

# SPRITZ

## PROSECCO

<b>CAMPARI<sup>1</sup> ORANGE / SODA</b>	0,20l	6,50
<b>CAMPARI TOCCO ROSSO</b> Campari <sup>1</sup> , Minze, Weißwein, Soda, Holundersirup <sup>1,11</sup>	0,20l	6,50
<b>LILLET WILDBERRY</b> Lillet, Schweppes Russian Wildberry, Waldbeeren	0,20l	6,50
<b>APEROL MARACUJA SPRITZ</b> Aperol <sup>1</sup> , Maracujanektar, Weißwein, Soda, Lime Juice <sup>1,11</sup>	0,20l	6,50
<b>APEROL HOT MONACO</b> Aperol <sup>1</sup> , Hot Monaco <sup>13</sup> Weißwein, Soda, Lime Juice <sup>1,11</sup> , Rosmarin, Gurke	0,20l	6,50
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol <sup>1</sup> , Weißwein, Soda, Orange	0,20l	6,50
<b>HUGO</b> Holundersirup <sup>1,11</sup> , Limette, Minze, Weißwein, Soda	0,20l	6,50
<b>BRUNO</b> Pink Grapefruitsaft, Mangosirup <sup>1,11</sup> , Weißwein, Soda	0,20l	6,50
<b>PROSECCO SPUMANTE DOCG BRUT</b>	0,10l	5,00
Adami, Bosco di Gica, Valdobbiadene, Venetien	0,75l	28,00

## CHAMPAGNER

<b>TAITTINGER BRUT RÉSERVE</b>	0,75l	89,00
<b>TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ</b>	0,75l	99,00

# SUPPEN & VORSPEISEN

<b>TOM KHA GAI</b>	6,00
asiatische Kokos-Zitronengrassuppe <sup>4,24,26</sup> mit Hähnchen, Champignons, Lauchzwiebel, Kokosmilch und Koriander	
.....	
<b>TÖRTCHEN VOM ZIEGENKÄSE<sup>27</sup></b>	7,00
mit Waldhonig auf Grillgemüse	
.....	
<b>BÜFFELMOZARELLA AUS SÜDITALIEN</b>	7,00
dazu Grillgemüse	4,00
dazu Datteltomaten, frischer Rucola und Olivenöl	4,50
.....	
<b>TATAR VOM RIND</b>	
für Sie zum selbst anmachen. Mit Kapern, Sardellen <sup>24</sup> , Essigurken, Ketchup, Dijonsenf <sup>30</sup> , Zwiebeln und auf Wunsch mit Eigelb <sup>23</sup> , dazu geröstetes Parisienne <sup>21</sup>	
kleine Portion 90 G	9,00
große Portion 160 G	16,00
Wahlweise mit 1cl Cognac oder Calvados	2,00
.....	
<b>TATAR VOM WILDWASSERLACHS</b>	
für Sie zum selbst anmachen. mit Limette, roten Zwiebeln, Sesamöl <sup>31</sup> , Sojasauce <sup>21,26</sup> , Ingwer <sup>2,3</sup> , Koriander und Wasabicreme <sup>1,2</sup> dazu frisches Parisienne <sup>21</sup>	
kleine Portion 90 G	12,50
große Portion 160 G	18,00
.....	

# VEGETARISCHES

<b>GETRÜFFELTES RISOTTO</b>	<b>11,00</b>
mit Waldpilzen und gehobeltem Parmesan <sup>21,27</sup>	
.....	
<b>ZIEGENKÄSE VOM GRILL<sup>27</sup></b>	<b>12,00</b>
mit Waldhonig auf Grillgemüse	
.....	
<b>GNOCCHI HAUSGEMACHT<sup>21,23,27</sup></b>	<b>12,50</b>
gefüllt mit Provolone, Rucola und Austernpilzen in Butter <sup>27</sup> geschwenkt	
.....	
<b>RAVIOLI<sup>27,21</sup></b>	<b>11,00</b>
mit Pecorino <sup>27</sup> und Feigen <sup>33</sup> gefüllt, dazu Datteltomaten in Rosmarinbutter <sup>27</sup> geschwenkt	
.....	
<b>KNACKIGES GEMÜSE AUS DEM WOK</b>	<b>10,00</b>
gebraten in roter Thai-Curry-Kokossauce <sup>26,29,2</sup> dazu Basmatireis mit Sesam <sup>31</sup>	
.....	

# SALATE

<b>SALAT ZIEGENKÄSE</b>	12,50
mit Honig und Rosmarin auf Marktsalat in Preiselbeerdressing, dazu frische Birne	
.....	
<b>SALAT AVOCADO</b>	13,50
bunte Blattsalate in Mangodressing mit Avocado und Feta <sup>27</sup>	
.....	
<b>SALAT PICANDOU</b>	13,50
gebratener Ziegenkäse <sup>27</sup> im Serranoschinkenmantel <sup>20</sup> auf bunten Blattsalaten in Balsamicodressing, dazu Grissini <sup>21</sup>	
.....	
<b>SALAT HÄHNCHEN</b>	14,50
bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit Hähnchenbrust auf Pilzen der Saison, dazu Melone und Weintrauben	
.....	
<b>CAESAR SALAD</b>	9,00
aus knackigen Romanherzen mit feinem Caesar-Dressing <sup>23,30,24,27</sup> , dazu frisch gehobelter Parmesan <sup>27</sup> und geröstete Croûtons <sup>21</sup>	
mit 3 Scheiben knusprig gegrilltem Speck <sup>2,20</sup>	
dazu Hähnchenbrust	
.....	
<b>GROSSER MARKTSALAT</b>	6,00
mit Hausdressing <sup>23,30,27</sup>	
.....	
<b>BEILAGENSALAT</b>	4,00
mit Hausdressing <sup>23,30,27</sup>	
.....	

# HAUPTGERICHTE

<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB<sup>21,23</sup></b>	<b>18,50</b>
knusprig gebraten mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
.....	
<b>ZART ROSA GEBRATENES ROASTBEEF KALT</b>	<b>16,00</b>
<b>VOM BAYRISCHEN WEIDERIND<sup>30</sup></b>	
mit Bratkartoffeln, Meerrettich, Essiggurken und Bratensauce <sup>29</sup>	
.....	
<b>KNACKIGES GEMÜSE AUS DEM WOK</b>	<b>10,00</b>
gebraten in roter Thai-Curry-Kokossauce <sup>26,2,29</sup>	
dazu Basmatireis mit Sesam <sup>31</sup>	
dazu Hähnchenbrust	<b>5,00</b>
dazu zarte Rinderlende	<b>7,00</b>
.....	

DAS ESSEN IST EINES  
DER VIER ZWECKE DES DASEINS!  
WELCHES DIE ANDEREN DREI SIND,  
DARAUF BIN ICH NOCH NICHT GEKOMMEN.

*Charles de Secondat, Baron de la Brède et de Montesquieu*

# BURGER

**FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSEBURGER (VEGI) CA. 150 G** 9,00  
Ziegenkäse<sup>27</sup>, Tomate und Rucola mit Feigensenf<sup>30,33</sup> im Rustico Bun<sup>21</sup>

---

**LADYCHICKEN BURGER CA. 120G** 9,00  
saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Salatblatt, Tomate und Avocado-creme im Rustico Bun<sup>21</sup>

---

**BLACK ANGUS BURGER 200G** 10,00  
mit saftig medium gegrilltem Angusrind, Salatblatt, Essiggurken Tomate und Zwiebeln mit Haussauce<sup>24,30,2</sup> im Sesam Bun<sup>21,31</sup> serviert

---

**BBQ ANGUS BURGER 200G** 10,00  
mit saftig medium gegrilltem Angusrind, Salatblatt, Essiggurken, Tomate und Zwiebeln, BBQ-Sauce<sup>1,2,4</sup> im Brioche Bun<sup>1,27,23</sup> serviert

---

## DAZU EMPFEHLEN WIR:

Süßkartoffel Pommes 5,00  
Home Fries 4,00  
Grillgemüse 4,00  
und kleinen Caesar Salad<sup>23,24,27,30,21</sup> 2,50  
mit Cheddar<sup>27</sup> und / oder knusprig gegrilltem Speck<sup>2,20</sup> je 1,00

