

## Salate und kleine Gerichte

<b>Gemischter Salat</b> <i>mit French Dressing</i>	<b>5,70 €</b>
<b>Caesar's Salad</b> <i>mit Knoblauchdressing, frischem Parmesan, Landbrotcroûtons und Kirschtomaten</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Dazu empfehlen wir:</b> <i>wahlweise 3 gebratene Fischfilets oder Perlhuhnbrust</i>	<b>6,50 €</b>
<b>"Münchner Obazda"</b> <i>angemachter Frischkäse mit Radieschen, Zwiebeln und Brez'n</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Regensburger Wurstsalat</b> <i>mit Gewürzgurke, Zwiebeln und frischem Brot</i>	<b>8,90 €</b>
<b>Ofenfrische Laugenbrez'n</b> <i>pro Stück</i>	<b>2,00 €</b>
<b>Brötchen mit Schmalz</b>	<b>3,00 €</b>

## Aus dem Suppentopf

<b>Herzhafte Rinderkraftbrühe</b> <i>mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Bayerische Leberknödelsuppe</b> <i>mit frischem Schnittlauch</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Hausgemachte Kartoffel-Kräutersuppe</b> <i>mit Speck und Kräutercroûtons</i>	<b>5,90 €</b>

*Gerne informiert Sie unser Serviceteam über die allergenen Zutaten unserer Gerichte.*

*Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.*

## **Paulaner Brotzeit & Schmankerl**

<b>1 Paar original Münchner Weißwürste</b> <i>mit süßem Senf und einer Brez'n</i>	<b>6,80 €</b>
<b>Bayerischer Leberkäse</b> <i>aus der Münchener Metzgerei Vinzensmurr mit Kartoffelsalat</i>	<b>9,60 €</b>
<b>Gerne auch vom Grill mit Spiegelei</b>	<b>10,60 €</b>
<b>Original Nürnberger Rostbratwürstl auf Fasskraut</b> ... 6 Stück	<b>9,50 €</b>
... 8 Stück	<b>11,90 €</b>
... 12 Stück	<b>16,00 €</b>
<b>Brotzeitteller</b> <i>mit bayerischen Spezialitäten: Krustenbraten, Bergkäse, Obazda, Landjäger, Gewürzgurke, Griebenschmalz, roten Zwiebeln, Bergsteigerbrot und Butter</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Roastbeef vom Holsteiner Weideochsen</b> <i>rosa gebraten mit Remouladensoße und Bratkartoffeln</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Hamburger Labskaus</b> <i>mit Gewürzgurke, Spiegelei und Rollmops</i>	<b>14,80 €</b>
<b>Bayerische Flammkuchen</b> <b>Wahlweise:</b> <i>mit Leberkäse und roten Zwiebeln</i>	<b>8,90 €</b>
<i>mit Fetakäse und Blattspinat</i>	<b>8,90 €</b>
<i>mit Räucherlachs und Blattspinat</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> <i>mit Röstzwiebeln und Salat</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Bandnudeln mit Bayerischem Pesto</b> <i>8 verschiedene Kräuter ergeben diesen einzigartigen Geschmack</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Dazu empfehlen wir:</b> <i>Gebratene Perlhuhnbrust</i>	<b>6,50 €</b>

*Gerne informiert Sie unser Serviceteam über die allergenen Zutaten unserer Gerichte.*

*Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.*

## **Fleischgerichte**

<b><i>Gegrillte Schweinshax'n vom Hof Bimöhlen</i></b>	<b>16,50 €</b>
<i>mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat</i>	
<b><i>Ofenfrischer Krusten-Schweinebraten vom Hof Bimöhlen</i></b>	<b>15,50 €</b>
<i>mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel, Semmelknödel und Speck-Krautsalat</i>	
<b><i>Hausgemachte Kalbsfleischfrikadelle</i></b>	<b>14,50 €</b>
<i>mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf</i>	
<b><i>Bayerischer Schmankerl Teller</i></b>	<b>16,50 €</b>
<i>mit Kalbsfleischfrikadelle, Leberkäse, Rostbratwürsten, Schweinebraten, Sauerkraut und Kartoffelsalat</i>	
<b><i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</i></b>	<b>20,50 €</b>
<i>mit knusprigen Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat</i>	
<b><i>Münchner Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken 210g</i></b>	<b>21,50 €</b>
<i>mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salat</i>	

*Wir, als ein zukunftsorientiertes Restaurant, übernehmen Verantwortung und beziehen schrittweise unsere Fleischprodukte von regionalen und nachhaltigen Bauerhöfen.*

