

GETRÄNKE

Alkoholfrei

Tafelwasser 0,3l	1,90 €	Saft/Nektar 0,2l	2,40 €
Tafelwasser 0,5l	2,90 €	Apfel, Johannisbeere, Orange, Kirsche, Cranberry, Maracuja, Mango, Rhabarber	
Gerolsteiner medium 0,2l	2,20 €	Saftschorle 0,3l	2,40 €
Gerolsteiner still 0,2l	2,20 €	Saftschorle 0,5l	3,30 €
Coca-Cola/light Fanta,		Red Bull ^{4,5,9,10} 0,25 l	3,90 €
Mezzo Mix, Sprite ^{2,3,4,5,8,11} 0,3l	2,40 €	Tradewinds Iced Tea Peach 0,3l	2,90 €
Cola, Fanta, Mezzo Mix,		Tradewinds Iced Tea Lemon 0,3l	2,90 €
Sprite ^{2,4,5} 0,5l	3,30 €	Thomas Henry Bitter Lemon ⁶ 0,2l	2,90 €
		Thomas Henry Tonic Water ⁶ 0,2l	2,90 €
		Thomas Henry Ginger Ale ⁶ 0,2l	2,90 €

Heißgetränke

Espresso	1,70 €	Milchkaffee	2,90 €
Doppelter Espresso	2,90 €	Latte Macchiato	3,40 €
Kaffee	2,90 €	Tee (diverse Sorten)	2,90 €
Cappuccino	2,90 €	Heiße Schokolade & Sahne	2,90 €

Bier



frisch vom Fass:

Hofbräu Original 0,5l	3,90 €
Radler 0,5l	3,90 €
Russ 0,5l	3,90 €
Erdinger Urweisse 0,5l	3,90 €

aus der Flasche:

Erdinger Alkoholfrei 0,5l	3,90 €
Erdinger Dunkel 0,5l	3,90 €
Heineken 0,33l	3,90 €
Desperados 0,33l	4,90 €

Prosecco

Prosecco 0,1l	3,50 €	Hugo's	7,90 €
Prosecco 0,7l	19,50 €	Holunderblütensirup mit Prosecco oder Weißwein & Soda auf Eis	
Aperol Sprizz	7,90 €	Hugo's Black	7,90 €
Aperol ⁵ mit Prosecco & Soda auf Eis		Holunderblütensirup mit Prosecco oder Weißwein, Soda auf Eis & Black Sagay	
Veneto Sprizz	7,90 €		
Aperol ⁵ mit Weißwein & Soda auf Eis			

Wein

Bitte fragen Sie bei unserem Service nach aktuellen Weinen und Empfehlungen des Hauses.

Long Drinks

Wodka Red Bull	8,90 €	Gin Tonic	8,50 €
4 cl Absolut Wodka mit Red Bull ^{4,5,9,10}		4 cl Bombay Sapphire mit Tonic Water ⁶	
Jägermeister Red Bull	8,90 €	Wodka Orange	8,50 €
4 cl Jägermeister mit Red Bull ^{5,9,10}		4 cl Absolut Wodka mit Orangensaft	
Jacky Cola	8,50 €	Cuba Libre	8,50 €
4 cl Jack Daniels mit Coca Cola ^{4,5}		4 cl Havana 3y mit Coca Cola ^{4,5} & gepressten Limetten ²	

GETRÄNKE

Cocktails

alkoholfreie Cocktails:

