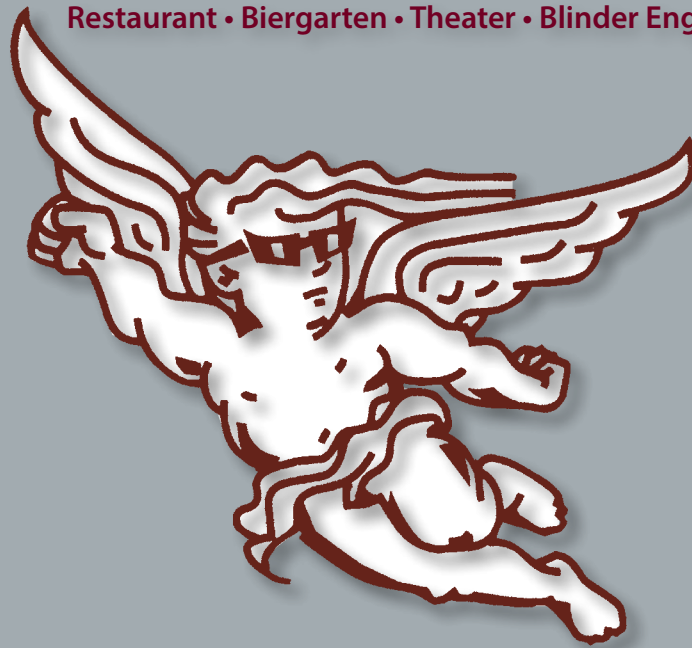


Wirtshaus zum Isartal

Restaurant • Biergarten • Theater • Blinder Engel



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.

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

Wirtshaus zum Isartal



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

Frühstück

Sonntag und Feiertage 12.00 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!

Omelettes

	€
Omelette mit Käse, Tomate, Champignons und kleiner Salatgarnitur, Baguette	8,90
Omelette mit frischem Gemüse, Kartoffeln und kleiner Salatgarnitur, Baguette	8,90
Omelette mit Bacon, Schinken, Zwiebeln und kleiner Salatgarnitur, Baguette	9,90

Auf gut bayrisch

2 Weißwürste^{2,7}

nur bei Frühschoppenveranstaltungen oder auf Vorbestellung

je Stück 2,50 5,00

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

Ofenfrische Breze	1,50
2 Scheiben Brot	1,00
Butterbreze zum Selbststreichen	2,00
Baguette	2,00



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

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



Wirtshaus zum Isartal

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	10,90
Dienstag Schnitzeltag:	Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat	8,90
	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	8,90
	Münchener Schnitzel mit Bratkartoffeln	8,90
Mittwoch Burgeralarm:	Isartaler Burger mit Pommes	8,90
	Isartaler Cheeseburger mit Pommes	8,90
Donnerstag Haxntag:	Portion Schweinshaxe vom Grill, Sauerkraut und Kartoffelknödel ^{2,3}	8,90
Freitag Fishtag:	siehe Extra-Fischkarte	ab 9,90
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	12,90
Sonntag ab 12.30 Uhr:	Spanferkel mit Kartoffelknödel ^{2,3} und Krautsalat ^{b3}	12,90

Mittagsangebot

Montag – Freitag	(außer an Feiertagen) 12.00 – 16.00 Uhr täglich wechselnd verschiedene Mittagsteller ab siehe Mittagskarte	6,90
-------------------------	---	------

Nutzen Sie auch unseren Newsletterservice mit der wöchentlich aktuellen Mittagskarte

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



Sommertarte ☀️ (von Mai bis September)

