



## Wochenkarte

### Hausgemachte Gulaschsuppe

Hausbrot 6.50

### Kürbis-Ingwersuppe

Kürbiskernöl 5.50

### Pfannkuchensuppe

frischer Schnittlauch 3.90

### Leberknödelsuppe

frischer Schnittlauch 4.50

## Vorspeise

### Geräucherte Barbarie-Entenbrust

lauwarmer Linsensalat | Röstbrot 9.50

### Jakobsmuscheln | pikanter Winter-Früchtesalat

Avocado | Melone | Trauben | Fenchel | Zucchini | Datteln 13.50

## Schmankerl

### Zwiebelrostbraten vom Angus-Rind

Röstzwiebeln | Kräuterkartoffeln 19.50

### Kalbsmedaillons

Morchelrahmsauce | Gemüse | Kräuterkartoffeln 18.50

### Hirschschnitzel | natur gebraten

Wacholder-Gin-Sauce | Rosenkohl | Spätzle 17.20

### Fangfrische Starnberger See Renke vom Grill

Andechser Butter | Salzkartoffeln 17.80

### Fjordlachssteak vom Grill

rote Currysauce | Grillgemüse | Basmatireis 15.90

## Frisch gepresste Säfte

**Orangensaft** 0.20 l 3.90

**Apfel-Karotten-Ingwer Saft** 0.20 l 3.90

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Hinterbrühler Klassiker

<b>Gerry´s Wiener Schnitzel</b>   goldbraun in Andechser Fassbutter gebraten Wildpreiselbeeren   Zitrone   getrüffelte Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat	18.50
<b>kleine Portion</b>	14.80
<b>Halbe knusprig gebratene Bauernente</b> Apfelblaukraut   Kartoffelknödel	18.50
<b>1/4 Bauernente</b>	13.80
<b>1/2 hintere Schweinshaxe</b> Paulaner Dunkelbeer-Sauce   Speckkrautsalat   Kartoffelknödel	13.80
<b>Krustenschweinebraten</b>   aus der Haxe geschnitten Paulaner Dunkelbeer-Sauce   Speckkrautsalat   Kartoffelknödel	12.90
<b>kleine Portion</b>	10.90
<b>Rotes Thai Curry</b> Wok-Gemüse   Putenfleisch   Basmatireis   leicht scharf	12.90
<b>vegetarisch</b>	10.90
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> Bergkäse   Röstzwiebeln	10.90
<b>Gemüselasagne</b> auf Tomatensauce Salatbukett	9.90
<b>Regenbogenforelle</b>   gebraten nach <b>Müllerin Art</b> zerlassene Butter   Zitrone   Kräuterkartoffeln <b>oder blau</b> aus dem Wurzelsud	15.50

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b> Glühweinparfait	6.50
<b>Ofenfrischer Kaiserschmarrn</b> Rosinen   geröstete Mandeln   Apfelmus   Zwetschgen-Röster	10.80
<b>als Dessertportion</b>	7.50
<b>Apfelkücherl</b> Zimt   Zucker   Vanilleeis   Früchtegarnitur	5.50

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Gesund durch den Winter

### Vital Salat

Blattsalate | Tomaten | Mangospalten | Gurken | Radieschen  
Karottenstreifen | verschiedene Kerndl 10.90

mit Rinderfiletstreifen vom Angus-Rind 15.50  
mit Hähnchenbrustfilets | paniert 12.80