---

**BLACK ANGUS ODER BBQ BURGER 200G // ALL IN** 14,50  
mit saftig medium gegrilltem Angusrind, Salatblatt, Essiggurken Tomate und Zwiebeln; Cheddar und Speck, im Sesam<sup>21,31</sup> oder Brioche Bun<sup>1,27,23</sup> serviert, dazu reichen wir Home Fries

Gerne servieren wir ihnen zu Ihrem ALL IN Burger  
Süßkartoffel-Pommes Aufpreis 1,00

Änderung der Bun's ist ohne Aufpreis möglich:

**SESAM<sup>21,31</sup> / BRIOCHE<sup>1,27,23</sup> / RUSTICO<sup>21</sup>**

---

# V O M G R I L L

<b>TAGLIATA CA. 120G</b>	<b>15,00</b>
rosa gebratene Tranchen vom Nebraska Hüftsteak auf Rucolasalat an Balsamicodressing mit frisch gehobeltem Parmesan <sup>27</sup>	
.....	
<b>LACHSFILETSTEAK CA. 200G<sup>24</sup></b>	<b>16,00</b>
auf der Haut, kross gebratenes Filet vom Wildwasserlachs	
.....	
<b>NEBRASKA HÜFTSTEAK CA. 250G</b>	<b>19,00</b>
Nebraska Beef ist der Inbegriff für zartes, saftiges Fleisch, dass seinen hervorragenden Geschmack der ausgeprägten Marmorierung verdankt.	
.....	
<b>LENDE VOM BAYERISCHEN JUNGRIND CA. 250G</b>	<b>19,00</b>
Klassiker. Das aus dem Roastbeef gewonnene Steak kommt mit leichtem Fettrand daher und überzeugt durch Geschmack und Struktur.	
.....	
<b>DAZU EMPFEHLEN WIR:</b>	
Home Fries / Bratkartoffeln	je 4,00
.....	
Grillgemüse / Waldpilze	4,00
.....	
Caesar Salad <sup>21,23,24,27,30</sup> / Knoblauchparisienne <sup>21,27</sup>	4,00
.....	
Süßkartoffel-Pommes	5,00
.....	

# B A Y R I S C H E S

<b>KRUSTEN-SCHWEINEBRATEN</b>	<b>13,50</b>
in Dunkelbiersauce <sup>29</sup> mit Krautsalat, Kartoffelknödel und Serviettenknödel <sup>27,21,23</sup>	
<i>Ofenfrisch ab 12:00 Uhr von Samstag bis Sonntag</i>	
.....	
<b>GRÖSTL VOM BRATENFLEISCH</b>	<b>10,00</b>
mit Knödel, Bratensauce <sup>29</sup> , Lauchzwiebeln und Spiegelei <sup>23</sup>	
<i>ab 12:00 Uhr von Samstag bis Sonntag</i>	
.....	
<b>HAUSGEMACHTE KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL</b>	<b>11,50</b>
an Bratensauce <sup>29</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat und Salatbouquet <sup>23,27,30</sup>	
.....	
<b>KNUSPRIGES SCHNITZEL</b> <sup>21,23</sup>	<b>12,50</b>
paniert, von der Schweinelende mit Home Fries	
.....	



# HAUSGEMACHTE DESSERTS

<b>FEINE KÄSEAUSSWAHL</b>	12,00
mit Walnüssen <sup>25,28</sup> , Feigensenf <sup>30</sup> , Butter <sup>27</sup> und Brotkorb <sup>21,27,28</sup> , garniert mit Trauben	
.....	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <sup>23,27</sup>	4,50
.....	
<b>AMERICAN CHEESECAKE</b> <sup>21,23,27</sup>	4,50
.....	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <sup>21,23,27,28</sup>	6,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, dazu Beeren, wahlweise mit Vanillesauce <sup>27,23</sup> oder Vanilleeis	
.....	
<b>TOBLERONEMOUSSE</b> <sup>27,23,28</sup>	3,50
mit Beerenragout	
.....	
<b>DESSERT TRILOGIE</b>	11,50
Tobleronemousse <sup>27,23,28</sup> , American Cheesecake <sup>21,23,27</sup> , Crème brûlée <sup>23,27</sup>	
.....	
<b>FRISCHER KAISERSCHMARRN</b> <sup>21,23,27</sup>	
mit Mandeln und Rosinen in Rum flambiert,	klein 6,00
dazu Apfelkompott	groß 11,00
.....	

# BIERE



<b>SPATEN HELL VOM FASS</b>	0,50l	4,00
<i>Das traditionsreiche helle Bier ist ein typisches Münchner Original mit Süffigkeitsgarantie. Ein Klassiker, der richtig gut schmeckt. Leuchtendes, glänzendes Goldgelb.</i>		
<b>FRANZISKANER WEISSBIER VOM FASS</b>	0,50l	4,00
<i>Natürlicher, eleganter Weißbierprotagonist aus Bayern mit hefefreier Opaleszenz und kupfer-goldener Farbskala. Cremiger, üppiger Schaum. Perlende Frische und Harmonische Frucht. Bananen und Zitrusfrüchte grüßen dezent würzig. Spritziger, fast saftiger Durstlöscher. Mild-süßlicher Ausklang.</i>		
<b>LÖWENBRÄU DUNKEL</b>	0,50l	4,00
<i>Spezielle, dunkle Röstmalze sind die Grundlage für diese altbayrische Bierspezialität. Blankes, bernsteindunkles Aussehen. Satter cremefarbener Schaum. Ein Erlebnis. Ausgeprägt malzblumig, unterstützt von feinen Röstmalz- und Karamellnoten. Ausgewogener, sehr harmonischer und kräftig frischer Trunk. Dezente Malzsüße im Ausklang.</i>		
<b>BECK'S PILSENER</b>	0,33l	3,80
<i>Kosmopolitischer Biercharakter mit viel Charme. Aufmerksamkeitsstarker, hellgelber Glanz. Die Schaumkrone: füllig und kompakt. Florale Hopfenaromen. Purer, frischer Pilsengeschmack. Schlank, trocken mit herbem Ausklang. Einzigartiges Pils der Premiumklasse: souverän, selbstbewusst und weltoffen.</i>		
<b>BECK'S BLUE</b>	0,33l	3,80
<i>Milder Anfang, dann hopfig. Vollmundig und hat eine besondere frische Marke. Für alle, die den puren, frischen Geschmack von Beck's Pils lieben, aber lieber auf Alkohol verzichten möchten. Alkoholgehalt: 0,37%</i>		
<b>CORONA EXTRA</b> <i>Das mexikanische Original</i>	0,355l	4,00
<b>RADLER / RUSS</b>	0,50l	4,00
<b>SCHNITT HELL / WEISSBIER</b>		3,00

# BIERE



**FRANZISKANER KELLERBIER** 0,50l 4,50

*Direkt aus dem Lagerkeller ist Franziskaner Kellerbier ein traditionelles Bier, das unfiltriert abgefüllt wird und somit noch alle trübenden Inhaltsstoffe enthält. Auf diese Weise erhält es die charakteristische Bernsteinfarbe und den vollmundig samtigen Geschmack. 5,2 % Alkoholgehalt.*

---

**FRANZISKANER ROYAL** 0,50l 4,50

*Franziskaner Royal besticht schon rein optisch mit seinem hellen, lichten Gelb und seinem schneeweißen Schaum. Dabei ist es schlank und spritzig. Reife Fruchtdüfte von Banane mit einem Hauch von Exotik. Dahinter finden sich helle Malznoten. Ein prickelndes Gefühl erfüllt den vorderen Mundraum und wirkt fein-süß, gleichzeitig auch frisch und prickelnd. Nach und nach zeigen sich würzige Aromen. Eine zarte Bitternote lässt das Bier angenehm trocken ausklingen.*

---

**FRANZISKANER WEISSBIER DUNKEL** 0,50l 4,00

*Sinnlich barocke Erscheinung aus Bayern. Von dunkler Bernsteinfarbe mit kräftiger Hefetrübung. Voluminöser, cremefarbener Bierschaum. Harmonisch malzduftig. Angenehm, erfrischend spritzig. Vollmundiger, gut ausbalancierter samtig-weicher Ausklang. ein besonderer Genuss für Weißbierkenner und Liebhaber von dunklen Bieren.*