Coconut Kiss	6,90 €	White Russian	8,90 €
Sahne, Ananas, Orange, Kokos, Kirsche		Wodka, Kaffeelikör, Sahne	
Virgin Caipirinha	6,90 €	Caipirinha	8,90 €
Limette ¹² , Ginger Ale ⁵ , brauner Zucker		Limette ¹² , Cachaca, brauner Zucker	
Fruit Punch	6,90 €	Caipiroska	8,90 €
Orange, Maracuja, Ananas, Zitrone, Granatapfel ⁵		Limette ¹² , Wodka, brauner Zucker	
Fresh Garden	6,90 €	Singapore Sling	8,90 €
Minze, brauner Zucker, Limette ¹² , Ginger Ale ⁵		Gin, Kirschlikör, Triple Sec, Zitrone, Angostura, Zucker, Soda, Ananas	
Orange Velvet	6,90 €	Gin Fizz	8,90 €
Mandel, Sahne, Orange, Maracuja		Gin, Limette ¹² , Zitrone, Soda, Zucker	
Sweet Dreams	6,90 €	Whisky Sour	8,90 €
Ananas, Milch, Erdbeer, Vanille, Zitrone		Whisky, Zitrone, Zucker, Orange	

alkoholische Cocktails:

Hurricane	8,90 €	Aperol Sour	8,90 €
Rum braun, Rum weiß, Limette, Maracuja, Ananas, Orange		Aperol ⁵ , Zitrone, Zucker, Orange	
Scorpion	8,90 €	Amaretto Sour	8,90 €
Rum braun, Brandy, Ananas, Zitrone		Amaretto, Zitrone, Zucker, Orange	
Pina Colada	8,90 €	hard stuff:	
Rum braun, Rum weiß, Kokos, Sahne, Ananas		Zombie	9,90 €
Bahama Mama	8,90 €	Rum weiß, Rum braun, Kirschlikör, Granatapfel ⁵ , Orange, Capt. Morgan 73%	
Malibu Kokos, Rum weiß, Rum braun, Orange, Ananas, Zitrone		Mai Tai	9,90 €
Tequila Sunrise	8,90 €	Rum weiß, Rum braun, Apricot Brandy, Mandel, Ananas, Limette ¹²	
Tequila, Orange, Zitrone, Granatapfel ⁵		Long Island Ice Tea	9,90 €
Sex on the beach	8,90 €	Gin, Wodka, Rum weiß, Tequila, Triple Sec, Limette ¹² , Cola ^{4,5} , Zitrone, Pfirsich	
Wodka, Pfirsichlikör, Zitrone, Orange, Maracuja, Limette ¹² , Amaretto		Planters Punch	9,90 €
Touchdown	8,90 €	Rum weiß, Rum braun, Capt. Morgan 73%, Granatapfel ⁵ , Zitrone, Orange	
Wodka, Aprikot Brandy, Granatapfel ⁵ , Zitrone, Maracuja			

Swimming Pool	8,90 €
Wodka, Blue Curacao ⁵ , Sahne, Ananas, Kokos	



Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und empfangen Sie gerne mit einem weiß eingedeckten Tisch.

Telefon +49 89 / 444 510 84 oder E-Mail reservierung@kantine-muenchen.de

Shots

Sambuca 2cl	3,20 €	Tequila weiß 2cl, 40 %	3,20 €
Averna 2cl	3,20 €	Tequila braun 2cl, 40 %	3,20 €
Ramazzotti 2cl	3,20 €	Feigling 2cl	3,20 €
Grappa 2cl	3,20 €	Martini Bianco 5cl	4,90 €
Jägermeister 2cl	3,20 €		

Alle Preise inklusive der gesetzlich jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Stand Februar 2016

INHALTSSTOFFE: ¹mit Blattgold, ²mit Konservierungsstoff Benzoesäure, ³mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam, Acesulfam (enthält Phenylalanin) und Saccharin, ⁴koffeinhaltig, ⁵mit Farbstoff, ⁶chininhaltig, ⁷phosphathaltig, ⁸je 100ml, Brennwert 0,8kJ (0,18kcal), Eiweiß 0,012g, Kohlenhydrate 0,03g, Fett 0,0g, ⁹taurinhaltig, ¹⁰wegen des erhöhten Koffeingehaltes nur in begrenzten Mengen verzehren, ¹¹Antioxidationsmittel, ¹²gelegentlich gewachst, ¹³gelegentlich schwarz gefärbt. (Deutschland versucht wirklich alle Europa-Normen zu erfüllen)