wahlweise mit **Haus-Dressing** oder **Orangen-Ingwer-Dressing**

**Ziegenkäse überbacken** mit Honig und Thymian  
Apfelscheiben | Weintrauben | Nüsse | Rucola 10.80

### Kleiner gemischter Salatteller

Blattsalate | Tomaten | Gurken | verschiedene Kerndl | Haus-Dressing 4.50

zu allen großen Salaten servieren wir gemischtes Baguette

### "Hugo"

Prosecco Spumante | Holundersirup | Eis | frische Minze 0.2 l 6.50

### "Aperol Spritz"

Prosecco Spumante | Aperol | Eis | Orangenscheibe 0.2 l 6.50

Glas **Prosecco Spumante** 0.1 l 4.50

## "Champagner des Jahres"

### Louis Roederer Champagne

Brut Premier 0.75 l 79.00



## Hinterbrühler Brotzeitkarte

### 3 Stück Fleischpflanzerl vom Kalb

Rucola | lauwarmer Kartoffelsalat 12.50

### 1 Stück Münchener Weißwurst<sup>1</sup>

original Händlmeier-Hausmacher Senf 2.60

### Frischer Leberkäse

Spiegelei | lauwarmer Kartoffelsalat 9.90

### Bayerischer Wurstsalat von Regensburgern<sup>o</sup>

Essiggurkerl | Zwiebelringe | Essig & Öl | Hausbrot 8.20

### Schweizer Wurstsalat von Regensburgern<sup>o</sup>

Emmentaler | Essiggurkerl | Zwiebelringe | Essig & Öl | Hausbrot 9.10

### Hausgemachte Bauernsülze

pikant abgeschmeckt | Zwiebelringe | Röstkartoffeln 8.90

## Käse

### Obazda vom Rahmbrie

rote Zwiebeln | Kümmel | Paprika 8.20

### Gebackener Camembert

Preiselbeeren | Salatgarnitur 9.20

### Käseteller | ab 2 Personen

ausgewählte Käsesorten | Feigensenf | Trauben | Butter p.P. 11.80

### Breze

Stück 1.20

### Hausbrot

zwei Scheiben 1.00

### gemischtes Baguette

Portion 1.50



## Kinderkarte

Nur für unsere kleinen Gourmets | bis 15 Jahre

<b>"Räubermahl"</b> Putenschnitzel Wiener Art   Pommes	8.80
<b>"Käptn Blaubär"</b> Fischstäbchen   Pommes	6.50
<b>"Robin Hood"</b> Kartoffelknödel   Spätzle   Sauce	3.30
<b>"Pommes frites"</b> Ketchup   Mayo	3.90

## Dessert

und zum Abschluss was Süßes

<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern   Erdbeer-ChillisaUCE	6.50
<b>Ofenfrischer Kaiserschmarrn</b> Rosinen   geröstete Mandeln   Apfelmus   Zwetschgen-Röster	10.80
<b>als Dessertportion</b>	7.50
<b>Apfelkücherl</b> Zimt   Zucker   Vanilleeis   Früchtegarnitur	5.50
<b>Warmer Apfelstrudel</b> Vanille-Sauce	4.90
<b>Topfenpalatschinken</b> Himbeer-Sauce   Früchtegarnitur	5.50
<b>Kuchen   Torten</b> Stück	3.50   3.90

### Irish Coffee

Tullamore Dew Whisky | frische Sahne 5.50

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Kaffee- und Teespezialitäten aus dem Hause Dallmayr

<b>Espresso^</b>	1.95
<b>Haferl Kaffee-Crème^</b>	3.30
<b>Haferl Cappuccino^   Milchkaffee^</b>	3.60
<b>Latte Macchiato^</b>	3.60
<b>Dallmayr Tee Pyramiden mit ganzen Teeblättern und Blüten</b>	3.40
<b>First Flush Darjeeling</b> Schwarzer Spitzentee   erste Pflückung   aus den berühmten Teegärten des Himalayas	
<b>Japan Sencha   Bio</b> Grüner Tee   feinherber Geschmack   durch leichte Süße abgerundet	
<b>Ginseng   Ingwer</b> Tulsikraut   rosa Pfeffer und Kardamom   anregende Note	
<b>Alpenkräuter</b> vielseitige Kraft von Fenchel   Anis   Salbei harmonisch vereint	
<b>Kamille   Bio</b> ganze Kamillenblüten   feines Aroma   wohltuende Wirkung	
<b>Pfefferminze   Bio</b> ein erfrischender   belebender Tee aus ausgewählten Pfefferminzblättern	
<b>Maracuja   Orange   Bio</b> exotische   feinfruchtige Mischung   Aroma von Maracuja und Orange	
<b>Mango   Passionsfrucht</b> Südafrikanischer Rooibuschtee   weich und angenehm im Geschmack	
<b>Heiße Schokolade</b>   frische Sahne	3.60
<b>Irish Coffee</b> Tullamore Dew Whisky   frische Sahne	5.50

