

Wirtshaus zum Isartal

Restaurant • Biergarten • Theater • Blinder Engel



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 und Feiertage 10.00–1.00 Uhr. 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



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 Hans-Preißingerstraße

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

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



Wirtshaus zum Isartal

Frühstück

Sonntag und Feiertage 10.00 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!

„Großmarkt“	€
Hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, Semmeln	4,90
„Giesinger“	
2 Stück Weißwürste ^{2,7} , süßer Senf, Breze, 1 Weißbier 0,5 l (statt Kaffee)	6,90
„Isarvorstadt“	
weichgekochtes Landei, Käse, Schinken ^b , hausgemachte Marmelade, Honig, Butter, frische Obstdeko, gemischter Brotkorb ^a	7,90
„Sendlinger“	
Kräuterrührei mit Tomaten, Salami ^b , Tomaten, Käse, Butter, frische Früchte, Brotkorb ^a	8,90
„Thalkirchner“	
Glas Prosecco 0,1 l, Glas Orangensaft 0,1 l, Räucherlachs ²⁰ , Schinken ^b , Salami ^b , Käse, Tomaten, Gurken, Früchte, Müsli, 1 gek. Landei, Marmelade, Honig, Butter, reichhaltig garniert, Brotkorb ^a ab 2 Personen – pro Person	12,90

Zu jedem Frühstück servieren wir ein Heißgetränk nach Wahl.

Zusätzliches zum Frühstück

2 Weißwürste ^{2,7}	je Stück 1,90	3,80
Portion Butter, Landei, Honig oder Marmelade		1,10
Früchtemüsli ^{2,3,5} mit Milch		2,90
Portion Schinken ^b , Käse ¹ oder Salami ^b		2,90
Portion Räucherlachs ²⁰ oder frische Früchte		3,90
2 Rühr- oder Spiegeleier (mit Schinken ^b)		4,90

Frish gebacken

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

Ofenfrische Breze	0,90
Ofenfrische Semmel	0,60
2 Scheiben Brot ^a	0,80
Butterbreze zum Selbststreichen	1,60
Baguette	1,70
Gemischter Brotkorb ^a (Hausbrot, Semmeln, Baguette)	2,90



Aktionsangebote

Aktionstage im Lokal! 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!

Wochenaktionen

		€
Montag Chillitag:	Chilli con Carne mit Tortillachips	6,00
Dienstag Schnitzelalarm:	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln	je 7,00
Mittwoch Burgeralarm:	Isartal Burger mit Pommes Isartaler Cheeseburger mit Pommes Schnitzelburger mit Pommes Steakburger mit Pommes Burger mit Putensteak und Pommes	je 8,00
Donnerstag Haxtag:	Portion Schweinshaxe vom Grill, Sauerkraut und Kartoffelknödel ^{2,3}	8,00
Freitag Fischtag:	siehe Extra-Fischkarte	ab 8,00
Samstag Cordon-Bleu-Tag:	Cordon bleu mit Schinken ^b und Käse gefüllt oder mit Gorgonzola und Schinken gefüllt mit Pommes, Kartoffelsalat oder Salatbeilage	12,90
Sonntag ab 12.00 Uhr:	Spanferkel mit Kartoffelknödel ^{2,3} und Krautsalat ^{b3}	10,90

Mittagsangebot

Montag – Freitag	(außer an Feiertagen) 11.00 – 16.00 Uhr täglich wechselnd verschiedene Mittagsteller ab siehe Mittagskarte – nutzen Sie auch unseren Newsletterservice mit der wöchentlich aktuellen Mittagskarte	5,00
-------------------------	--	------

Nachmittagsaktion

Montag – Freitag	von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr (außer an Feiertagen) Haferl Kaffee ⁹ und 1 Stück Kuchen ^c	3,90
-------------------------	---	------

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!
Durchgehend warme Küche von 12.00 bis 22.30 Uhr!

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



Wirtshaus zum Isartal

Speisekarte

Aus der Suppenküche	€
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle ^b	3,90
Hausgemachte Tagessuppe	3,90
Gulaschsuppe, hausgemacht in der Terrine, Hausbrot ^a	4,90

Brotzeit

Isartaler Wurstsalat ^b , Essiggurke ^{2,11} , Brot ^a	5,90
Schweizer Wurstsalat ^b mit Käse, Brot ^a	6,90
Obatzda ² mit roten Zwiebelringen, Garnitur und 1 Brezn	8,90

Aus der Wurstkuchl

2 Paar Wiener ^{2,4,7} mit Brot ^a und Senf	4,90
6 St. Nürnberger ^{4,7} auf Sauerkraut, Brot ^a	5,90
1 Currywurst ^b mit Pommes	5,90