---

**FRANZISKANER WEISSBIER LEICHT** 0,50l 4,00

*Kalorien- und alkoholreduzierte Weißbiervariante mit cremig kompakter Schaum-konsistenz. Kräftiges Gelb, schön gleichmäßige Opaleszenz. Angenehmes Weißbieraroma. Frisch fruchtig-säuerlich mit einem Hauch Zitrus. Vollmundig würziger Geschmack. Spritzig mit einem mild-malzigen Ausklang.*

---

**FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI** 0,50l 4,00

*Schöner Gelbton, naturtrüb, mit einer sahnigen Schaum-krönung. Besticht durch ein aromatisches, würziges Flavour mit einer Spur nach frischem Brot. Prickelnd schaumig und dezent, süßlich schlank im Nachtrunk. Durch die enthaltenen Vitamine und Spuren Elemente, eignet sich Franziskaner Hefeweissbier Alkoholfrei hervorragend als Durstlöcher.*

---

# WEISSWEIN

**A MANO BIANCO IGT** 0,1l 3,50  
*A Mano, Marc Shannon, Apulien Italien,* 0,2l 6,00  
*Rebsorten: Fiano, Falanghina, Verdeca.* 0,75l 20,00  
*Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Angenehmer, delikater*  
*Duft von exotischen Früchten (Ananas, Melone, Mango, Maracuja)*  
*rund und erfrischend.*

---

**RIESLING QBA** 0,1l 3,50  
*Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland, 100% Riesling.* 0,2l 6,00  
*Kräuterige, mineralische Nase. Im Mund klar und feinfruchtig.* 0,75l 20,00

---

**GRÜNER VELTLINER DAC** 0,1l 4,00  
*Johann Topf, Strassertal, Österreich, 100% Grüner Veltliner.* 0,2l 7,00  
*Tiefmineralisch mit einer dichten Würze kommt der Veltliner* 0,75l 24,00  
*daher. Eleganter Wein bis zum letzten Schluck.*

---

**SAUVIGNON BLANC QBA** 0,1l 4,50  
*Bernhart Schweigener, Pfalz, Deutschland, 100% Sauvignon Blanc.* 0,2l 8,00  
*Sauvignon Blanc Kalkmergel; Kühl und duftig nach saftig grünem Gras* 0,75l 28,00  
*Beerenfrüchte, etwas Maracuja und süßliche Zwetschge. Steinobst mit*  
*mineralisch saftigem und griffigem Zug. Schönes, würzig mineralisches*  
*Finale mit Stein- und Kernobstaromen.*

---

**CHARDONNAY IGT** 0,1l 4,00  
*Riono Russolo, Friaulul Italien, 100% Chardonnay.* 0,2l 7,00  
*Feiner delikater und intensiver Duft, leicht aromatisch.* 0,75l 24,00  
*Sehr typisch mit Apfel, Zitrone und Akazienblüte.*

---

**LUGANA I FRATI DOC** 0,1l 5,00  
*Cà dei Frati, Lombardei, Italien, 100% Trebbiano.* 0,2l 8,50  
*Fruchtig, wohlriechender Duft nach Zitrusfrüchten* 0,75l 30,00  
*und grünen Beeren erfrischend und spritzig.*

---

*Die Jahrgänge können variieren.*

# WEISSWEIN

**WEISSER BURGUNDER "IM ALTEN ROD" 2017 QBA** 0,75l 24,00

*Weingut Spiess, Rheinhessen, Deutschland.*

*Weisser Burgunder Im alten Rod trocken präsentiert duftige Aromen von frischen Äpfeln und Ananas mit einem Hauch Mandel. Markante Fülle am Gaumen, kraftvoll, mit zartem Schmelz.*

---

**MARKUS SCHNEIDER GRAUBURGUNDER 2017** 0,75l 30,00

*Pfalz, Deutschland. 100% Grauburgunder.*

*Markus Schneiders genialer Grauburgunder aus dem sonnigen Jahrgang 2017 strotzt nur so vor feinen reifen Früchten und herrlichem Burgunder-Schmelz. Die schwereren Lehm- und Lößböden sorgen für Kraft und Cremigkeit. Dazu kommen andere Trauben von Ton- und Kalkgestein für die Pfälzer Spritzigkeit mit klarer Frucht.*

---

**MORILLON CLASSIQUE 2016** 0,75l 32,00

*Walter Skoff, Steiermark, Österreich, 100% Chardonnay.*

*Im Glas glänzt der österreichische strohgelbe Weißwein bei seiner Präsentation mit grünlichen Reflexen und erfreut dich mit einem Duft von Pfirsichen, Mirabellen, Nektarinen sowie Orangenschalen. Der Geschmack trifft frisch und lebendig mit den Aromen von Zitrusfrüchten auf deinen Gaumen.*

---

**GREEN HUNTER DAC RESERVE 2016 (Bio)** 0,75l 37,00

*Weingut Hagn, Weinviertel, Niederösterreich, 100% Grüner Veltliner.*

*Ein wunderschöner, reifer grüner Veltliner, dem man den respektvollen Umgang mit den Trauben vom Weingarten bis in die Flasche anmerkt. Vergoren im großen Holzfass und im großen Holzfass ausgebaut duftet er nach reifen gelben und roten Äpfeln, die sich am Gaumen mit saftiger, weicher Marille und den so typischen weißen Pfeffernoten zu einem kräftigen und vollmundigen Genuss erlebnis verdichten.*

---

**OTT GRÜNER VELTINER "AM BERG" 2017** 0,75l 27,00

*Bernhard Ott, Wagram, Österreich, 100% Grüner Veltliner, Lagencuvée.*

*Bernhard Ott beschreibt diesen Grünen Veltliner mit: "Erlesene Leichtigkeit, frisch und knackig, lässig und erstaunlich erwachsen". Helles Grüngelb, in der Nase frischer gelber Apfel, auch etwas Grapefruit, Traubenschalen und ein Hauch Waldmeister. Am Gaumen leichtfüßig, frisch und fruchtig, dezente Kräuterwürze, viel Fruchtschmelz für so wenig Alkohol (11,5 vol%), erinnernnd an Galia-Melone, feine Säure, bleibt sehr harmonisch im Abgang.*

---

*Die Jahrgänge können variieren.*

# WEISSWEIN

**SALZL CHARDONNAY NEW STYLE BARRIQUE 2016** 0,75l 36,00

*Salzl Seewinkelhof, Burgenland, Österreich, 100% Chardonnay.  
Funkelnde intensive strohgelbe Farbe. Im Aroma sehr vielschichtig, reife  
Bananen, Mango, Birne und Apfel, Karamell, leichte Zitrusanklänge,  
dezenete Röstaromen. Im Geschmack sehr kraftvoll mit dezenter Säure,  
cremig, Vanilleschoten, speckige Röstaromatik, Kaffee, reifes Obst, viel  
Mineralik. Ein sehr eleganter Wein mit einem schier endlosen Nach-  
klang und viel Lagerpotenzial.*

---

**CHARDONNAY RESERVE 2016** 0,75l 31,00

*Krug Gustav, Thermenregion, Niederösterreich.  
Erlesener Chardonnay der Perfektion, durch seine hohe Reife funkelt er  
golden im Glas, seine Duftfülle ist exzellent, ein vielschichtiges Bukett in  
den Äpfel und Birnen dominieren, dazu eine reife Säure voller Finesse,  
angenehm trocken mit feiner Fruchtsüße, im Nachhall eine elegante  
harmonische Holzbegleitung. Falstaff: 91 Punkte  
Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2018: Reserve 2016: Gold Medaille*

---

**WINKL SAUVIGNON BLANC 2016** 0,75l 39,00

*Kellerei Cantina Terlan, Südtirol, Italien.  
Der Wein zeigt ein tolles Bukett aus Cassis, Stachelbeeren, Limetten,  
Minze, Feuerstein, Holunder und Brennessel. Am Gaumen füllig,  
saftig, hocharomatisch, konzentrierte Frucht, feinwürzig, mineralisch,  
enorme Spannung, extraktreich und sehr lange nachhallend.  
92 Punkte von Robert Parker.*

---

**OBERBERG SAUVIGNON DOC 2016** 0,75l 52,00

*Kornell, Südtirol, Italien, 100% Sauvignon.  
Die Trauben der Einzellage werden Ende September gelesen.  
Vergärung und Ausbau für ca. 10 Monate im Edelstahltank.  
Weitere acht Monate Flaschenreife. Abfüllung im Juli. Eigenschaften:  
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Noten von Holunder und  
frischen Brennesseln. Im Geschmack elegant, geschmeidig und mit  
harmonischer Säure.*

