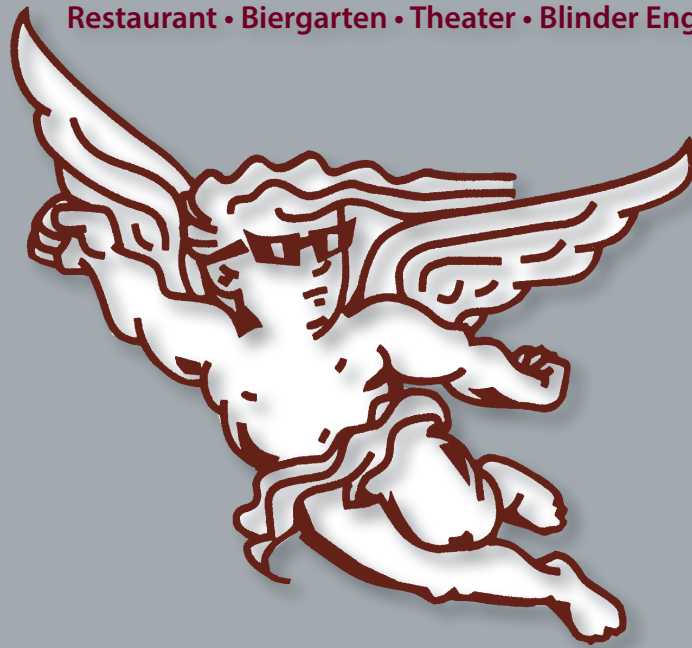


Wirtshaus zum Isartal

Restaurant • Biergarten • Theater • Blinder Engel



Wochenaktionen

Aktionstage im Lokal! (nicht mit Gutscheinkombiaktionen 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!

		€
Montag Lammtag:	Lammhaxe mit Rosmarinkartoffeln und Sauce	12,90
Dienstag Schnitzeltag:	Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat	10,90
	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	10,90
	Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln	10,90
Mittwoch Burgeralarm:	Isartaler Burger mit Pommes	10,90
	Isartaler Cheeseburger mit Pommes	10,90
Donnerstag Haxtag:	Portion Schweinshaxe vom Grill, Sauerkraut und Kartoffelknödel ^{2,3}	10,90
Freitag Fishtag:	siehe Tagesangebot	ab 11,90
Samstag Cordon-Bleu-Tag:	Cordon bleu mit Schinken ^b und Käse gefüllt oder mit Gorgonzola und Schinken gefüllt oder Isartal Spezial gefüllt mit Obazda ² jeweils mit Pommes, Kartoffelsalat oder Salatbeilage	14,90
Sonntag ab 12.30 Uhr:	Spanferkel mit Kartoffelknödel ^{2,3} und Krautsalat ^{b3}	14,90

Mittagsangebot

Montag – Freitag	(außer an Feiertagen) 12.00 – 16.00 Uhr täglich wechselnd verschiedene Mittagsteller ab	ab 9,90
-------------------------	---	---------

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!

Durchgehend warme Küche von 12.00 bis 22.00 Uhr!



Sommerkarte ☀️ (April bis September)

Bier mal anders		€
Hollerreidl (Weißbier mit Holundersirup)	0,5 l	4,40
Aus Omas Suppenkuchl		
Pfannkuchensuppe		5,50
Brotzeit		
Isartaler Wurstsalat ^b , Essiggurke ^{2,11} , Brot ^a		9,90
Schweizer Wurstsalat ^b mit Käse, Brot ^a		13,90
Obatzda ² mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 2 Brezn		10,90
Kalter Braten mit Essiggurke ^{2,11} , Meerrettich ^{3,5} , Senf und Brot		12,90
Salatiges		
Mozzarella und Tomate in Balsamicoessig, Baguette		10,90
Brezn Salat: abgeröstete Breznstreifen auf bunten Saisonsalaten mit Kernen und Kürbiskernöl		13,90
Caesar Salat mit feinem Dressing, Pute, Sardellen, Croutons und Parmesan		14,90
Pasta		
Bandnudeln mit Minze, Cherrytomaten, Parmesan		11,90
Spaghetti Carbonara (Bacon, Champignons, Sahnesoße, Parmesan)		12,90
Unser Schmankerlangebot		
Spareribs vom Schwein mit Barbecuesauce und Baguette		14,90
Unser Gourmettipp für 2 Personen		
Barbecue-Platte mit Rinderlendensteak, Spareribs und Haxe mit Pommes		49,90