FREE HOTSPOT

Restaurant und Bar mit Live-Bühne
Im Werksviertel



NEU! DER NACHTKANTINE LIEFERSERVICE
DELIVEROO.de

Atelierstraße 28 · 81671 München
Telefon: +49 89 444 510 84 · Fax: +49 89 444 511 03
Reservierungen unter info@kantine-muenchen.de

www.nachtkantine.de · facebook.com/NachtKantine

GESCHICHTE

Die Kantine und ihre Geschichte

Von 1969 bis 1996 war die Kantine die Werkskantine der Firma Pfanni. Pfanni produzierte seit 1949 auf dem Gelände des heutigen Werksviertels alles, was man aus Kartoffeln machen kann: Kartoffelpuffer, Kartoffelknödel, Kartoffelpüree, Kartoffelecken, Kartoffeltauchen, Kroketten und vieles mehr.

Historische Zahlen und Fakten

Anfang der 70er Jahre arbeiteten über 600 Mitarbeiter in den Pfanni-Werken am Münchner Ostbahnhof. Sie verarbeiteten jährlich rund 200.000 Tonnen Frischkartoffeln. Schon damals verkostigte die Kantine täglich über 400 Mitarbeiter. Alte Statistiken belegen, dass z. B. im Jahr 1975 hier 73.095 Essen ausgegeben, 20.000 Knödel geformt und 16.250 Stück Weißwürste samt 750 kg Senf verschlungen wurden. Zudem wurden 130.000 Flaschen Bier geleert, und 517 Gabeln sind verschwunden! Mehr Infos zur Geschichte der Kartoffel und zu Pfanni gibt's im Pfanni-Museum und im Kartoffelmuseum im ECKhaus, Grafinger Str. 2, München.

mern. Die Zeit der Zwischennutzung des Geländes begann: Der Kunstpark Ost und später die Kultfabrik siedelten sich in den ehemaligen Fabrikhallen an. Die verschiedenen Clubs, Bars und Diskotheken bildeten zusammen Europas größtes Partyareal. Bereits in dieser Zeit entstand die Vision des Werksviertels, eines Stadtquartiers, in dem Urbanität vollkommen neu definiert wird



Essensausgabe 1969

Das Werksviertel

Mit dem Werksviertel entsteht nun am Ostbahnhof ein Highend-Kreativquartier, in dem Leben, Wohnen und Arbeiten in einer vollkommen neuen Art und Weise miteinander vernetzt werden. Kreativagenturen, Gründer und Startups sind hier ebenso zu Hause wie Künstler und Musiker. Sie alle erleben im Werksviertel ein spannungsgeladenes, inspirierendes Neben- und Miteinander von neuer und alter Architektur.

NachtKantine heute

Wie vor 50 Jahren trifft man sich in der NachtKantine auf einen guten Happen. Spannende Bands treten auf der kleinen Live-Bühne auf. Tanzevents finden statt. Mitten im Herzen des neuen Werksviertels wird hier gegessen, geredet, geswingt und gelacht ... Herzlich willkommen.



Vom Pfanni-Werk zum Werksviertel

1996 verlagerte die Firma Pfanni ihr Werk nach Stavenhagen in Mecklenburg-Vorpom-



Pfanni-Kantine 1969

SPEISEN

Aus dem Garten

Unsere Salate und das Gemüse stammen aus rein bayerischem, kontrolliertem Anbau.