---

**VERMENTINO DI SARDEGNA, DONNIKALA DOC** 0,75l 27,00

*Ferruccio Deiana, Sardinien, Italien, 100% Vermentino.  
Sandig und kieshaltig sind die Böden, die diesen sortentypischen Wein  
hervorbringen. Sein Duft erinnert an Mandelblüten, sein Geschmack ist  
trocken, frisch und vollmundig mit schönen Fruchtaromen.*

---

*Die Jahrgänge können variieren.*

# WEISSWEIN

**PRATTO CÀ DEI FRATI IGT 2014** 0,75l 36,00

*Cà dei Frati, Lombardei, Italien*

*Cuvee aus Turbiana, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Mittleres bis kräftiges Goldgelb. Noten von exotischen Früchten im Bukett, mineralisch, pflanzliche Duftnuancen, voll im Geschmack, reich, vielschichtig mit zarter feiner Säure. Beerenfrüchte, etwas Maracuja und süßliche Zwetschge. Steinobst mit mineralisch saftigem und griffigem Zug. Schönes, würzig mineralisches Finale mit Stein- und Kernobstaromen.*

---

**OTTO MURI IGT 2016** 0,75l 38,00

*Collazzi, Toskana, Italien, 100% Fiano.*

*Intensives Strohgelb, bedingt durch den langen Hefekontakt. Gefälliger, fruchtiger und komplexer Duft. Im Geschmack weich, kraftvoll, ausdrucksstark und langanhaltend, dennoch elegant. Komplexe Aromen mit schönen Fruchtnoten von weißen Pfirsichen und Mango sowie deutlichen Anklängen von gerösteten Haselnüssen, vervollständigt durch eine elegante Mineralität.*

---

**CHARDONNAY DOC 2017** 0,75l 24,00

*Vinas del Vero, Somontano, Spanien, 100% Chardonnay.*

*Ans Glas schmiegt er sich mit einem strahlenden, klaren Goldgelb und einer leichten, grünlichen Färbung. Ein frischer, vollmundiger Weißwein mit einem vielschichtigen Bukett von grünen Äpfeln, Pfirsich und tropischen Früchten wie Mango, Ananas oder Banane und einem dezenten Holzaroma im Hintergrund. Der Vinas del Vero Chardonnay ist ein hervorragender Sommerwein mit einer wunderbaren Balance zwischen fruchtiger Säure und verführerischer Eleganz.*

---

**SAUVIGNON BLANC 2017** 0,75l 28,00

*Villa Maria, Marlborough, Neuseeland, 100% Sauvignon Blanc.*

*Die kühle Vergärung der vollreif gelesenen Trauben bewahrt diesem Sauvignon seine saftige Frische mit explosiven Aromen von Stachelbeeren, Melonen, Zitrusfrucht und leicht exotischen Kräutern.*

---

# ROTWEIN

**ALTOS IBÉRICOS CRIANZA DOC** 0,1l 4,00  
*Miguel Torres, Rioja, Spanien 100% Tempranillo.* 0,2l 7,00  
Tiefes, glänzendes Kirschrot. Blumig-fruchtige Aromen von 0,75l 24,00  
Damaszener-Rosen und süßen Beeren, leicht rauchigen, würzige  
Noten von der Reife im Eichenfass. Kräftig, fruchtig am Gaumen,  
würzig jedoch samtweich und geschmeidig, reife satte Tannine  
und zum Finale ein Hauch süßer Vanille.

---

**IMPRINT APPASSITO IGT** 0,1l 4,00  
*A Mano, Apulien, 100% Primitivo.* 0,2l 7,00  
Kräftiges dunkles Rubinrot. Ein Duft mit reifen und süßlichen 0,75l 24,00  
Fruchtnoten, erinnert an roten Beeren und Früchte. Im Ge-  
schmack viel Frucht am Gaumen, gute erfrischende Säure,  
weiche Tannine, etwas Schokoladennoten.

---

**CABERNET SAUVIGNON MARTUSCA** 0,1l 4,00  
*Casa Santos Lima "Barricas" Portugal, Lisboa VR.* 0,2l 7,00  
Der „Barricas“ kommt mit dunkler, rubinroter Farbe ins Glas 0,75l 24,00  
und zeigt in der Nase intensive Noten von roten Früchten,  
schwarzen Johannisbeeren, vollreifer Paprika und weiteren  
schwarzen Trauben. Ein feiner Hauch Eichenholz und Vanille  
ergänzt das Bukett.

---

**NERO D'AVOLA IL MANTO DOC** 0,1l 5,00  
*Cantine Rallo, Sizilien, Italien, 100% Nero d'Avola (Bio)* 0,2l 8,50  
Ein intensiv rubinroter Wein mit dem Duft eines roten Obstkorbs. 0,75l 30,00  
Noten reifer Brombeeren, Sauerkirschen, würzigen Pfeffers und eine  
Spur Vanille prägen das Geschmacksbild des Weines. Perfekt  
ausbalanciert mit weichen Tanninen und einer eleganten Säure  
begeistert dieser kräftige Wein trotzdem mit Leichtigkeit.

---



# ROTWEIN

**BLACK PRINT CUVÉE 2016** 0,75l 41,00

*Markus Schneider, Pfalz, Deutschland.*

*Der Wein ist eine Ansage - eine Ansage, dass aus der Pfalz auch hervorragende Rotweine kommen können. Die Cuvée Markus Schneider Black Print präsentiert sich mit toller Konzentration, reichlich dunklen Früchten, feiner Würze und floralen Akzenten. Man muss diesen trocken ausgebauten Rotwein absolut ernstnehmen, denn er beweist definitiv Größe und ist ein Energiebündel - wie sein Macher.*

---

**CUVÉE COLLOREDO 2015** 0,75l 35,00

*Hagn, Hochlüssen, Niederösterreich.*

*Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot. Dichtes Purpur, in der Nase Anklänge von reifen Zwetschgen, würzige Holzanklänge, etwas Schokolade; Am Gaumen rotbeerige Frucht, kraftvolle lebendige Struktur, präsenten Tannin, Kirsche im Nachhall, sehr eleganter Abgang.*

---

**VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2014** 0,75l 31,00

*Tedeschi Capitel San Rocco, Venetien, Italien.*

*Rebsorten: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rodinella, 10% Rossignola, Oselata, Negrara, Dindarella. Der Ripasso San Rocco schlägt die Brücke zwischen dem einfachen Valpolicella DOC und den großen Amarone Weinen. Er wird durch eine Nachgärung auf dem Amarone-Trester verfeinert. Nach seinem zweijährigen Ausbau in Fässern aus slawonischer Eiche mit seinem süßen Charakter sowie einem üppigen, ausdrucksstarken Geschmack lädt er zum Trinken ein.*

---

**RONCHEDONE BENACO BRESCIANO IGT 2013** 0,75l 36,00

*Cà dei Frati, Lombardei, Italien.*

*Rebsorten: 45% Marzemino, 45% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon. Kräftiges Rubinrot mit lebhaften violetten Reflexen. Der Duft ist intensiv vielfältig und mit einer deutlichen süßen Fruchtnote aus Cassis und Himbeeren, dazu eine feine Noten von Vanille und Karamell. Im Geschmack ist er trocken, harmonisch, kräftig, fruchtig mit einer guten Länge. Er gibt sich temperamentvoll mit einer feinen Tanninstruktur und einer schönen Holznote.*

---

# ROTWEIN

**CORVINA VERONESE IGT 2016** 0,75l 33,00

*Cantine Francesco Minini SpA, Venetien, Italien, 100% Corvina  
Unser Corvina ist angenehm weich und weinig. Reich an roten  
Früchten und Noten von Brombeeren. Er besitzt eine tolle  
Struktur und hat ein samtiges Auftreten. Er ist ideal zu rotem Fleisch,  
Wild und kräftigem Käse.*

---

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2014** 0,75l 33,00

*Salcheto, Toskana, Italien, 100% Prugnolo Gentile (Bio)  
Rubinrot mit dezenten granatroten Reflexen. Aromen von Kirschen,  
Pflaumen und eine sehr gut eingebundene Holznote, rund und  
vielschichtig gute Säure und präsenste Tannine mit einem vanilligen Finale.*