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Alkoholfreie Getränke

<b>San Pellegrino   Acqua Panna</b>	0.25   2.90
<b>San Pellegrino   Acqua Panna</b>	0.75   6.50
<b>Tafelwasser</b>	0.40   2.90
<b>Coca Cola<sup>^</sup>**   Coca Cola light<sup>^</sup>**   Fanta<sup>*</sup></b>	0.33   3.90
<b>Zitronenlimonade</b>	0.40   3.50
<b>Spezi<sup>^</sup>**</b>	0.40   3.80
<b>Tonic<sup>´</sup>   Bitter Lemon   Ginger Ale</b>	0.20   3.80
<b>Red Bull<sup>^</sup>´2</b>	0.25   4.50
<b>Fruchtsäfte</b>	
Johannisbeeren   Maracuja   Rhabarber   Apfel   Orangen	0.20   3.40
<b>als Fruchtsaftschorle</b>	0.40   3.90

## Biere vom Fass

<b>Hacker-Pschorr Hell</b>	0.50   4.10
<b>Hacker-Pschorr Hell   Mass</b>	1.00   8.20
<b>Hacker-Pschorr Hell   Schnitt</b>	0.25   3.10
<b>Hacker-Pschorr Dunkles Bier</b>	0.50   4.30
<b>Paulaner Weißbier   dunkel</b>	0.50   4.30
<b>Radler</b>	0.50   4.10
<b>Radler   Mass</b>	1.00   8.20
<b>Russn</b>	0.50   4.30
<b>Russn   Mass</b>	1.00   8.60

## Münchener Flaschenbiere

<b>Paulaner Premium Pils</b>	0.33   3.90
<b>Paulaner alkoholfreies Weißbier</b>	0.50   4.30
<b>Paulaner alkoholfrei Hell</b>	0.50   4.10
<b>Paulaner Leichte Weiße</b>	0.50   4.30
<b>Hacker-Pschorr „Kellerbier Anno 1417“</b>	0.50   4.20

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Weißwein offen

<b>2013 Grüner Veltliner   Johann Topf</b>   Qualitätswein   Österreich mit frischen Noten von grünem Apfel   Zitrusfrüchten	0.20 l	5.50
<b>2013 Lugana   Bolla</b>   Venetien   Italien ein Wein mit einer ansprechenden Eleganz	0.20 l	5.50
<b>2013 Riesling   Markus Pfaffmann</b>   Qualitätswein   trocken   Pfalz mit den typischen Zitrusaromen   raffinierter Mineralität	0.20 l	5.20
<b>2013 Pinot Grigio   Villa Santa Flavia</b>   DOC ein Aroma von Zitrus   Brotteignoten und getrockneten Nüssen	0.20 l	5.20
<b>Weinschorle</b>   Weiss   Rot	0.20 l 0.50 l	3.90 6.50

## Rosé

<b>2013 Rosato Villa Santa Flavia</b> mit Noten von Walderdbeeren und schwarzen Johannisbeeren	0.20 l	5.20
---	--------	------

## Rotwein offen

<b>2013 Merlot Villa Santa Flavia</b> Aromen von dunklen Beeren   ein ganz feine Art	0.20 l	5.50
<b>2013 Montepulciano D´ABRUZZO</b>   Colle al Monte leicht violetten Lichtreflexe   weich   warm   harmonisch	0.20 l	5.20
<b>2013 Dornfelder</b>   Rings   Qualitätswein   trocken   Pfalz vielschichtiger Bukett   nuancenreichen Frucht- und Gewürznoten	0.20 l	5.20

## Prosecco

<b>Live Brune S Spumante</b>   Maschio   Italien im Duft zeigen sich kandierte Früchte und Andeutungen von süßlichem Blütenstaub	0.75 l 0.10 l	29.00 4.50
---	------------------	---------------

Jahrgangänderung unter Vorbehalt!

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!





## Flaschenweine Weiß 0.75 l

<b>2013 Grüner Veltliner „Fass 4“</b>   Bernhard Ott   trocken   Wagram ein vielsichtiger Wein mit fantastischem Trinkfluss	37.00
<b>2013 Riesling „Unplugged“</b>   Weingut Tesch   QbA   trocken   Rheingau der sehr mineralische Wein   riecht nach weißfleischigen Pfirsichen	26.50
<b>2013 Lugana di Sirmione</b>   DOC   Giovanni Avanzi   Italien Frucht und die einmalige Typizität der Trebbiano-Traube	28.00
<b>2013 Grauburgunder</b>   Matthias Gaul   Qualitätswein   trocken   Pfalz Säurearm   angenehm würzig   sehr dezente Zitrusnoten	25.50
<b>2013 Chardonay</b>   Gran Vina Sol   Miguel Torres   Penedos DO   Spanien Essenz von Aprikosen und Pampelmusen   Duft von Jasmin	27.50
<b>2013 Chardonnay Grand Cru TENUTA RAPITALÀ</b>   IGT   Sicilia Der Wein ist üppig   vollfruchtig   bouquetereich	58.00