- Kleiner gemischter Salat M** 3,90 €
mit Tomaten und Gurken in Balsamico-Dressing
- Salat Caprese E** 7,90 €
mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum, beträufelt mit Olivenöl & Balsamico Kaviar
- Salat Nizza CDM** 7,90 €
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Oliven & Zwiebeln in Balsamico-Dressing
- Salat Nussette EGH** 9,90 €
edle Blattsalate mit gemischten karamellisierten Nüssen & Schafskäse an feinem Nussöl
- Chicken Salad** 9,90 €
knackiger Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen & frischem Orangenfilet in Sweet-Chili-Dressing
- Caesar's Salad AD** 8,90 €
knackiger Romana-Salat, garniert mit hausgemachten Croûtons & frischen Parmesanflocken in original Caesar-Dressing
- mit Hühnerbruststreifen** 10,90 €

Fleisch & Fisch

- Chili con Carne AG** 7,90 €
feurig-scharfes Chili mit Nachos und Sourcream
- Schnitzel „Wiener Art“ & Pommes** 9,90 €
wahlweise Schwein oder Pute, mit Butterschmalz knusprig golden in der Pfanne gebraten
- Putenschnitzel „Kantine“ & Basmatireis AC** 9,90 €
Putenbrust vom Grill mit frischem Blattspinat in leichter Zitronensauce
- Rotes Thai Curry & Basmatireis G** 8,90 €
asiatisches Wok-Gemüse in rotem Thai-Kokos-Curry
- mit Hähnchenbruststreifen & Scampi und Garnelen B** 11,90 €
15,90 €
- Scampi vom Grill BCGR** 17,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter & Pizza Pane

Aus dem Holzofen

Unser Pizzateig wird von unserem Pizzabäcker täglich frisch zubereitet und in dem mit Buchenholz befeuerten Steinofen bei offenem Feuer knusprig gebacken. Es werden ausschließlich original italienische Zutaten verwendet.

- Pizza Pane AG** 4,90 €
mit Olivenöl & Kräutern
- Pizza Tricolori AG** 7,90 €
mit frischen Tomaten, knackigem Rucola & Mozzarella
- Pizza Tonno ADG** 7,90 €
mit Thunfisch, Zwiebeln & Kapern
- Pizza Margherita AG** 6,90 €
mit Tomatensauce & Käse
- Pizza Diavolo AG** 8,90 €
mit Salsiccia (pikante italienische Edelsalami), Peperoncini & Chili-Öl
- Pizza Funghi AG** 7,90 €
mit frischen Champignons
- Pizza Calzone AG** 8,90 €
Pizzateigtasche mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons & Schinken^{2,7}
- Pizza Regina AG** 7,90 €
mit frischen Champignons & gekochtem Schinken^{2,7}
- Pizza Parma e Rucola AG** 9,90 €
mit Parmaschinken, frischem Rucola & geriebenem Parmesan
- Pizza Hawaii AG** 7,90 €
mit Schinken^{2,7} & Ananas
- Pizza Salami AG** 7,90 €
mit Salami & Peperoni
- Pizza Helsinki AG** 9,90 €
mit Räucherlachsstreifen, feinen Zwiebelringen & Crème fraîche
- Pizza Gorgonzola e Spinaci AG** 7,90 €
mit italienischem Blauschimmelkäse & frischem Blattspinat
- Extra Belag** 1,00 €
(ohne Garnelen, Lachs & Parma)
- Pizza Verdure AG** 7,90 €
mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken & Oliven¹³
- Elsässer Flammkuchen AG** 7,90 €
mit Speck, Zwiebelringen & Crème fraîche
- Pizza Atene AG** 7,90 €
mit Fetakäse, Kirschtomaten & frischem Rucola
- Flammkuchen vegetarisch AG** 7,90 €
auf Crème fraîche

INFO ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!

NEU!

SPEISEN

Burger & Co.