Gesundes, Salatiges und Leckeres

Kleiner gemischter Marktsalat, Speckkrautsalat ^{b,2} oder Hausgemachter Kartoffelsalat	Portion	3,90
„Bauernsalat“ Schafskäse, Oliven ^{6,2} , Peperoni ² , Zwiebeln auf Marktsalaten, Baguette		9,90
Salatteller „Puttenkuchl“ mit gebratenen Putenstreifen, Baguette		11,90
Salat „Nizza“ Salate der Saison mit Tomaten, Gurken, Blattsalaten, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven ^{2,6} , Peperoni, Baguette		12,90
Räucherlachs ²⁰ mit Röstitalern ^{2,3} an Salatgarnitur, Sahnemeerrettich ^{3,5}		12,90

Vegetarisches

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast, Salatgarnitur	7,90
Hausgemachte Kartoffel-Gemüsepfanne mit Schmanddipp	8,90
Kässpatz'n mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat	8,90
Gefüllte Kartoffeltaschen ^{2,3} auf Salatgarnitur, Tomatensauce	8,90

Unser Schwammerleck

Rahmschwammerl mit Semmelknödel ^{2,3}	8,90
Jägerschnitzel, natur (von der Pute), mit Eierspätzle und Schwammerlsauce	12,90
Jägerbraten vom Schwein, mit Spätzle und Schwammerlsauce	12,90
Ratscherpfanne: Schweinesteaks auf Eierspätzle mit Champignonrahm und Käse überbacken	17,90

Unser Tipp

Isartaler Grillteller: Schweine-, Puten- und Rindersteak vom Grill, mit Pommes frites, Kräuterbutter und Grillwürstel	18,90
---	-------

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.



Wochenkarte

		€
Aperitif		
Ingoo auf Eis (Proseccoschorle mit Ingwersirup, Limette und Basilikum)	0,2 l	4,50
Ingoo Limo auf Eis (Limo, Mineralwasser, Limettenscheibe und Basilikum)	0,4 l	4,00
Hugo auf Eis, mit Weinschorle, Hollersirup, Minze	0,2 l	4,50
Spritz, Weinschorle oder Prosecco mit Aperol ¹	0,2 l	4,50
Bier mal anders		
Hollerreidl (Weißbier mit Holundersirup)	0,5 l	3,90
Getränketipp		
Eistee ^{1,3,11}	0,4 l	3,50
Unser Weintipp		
Weißer oder roter Hauswein (siehe Tafel)	0,2 l	3,90
	0,75 l	14,00
Aus Omas Suppenkuchel		
Hausgemachte Tagessuppe		3,90
Zur Brotzeit		
Selbergemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln		7,90
Kalter Braten mit Essiggurke ^{2,11} , Meerrettich ^{3,5} , Senf und Brot		9,90
„Isartaler Brotzeitbrettl ^b “ Schinken ^b , Wurst ^b , Käse, Obatzda ² , kalter Braten, Butter, Brot und ein Obstler (2 cl)		12,90
Salatiges		
Mozzarella und Tomate in Balsamicoessig, Baguette		8,90
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Putenstreifen mit Salatgarnitur		11,90
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm und Räucherlachs ²⁰ mit Salatgarnitur		11,90
Gebratene Rinderstreifen auf buntem Marktsalat		12,90
Isartaler Brezn Salat: abgeröstete Breznstreifen auf bunten Saisonsalaten mit Kernen und Kürbiskernöl		12,90
Unser Schmankerlangebot		
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat		7,90
Spareribs vom Schwein mit Barbecuesauce und Baguette		10,90
Isartaler Grillteller		
Schweine-, Puten-, Rindersteak, Grillwürstel, Kräuterbutter, Pommes		18,90
Unser Gourmetipp für 2 Personen		
Barbecue Platte mit Rinderlendensteak, Spareribs und Haxe mit Pommes		31,90
TexMex		
Chilli con Carne mit Tortillachips		8,90
Zum Naschen		
Großer Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus ³ und Preiselbeeren (dauert etwas länger – min. 20 Min.)		11,90

Informationen über Inhaltstoffe und Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.