## Flaschenweine Rot 0.75 l

<b>2013 Zweigelt Strassertal</b>   Johan Topf   trocken   Kamptal feiner Duft von Kirschen   typischer Zweigelt aus dem Kamptal	31.50
<b>2012 Rosso del Veronese</b>   Campofiorin Masi   Venetien   Italien Würzige Aromen von reifen Früchten und Pflaumenkonfitüre	34.00
<b>2013 Dornfelder</b>   Matthias Gaul   Qualitätswein   trocken   Pfalz Geschmack von fruchtigen Brombeeren   zarte Holznote	25.50
<b>2012 Santa Cristina rosso</b>   Marchesi Piero Antinori   I.G.T   Toscana   Italien rubinrote Farbe   intensiver Duft nach reifen Früchten	26.50
<b>2012 Rothschild Mouton Cadet Rouge Retro</b>   AOC   Bordeaux saftige Kirschen   reife Himbeeren   kräftige schwarze Johannisbeeren	32.50
<b>2011 Barbera d`Alba Cordero di Montezemolo</b>   Piemont Früchte   Gewürze   Schokolade   Lakritze bestimmen die Nase	49.00

## Rosé 0.75 l

<b>2011 Santa Digna Reserva</b>   Cabernet Sauvignon Rose   Miguel Torres   Chile ein verführerisches Bukett von duftigen Erdbeeren und saftig gereiften Pflaumen	27.50
--	-------

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Longdrinks 0.2 l

<b>Wodka Lemon*   Tonic</b>	6.50
<b>Wodka Red Bull<sup>^2</sup></b>	8.10
<b>Gin Tonic`</b>	6.50
<b>Campari Orange</b>	6.50

## Spirituosen 2cl

<b>Williamsbirne</b>	2.90
<b>Pott Rum</b>	2.70
<b>Bodenseeobstler</b>	2.90
<b>Himbeergeist   Marille   Kirschwasser</b>	2.90
<b>Bacardi Rum</b>	2.90
<b>Grappa di Chardonnay   Mionetto</b>	3.80
<b>Sambucca   Molinari</b>	3.50
<b>Enzian</b>	2.90

## Bitters | Likör 2cl

<b>Fernet Branca</b>	3.10
<b>Averna   Underberg</b>	3.20
<b>Ramazzotti</b>	3.20
<b>Amaretto</b>	3.10

## Weinbrand | Cognac 2cl

<b>Asbach Uralt</b>	3.10
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	4.40

## Whiskey 2cl

<b>Tullamore Dew   Irish Whiskey</b>	3.20
<b>Jack Daniels   Black Label</b>	3.50

### alle angegebenen Preise in Euro

° mit Pökelsalz | \* mit Farbstoff | ^ koffeinhaltig | ` chininhaltig | " mit Antioxidanzmittel  
2 mit Taurin | 1 mit Geschmacksverstärker