- XXL Currywurst „Art des Hauses“ & Pommes** 8,90 €
- Hamburger & Pommes ACGMN** 8,90 €
150g saftiges Rinderhack vom Grill, serviert im Brötchen mit Tomate, Gurke, hausgemachtem Dressing & Eisbergsalat (gerne auch pikant)
- Cheeseburger & Pommes ACGMN** 9,90 €
wie unser Hamburger, mit zart schmelzendem, amerikanischem Cheddar-Käse & Eisbergsalat (gerne auch pikant)
- Hamburger „Bacon & Egg“ & Pommes ACGMN** 9,90 €
wie unser Hamburger mit Bacon & Egg
- Hamburger Low Carb G** 6,90 €
wie unser Hamburger, mit Salat, ohne Brötchen
- als Double Burger*** +3,00 €
- Clubsandwich & Pommes ACG** 8,90 €
American Toast-Ecken mit gegrillter Putenbrust, knackigem Eisbergsalat, Speck, Ei & Mayonnaise

NEU!

NEU!

Aus dem Backofen

- Nachos AG** 5,90 €
Maisnachos² überbacken mit Käse, auf Wunsch mit Jalapeños, Guacamole, Sourcream, Ranchera-Dip
- große Portion für 2 Personen** 7,90 €
- Baked Potato klassisch G** 7,90 €
mit Sourcream & Salat
- Baked Potato Guatemala G** 9,90 €
mit Chili con Carne & Käse überbacken, dazu Salat
- Baked Potato Helsinki DG** 9,90 €
mit Frischkäse, Lachs & Salat
- Baked Potato Switzerland G** 9,90 €
mit Raclettekäse überbacken, dazu gerösteter Speck, Sourcream & Salat
- Baked Potato vegetarisch G** 9,90 €
mit Frischkäse, gegrilltem Gemüse & Salat

Aus dem Nudeltopf

Unsere 100% Hartweizennudeln werden in sprudelndem Meersalzwater gekocht und nach original italienischem Rezept zubereitet.

- Kässpätzeln ACG** 8,90 €
hausgemachte Kässpätzeln mit verschiedenen Käsesorten & Röstzwiebeln
- Spaghetti Carbonara ACG** 8,90 €
mit Speckwürfeln^{2,11} & Ei in Sahne
- Penne Pomodoro A** 7,40 €
- Spaghetti Sorrentino A** 8,90 €
Cocktailtomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola & kaltgepresstem Olivenöl in Tomatensauce
- Penne Arrabiata A** 7,90 €
pikante Tomatensauce, scharfe Peperoncini & Knoblauch
- Schinkennudeln AC** 8,90 €
nach Art des Hauses, mit Zwiebeln, Schinken & Ei
- Penne Spinaci e Formaggio AG** 8,90 €
- Spaghetti Bolognese A** 8,90 €
gem. Hackfleisch in typisch italienischem Tomatensugo
- Spaghetti Scampi ABG** 14,90 €
mit Garnelen & Scampis „Provencal“

Aus der Süßspeiserei

- Hausgemachter Schokokuchen mit Vanillesauce ACG** 4,50 €
Schokokuchen nach französischem Rezept – wird mit feiner Vanillesauce serviert und zergeht auf der Zunge
- „Stottmeisters“ Apfelkücherl mit Vanille-Eis AG** 4,90 €
2 Apfelkücherl nach dem Original-Rezept des „Pfanni“-Kantine Küchenchefs „Stottmeister“, serviert mit Zimtzucker & Bourbon-Vanille-Eis
- Süßer Flammkuchen AG** 5,90 €
mit Apfelingeln, Crème fraîche, Zimt & braunem Zucker

Liebe Gäste, im Rahmen des Inkrafttretens der neuen EU Verordnung 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ab Dezember 2014, möchten wir Sie über die Produktinhaltsstoffe und Allergene der verwendeten Speisen informieren.

Gluten/gluten	A Erdnuss/peanut	E Sellerie/celery	L Lupinen/lupins	P
Krebstiere/crustaceans	B Soja/soya	F Senf/mustard	M Weichtiere/molluscs	R
Ei/egg	C Milch (Laktose)/milk (lactose)	G Sesam/sesame seeds	N	
Fisch/fish	D Nüsse/nuts	H Sulfit/sulphites	O	