*So verwenden wir zum Beispiel für unsere bayerischen Klassiker das regionale „Angler Sattelschwein“, das mit genügend Auslauf und ohne den zusätzlichen Einsatz von Wachstumshormonen, artgerecht gehalten wird.*

*Und der respektvolle Umgang mit den Tieren zahlt sich aus; überzeugen Sie sich selbst vom hervorragenden Geschmack unserer regionalen Spezialitäten!*



*Gerne informiert Sie unser Serviceteam über die allergenen Zutaten unserer Gerichte.*

*Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.*

## **Fischgerichte**

<b>Gebratene Scholle Finkenwerder Art</b>	<b>18,50 €</b>
<i>mit Speckstippe, Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln</i>	
<b>Hamburger Pannfisch "klassisch"</b>	<b>19,50 €</b>
<i>3 gebratene Fischfilets mit gekörnter Senfsoße, Gurkensalat und knusprigen Bratkartoffeln</i>	

## **Die süßen Leckereien**

<b>"Möwenschiß"</b> , Vanilleeis, Krokant, Mokkalikör und Sahne	<b>4,90 €</b>
<b>Bayerische Creme</b> mit Himbeermarmelade im Weckglas serviert	<b>5,50 €</b>
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	<b>6,50 €</b>
<b>Warmer Topfenstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	<b>6,50 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rum-Rosinen goldbraun karamellisiert, dazu Apfelkompott und Vanilleeis	<b>9,50 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b>	<b>5,00 €</b>
<i>Portion Sahne</i>	<b>1,00 €</b>
<i>Chocolate Chips</i>	
<i>Citronen Sorbet</i>	
<i>Crème Pistache</i>	
<i>Crème Vanilla</i>	
<i>Maple Walnuts</i>	
<i>Strawberry Cream</i>	
<b>Eiskaffee</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Eisschokolade</b>	<b>4,50 €</b>

*Gerne informiert Sie unser Serviceteam über die allergenen Zutaten unserer Gerichte.*

*Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.*

## **BIERSPEZIALITÄTEN**

....aus reinster Münchner Braukunst

<b>Paulaner Original Münchner Hell</b>	0,3l	<b>3,40 €</b>
feiner, runder Geschmack, fein gehopft	0,5l	<b>4,50 €</b>
	Maß 1l	<b>8,80 €</b>
<b>Paulaner Original Münchner Dunkel</b>	0,3l	<b>3,40 €</b>
kräftig im Geruch, malzaromatisch	0,5l	<b>4,50 €</b>
	Maß 1l	<b>8,80 €</b>
<b>Paulaner Premium Pils</b>	0,3l	<b>3,60 €</b>
hopfenaromatisch im Geruch, feinherb	0,5l	<b>4,60 €</b>
	Maß 1l	<b>9,00 €</b>
<b>Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb</b>	0,3l	<b>3,40 €</b>
prickelnder Geschmack, würzig	0,5l	<b>4,50 €</b>
	Maß 1l	<b>8,80 €</b>
<b>Alsterwasser (Radler)</b>	0,3l	<b>3,40 €</b>
	0,5l	<b>4,50 €</b>
	Maß 1l	<b>8,80 €</b>
<b>Diesel (Premium Pils mit Coca-Cola)</b>	0,3l	<b>3,50 €</b>
	0,5l	<b>4,50 €</b>
<b>Limo-, Bananen- oder Cola-Weizen</b>	0,3l	<b>3,40 €</b>
	0,5l	<b>4,50 €</b>
<b>Paulaner Zwickl</b>	0,3l	<b>3,80 €</b>
	0,5l	<b>4,90 €</b>
	Maß 1l	<b>9,20 €</b>
<b>Paulaner alkoholfrei</b>	Flasche 0,33l	<b>3,30 €</b>
<b>Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei</b>	Flasche 0,5l	<b>4,20 €</b>
<b>Paulaner Natur Radler</b>	Flasche 0,5l	<b>4,50 €</b>
<b>Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei</b>	Flasche 0,5l	<b>4,20 €</b>

Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.