---

**„COLLE STERPETI“ DOC 2013** 0,75l 29,00

*Fattoria di Magliano, Toskana-Maremma, Italien  
Rebsorten: 60% Sangiovese, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc  
Wer fruchtig-frische Rotweine liebt, der wird diesen Rotwein ganz  
sicher in sein Herz schließen. Sein Bukett verführt mit Aromen von  
vollreifen Kirschen, vereint mit Zwetschgen sowie exotischer Würze im  
Hintergrund. Am Gaumen kommen dann Nuancen von saftigen Beeren,  
Steinobst sowie eine Prise Vanille hinzu.*

---

**MARCHESI DI GRÈSY DOC 2008** 0,75l 34,00

*Monferrato Rosso, Piemont, Italien, 100% Merlot  
24 Monate im slowenischen Eichenfass gereift, zeigt sich dieser Merlot  
in einem rubinrot mit violetten Reflexen. Weich und dennoch kraftvoll  
im Mund mit guter Struktur, feinen, hochwertigen Tanninen und einem  
gehaltvollen Körper. Gute Länge mit gut eingebundenen Holznoten.*

---

**NARASSA IGP 2015** 0,75l 39,00

*Domaine Lafage, Côtes du Catalanes, Languedoc Frankreich  
Diesen Spitzenwein betört uns mit einer wunderbar intensiven Aromen-  
fülle nach vollreifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und einem Bündel  
mediterraner Kräuter und Gewürze. Die Nase verleitet einen dazu, in das  
Glas zu kriechen und seine Gedanken schweifen zu lassen. Ein Hauch von  
erdiger Mineralität und eine pfeffrige Note, sowie Mokka und Schoko-  
ladenaromen komplettieren das komplexe und raffinierte Bukett.*

---

# ROTWEIN

**BARON DE LEY GRAN RESERVA 2011** 0,75l 39,00  
**„VIÑA IMAS“**  
*Baron de Ley, Rioja Baja, Spanien*  
*100% Tempranillo, 24 Monate im Barrique. Typischer Preiselbeer-, Leder- und Vanilleduft im Bukett. Weich am Gaumen, herrlich fruchtig, mild mit einem nicht enden wollenden Abgang.*

---

**DEHESA DE LUNA VDT 2015** 0,75l 26,00  
*La Mancha, Spanien, Cuvée aus vier Rebsorten*  
*Der Dehesa de Luna entstand aus einer sorgfältigen Auswahl der Rebsorten, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah und Petit Verdot. Dehesa de Luna 2013 hat sich Silber bei der Mundus Vini geholt, Bronze bei der International Wine and Spirit Competition und auch der spanische Weinführer, Guia Peñin, hat diesen Roten als "Sehr guter Wein" bezeichnet.*

---

# ROSÉWEIN

**ROSA DEI FRATI DOC** 0,1l 5,00  
*Cà dei Frati, Lombardei, Italien* 0,2l 8,50  
*Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera.* 0,75l 30,00  
*Leicht mit delikater Frucht, die so zart ist wie seine Farbe mit Duftnoten von Weißdorn, grünem Apfel und Krachmandel.*

---

**ZWEIGELT ROSÉ QW** 0,1l 4,00  
*Weingut Hagn, Weinviertel, Niederösterreich* 0,2l 7,00  
*Helles Lachsrosa. In der Nase eher verhalten, zarte rotbeerige Nuancen, erinnert an Fruchtgelee, strotzt auch am Gaumen vor Frucht, zart nach Himbeeren und Weichseln, zitronige Nuancen im Abgang.* 0,75l 24,00

---

**WEINSCHORLE** 0,20l 4,50  
*Weiß, Rot oder Rosé* 0,50l 7,50

---

*Die Jahrgänge können variieren.*

# LONGDRINKS

4cl VODKA MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL:

RUSSIAN STANDARD (RUSSLAND, 40% VOL)	8,00
BELVEDERE (POLEN, 40% VOL)	9,00
GREY GOOSE (FRANKREICH, 40% VOL)	10,00

---

4cl RUM MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL:

HAVANA CLUB 3Y (KUBA, 40% VOL)	8,00
HAVANA CLUB 7Y (KUBA, 40% VOL)	9,00
DON PAPA (PHILIPPINEN, 40% VOL)	10,00

---

4cl WHISKEY MIT EINEM SOFTDRINK / SAFT NACH WAHL:

WILD TURKEY 81 (U.S.A., 40,5% VOL)	8,00
FOUR ROSES (U.S.A., 45% VOL)	9,00
MONKEY SHOULDER (SCHOTTLAND, 40,5% VOL)	10,00

---

# MULES

IM KUPFERBECHER SERVIERT

**MOSCOW MULE** 7,50  
Russian Standard, Hot Monaco, Limettensaft, Gurke

---

**MUNICH MULE** *(im Steinkrug serviert)* 7,50  
The Duke, Hot Monaco, Limettensaft, Gurke

---

**BAVARIAN MULE** *(im Steinkrug serviert)* 7,50  
Williams & Bienenhonig, Hot Monaco, Zitrone, Gurke

---

**JAMAICA MULE** 7,50  
Appleton Signature Blend, Hot Monaco, Limettensaft, Gurke

---

# LONGDRINKS

<b>GIN</b>	4cl	Mombasa Reserve	13,00
<i>unser Barpersonal berät Sie gerne um Ihnen bei Fragen zu unseren Gin&amp;Tonics zu helfen.</i>		Momentum	11,00
Bathtub	10,50	Monkey 47	9,00
Big Gino	9,00	Napue	13,00
Blackwood's 60%	8,00	Nginius	13,50
Bobby's	10,00	No. 209	10,00
Bordiga Rosa	11,00	Nordés Atlantic	9,00
Botanic Ultra w&h	10,00	Old English Hammer& Son	9,00
Brandstifter	8,00	OMG	12,00
Brockmanns	10,50	One Key	8,00
Bulldog	8,00	Opuhr Oriental	9,00
Cardinal	9,00	Plymouth	8,00
Clouds Bio Gin	11,00	Ransom Old Tom Gin	10,00
Dictador Colombian Gin Age	13,50	Rutte & Zone	8,00
Elephant	10,00	Sikkim Bilberry	12,00
Ferdinand	9,00	Sikkimfraise	12,00
Fillers	11,50	Sipsmith Sloe Gin	8,00
Gabriel Boudier Saffron Gin	8,00	Skin Gin	10,00
Gin del Professore Madame	10,00	Tanqueray	6,00
Gin del Professore Jerry Thomas	10,00	The Botanist	10,00
Gin Mare	10,00	The Duke (Munich Gin)	8,00
Gin Sul	8,00	The Illusionist	11,00
Ginself	10,00	Tonka Gin	9,00
Gold 999,9	10,00	Ungava	10,00
G'Vine	9,00	van Gogh	8,00
Hendrick's	8,00	Vor	12,00
Hernö	13,00		
Ish	11,00		
Jinzu	10,50	<b>AQUA MONACO</b>	0,23l
King of Soho	12,00	Tonic Water <sup>1,13</sup>	4,00
Lebensstern Pink Gin	9,00	.....	.....
London No. 3	10,00	<b>TONIC WATER</b>	0,20l
London No.1 Blue Gin	10,00	Schweppes <sup>1,13</sup>	4,00
Madame Geneva	11,00	Thomas Henry <sup>1,13</sup>	4,00
Martin Miller's	8,00	Goldberg <sup>1,13</sup>	4,00
Mary Ana's	12,00	Fentiman's <sup>1,13</sup>	5,00
Malfy Gin	8,00	Fever Tree Mediterranean <sup>1,13</sup>	5,00
Mombasa Club	10,00		

# BARTENDER'S CHOICE

*Unsere Cocktails werden mit Premium-Spirituosen zubereitet  
und sind Eigenkreationen unserer Bar*