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Soups

### Goulash soup

bread 6.50

### Pancake soup

fresh chives 3.90

### Pumpkin-ginger soup

pumpkin-seed oil 5.50

### Liver dumpling soup

fresh chives 4.50

## Starters

### Smoked duck breast

tepid lenses salad | bread 9.50

### Scallops | spicy winter-fruit salad

avocado | melon | grapes | fennel | zucchini | dates 13.50

## Schmankerl

### Roast beef

fried onions | herb potatoes 19.50

### Medallion of calf filet

Morel-cream-sauce 18.50

### Fjord-salmon steak | grilled

basmati rice | red curry sauce | grilled vegetables 15.90

### Venison scallop | nature fried

junipers-gin-sauce | spouts | spaetzle 17.20

### Grilled freshly caught whitefish of the lake Starnberg

boiled potatoes | butter 17.80

## Freshly squeezed juices

**Orange juice** 0.2 l 3.90

**Apple-carrot-ginger juice** 0.2 l 3.90

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Hinterbrühler Classics

<b>Gerry´s Viennese Schnitzel (veal)</b>   fried in butter	
truffled chip potatoes or potato-cucumber salad   lemon   cranberries	18.80
	<b>small portion</b> 14.80
<b>Half crispy baked farmer´s duck (Bauernente)</b>	
potato dumplings   apple red cabbage	18.50
	<b>¼ duck</b> 13.80
<b>Half crispy pork knuckle (Schweinshaxe)</b>	
dark beer sauce   potato dumpling   Bavarian coleslaw	13.80
<b>Crispy Bavarian pork roast- fresh out the oven (Krustenbraten)</b>	
dark beer sauce   potato dumpling   Bavarian coleslaw	12.90
	<b>small portion</b> 10.90
<b>Red Thai Curry</b>	
fresh vegetables from the wok   chicken strips   basmati rice   spicy	12.90
	<b>vegetarian</b> 10.90
<b>Allgäu cheese noodles "Käsespätzle"</b>	
Cheese   fried onions	10.90
<b>Vegetable Lasagna with tomato sauce</b>	
salad	9.90
<b>Grilled rainbow trout "Müllerin style" (Forelle)</b>	
melted butter   parsley potatoes   lemon	
<b>or poached</b>	15.50

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b>	
Glühweinparfait	6.50
<b>Fresh made "Kaiserschmarrn"</b>	
raisins   roasted almonds   apple sauce   plums	10.80
	<b>dessert portion</b> 7.50
<b>Apple fritters with sugar and cinnamon (Apfelkücherl)</b>	
vanilla ice cream   fruits	5.50

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Winter Salads

### **Vital salad (Vitalsalat)**

mixed greens | mango | cherry tomatoes | almond slivers |

10.90

**with beef tenderloin stripes**

15.50

**with chicken | breaded**

12.80

**house-dressing** or **orange-ginger-dressing**

### **Scalloped goat cheese with honey and thyme (Ziegenkäse)**

apple slices | grapes | nuts | rocket salad

10.80

### **Small, mixed salad (kleiner gemischter Salat)**

mixed greens | tomatoes | cucumbers

mixed seeds | house-dressing

4.50

**we serve fresh baguette with all of our large salads**

### **"Hugo"**

Prosecco Spumante | elderberry sirup | ice | fresh mint

0.2 l

6.50

### **"Aperol Spritz"**

Prosecco Spumante | Aperol | ice | slice of orange

0.2 l

6.50

Haferl "Christkindlmarkt" Glühwein | slice of orange

4.30

*'Champagne of the year'*

### **Louis Roederer Champagne**

Brut Premier

0.75 l

79.00

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!



## Hinterbrühler Brotzeit Menu

<b>3 meat balls (Fleischpflanzerl)</b> potato salad   arugula	12.50
<b>1 Bavarian veal sausage (Weißwurst)</b> original sweet "Händlmeier" mustard	2.60
<b>Fresh meatloaf</b> fried egg   warm potato salad	9.90
<b>Bavarian sausage salad (Bayerischer Wurstsalat)</b> pickles   onion rings   oil and vinegar   two slices of house bread	8.20
<b>Swiss sausage salad (Schweizer Wurstsalat)</b> Emmentaler cheese   pickles   onion rings   oil and vinegar   two slices of house bread	9.10
<b>Homemade farmer brawn</b> savory   onion rings   roast potatoes	8.90
Fresh pretzel	piece 1.50
House bread	piece 1.00
Fresh mixed baguette	portion 1.50

## Cheese

<b>Obazda</b> Bavarian creamy camembert   onion   red paprika	8.20
<b>Baked camembert</b> cranberries   mixed salad	9.20
<b>Cheese plate</b> choice of different cheese   fig mustard   grapes   butter	per person 11.20



## Children's menu

For our small gourmets | up to and including 15 years of age

<b>"Hercules" Viennese style Schnitzel</b>   French fries	8.80
<b>"Captain Hook"</b> fish sticks   French fries	6.50
<b>"Robin Hood"</b> potato dumplings   Spaetzle   sauce	3.30
<b>"French fries"</b> ketchup   mayonnaise	3.90

## Dessert

<b>Hot chocolate cake</b> With liquid pip   strawberry-chill sauce	6.50
<b>Fresh made "Kaiserschmarrn"</b> raisins   roasted almonds   apple sauce   plums	10.80 Dessert portion 7.50
<b>Apple fritters with sugar and cinnamon (Apfelkücherl)</b> vanilla ice cream   fruits	5.50
<b>Warm apple strudel (Apfelstrudel)</b> vanilla sauce	4.90
<b>Curd cheese pancake (Topfenpalatschinken)</b> raspberry sauce   fruits	5.50
<b>Choice of homemade cakes (Kuchen)   torte</b>	3.50   3.90