## Softdrinks

<b>Magnus Mineralwasser</b>	0,25l	<b>2,90 €</b>
<i>Feinperlig oder Still</i>	0,75l	<b>5,90 €</b>
<b>Coca-Cola</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Coca-Cola Light</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Fanta</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Sprite</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Mezzo Mix</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Paulaner Spezi</b>	0,5l	<b>4,50 €</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
<b>Granini Orangensaft</b>	0,2l	<b>3,50 €</b>
<b>Granini Apfelsaft</b>	0,2l	<b>3,50 €</b>
<b>Granini Kirschsft</b>	0,2l	<b>3,50 €</b>
<b>Granini Bananennektar</b>	0,2l	<b>3,50 €</b>
<b>Vio Bio Schorle Apfel</b>	0,3l	<b>3,80 €</b>
<b>Vio Bio Schorle Rhabarber</b>	0,3l	<b>3,80 €</b>
<b>Vio Bio Schorle schwarze Johannisbeere</b>	0,3l	<b>3,80 €</b>
<b>Vio Bio Schorle Limette-Gurke</b>	0,3l	<b>3,80 €</b>
<b>Almdudler</b>	0,35l	<b>3,50 €</b>

## Aperitif

<b>Campari</b>	5cl	<b>5,00 €</b>
<b>Campari Orange</b>		<b>8,50 €</b>
<b>Campari Soda</b>		<b>8,50 €</b>
<b>Martini</b>	5cl	<b>4,50 €</b>
<i>bianco, rosso</i>		
<b>Aperol Spritz</b>		<b>7,00 €</b>
<i>Aperol, Soda, Prosecco</i>		
<b>Hugo</b>		<b>7,00 €</b>
<i>Prosecco, Soda, Minze, Limette, Holunderblütensirup</i>		

## Weißwein

### DEUTSCHLAND

#### *Rheinhessen*

<b>2018er Grauburgunder, Qualitätswein</b>	0,2l	7,10 €
Weingut Manz-Weinolsheim	0,5l	17,70 €
<i>trocken, Aroma nach Melone und Birne</i>	0,75l	26,50 €

<b>2018er Weißburgunder, Qualitätswein</b>	0,2l	7,10 €
Weingut Manz-Weinolsheim	0,5l	17,70 €
<i>trocken, Aroma nach Zitronenmelisse</i>	0,75l	26,50 €

<b>2016er Sauvignon Blanc, Qualitätswein</b>	0,2l	7,40 €
Weingut Groh Wein GBR	0,5l	18,50 €
<i>trocken, tropische Früchte, lebendige Säure</i>	0,75l	27,90 €

#### *Baden*

<b>2018er Chardonnay, Prädikatswein</b>	0,2l	7,10 €
Weingut Kiefer	0,5l	17,70 €
<i>trocken, Aroma nach Früchten</i>	0,75l	26,50 €

<b>Mosel</b>	0,2l	7,00 €
<b>2018er Riesling, Qualitätswein</b>	0,5l	17,50 €
Weingut Villa Huesgen	0,75l	26,30 €
<i>trocken, Aroma nach Beeren</i>		

### ITALIEN

#### *Venetien*

<b>2017er Pinot Grigio Veneto</b>	0,2l	6,40 €
Vinicola Serena-Conegliano	0,5l	16,00 €
<i>trocken, duftendes, komplexes Aroma</i>	0,75l	24,40 €

<b>Weißweinschorle</b>	0,2l	5,90 €
<i>trocken</i>		

## Roséwein

### FRANKREICH

<b>2017er Fleur de d'Artagnan</b>	0,2l	6,50 €
<i>trocken</i>	0,5l	16,50 €
	0,75l	25,50 €

## Rotwein

### DEUTSCHLAND

#### *Baden*

<i>2014er Spätburgunder, Qualitätswein</i>	<i>0,2l</i>	<b>7,50 €</b>
<i>Bezirkshellerei Markgräflerland</i>	<i>0,5l</i>	<b>18,80 €</b>
<i>trocken, hochfeines Fruchtbukett</i>	<i>0,75l</i>	<b>28,10 €</b>

### FRANKREICH

#### *Bordeaux*

<i>2016er Cabernet-Sauvignon</i>	<i>0,2l</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Baron Philippe de Rothschild</i>	<i>0,5l</i>	<b>18,00 €</b>
<i>trocken, kraftvoll</i>	<i>0,75l</i>	<b>27,00 €</b>
<i>Aroma von Johannisbeere und Brombeere</i>		

<i>2017er Merlot</i>	<i>0,2l</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Baron Philippe de Rothschild</i>	<i>0,5l</i>	<b>18,00 €</b>
<i>trocken, weich und saftig,</i>	<i>0,75l</i>	<b>27,00 €</b>
<i>Aromen nach Schattenmorellen und Brombeere</i>		

### SÜDAFRIKA

#### *Western Cape*

<i>2017er Shiraz-Merlot, Qualitätswein</i>	<i>0,2l</i>	<b>6,50 €</b>
<i>Weingut Drosty Hof</i>	<i>0,5l</i>	<b>16,30 €</b>
<i>trocken, weich, beeriger Geschmack</i>	<i>0,75l</i>	<b>24,40 €</b>