Winterkarte ❄️ (von Oktober bis April)

Getränketipp		€
Haferl Glühwein	0,2 l	4,00
Haferl Glühwein mit Schuss	0,2 l	4,50
Heißer Ingo	0,2 l	4,00
Aus Omas Suppenkuchl		
Kartoffelsuppe in der Terrine mit Wiener		7,90
Aus Omas Kuchlverzeichnis		
Schinkennudeln mit Schinken, Zwiebeln, Ei		10,90
Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce		12,90
Omas Schmankerlangebot		
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Rahmsauce und Spätzle		12,90
Viertel Ente mit Knödel und Blaukraut		15,90
Halbe Ente mit Knödel und Blaukraut		17,90
Hirschgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren		17,90
Unser Likörtipp		
Bratapfellikör warm, mit Zimt-Sahnehaube	2 cl	3,90
Marzipanlikör warm, mit Zimt-Sahnehaube	2 cl	3,90

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



Wirtshaus zum Isartal

Speisekarte

Aperitif		€
Ingoo Limo auf Eis (Limo, Mineralwasser, Limettenscheibe und Minze)	0,4 l	5,00
Ingoo auf Eis (Proseccoschorle mit Ingwersirup, Limette und Minze)	0,2 l	6,50
Hugo auf Eis, mit Weinschorle, Hollersirup, Minze	0,2 l	6,50
Spritz, Weinschorle oder Prosecco mit Aperol ¹	0,2 l	6,50

Aus der Suppenküche – alle Suppen sind hausgemacht

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle ^b	5,90
Gulaschsuppe, in der Terrine, Hausbrot ^a	7,90

Aus der Wurstküche

Currywurst mit Pommes	9,90
6 Stück Nürnberger ^{4,7} auf Sauerkraut, Brot ^a	10,90

Gesundes, Salatiges und Leckeres

Kleiner gemischter Marktsalat, Speckkrautsalat ^{b,2} oder Kartoffelsalat	Portion	4,90
„Bauernsalat“ Schafskäse, Oliven ^{6,2} Peperoni ² , Zwiebeln auf Marktsalaten, Baguette		13,90
Salat „Nizza“ Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Blattsalaten, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven ^{2,6} , Peperoni, Baguette		13,90
Salatteller „Puttenküchl“ mit gebratenen Putenstreifen, Baguette		14,90
Räucherlachs ²⁰ auf Salaten der Saison mit Sahnemeerrettich ^{3,5} und Baguette		15,90
Gebratene Rinderstreifen auf buntem Marktsalat		16,90

Vegetarisches

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast, Salatgarnitur	10,90
Kässpatz'n mit gerösteten Zwiebeln	12,90
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne mit Schmand-Dip	13,90

Vegan

Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne	13,90
-------------------------------------	-------

Isartaler Burger	13,90	Isartaler Veggieburger	15,90
Isartaler Cheeseburger	14,90	Steakburger	17,90

Täglich Burgertime im Isartal

Alle Burger mit Country-Potatoes und zweierlei Saucen

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.

Wirtshaus zum Isartal



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

Speisekarte

Klassiker und Deftiges aus dem Bratrohr und Ofen	€
Isartaler Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel ^{2,3} und Speckkrautsalat ^{b,2}	12,90
Rindergulasch mit 2 Semmelknödeln ^{2,3}	13,90
Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel ^{2,3} , Sauerkraut, Sauce	15,90
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	17,90
Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln	18,90
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	20,90
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Pommes	20,90
Pfefferlende vom Rind auf Pariser Pfefferrahm mit Bratkartoffeln	21,90
Omas Schnitzelpfanne	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	13,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Pommes frites	13,90
Putenschnitzel, paniert mit Pommes frites	13,90
„Münchner Schnitzel“ Schweineschnitzel in einer knusprigen Meerrettich-Senföhle ^{3,5} mit Bratkartoffeln	14,90
Unser Schwammerleck	
Rahmschwammerl mit 2 Semmelknödeln ^{2,3}	11,90
Jägerschnitzel natur (von der Pute), mit Eierspätzle und Schwammerlsauce	15,90
Für unsere Kleinen (nicht im Saal oder bei Veranstaltungen, nur für Kinder!!!)	
„Pumuckl“, Kartoffelknödel ^{2,3} mit Sauce	5,90
„Heidi“ Spätzle mit Sauce	5,90
„Flip“ Teller Pommes (groß)	5,90
„Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes	9,90
„Pinocchio“ Kinderschweinebraten mit Knödel ^{2,3} und Speckkrautsalat ^{b,2}	9,90