### Irish Coffee

Tullamore Dew Whiskey | whipped cream 5.50



## Coffee and tea specialties from the house of Dallmayr

<b>Espresso</b>	1.95
<b>Cup-coffee-crème</b>	3.30
<b>Cup-cappuccino, white coffee</b>	3.60
<b>Latte macchiato</b>	3.60
<b>Dallmayr tea pyramids:</b> With whole tea leaves and blossoms	
- <b>First Flush Darjeeling</b> Black tea from the famous tea gardens of the himalaya	3.40
- <b>Japan Sencha - Bio</b> Green tea, fine tart flavour	3.40
- <b>Ginseng/ginger</b> red pepper and cardamom give this tea a stimulating flavour	3.40
- <b>Herbs of the alps</b> with fennel, anise, sage, and lady´s mantle	3.40
- <b>Camomile – Bio</b> whole camomile leaves give this tea a soothing effect	3.40
- <b>Peppermint – Bio</b> a refreshing and vitalizing tea made from whole peppermint leaves	3.40
- <b>Passion fruit/Orange – Bio</b> an exotic and fruity flavour	3.40
- <b>Mango/Passion fruit</b> South African tea, decaf	3.40
<b>Hot chocolade</b> with whipped cream	3.60
<b>Irish coffee</b> Tullamore Dew Whisky   whipped cream	5.50





## Non-alcoholic beverages

<b>San Pellegrino   Acqua Panna</b>	0.25 l	2.90
<b>San Pellegrino   Acqua Panna</b>	0.75 l	6.50
<b>Table water</b>	0.40 l	2.90
<b>Coca Cola<sup>^</sup>*, Coca Cola light<sup>^</sup>*, Fanta<sup>*</sup></b>	0.33 l	3.90
<b>Fruit juice</b>	0.20 l	3.40
<b>Citrus lemonade</b>	0.40 l	3.50
<b>Tonic water<sup>´</sup>, Bitter Lemon, Ginger Ale</b>	0.20 l	3.80
<b>Red Bull<sup>^</sup>´²</b>	0.25 l	4.50
<b>Spezi<sup>^</sup>´*</b>	0.40 l	3.50
<b>Apfelschorle</b>	0.40 l	3.80
<b>Fruit juice spritzer</b> with apple, current, cherry, rhubarb or orange juice	0.40 l	3.90

## Munich Beer

<b>Hacker-Pschorr Lager</b>	0.50 l	4.10
<b>Hacker-Pschorr Lager Schnitt</b>	0.25 l	3.10
<b>Stein Hacker-Pschorr Lager</b>	1.00 l	8.20
<b>Hacker-Pschorr dark beer</b>	0.50 l	4.30
<b>Paulaner Weißbier, lager/ dark</b>	0.50 l	4.30
<b>Radler (beer with lemonade)</b>	0.50 l	4.10
<b>Stein Radler</b>	1.00 l	8.20
<b>Russ´n (wheat beer with lemonade)</b>	0.50 l	4.30

## Munich bottled beers

<b>Paulaner Premium Pils</b>	0.33 l	3.90
<b>Paulaner non- alcoholic wheat beer</b>	0.50 l	4.30
<b>Paulaner wheat beer "light"</b>	0.50 l	4.30
<b>Paulaner non- alcoholic lager</b>	0.50 l	4.10
<b>Hacker-Pschorr "Kellerbier Anno 1417"</b>	0.50 l	4.20



## White wine by the glass

<b>Grüner Veltliner, Johann Topf</b> , choice wine, dry, Austria With the flavour of green apples, citrus and mineralic notes	0.20 l	5.50
<b>Sacchetto Lugana Il Dardo Bianco DOC</b> Italy, Venetia, Cantina Sacchetto With nuances of golden honey and pepper.	0.20 l	5.50
<b>Riesling, Markus Pfaffmann</b> , choice wine, dry, Pfalz With citric flavours	0.20 l	5.20
<b>Pinot Grigio, Villa Santa Flavia, DOC</b> Citric aromas mixed with a hint of bread dough and dried nuts. Very smooth taste.	0.20 l	5.20
<b>Wine spritzer Blanc de Blanc</b>	0.20 l	3.90
	0.50 l	6.50