Unser Tipp: **Burgertime im Isartal**

Burger mit Pommes	10,90
Cheeseburger mit Pommes	11,90
Chiliburger mit Chili con Carne und Pommes	12,90
Putensteak-Burger mit Pommes	12,90
Gonzo-Burger mit Gorgonzola und Pommes	13,90
Steakburger mit Pommes	13,90

Aktionen

Montags Chilitag	Chili con Carne	6,00
Dienstags Schnitzelalarm	Schnitzel Wiener Art mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,00
	Münchner Schnitzel mit Bratkartoffeln	7,00
Mittwochs Burgeralarm	Isartal Burger mit Pommes	8,00
	Isartaler Cheeseburger mit Pommes	8,00
	Schnitzelburger mit Pommes	8,00
	Steakburger mit Pommes	8,00
	Burger mit Putensteak und Pommes	8,00
Sonntags ab 12 Uhr	Spanferkel mit Kartoffelknödel ^{2,3} und Krautsalat ^{b,3}	10,90



Speisekarte

Klassiker und Deftiges aus dem Bratrohr	€
„Isartaler Gröstl“ Bratkartoffeln mit Schweinefleisch und Spiegelei	7,90
Isartaler Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit zweierlei Knödel ^{2,3} und Speckkrautsalat ^{b,2}	9,90
Portion Schweinshaxe vom Grill mit Kartoffelknödel ^{2,3} Sauerkraut, Sauce	9,90
Rindergulasch mit Semmelknödeln ^{2,3}	10,90
Putensteak natur mit gebratenem Gemüse, Rösti ^{2,3} und Kräuterbutter	11,90
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	16,90
Pfefferlende vom Rind, auf Pariser Pfefferrahm mit knusprigen Rösti ^{2,3}	16,90
Rinderlendensteak mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Pommes	16,90

Omas Schnitzelpfanne

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit Pommes	8,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, nach Omas Art in Butterschmalz gebraten, mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8,90
„Münchner Schnitzel“ Schweineschnitzel in einer knusprigen Meerrettich- und Dijonsenföhle ^{3,5} mit Bratkartoffeln	9,90
Putenschnitzel, paniert mit Pommes frites	9,90

Aus See und Meer

Gebackenes Fischfilet (nach Tagesangebot) mit Sauce Remoulade ^{2,3} und Kartoffelsalat	8,90
Fischfilet (nach Tagesangebot) vom Grill mit Senfsauce und Reis	10,90

Für unsere Kleinen (nicht im Saal oder bei Veranstaltungen, nur für Kinder!!!)

„Pumuckl“, Kartoffelknödel ^{2,3} mit Sauce	3,90
„Heidi“ Spätzle mit Sauce	3,90
„Flip“ Teller Pommes (groß)	4,50
„Biene Maja“ Kinderschnitzel mit Pommes	6,90
„Pinocchio“ Kinderschweinebraten mit Knödel ^{2,3}	6,90

Besondere Wünsche versuchen wir Ihnen gerne zu erfüllen.

Aber bitte beachten Sie, dass dies nicht immer möglich ist.

Extra Beilage, wie 1 Knödel ^{2,3} , Sauce, Gemüse, Sauerkraut, Reis	3,10
--	------

Beachten sie auch unsere Aktionen und Sonderangebote auf den Tafeln!

Das aktuelle Kuchenangebot sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Team! Durchgehend warme Küche von 12.00 bis 22.30 Uhr!

Informationen über Inhaltstoffe und Allergene finden Sie auf der vorletzten Seite.



Dessert/Eis/Kuchen

Desserts

€

Apfelstrudel mit Vanillesauce ^e , Sahnehaube	4,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis ^d und Sahne	4,90

Eis

Gemischtes Eis ^d ohne Sahne	3,50
Gemischtes Eis ^d mit Sahne	4,50

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Vanille-Eis ^d und Sahnehaube	4,50
---	------

Eisschokolade

Köstliches Schokoladengenränk mit Vanille-Eis ^d , Sahnehaube	4,50
---	------

„Coup Danmark“

Cremiges Vanille-Eis ^d mit Sahne und Schokosauce	5,50
---	------

„Eis und Heiß“

Vanille-Eis ^d , heiße Himbeeren, Sahne	6,50
---	------

Extra

Kugel Eis ^d extra	1,50
Extra Schlagsahne	1,00

Wir verwenden Eiscreme, Eis mit Pflanzenfett, Fruchteiscreme und Fruchteis^d!

Siehe auch Eraclea Extrakarte

Abbildungen der Eisbecher auf der letzten Seite.

Kuchen

Das aktuelle Kuchenangebot^c sehen Sie in unserer Kuchenvitrine oder fragen Sie unser Team!