Bier mal anders		€
Hollerreidl (Weißbier mit Holundersirup)	0,5 l	4,20
Aus Omas Suppenkuchl		
Pfannkuchensuppe		4,90
Brotzeit		
Isartaler Wurstsalat ^b , Essiggurke ^{2,11} , Brot ^a		8,90
Schweizer Wurstsalat ^b mit Käse, Brot ^a		9,90
Obatzda ² mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 2 Brezn		9,90
Kalter Braten mit Essiggurke ^{2,11} , Meerrettich ^{3,5} , Senf und Brot		11,90
Salatiges		
Mozzarella und Tomate in Balsamicoessig, Baguette		9,90
Breznsalat: abgeröstete Breznstreifen auf bunten Saisonsalaten mit Kernen und Kürbiskernöl		12,90
Caesar Salat mit feinem Dressing, Pute, Sardellen, Croutons und Parmesan		13,90
Pasta		
Bandnudeln mit Minze, Cherrytomaten, Parmesan		10,90
Spaghetti Carbonara (Bacon, Champignons, Sahnesoße, Parmesan)		11,90
Unser Schmankerlangebot		
Spareribs vom Schwein mit Barbecuesauce und Baguette		13,90
Unser Gourmettipp für 2 Personen		
Barbecue-Platte mit Rinderlendensteak, Spareribs und Haxe mit Pommes		39,90

Winterkarte ❄️ (von Oktober bis April)

Getränkertipp		€
Haferl Glühwein	0,2 l	3,90
Haferl Glühwein mit Schuss	0,2 l	4,50
Heißer Ingo	0,2 l	4,00
Aus Omas Suppenkuchl		
Kartoffelsuppe in der Terrine		6,90
Aus Omas Kuchlverzeichnis		
Schinkennudeln mit Schinken, Zwiebeln, Ei		9,90
Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce		11,90
Omas Schmankerlangebot		
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Rahmsauce und Spätzle		11,90
Viertel Ente mit Knödel und Blaukraut		14,90
Halbe Ente mit Knödel und Blaukraut		16,90
Hirschgulasch mit Spätzle und Preiselbeeren		16,90
Unser Likörtipp		
Bratapfellokör warm, mit Zimt-Sahnehaube	2 cl	3,50
Marzipanlikör warm, mit Zimt-Sahnehaube	2 cl	3,50

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	4,50
Ingoo auf Eis (Proseccoschorle mit Ingwersirup, Limette und Minze)	0,2 l	5,50
Hugo auf Eis, mit Weinschorle, Hollersirup, Minze	0,2 l	5,50
Spritz, Weinschorle oder Prosecco mit Aperol ¹	0,2 l	5,50

Aus der Suppenküche – alle Suppen sind hausgemacht

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle ^b	4,90
Gulaschsuppe, in der Terrine, Hausbrot ^a	6,90

Aus der Wurstküchl

6 Stück Nürnberger ^{4,7} auf Sauerkraut, Brot ^a	9,90
---	------

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		12,90
Salat „Nizza“ Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Blattsalaten, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven ^{2,6} , Peperoni, Baguette		12,90
Salatteller „Puttenküchl“ mit gebratenen Putenstreifen, Baguette		13,90
Räucherlachs ²⁰ auf Salaten der Saison mit Sahnemeerrettich ^{3,5} und Baguette		13,90
Gebratene Rinderstreifen auf buntem Marktsalat		14,90

Vegetarisches

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast, Salatgarnitur	8,90
Kässpätz'n mit gerösteten Zwiebeln	10,90
Gedämpftes Gemüse mit Käse überbacken	12,90
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne mit Schmand-Dip	11,90

Vegan

Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne	11,90
-------------------------------------	-------

Täglich Burgertime im Isartal

Isartaler Burger	12,90	Isartaler Veggieburger	14,90
Isartaler Cheeseburger	13,90	Steakburger	15,90

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.



