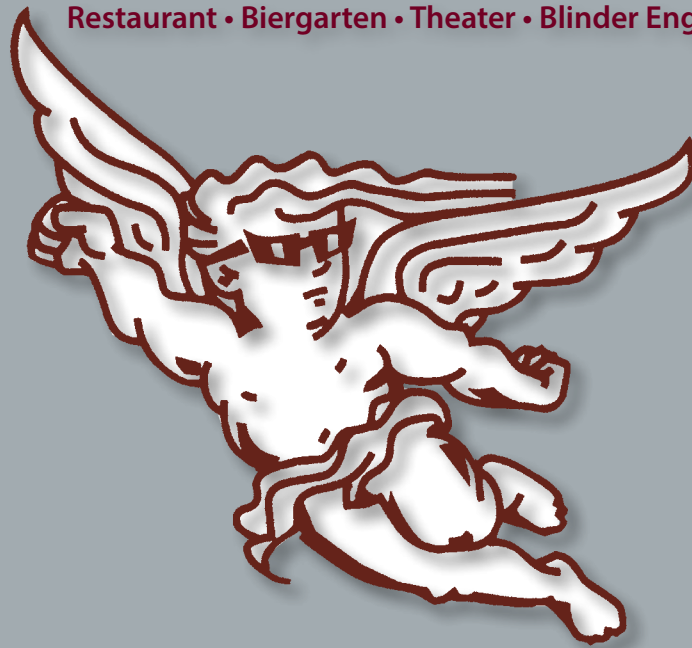


Wirtshaus zum Isartal

Restaurant • Biergarten • Theater • Blinder Engel



Wochenaktionen

Aktionstage im Lokal! (nicht mit Gutscheinkarten 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 10,90

Tagesgericht siehe Tafel ab 13,90

Sonntag ab 12.30 Uhr: Spanferkel mit Kartoffelknödel^{2,3} und Krautsalat^{b3} 15,90

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 ^{b,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!
Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.

Wir bitten um Verständnis
Diese große Speisekarte ist aus organisatorischen Gründen zu manchen Zeiten nicht verfügbar – bitte beachten Sie in diesem Fall unsere Einzelkarten.

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!
Durchgehend warme Küche von 12.00 bis 22.00 Uhr!



Sommerkarte ☀

(24 So)

Aus unserer Suppenkuchl €
Kartoffel-Lauchsuppe^a mit Croutons^a und Leinöl 7,90
Große hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot^a 9,90

Brotzeit
Isartaler Wurstsalat^b, Essiggurke^{2,11}, Brot^a 12,90
Obatzda² mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Brezn^a 12,90
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Salat 13,90

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

Vegetarisches
Rahmschwammerl mit 2 Semmelknödel 15,90
Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Dipp (ohne Dipp = vegan) 16,90
Kässpätzlen 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 Speckkrautsalat^b 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

Biergartenangebot
Spareribs mit Baguette 18,90

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 Breze^a 2,00
Baguette 3,30



Winterkarte ❄️

(24 Wi)

Aus unserer Suppenkuchl	€
Kartoffel-Lauchsuppe ⁸ mit Croutons ^a und Leinöl	7,90
Große hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot ^a	9,90
Brotzeit	
Isartaler Wurstsalat ^b , Essiggurke ^{2,11} , Brot ^a	12,90
Obatzda ² 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 ^{6,2} , Zwiebeln, Baguette ^a	16,90
„Isartal“ Salat mit Körnern, Ziegenkäse und Cranberries, Baguette ^a	17,90
Vegetarisches	
Rahmschwammerl mit 2 Semmelknödel	15,90
Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Dipp (ohne Dipp = vegan)	16,90
Kässpätzlen 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 Speckkrautsalat ^b	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
Schmankerlangewebot	
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 Breze ^a	2,00
Baguette	3,30

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 ^{3,11}		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/Wiesnbier		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) 0,2l	5,70	0,4l	7,70
Weißweine offen vom Fass	€	€	€
	0,2l	0,5l	1l
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			
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, 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

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
Ramazzotti	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



Sekt und Champagner

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

Jägerhot 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



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 Fühlerven 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 auch die Menüauswahl. Auf Ihren Besuch freut sich das Team vom Blinden Engel mit seinen Engeln.

Veranstaltungen

Vergessen Sie nicht, unser aktuelles Programmheft mitzunehmen.

Genießen Sie unser neu renoviertes Theater – auch für Firmen- oder Privatveranstaltungen.

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 Vanillearoma
6) geschwärzt	17) mit Verdickungsmittel	e) Vanillesauce: Geschmacksstoffe
7) mit Phosphat	18) mit Emulgator	Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21
8) mit Milcheiweiß	19) mit Stabilisator	
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 Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	Schwefeldioxid und Sulfite
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Lupinen und Lupinerzeugnisse
Eier und Eierzeugnisse		Weichtiere
Fisch und Fischerzeugnisse	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Senf und Senferzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse	Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse	

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

Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchtiscreme und Fruchtis^d



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 12.00 – 22.00 Uhr, Feiertage 12.00 – 1.00 Uhr.
Öffnungszeiten können abweichen – aktuelle Öffnungszeiten siehe Website.
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
info@wirtshaus-zum-isartal.de
www.zum-blinden-engel.de

Musikbühne, Erlebnistheater, Kleinkunst, Erlebnisastronomie...

Bar, Bühne, Festsaal, Nebenräume für Ihre Veranstaltungen

Claus B. Sadrawetz, Brudermühlstraße 2, 81371 München