<b>PASSION MARTINI</b> <i>Russian Standard Vodka, Passoã, Lime Juice, frische Maracuja</i>	8,00
<b>CHEESECAKE</b> <i>Russian Standard Vodka, Joghurt, Vanillesirup, Maracujasaft</i>	9,00
<b>LEMONCUJA</b> <i>Russian Standard Vodka, Passoã, Maracujasirup, Lemongrass, frische Maracuja</i>	9,00
<b>GIN BASIL SMASH</b> <i>Tanqueray Gin, frischer Basilikum, Zitronensaft, Basilikumsirup</i>	9,00
<b>SAGEPASSION</b> <i>Havana Club 3Y, Salbeiblätter, weißer Rohrzucker, Limettensaft Passoã, Soda</i>	9,00
<b>GINGEROL</b> <i>Tanqueray Gin, Aperol<sup>1</sup>, Mangosirup<sup>1,11</sup>, Rhabarbernektar, frischer Ingwer</i>	9,00

# BAR SNACKS

<b>MARINIERTE MAMMUT-OLIVEN</b> <i>schwarz und grün</i>	4,00
<b>PARMESANBROCKEN<sup>17</sup></b> <i>frisch vom Laib</i>	5,00
<b>SERRANOSCHINKEN<sup>2,20</sup></b> <i>frisch aufgeschnitten</i>	6,00
<b>FEINE KÄSEAUSSWAHL</b> <i>mit Walnüssen<sup>25,28</sup>, Feigensenf<sup>30</sup>, Butter<sup>27</sup> und Brotkorb<sup>21,27,28</sup>, Trauben</i>	12,00
<b>KALTER ROASTBEEFTELLER VOM WEIDERIND</b> <i>Sauce Remoulade<sup>2,4,10,23,27</sup> und Brotkorb<sup>21,27,28</sup></i>	12,00

# USUAL SUSPECTS

*Unsere Cocktails werden mit Premium-Spirituosen zubereitet*

<b>MAI TAI</b> <i>Havana Club 3, Myers's Rum, Rum 73%, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice, Cointreau, Apricot Brandy, Ananassaft</i>	10,00
<b>MOJITO</b> <i>Havana Club 3, Limettensaft, Minze und Soda</i>	10,00
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> <i>Tanqueray Gin, Russian Standard Vodka, Havana Club 3, Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft, Afri Cola</i>	10,00
<b>HURRICANE</b> <i>Havana Club 3, Myers's Rum, Maracujasirup, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft</i>	10,00
<b>DARK AND STORMY</b> <i>Appleton Signature Blend, Limettensaft, Ginger Beer</i>	10,00
<b>TOUCH DOWN</b> <i>Russian Standard Vodka, Apricot brandy, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasaft, Orangensaft</i>	10,00
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Russian Standard Vodka, Peach Tree, Zitronensaft, Grenadine, Cranberrysirup, Orangensaft, Ananassaft</i>	10,00
<b>SINGAPORE SLING</b> <i>Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Benedictine, Cointreau</i>	10,00
<b>OLD FASHIONED</b> <i>Wild Turkey, Zucker, Angostura, Zitronenschale, Orangenschale</i>	10,00
<b>WHISKEY SOUR</b> <i>Wild Turkey, Zitronensaft und Zucker</i>	10,00

# SPIRITUOSEN

<b>VERMOUTH</b>	4cl
<i>Belsazar</i>	
<i>Dry, White, Rose, Red</i>	7,00

---

<b>BITTER UND DIGESTIF</b>	2cl
<i>Aperol (15% vol)</i>	4,00
<i>Campari Bitter (25% vol)</i>	4,00
<i>Ramazotti (30% vol)</i>	4,00
<i>Averna (29% vol)</i>	4,00
<i>Fernet Branca (39% vol)</i>	4,00
<i>Jägermeister Manifest (38% vol)</i>	5,00
	4cl
<i>Pernod (40% vol)</i>	6,00
<i>Sambuca Molinari (40% vol)</i>	5,00

---

<b>OBSTBRÄNDE &amp; GRAPPA</b>	2cl
<i>Exklusiv Fruchtschnäpse von „SissiS Possenhofen“ am Starnberger See</i>	
<i>Waldhimbeer (41% vol)</i>	4,00
<i>Marille aus dem Holzfass (41% vol)</i>	4,00
<i>Haselnussrausch (34% vol)</i>	4,00
<i>Williams &amp; Bienenhonig (34% vol)</i>	4,00
<i>PO' di Poli Morbida Smooth Grappa (40% vol)</i>	4,50

---

<b>BRANDY, COGNAC &amp; CALVADOS</b>	2cl
<i>Cardenal Mendoza (42% vol)</i>	5,00
<i>Remy Martin VSOP (40% vol)</i>	5,00
<i>Hennessy XO (40% vol)</i>	20,00
<i>Père Magloire VSOP (40% vol)</i>	5,00

---

<b>LIKÖRE</b>	4cl
<i>Frangelico (20% vol)</i>	5,00
<i>Bailey's Irish Cream (17% vol)</i>	5,00
<i>Amaretto Disaronno (28% vol)</i>	5,00

---



# SPIRITUOSEN

<b>SINGLE MALT</b>	4cl
<i>Ardbeg, 10Y (Islay, 46% vol)</i>	12,00
<i>Laphroaig 10Y (Islay, 40% vol)</i>	10,00
<i>Lagavulin 16Y (Islay, 43% vol)</i>	12,00
<i>Bushmills 10Y (Irish, 42% vol)</i>	12,00
<i>Slyrs (Bayern, 43% vol)</i>	12,00
<i>Reisetbauer 12Y (Österreich, 43% vol)</i>	16,00
<i>Amrut (Indien, 43% vol)</i>	12,00
<hr/>	
<b>BLENDED</b>	4cl
<i>Johnnie Walker Gold Label (40% vol)</i>	11,00
<i>Monkey Shoulder (40% vol)</i>	8,00
<hr/>	
<b>BOURBON</b>	4cl
<i>Wild Turkey 101 (40,5% vol)</i>	8,00
<i>Four Roses Small Batch (45% vol)</i>	8,00
<hr/>	
<b>TENNESSEE</b>	4cl
<i>Jack Daniels Single Barrel Tennessee (45% vol)</i>	9,00
<i>Jack Daniels Gentleman Jack Tennessee (40% vol)</i>	8,00
<hr/>	
<b>RYE</b>	4cl
<i>Bullet Rye Straight 95% Rye Mash Whiskey (45% vol)</i>	6,00
<hr/>	
<b>VODKA</b>	4cl
<i>Snow Leopard (Polen, 40% vol)</i>	8,00
<i>Belvedere (Polen, 40% vol)</i>	8,00
<i>Grey Goose (Frankreich, 40% vol)</i>	9,00
<hr/>	
<b>TEQUILA</b>	2cl
<i>José Cuervo 1800 Reserva (38% vol)</i>	4,00
<i>José Cuervo 1800 Silver (38% vol)</i>	4,00
<i>Reposado (40% vol)</i>	7,00
<hr/>	
<b>RUM</b>	4cl
<i>Ron Zacapa 23Y (Guatemala, 40% vol)</i>	9,00
<i>Ron Botucal (Venezuela, 40% vol)</i>	9,00
<i>Plantation Rhum (Barbados, 40% vol)</i>	8,00
<i>Gosling Rum Black Seal 151 Overproof (Bermuda, 40% vol)</i>	8,00
<hr/>	

# ALKOHOLFREIES

FRUCHTSAFTSCHORLE nach Wahl	0,20l	2,50
	0,40l	4,00
.....		
FRUCHTSÄFTE von Wolfra	0,20l	2,90
	0,40l	4,90
Orangensaft, naturtrüber Apfeldirektsaft, Kirschnektar, Pink Grapefruitsaft, Maracujanektar, Ananassaft, Rhabarbernektar, Mangosaft, Cranberrynektar, Johannisbeernektar		
.....		
SURGIVA FRIZZANTE	0,25l	2,80
	0,50l	4,50
	0,75l	5,90
.....		
SURGIVA NATURALE	0,25l	2,80
	0,50l	4,50
	0,75l	5,90
.....		
SPEZI <sup>1,14</sup>	0,20l	2,20
	0,40l	3,60
.....		
ZITRONENLIMONADE (vom Faß)	0,40l	3,10
.....		
SCHWEPPESS RUSSIAN WILDBERRY <sup>1,13</sup>	0,20l	2,60
.....		
AFRI COLA <sup>1,2,9,14,15</sup>	0,20l	3,10
.....		
AFRI COLA OHNE ZUCKER <sup>1,2,9,14,15</sup>	0,20l	3,10
.....		
ORANGINA <sup>1,2,9,11,15</sup>	0,25l	3,60
.....		