Unser Tipp

Isartaler Grillteller

Schweine-, Puten- und Rindersteak vom Grill, mit Pommes frites, Kräuterbutter und Bacon 24,90

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 3,50

Beilagenänderung (pro Änderung) 1,00

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!

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



Wirtshaus zum Isartal

Nachspeisen

Desserts		€
Apfelstrudel mit Vanillesauce ^e , Sahnehaube		6,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis ^d und Sahne		6,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis ^d und Sahne		6,90
Großer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus ³ und Zwetschgenröster (dauert etwas länger – min. 20 Min.)		13,90
Kuchen		
Das aktuelle Kuchenangebot ^c sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Team! Inhaltsstoffe siehe Aushang Kuchenvitrine oder letzte Seite		
Kuchen ^c nach Angebot	Stück	4,20
Torten ^c nach Angebot	Stück	4,50
Eis		
Gemischtes Eis ^d ohne Sahne		5,90
Gemischtes Eis ^d mit Sahne		6,90

Unser Tipp

Coup Danmark Cremiges Vanille-Eis ^d mit Sahne und Schokosauce		7,90
--	--	------

Extra		
Kugel Eis ^d extra		2,00
Extra Schlagsahne		1,50
Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchtiscreme und Fruchtis ^d		

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

Ofenfrische Breze		1,80
2 Scheiben Brot		1,00
Butterbreze zum Selbststreichen		2,80
Baguette		2,00

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



Getränke

Augustiner Biere

		€
Maß Helles	vom Fass	1,00 l 8,00
Helles	vom Fass	0,50 l 4,10
„Schnitt“ Helles	vom Fass	3,00
Kleines Helles	vom Fass	0,25 l 3,00
Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l 8,00
Radler ^{3,11}		0,50 l 4,10
Edelstoff	vom Fass	0,50 l 4,30
„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 4,30
Kleines Dunkles	vom Fass	0,25 l 3,00
Weißbier		0,50 l 4,30
Russen-Maß		1,00 l 8,60
Russen-Halbe		0,50 l 4,30
Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l 4,30
Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l 4,30

Alkoholfreie Biere

Clausthaler Helles		0,50 l 4,30
Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l 4,30
Alkoholfreie Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l 8,30

Saisonbiere

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

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

Holzfass		30 l 235,00
Holzfass		50 l 385,00

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

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser			0,40 l 3,50
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 ^{3,11} Orangenlimo, groß ^{1,3,11}			0,50 l 4,00
Zitronenlimo klein ^{3,11} Orangenlimo, klein ^{1,3,11}			0,25 l 2,90
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}			0,50 l 4,10
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}			0,25 l 2,90
Cola ^{1,3,7,9}	0,20 l	2,90	0,40 l 4,50
Cola Light ^{1,3,7,9,11}	0,20 l	2,90	0,40 l 4,50
Tonic Water ^{1,3,11}		Flasche	0,20 l 3,00
Ginger Ale ^{1,3,11}		Flasche	0,20 l 3,00
Bitter Lemon ^{1,3,10,11}		Flasche	0,20 l 3,00

Säfte und Nektar

Apfel, Orange, Rhabarber, rote Johannisbeere, Ananas, Kirsch, Maracuja . .		0,20 l 3,00
Alle Säfte als Schorlen klein		0,20 l 3,00
Alle Säfte als Schorlen groß		0,40 l 4,00
Holunderblütensirup-Schorle		0,40 l 4,00