Inhaltsstoffe siehe Aushang Kuchenvitrine oder letzte Seite^c

Auszugne, ofenfrisch (dauert etwas länger, wird frisch gebacken)	Stück	1,90
Kuchen ^c , nach Angebot	Stück	2,90
Torten ^c , nach Angebot	Stück	3,50

c) Kuchen: 1, 2, 4, 8, 11, 21

d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19, 21, Vanilleeiscreme mit Geschmacksstoff Vanillearoma

e) Vanillesauce: mit Geschmacksstoff Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21



Getränke

Augustiner Biere

			€
Maß Helles	vom Fass	1,00 l	7,00
Helles vom Fass	vom Fass	0,50 l	3,60
„Schnitt“ Helles	vom Fass		3,00
Kleines Helles	vom Fass	0,25 l	3,00
Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l	7,00
Radler ^{3,11}		0,50 l	3,60
Edelstoff	vom Fass	0,50 l	3,90
„Edelschnitt“	vom Fass		3,00
Kleines Edelstoff	vom Fass	0,25 l	3,00
Pils	vom Fass	0,30 l	3,60
Dunkles	vom Fass	0,50 l	3,90
Kleines Dunkles	vom Fass	0,25 l	3,00
Weißbier		0,33 l	3,20
Weißbier		0,50 l	3,90
Russen-Maß		1,00 l	7,80
Russen-Halbe		0,50 l	3,90
Dunkles Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	3,90
Leichtes Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	3,90

Alkoholfreie Biere

Clausthaler Helles		0,50 l	3,90
Alkoholfreies Weißbier „König Ludwig“, Kaltenberg		0,50 l	3,90
Alkoholfreie Radler-Maß ^{3,11}		1,00 l	7,80

Saisonbiere

Heller Bock/Dunkler Bock/Wiesnbier		0,50 l	3,90
------------------------------------	--	--------	------

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

Holzfass		30 l	210,00
Holzfass		50 l	350,00

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

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser			0,40 l	2,90	
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	3,50	
Zitronenlimo klein ^{3,11}	Orangenlimo, klein ^{1,3,11}		0,25 l	2,90	
Cola Mix ^{1,3,7,9,11}			0,50 l	3,50	
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	3,90
Cola Light ^{1,3,7,9,11}		0,20 l	2,90	0,40 l	3,90
Tonic Water ^{1,3,11}	Flasche		0,20 l	2,90	
Ginger Ale ^{1,3,11}	Flasche		0,20 l	2,90	
Bitter Lemon ^{1,3,10,11}	Flasche		0,20 l	2,90	
Apfelsaft, Orangensaft			0,20 l	2,90	
Nektar-/Saftgetränke:					
Rhabarber, rote Johannisbeer, Ananas, Kirsch, Maracuja...			0,20 l	2,90	
Apfelsaft-Schorle	Orangensaft-Schorle		0,40 l	3,50	
Rhabarber-Schorle	Holunderblütensirup-Schorle		0,40 l	3,50	
Maracujaschorle	Johannisbeer-Schorle rot		0,40 l	3,50	
Ananas-Schorle	Kirsch-Schorle		0,40 l	3,50	
alle kleinen Schorlen			0,20 l	2,90	
Eistee ^{1,3,11}			0,40 l	3,50	



Spirituosen

Aperitifs

		€
Ramazotti	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	2,90
Gebirgsenzian	2 cl	2,90
Zwetschgenwasser	2 cl	2,90
Aquavit	2 cl	2,90
Ouzo	2 cl	2,90
Williamsbirne	2 cl	2,90
Edel Williamsbirne, Marille oder Himbeere	2 cl	4,50
Kirschwasser	2 cl	2,90
Himbeergeist	2 cl	2,90
Mirabellenbrand	2 cl	2,90
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	3,00
------	------

Wodka

Moskovskaya	2 cl	2,90
-------------	------	------

Tequila

Tequila weiß oder gold	2 cl	2,90
------------------------	------	------

Rum

Rum Hausmarke	2 cl	2,90
Bacardi Rum	4 cl	5,90

Whisky & Whiskey

Bourbon Jim Beam	4 cl	6,90
Tennessee Jack Daniel's	4 cl	6,90
Scotch Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,90
Malt Glenfiddich	4 cl	6,90



Weine

Weinschorlen

			€
Weißweinschorle oder Rotweinschorle	klein	0,2 l	2,90
	groß	0,4 l	4,90

Unser Weintipp

Weißer oder roter Hauswein (siehe Tafel)		0,2 l	3,90
		0,75 l	14,00

Weißweine offen

Hauswein nach Angebot		0,2 l	3,90
Grüner Veltliner Landwein, Österreich, fruchtig, spritzig, trocken		0,2 l	4,20
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch		0,2 l	4,90
Simons blanc, Südafrika Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig		0,2 l	5,30
Choncha y Toro, Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken		0,2 l	5,30
Lugana D.O.C. (I) „Ca Maiol“ Gardasee Provenza, delikat, Mandelnote, trocken		0,2 l	5,60