### SPANIEN

#### *2013er Rioja*

<i>Finca Besaya Rioja Reserva DOC</i>	<i>0,2l</i>	<b>7,00 €</b>
<i>Bodegas Barón de Ley</i>	<i>0,5l</i>	<b>17,50 €</b>
<i>trocken, kraftvoll, würzig</i>	<i>0,75l</i>	<b>26,30 €</b>

<i>Rotweinschorle</i>	<i>0,2l</i>	<b>5,90 €</b>
<i>trocken</i>		

## Prosecco

### PROSECCO

<i>Vignana Prosecco Spumante Treviso DOC</i>	<i>0,1l</i>	<b>6,20 €</b>
<i>trocken, blumige Note, gelbe Frucht</i>	<i>0,75l</i>	<b>32,00 €</b>

*Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.*



### Longdrinks

<i>Bacardi Cola</i>		8,50 €
<i>Havana Cola</i>		8,50 €
<i>Whiskey Cola (Jack Daniel's)</i>		8,50 €
<i>Gin Lemon (Gordon's Gin)</i>		8,50 €
<i>Gin Tonic (Gordon's Gin)</i>		8,50 €
<i>Wodka Cola (Moskowskaya)</i>		8,50 €
<i>Wodka Orangensaft (Moskowskaya)</i>		8,50 €
<i>Wodka Tonic (Moskowskaya)</i>		8,50 €

### Aquavit / Grappa

<i>Malteser Aquavit</i>	2cl	2,50 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2cl	2,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	2cl	2,50 €
<i>Grappa Nonino Vuisinar</i>	2cl	3,50 €

### Wodka / Korn / Tequila

<i>Wodka Moskowskaya</i>	2cl	2,50 €
<i>Fürst Bismarck</i>	2cl	2,50 €
<i>Helbing Kümmel</i>	2cl	2,50 €
<i>Enzian</i>	2cl	2,00 €
<i>Tequila Sierra silver</i>	2cl	3,00 €

### Obstbrände

<i>Morand Williamine</i>	2cl	5,00 €
<i>Morand Framboise</i>	2cl	5,00 €
<i>Morand Kirsche</i>	2cl	5,00 €
<i>Specht Obstwässerle</i>	2cl	2,50 €

### Rum

<i>Bacardi weiß</i>	2cl	4,00 €
<i>Havana Club 3y</i>	2cl	4,50 €

### Weinbrand / Brandy / Cognac

<i>Asbach Uralt</i>	2cl	2,00 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	2cl	3,50 €

### Liköre

<i>Amaretto Disaronno</i>	2cl	3,00 €
<i>Bailey's Irish Cream</i>	2cl	3,00 €

### **Bitters**

<i>Fernet Branca</i>	2cl	3,00 €
<i>Ramazotti</i>	2cl	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	2cl	3,00 €

### **Whisk(e)y**

#### **BLENDEN SCOTCH**

<i>Chivas Regal 12y</i>	4cl	6,50 €
-------------------------	-----	--------

#### **SINGLE MALTS - LOW & HIGHLANDS**

<i>The Macallan Amber</i>	4cl	7,50 €
<i>Glenmorangie 10y</i>	4cl	6,50 €
<i>Glenfiddich 12y</i>	4cl	7,00 €

#### **IRISH WHISKEY**

<i>Tullamore Dew</i>	4cl	6,00 €
----------------------	-----	--------

#### **BOURBON**

<i>Jack Daniel's</i>	4cl	6,00 €
----------------------	-----	--------

### **Heißgetränke**

<i>Tasse Kaffee</i>		3,00 €
<i>Tasse Kaffee (koffeinfrei)</i>		3,00 €
<i>Schale Kaffee</i>		3,50 €
<i>Schale Milchkaffee</i>		3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>		3,50 €
<i>Cappuccino</i>		3,50 €
<i>Espresso</i>		2,50 €
<i>Espresso Macchiato</i>		2,60 €
<i>Doppelter Espresso</i>		4,00 €
<i>Doppelter Espresso Macchiato</i>		4,20 €
<i>Heiße Schokolade</i>		3,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		3,80 €

## Heißgetränke

<i>Glas Milch (kalt oder warm)</i>	<b>2,50 €</b>
<i>Irish Coffee</i>	<b>8,50 €</b>
<i>Irish Whiskey mit Kaffee und Sahnehaube</i>	
<b><i>Kännchen Tee</i></b>	<b>4,00 €</b>
<i>Darjeeling Puttabong</i>	
<i>Imperial Earl Grey</i>	
<i>Green Himalajian</i>	
<i>Red Fruit Flash</i>	
<i>Bavarian Mint</i>	
<i>Chamomile Meadow</i>	