# ALKOHOLFREIES & HAUSGEMACHTES

## AQUA MONACO

Tonic Water<sup>1,13</sup>, Lemon<sup>13</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>, Hot Ginger je 0,23l 4,00

---

RED BULL<sup>17,18</sup> 0,25l 4,00

---

THAI LIMONADE 0,4l 4,90

Die wahrscheinlich leckerste Limonade der Welt!  
Wird in hauseigener Produktion mit frischem  
Ingwer<sup>1,11</sup>- Limettensaft und Minze hergestellt.

---

HAUSGEMACHTER EISTEE<sup>1,11</sup> 0,4l 4,90

wahlweise mit Pfirsich<sup>1,11</sup>, Schuss frisch gepresstem  
Zitronen oder Orangensaft, frischem Ingwer  
oder frischer Minze

---

DIE BESTEN VERGRÖßERUNGS-  
GLÄSER FÜR DIE FREUDEN  
DIESER WELT SIND DIE,  
AUS DENEN MAN TRINKT.

*Joachim Ringelnatz*

# HAUSBRANDT KAFFEE & SCHOKOLADE

ESPRESSO <sup>18</sup>	2,10
ESPRESSO MACCHIATO <sup>18</sup>	2,20
ESPRESSO DOPPELT <sup>18</sup>	3,60
TASSE KAFFEE <sup>18</sup>	2,90
GROSSER KAFFEE <sup>18</sup>	3,80
CAPPUCCINO <sup>27,18</sup>	3,30
GROSSER CAPPUCCINO <sup>27,18</sup>	4,30
MILCHKAFFEE <sup>27,18</sup>	3,80
LATTE MACCHIATO <sup>27,18</sup>	3,80
CHAI LATTE <sup>27,1</sup>	4,00
HEISSE MILCH MIT HONIG <sup>27</sup>	2,70
COCAYA PREMIUM BROWN Zarte Trinkschokolade <sup>2</sup> mit 27% Kakao	4,00
Aufpreis für Soja Milch	0,30

*Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei oder lactosefrei erhältlich.*

# FRISCHER TEE

*unsere Tees werden im Glas mit braunem Kandiszucker serviert*

HEISSE ZITRONE	Glas	3,50
MINZE	Glas	3,50
INGWER	Glas	3,50
INGWER-MINZE	Glas	4,00

## T W G T E A

*The finest teas of the world. Das Sortiment von TWG (The Wellness Group) Tea aus Singapur, umfasst mehr als 800 feinste Sorten und Mischungen aus aller Welt. Die ASIA TEA COMPANY freut sich im Namen des SCHWABINGER WASSERMANN folgende erlesene Auswahl anbieten zu dürfen:*

im Kännchen **5,90**

### FRÜCHTETEE

*Aus getrockneten Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Pfefferminzblätter, Brombeerblätter, Anissamen, Fenchelsamen, Himbeerblätter, Erdbeerblätter, Haselnussblätter, Orangenschalen, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Rosenblüten, Spitzwegerich, Attichbeeren, Melissenblättern*

### EARL GREY GENTLEMAN

*Kräftiger schwarzer Ceylon-Tee mit wohlriechender Bergamotte aus Sri Lanka. Das sortentypische erfrischende Aroma verleiht ihm die Bergamotte mit Zitrusduft.*

### ROYAL DARJEELING

*Der König der indischen Tees. Dieser bemerkenswerte Schwarztee aus erster Pflückung («First Flush») hat einen unvergleichlich reichen Duft und entwickelt das Aroma reifer Aprikosen.*

### WEEKEND IN SHANGHAI

*Eine schillernde Mischung zu Ehren einer gegensätzlichen Stadt. Dieser erlesene Grüntee wird durch die feine Abstimmung mit reifen roten Beeren, geheimnisvollen Blüten und einem Hauch Minze zum Genuss.*

### JASMIN MONKEY KING

*Der mit Jasminblüten versetzte Grüntee aus der chinesischen Region Hunan. Ein blumiger Aufguß mit mildem und entspannendem Aroma.*

# FRÜHSTÜCK

täglich bis 16 Uhr

<b>VADUZ</b>	<b>9,00</b>
Großes Birchermüsli <sup>21,27</sup> mit frischem Obstsalat, wachsweches Landei <sup>23</sup> , Marmelade, Honig, Nutella <sup>28</sup> , Butter <sup>27</sup> und Brotkorb <sup>21,31</sup>	
.....	
<b>NYMPHENBURG</b>	<b>10,50</b>
Drei Rühreier <sup>23</sup> mit knusprig gegrilltem Speck <sup>2,20</sup> und French Toast <sup>21,27,23</sup> , dazu Ahornsirup	
.....	
<b>KENSINGTON</b>	<b>14,00</b>
Sesambagel <sup>21,31</sup> mit Frischkäse <sup>27,28</sup> , Blattsalat und Räucherlachs <sup>24</sup> , dazu Rührei <sup>23</sup> mit Büffelmozzarella <sup>27</sup> , Tomate und Rucola	
.....	
<b>TOPKAPI</b>	<b>11,00</b>
Omelette aus drei Landeiern <sup>23</sup> , mit Kräutern der Provence und Schafkäse <sup>27</sup> , dazu ein kleines Schälchen griechischer Joghurt <sup>27</sup> mit Honig, Nüssen <sup>25,28,33</sup> und frischem Obstsalat, Olivenbrot <sup>21</sup> , Butter <sup>27</sup> und Brotkorb <sup>21,31</sup>	
.....	
<b>BELVEDERE</b>	<b>15,00</b>
Zwei halbe Avocados mit Fetakäse <sup>27</sup> gratiniert, dazu ein Tomatenrührei und Birchermüsli <sup>21,27</sup>	
.....	
<b>DUCALE</b>	<b>15,00</b>
Serranoschinken <sup>2</sup> auf Honigmelonenschiffchen, Nostranosalami <sup>2,3</sup> , zwei Bruschetta <sup>21</sup> mit Tomaten und Basilikum, zwei Spiegel- oder Rühreier <sup>23</sup> , Büffelmozzarella <sup>27</sup> mit Tomate dazu Balsamicoglaze, Olivenbrot <sup>21</sup> , Butter <sup>27</sup> und Brotkorb <sup>21,31</sup>	
.....	
<b>ÉLYSÉE</b>	<b>12,00</b>
Tortenbrie <sup>27</sup> , Emmentaler <sup>27</sup> , saftiger Wacholderschinken <sup>2,3,19</sup> , Nostranosalami <sup>2,3</sup> , dunkel geräucherter Schinken <sup>2,8,20</sup> , zwei Spiegel- oder Rühreier <sup>23</sup> , Marmelade, Honig, Nutella <sup>28</sup> , Butter <sup>27</sup> und Brotkorb <sup>21,31</sup>	
.....	

# FRÜHSTÜCK

täglich bis 16 Uhr

<b>SANSSOUCI</b>	<b>14,00</b>
Tortenbrie <sup>27</sup> , Schnittlauchfrischkäse <sup>27,28</sup> , Emmentaler <sup>27</sup> , Trauben, ein wachswieches Landei <sup>23</sup> , kleines Birchermüsli <sup>21,27</sup> mit frischem Obstsalat, Marmelade <sup>28</sup> , Honig, Nutella <sup>28</sup> , Butter <sup>27</sup> und Brotkorb <sup>21,31</sup>	
.....	
<b>BUCKINGHAM</b>	<b>12,00</b>
„Strammer - Bagel - Max“ zwei halbe getoastete Sesambagel <sup>21,31</sup> belegt mit Emmentaler <sup>27</sup> Käse, Speck <sup>2,20</sup> , Spiegelei <sup>23</sup> , Blattsalat und Essiggurken, dazu ein Obstsalat	
.....	
<b>VERSAILLES</b>	<b>15,00</b>
Norwegischer Räucherlachs <sup>24</sup> , Sahnemeerrettich <sup>27</sup> , Kapern, rosa gebratenes Roastbeef <sup>30</sup> , Sauce Remoulade <sup>23,27</sup> , frische Ananas, zwei Spiegel- oder Rühreier <sup>23</sup> , Butter <sup>27</sup> und Brotkorb <sup>21,31</sup>	
.....	
<b>NEUSCHWANSTEIN (FÜR 2 PERSONEN)</b>	<b>32,00</b>
Norwegischer Räucherlachs <sup>24</sup> , Sahnemeerrettich, rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Remoulade <sup>23,27</sup> , Nostranosalami <sup>2,3</sup> , Serranoschinken <sup>2</sup> auf Melonenschiffchen, Tortenbrie, Emmentaler, Schnittlauchfrischkäse, dunkel geräucherter Schinken <sup>2,8,20</sup> , Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Balsamicoglace, 2 wachswieche Landeier oder 2 Rühreier oder 2 Spiegeleier, kleines Birchermüsli, frischer Obstsalat, Marmelade, Honig, Nutella <sup>28</sup> , Butter <sup>27</sup> und Brotkorb <sup>21,31</sup>	
.....	
<b>BLUTENBURG</b>	<b>6,50</b>
Zwoa original Münchner Weißwurst <sup>2,3,4</sup> mit Händlmaier's süßem Senf <sup>30</sup> und Brezn <sup>21</sup>	
Jede weitere Weißwurst <sup>2,3,4</sup>	<b>2,50</b>
.....	

*Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Beilagenänderungen aus organisatorischen Gründen nicht möglich sind.*

# FRÜHSTÜCK EXTRAS

täglich bis 16 Uhr

Bruschetta <sup>21</sup> mit 3 Scheiben geröstetem Parisienne	5,00
Getoasteter Sesambagel <sup>21,31,28</sup> mit Frischkäse <sup>27</sup>	3,50
Sesambagel <sup>21,31,28</sup> mit Frischkäse <sup>27</sup> , Balttsalat und Räucherlachs <sup>24</sup>	7,00
3 Pancakes <sup>21,23</sup> wahlweise mit Ahornsirup oder Nutella <sup>28</sup> , garniert mit frischen Früchten	6,00
2 Scheiben French Toast <sup>21,23,27</sup> mit Zimtucker und Ahornsirup, garniert mit frischen Früchten	5,00
Frischer Obstsalat	4,00
Griechischer Joghurt <sup>27</sup> mit frischem Obstsalat, Nüssen <sup>28</sup> und Honig <sup>27</sup>	6,00
Hausgemachtes Birchermüsli mit frischem Obstsalat <sup>21,27,28</sup>	5,00
Kräuterquark <sup>27</sup>	2,50
2 Scheiben Schnittlauchfrischkäse <sup>27</sup>	4,00
Käseteller aus Schnittlauchfrischkäse, Tortenbrie und Emmentaler <sup>27</sup>	6,00
Büffelmozzarella mit Tomaten <sup>27</sup>	6,00
3 Scheiben knusprig gegrillter Speck <sup>20</sup>	3,00
Nostranosalamiteller <sup>2,3,20</sup>	3,00
Serrano- <sup>2</sup> , Wacholderschinken <sup>2,3,19 0</sup> und Nostranosalamj <sup>2,3,2</sup>	6,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade <sup>23,27</sup>	8,00
Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich <sup>24,27</sup>	8,00
Butter <sup>27</sup> , Honig, Nutella <sup>28</sup> , hausgemachte Marmelade	je 1,00
Ofenfrisches Croissant <sup>21, 27</sup>	2,50
Brezn <sup>21</sup>	1,50
Brotkorb klein <sup>21,31</sup>	1,50
Brotkorb groß <sup>21,31</sup>	3,00
Getoasteter Sesambagel <sup>21,31,28</sup>	2,50
Glutenfreie Brötchen (2 Stück, Backzeit ca. 15 min.)	3,00



# FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

täglich bis 16 Uhr

Orangensaft	0,20l	4,00
Karotten-, Ingwer-, oder Apfelsaft	0,20l	4,00
Multivitaminsaft aus Orangen, Karotte, Apfel, Ingwer	0,20l	5,00

## EIERSPEISEN

1 wachswiches Landei		1,50
2 Eier im Glas <sup>23</sup>		4,50
2 Spiegeleier <sup>23</sup>	natur	3,00
	mit Wacholderschinken <sup>2,3,19</sup>	4,00
	mit 3 Scheiben knusprig gegrilltem Speck <sup>20</sup>	5,00
	mit Bratkartoffeln	6,00
2 Rühreier <sup>23</sup>	natur	3,00
	mit Wacholderschinken <sup>2,3,19</sup>	5,00
	mit 3 Scheiben gegrilltem Speck <sup>2,20</sup>	5,00
	mit frischen Kräutern und Tomaten	5,00
	mit Paprika und Chili	5,00
	mit Schafskäse <sup>27</sup>	5,00
	mit Pilzen der Saison	5,00
	mit Käse <sup>27</sup>	4,00
	mit norwegischem Räucherlachs <sup>24</sup>	6,00
Omelette <sup>23</sup> aus 3 Eiern		5,00
Omelette <sup>23</sup> aus 3 Eiern mit Kräuter der Provence und Schafskäse <sup>27</sup>		6,50
Bauernomelette <sup>23</sup> aus 3 Eiern mit Speck <sup>2,20</sup> , Zwiebeln und Kartoffeln		7,00
Gerne servieren wir Ihnen zu den Eierspeisen einen kleinen Brotkorb <sup>21,31</sup>		1,50

*Alle unsere Eierspeisen sind von Hühnern aus Freilandhaltung.*



SCHWABINGER  
WASSERMANN

RESTAURANT // BAR // TERRASSE



Frühstück täglich bis 16 Uhr

Mittagsmenüs von Montag bis Freitag  
von 11 Uhr bis 15 Uhr ab € 7,50

Wöchentlich wechselnde Abendkarte

WEIHNACHTSFEIER,  
FIRMEN- UND FAMILIENFEIER,  
GEBURTSTAGSFEIER –  
SCHON DARAN GEDACHT?  
WIR RICHTEN ES FÜR SIE AUS!

Herzogstraße 82  
80796 München  
info@schwabinger-wassermann.de  
www.schwabinger-wassermann.de

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM

# **DAS NEUHAUSEN**

MÜNCHNER TISCHGESELLSCHAFT



Frühstück täglich bis 16 Uhr

Mittagsmenüs von Montag bis Freitag  
von 11 Uhr bis 15 Uhr ab € 7,50

Wöchentlich wechselnde Abendkarte

WEIHNACHTSFEIER,  
FIRMEN- UND FAMILIENFEIER,  
GEBURTSTAGSFEIER –  
SCHON DARAN GEDACHT?  
WIR RICHTEN ES FÜR SIE AUS!

Blutenburgstraße 106  
80636 München  
info@dasneuhausen.de  
www.dasneuhausen.de

## KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN IN SPEISE- UND GETRÄNKEKARTEN

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 1  | mit Farbstoff                                    | 20 | Nitritpökelsalz  |
| 2  | mit Konservierungsstoff oder konserviert         | 21 | Glutenhaltiges Getreide<br>(z.B. Weizen, Roggen, Gerste, etc.)   |
| 3  | mit Antioxidationsmittel                         | 22 | Krebstiere   |
| 4  | mit Geschmacksverstärker                         | 23 | Eier   |
| 5  | geschwefelt                                      | 24 | Fisch  |
| 6  | geschwärzt                                       | 25 | Erdnüsse   |
| 7  | gewachst   | 26 | Soja   |
| 8  | mit Phosphat                                     | 27 | Milch und Milchprodukte<br>(einschließlich laktosehaltiger Produkte)                                   |
| 9  | mit Süßungsmittel                                | 28 | Hülsenfrüchte<br>(z.B. Walnüsse, Erdnüsse, Mandel, etc.)   |
| 10 | kann bei übermäßigem Verzehr<br>abführend wirken | 29 | Sellerie   |
| 11 | Erfrischungsgetränk mit Geschmack                | 30 | Senf   |
| 12 | mit Fettglasur                                   | 31 | Sesamsamen   |
| 13 | chininhaltig                                     | 32 | Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzen-<br>tration von mehr als 10mg/kg oder mehr<br>als 10ml/Liter |
| 14 | koffeinhaltige Limonade                          | 33 | Lupinen (z.B. Erbsen, Erdnüsse, etc.)  |
| 15 | Nährwertangabe je 100g                           | 34 | Weichtiere   |
| 16 | Lachersatz                                       |    |  |
| 17 | taurinhaltig                                     |    |  |
| 18 | koffeinhaltig                                    |    |  |
| 19 | Phosphat (E 450 und E 451)                       |    |  |

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich in Euro.