Speisekarte

Klassiker und Deftiges aus dem Bratrohr und Ofen	€
Isartaler Schweinebraten auf Sauce mit zweierlei Knödel ^{2,3} und Speckkrautsalat ^{b,2}	11,90
Rindergulasch mit 2 Semmelknödeln ^{2,3}	12,90
Portion Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel ^{2,3} , Sauerkraut, Sauce	13,90
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	15,90
Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln	16,90
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	19,90
Pfefferlende vom Rind auf Pariser Pfefferrahm mit Bratkartoffeln	19,90
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Pommes	19,90
Omas Schnitzelpfanne	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Kartoffelsalat	12,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Pommes frites	12,90
Putenschnitzel, paniert mit Pommes frites	12,90
„Münchner Schnitzel“ Schweineschnitzel in einer knusprigen Meerrettich-Senfhülle ^{3,5} mit Bratkartoffeln	13,90
Unser Schwammerleck	
Rahmschwammerl mit 2 Semmelknödeln ^{2,3}	10,90
Jägerschnitzel natur (von der Pute), mit Eierspätzle und Schwammerlsauce	13,90
Für unsere Kleinen (nicht im Saal oder bei Veranstaltungen, nur für Kinder!!!)	
„Pumuckl“, Kartoffelknödel ^{2,3} mit Sauce	4,90
„Heidi“ Spätzle mit Sauce	4,90
„Flip“ Teller Pommes (groß)	4,90
„Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes	8,90
„Pinocchio“ Kinderschweinebraten mit Knödel ^{2,3}	8,90

Unser Tipp

Isartaler Grillteller

Schweine-, Puten- und Rindersteak vom Grill, mit Pommes frites, Kräuterbutter und Bacon 21,90

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}, Sauce, Gemüse, Sauerkraut 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		5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis ^d und Sahne		5,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis ^d und Sahne		5,90
Großer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus ³ und Preiselbeeren (dauert etwas länger – min. 20 Min.)		12,90
Kuchen		
Das aktuelle Kuchenangebot ^c sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Team! Inhaltsstoffe siehe Aushang Kuchenvitrine oder letzte Seite		
Auszogne, ofenfrisch (dauert etwas länger)	Stück	2,90
Kuchen ^c nach Angebot	Stück	3,90
Torten ^c nach Angebot	Stück	4,50
Eis		
Gemischtes Eis ^d ohne Sahne		4,90
Gemischtes Eis ^d mit Sahne		5,90

Unsere Tipps

Coup Danmark Cremiges Vanille-Eis ^d mit Sahne und Schokosauce	6,90
Banana Split Cremiges Vanille-Eis ^d mit Sahne, Bananen 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 – siehe auch Eraclea Extrakarte

Kuchenangebot:
Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!

Aktuelles Kuchenangebot:
Kuchenvitrine oder Service-Team

Durchgehend warme Küche von 12.00 bis 22.00 Uhr!
Informationen über Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.



Getränke

Augustiner Biere

			€
Maß Helles	vom Fass	1,00 l	7,60
Helles	vom Fass	0,50 l	3,90
„Schnitt“ Helles	vom Fass		3,00
Kleines Helles	vom Fass	0,25 l	3,00
Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l	7,60
Radler ^{3,11}		0,50 l	3,90
Edelstoff	vom Fass	0,50 l	4,10
„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	3,00
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 ^{3,11}		1,00 l	8,00

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	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 ^{3,11}	Orangenlimo, groß ^{1,3,11}		0,50 l	3,80
Zitronenlimo klein ^{3,11}	Orangenlimo, klein ^{1,3,11}		0,25 l	2,90
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}			0,50 l	3,90
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	3,80
Holunderblütensirup-Schorle		0,40 l	3,80
Eistee ^{1,3,11}		0,40 l	3,90

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	3,10
groß	0,4 l	5,50

Unser Weintipp

Weißwein, Rosé oder roter Hauswein (siehe Tafel)

0,2 l	4,50
0,75 l	15,50

Weißweine offen

Hauswein nach Angebot	0,2 l	4,50
Grüner Veltliner Landwein, Österreich, fruchtig, spritzig, trocken	0,2 l	4,50
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, 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	15,50
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, 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	4,50
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	15,50
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



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		
Trinkschokolade siehe Sonderkarte ^c	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 Sulfid | d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19, 21 |
| 5) geschwefelt | 16) mit Säuerungsmittel | Vanilleeis: Geschmacksstoffe Vanille-
aroma |
| 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 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 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...



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 bewirbt (vom Einlass bis Beginn, in der Pause und danach; bei Musikveranstaltungen durchgehend).

Außer-Haus-Service von Buffet bis Zeltverleih, Veranstaltungsservice



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