## Rosé

<b>Rosato Villa Santa Flavia</b> Very fruity and fresh flavors. Ideal for the summer with its taste of strawberries and black currants.	0.20 l	5.20
--	--------	------

## Red wine by the glass

<b>Merlot Villa Santa Flavia</b> Very elegant and smooth with the flavour of dark berries.	0.20 l	5.50
<b>Montepulciano D´ABRUZZO, Colle al Monte</b> Smooth, warm and harmonic flavour	0.20 l	5.20
<b>Dornfelder, Rings</b> , choice wine, dry, Pfalz With the flavour of fruits and spices	0.20 l	5.20

## Prosecco

<b>Live Brune S Spumante</b> , Maschio, Italiy Very fruity and elegant with the taste of caramilzed fruits and farina	bottle	29.00
	0.10 l	4.50



## White wine 0,75l

<b>Grüner Veltliner „Fass 4“</b> Bernhard Ott, dry, Wagram, Austria Awarded as the best Veltliner with a very pleasant aroma	37.00
<b>Riesling „Unplugged“</b> vineyard Tesch, QbA, dry, Rheingau A very dry Riesling with a hint of white peaches	26.50
<b>Lugana di Sirmione DOC</b> , Giovanni Avanzi, Italy Made from Trebbiano grapes, this wine is known for its fresh and fruity flavor	28.00
<b>Grauburgunder</b> , Matthias Gaul, Qualitätswein, trocken, Pfalz A very fruity wine, perfect for summer time, white meats and fish	25.50
<b>Chardonnay</b> , Gran Vina Sol, Miguel Torres, Penedos DO, Spain A scent of apricot and grapefruit mixed with a hint of fine wood	27.50

## Red wine 0,75 l

<b>Zweigelt Strassertal</b> , Johan Topf, dry, Kamptal, Austria Deep red colors with the scent of cherries and fine coffee aromas	31.50
<b>Rosso del Veronese</b> , Campofiorin Masi, Venetia, Italy A ruby color, with the taste of fruits and plums mixed with black cherries.	34.00
<b>Dornfelder</b> Matthias Gaul, choice wine, dry, Pfalz With a very fruity and "sunny" flavor, a hint of Merlot makes this wine very light	25.50
<b>Santa Cristina rosso</b> , Marchesi Piero Antinori, I.G.T Toscana, Italy This wine has a very harmonic and appealing taste. The perfect wine for dark meats and cheese.	26.50
<b>Rothschild Mouton</b> Cadet Rouge Retro, Bordeaux AOC Hints of cherries, raspberries and black currents.	32.50

## Rosé 0.75 l

<b>2010 Santa Digna Reserva</b>   Cabernet Sauvignon Rose   Miguel Torres   Chile	27.50
---	-------



## Longdrinks 0.2 l

<b>Vodka Lemon*   Tonic</b>	6.50
<b>Vodka Red Bull<sup>^2</sup></b>	8.10
<b>Gin Tonic`</b>	6.50
<b>Campari Orange</b>	6.50

## Spirits 2cl

<b>Pott Rum</b>	2.70
<b>Fruit Schnapps from „Bodensee“</b>	2.90
<b>Raspberry Schnapps</b>	2.90
<b>Bacardi Rum</b>	2.90
<b>Grappa di Chardonnay   Mionetto</b>	3.80
<b>Williams pear</b>	2.90

## Bitters | Liqueur 2cl

<b>Fernet Branca</b>	3.10
<b>Averna   Underberg</b>	3.20
<b>Ramazotti</b>	3.20
<b>Amaretto</b>	3.10

## Weinbrand | Cognac 2cl

<b>Asbach Uralt</b>	3.10
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	4.40

## Whiskey 2cl

<b>Tullamore Dew   Irish whiskey</b>	3.20
<b>Jack Daniels   Black Label</b>	3.50

<sup>o</sup> mit Pökelsalz | \* mit Farbstoff | <sup>^</sup> koffeinhaltig | ` chininhaltig | " mit Antioxidanzmittel  
<sup>2</sup> mit Taurin | <sup>1</sup> mit Geschmacksverstärker

Für Informationen bezüglich Allergenen fragen Sie nach unserem Allergenbeiblatt!