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



Wirtshaus zum Isartal

Spirituosen

		€
Aperitifs		
Ramazzotti	2 cl	3,00
Pernod	2 cl	3,00
Campari ¹	5 cl	3,50
Martini Bianco, Rosso oder Extra Dry	4 cl	3,00
Aperol ¹	2 cl	3,00
Sherry	5 cl	3,50
Bitters		
Fernet Branca oder Fernet Menta	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,00
Klare und Brände		
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
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	3,00
Metaxa	2 cl	3,00
Cognac		
Hennessy oder Remy Martin VSOP	2 cl	3,50
Gin		
Dry Gin	2 cl	3,50
Wodka		
Moskovskaya	2 cl	3,00
Tequila		
Tequila weiß oder gold	2 cl	3,00
Rum		
Rum Hausmarke	2 cl	3,00
Bacardi Rum	4 cl	6,00
Whisky & Whiskey		
Bourbon Jim Beam	4 cl	7,00
Tennessee Jack Daniel's	4 cl	7,00
Scotch Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00
Malt Glenfiddich	4 cl	7,00



Weine

Weinschorlen

Weißweinschorle oder Rotweinschorle	klein 0,2 l	€ 3,50
	groß 0,4 l	6,00

Unser Weintipp

Weißwein, Rosé oder roter Hauswein (siehe Tafel)	0,2 l	5,00
	0,75 l	17,00

Weißweine offen

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

Flaschenweine weiß

Hauswein nach Angebot	0,75 l	17,00
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch	0,75 l	19,50
Simonsblanc Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Südafrika, knackig, frisch, fruchtig	0,75 l	21,50
Choncha y Toro Chardonnay „Central Valley“, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken	0,75 l	21,50
Lugana D.O.C. (I) „Ca Maiol“ Gardasee Lombardei, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken	0,75 l	26,50

Rosé offen

Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken	0,2 l	6,00
--	-------	------

Flaschenwein rosé

Choncha y Toro Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, blumiges Bukett, trocken	0,75 l	21,50
---	--------	-------

Rotweine offen

Hauswein nach Angebot	0,2 l	5,00
Merlot D.O.C., Italien, jung, dezent, würzig, rund	0,2 l	5,00
Simonsrood – Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll	0,2 l	6,00
Shiraz, Australien, angenehm würzig, trocken	0,2 l	6,00
Corvina Garda D.O.C., Cantina di Custoza, Italien, weich, mild, duftvoll	0,2 l	6,50

Flaschenwein rot

Hauswein nach Angebot	0,75 l	17,00
Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll	0,75 l	26,50
Simonsrood Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll	0,75 l	21,50
Shiraz, Australien, angenehm würzig, trocken	0,75 l	21,50



Sekt und Champagner

		€
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
Longdrink (4 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		7,50
Rüscherl (2 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt)		3,90
Cocktails – siehe auch Cocktailbarkarte!		
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 ^{1,2}		7,90
Mai Tai – Orangen- und Ananassaft, Rum, Limes Juice, Limettensaft, Mandelsirup ²		7,90
Energiedrinks		
Red Bull ^{9,14}	0,25 l	4,00
Jägermeister		
Jägershot eiskalt, 20 Grad minus aus der Jägermaschine	2 cl	3,00
Jäger on Ice	4 cl	6,00

Heiße Getränke

Espresso ⁹	Tasse	2,50
Espresso macchiato ⁹	Tasse	3,00
Espresso ⁹ doppelt	Tasse	4,00
Kaffee ⁹	Tasse	3,00
Kaffee ⁹	Haferl	3,50
Cappuccino ⁹	Tasse	3,50
Milchkaffee ⁹	Haferl	3,50
Große Latte macchiato ⁹	Glas	3,90
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	Haferl	4,10
Tee	Haferl	3,50
Tee mit Rum ²²	Haferl	4,90
Glühwein ²²	Haferl	3,90
Grog ²² (4 cl Rum)	Haferl	4,90
Getränke je nach Saison – aus den ausliegenden Sonderkarten		
Tees siehe Sonderkarte	Haferl	3,50



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 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 Milchzeugnisse (einschließlich Lactose)	Schwefeldioxid und Sulfit
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 Sesamenerzeugnisse	
Soja und Sojaerzeugnisse		

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

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



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...



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,- • Tagesanbote: 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, Veranstaltungsservice

Und, wie hast du
dein Essen gefunden,
Schatz?



Zum Blinden Engel
Im Wirtshaus zum Isartal
Blinderkostbar – DunkelErlebnis
BLINDVERKOSTUNG - DunkelDialog der SinnesArt
www.zum-blinden-engel.de

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



U3 Brudermühlstraße,
Bus 54 Schäftlarnstraße
Parken siehe Parkzonen