Flaschenweine weiß

Hauswein nach Angebot		0,75 l	16,00
Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch		0,75 l	18,00
Simonsblanc			
Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, Südafrika, knackig, frisch, fruchtig		0,75 l	19,80
Choncha y Toro			
Chardonnay „Central Valley“, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken		0,75 l	19,80
Lugana D.O.C. (I) „Ca Maiol“			
Gardasee Lombardei, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken		0,75 l	21,00

Rosé offen

Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken		0,2 l	5,30
--	--	-------	------

Flaschenwein rosé

Choncha y Toro			
Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, blumiges Bukett, trocken		0,75 l	19,80

Rotweine offen

Hauswein nach Angebot		0,2 l	3,90
Merlot D.O.C., Italien, jung, dezent, würzig, rund		0,2 l	4,20
Simonsrood – Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll		0,2 l	5,30
Corvina Garda D.O.C., Cantina di Custoza, Italien, weich, mild, duftvoll		0,2 l	5,30
Syrah – Choncha y Toro „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken		0,2 l	5,60

Flaschenwein rot

Hauswein nach Angebot		0,75 l	16,00
Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll		0,75 l	19,80
Simonsrood			
Shiraz/Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll		0,75 l	19,80
Choncha y Toro			
Syrah „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken		0,75 l	21,00



Sekt und Champagner

			€
Prosecco	Glas	0,10 l	3,50
Prosecco, mit Aperol	Glas	0,10 l	4,00
Prosecco, mit Hollersirup	Glas	0,10 l	4,00
Proseccoschorle	Glas	0,25 l	4,00
Prosecco	Baby	0,20 l	6,90
Prosecco	Flasche	0,75 l	19,90
Schlumberger	Baby	0,20 l	9,00
Schlumberger	Flasche	0,75 l	32,00
Veuve Clicquot	Flasche	0,375 l	46,00
Veuve Clicquot	Flasche	0,75 l	75,00

Longdrink (4 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt) 7,00

Rüscherl (2 cl Sprit mit Softgetränk aufgefüllt) 3,00

Cocktails – siehe auch Cocktailbarkarte!

Caipirinha – Rum, Limette, brauner Zucker			7,70
Caipirosca – Wodka, Limette, brauner Zucker,			7,70
Piña Colada – Ananassaft, Rum, Cocosmilch, Cocossirup			7,70
Planters Punch – Orangen-, Zitronen- und Ananassaft, Rum,			
Maracuja-Nektar, Zitronensaft, Angostura-Bitter, Grenadine-Sirup ^{1,2}			7,70
Mai Tai – Orangen- und Ananassaft, Rum, Limes Juice, Limettensaft, Mandelsirup ²			7,70

Energiedrinks

Red Bull^{9,14} 0,25 l 3,90

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		2,10
Espresso macchiato ⁹	Tasse		2,50
Espresso ⁹ doppelt	Tasse		3,50
Kaffee ⁹	Tasse		2,50
Kaffee ⁹	Haferl		3,00
Cappuccino ⁹	Tasse		3,00
Milchkaffee ⁹	Haferl		3,00
Große Latte macchiato ⁹	Glas		3,90
Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen	Haferl		3,90
Tee	Haferl		3,00
Tee mit Rum ²²	Haferl		4,60
Glühwein ²²	Haferl		3,50
Grog ²² (4 cl Rum)	Haferl		4,60

Getränke je nach Saison – aus den ausliegenden Sonderkarten

Trinkschokolade siehe Sonderkarte^c Tasse 3,90

Tees siehe Sonderkarte Haferl 3,00



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

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





**Apfelstrudel mit Vanilleeis^d
und Sahne** 4,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce^e 4,90 €



Gemischtes Eis^d mit Sahne 4,50 €
Gemischtes Eis^d ohne Sahne 3,50 €



Eiskaffee
Aromatischer Kaffee mit
Vanille-Eis^d und Sahnehaube 4,50 €

Eisschokolade
Köstliches Schokoladengetränk
mit Vanille-Eis^d, Sahnehaube 4,50 €



„Coup Danmark“
Cremiges Vanille-Eis^d mit Sahne
und Schokosauce 5,50 €



„Eis und Heiß“
Vanille-Eis^d, heiße Himbeeren,
Sahne 6,50 €

d) Eiscreme: 1, 16, 18, 19, 21, Vanilleeiscreme mit Geschmacksstoff Vanillearoma
e) Vanillesauce: mit Geschmacksstoff Vanillearoma 1, 2, 3, 4, 8, 18, 19, 21

