



Nachtkarte im Spöckmeier

ab 22:00 Uhr

BIERE VOM FASS

ORIGINAL HACKER-PSCHORR MÜNCHNER HELL [a1,a3]	0,25 l	3,00	0,5 l	5,20	1,0 l	10,40
ORIGINAL PAULANER MÜNCHNER DUNKEL [a1,a3]	0,25 l	3,10	0,5 l	5,30		
PAULANER PREMIUM PILSENER [a1,a3]				0,3 l	4,10	
PAULANER HEFE WEIßBIER, naturtrüb [a1,a3]	0,3 l	3,40	0,5 l	5,30		
PAULANER DUNKLES WEIßBIER [a1,a3]			0,5 l	5,30		
RUSS [a1,a3] (3,11)			0,5 l	5,30		
RADLER [a1,a3] (3,11)			0,5 l	5,20		

PAULANER FLASCHEN BIERE 0,5 l

SALVATOR [a1,a3]					5,30	
PAULANER HEFE WEIßBIER LEICHT NATURTRÜB [a1,a3]					5,30	
ORIGINAL MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI [a1,a3]					5,20	
PAULANER HEFE WEIßBIER ALKOHOLFREI NATURTRÜB [a1,a3]					5,30	
FÜRSTENBERG PILS 0,33 l [a1,a3]					4,10	

APERITIF

ERDBEER PROSECCO (3,15)				0,1 l	4,90	
PROSECCO (15)				0,1 l	4,90	
APEROL SPRITZ mit Prosecco (1,10,15)				0,2 l	6,90	
CAMPARI ORANGE (1)				0,25 l	7,20	
MARTINI BIANCO				5 cl	3,90	
BITTER BIERI, Weißbier [a1,a3], Tonic Water, Aperol				0,5 l	6,40	
STRAW BIERI, Weißbier [a1,a3], Erdbeersaft				0,5 l	5,90	

**FEINSTE
BRAUKUNST
SEIT 1634 –
PAULANER IST
MÜNCHNER
TRADITION!**

Der besondere Biergenuss, die hohe Braukompetenz der Braumeister und die berühmte bayrische Lebensart, sind nur einige Faktoren für den Erfolg der Paulaner Brauerei – und das weltweit.



AUS DEM SUPPENTOPF

KLARE RINDSSUPPE [i] mit Pfannenkuchenstreifen [a1,c] 4,95

HERZHAFTE GULASCHSUPPE [i]
mit Bauernbrot [a1,a4] 6,50

BROTZEIT, SALATE UND KLEINE GERICHTE

KLEINER BUNTER SALATTLELLER
mit Hausdressing [i,j] 3,90

SPÖCKMEIERS SALATTLELLER
mit verschiedenen Marktsalaten in Hausdressing [i,j],
gebratenen Putenstreifen und gerösteten Kernen 14,50

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“
Holländische, zarte Matjesfilets [d] mit Gurken (2,11), Äpfeln, Zwiebeln und Dill in Sauerrahm [g], dazu
Salzkartoffeln [g] 12,90

OBAZDA MIT WEIBBIER [a1,g]
angemachter Camembert [a1,g] mit einem Schuss Paulaner-Weizen [a1,a3], dazu Bauernbrot [a1,a4] 9,50

KALTER BRATEN VOM SCHWEIN [i]
mit Gewürzgurke und frischem Kren 11,20

WURSTSALAT [i,j]
von der Regensburger [i] (2,7) mit Essiggurkenscheiben (2,11),
roten Zwiebeln und Bauernbrot [a1,a4] 9,60

SCHWEIZER WURSTSALAT [i,j]
von der Regensburger [i] (2,7) mit Emmentalerstreifen [g],
Essiggurkenscheiben (2,11), roten Zwiebeln und Bauernbrot [a1,a4] 10,90

SPÖCKMEIERS KARTOFFELKÄSE [g]
mit frischem Schnittlauch und gerösteten Brotscheiben [a1,a4] mit Kürbiskernöl 8,20

SPÖCKMEIERS BROTZEITTELLER (2,4,6,7,11)
Schwarzgeräuchertes [i], Pressack [i], Leberkäse [i], kalter Braten [i],
Streichwurst [i], Regensburger [i], Obazda [g,a1], Käse [g], Rettich, Radieschen
und Essiggurken mit Butter [g] und Bauernbrot [a1,a4] pro Person 14,50

BAYRISCHE KÄSEPLATTE [g]
mit Emmentaler [g], Romadur, Bavaria blu [g], Klosterkäse [g], Bauernkäse [g], Weintrauben
und einem gemischten Brotkorb [a1,a4,k,h2] 15,20

VEGETARISCH

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE [a1,g,c] mit knusprigen Röstzwiebeln [a1] und
kleinem Salatteller [i,j] 12,90

GEMISCHTE RAHMSCHWAMMERL [a1,g]
mit frischen Kräutern und Semmelknödel [c,g,a1] (2,3) 11,90



SPÖCKMEIERS SCHMANKERL

BIERKUTSCHERGULASCH VOM RIND [a1,i]
mit Weißkrautfleckerl und Spätzle [a1,c] (2,3) 15,80
kleine Portion 14,30

SCHWEINEBRATEN - vom Hals mit Kruste
in Salvator-Biersoße [a1,g] mit Kartoffelknödel [a1,c] (2,3) und Speckkrautsalat (3) 14,90
kleine Portion 13,40

½ SCHWEINSHAXE - gegrillte, knusprige Haxe
mit Salvator-Biersoße [a1,g], Kartoffelknödel [a1,c] (2,3) und Speckkrautsalat (3) 16,70

RUMPSTEAK – vom Grill
mit selbstgemachter Kräuterbutter [g],
Pommes frites [a1] und gemischtem Salatteller [i,j] 24,95

WIENER SCHNITZEL - vom Kalb [a1,c,g,h2,e,k]
mit Pommes frites [a1] und gemischtem Salatteller [i,j] 22,90
kleine Portion 21,40

ZANDERFILET [d] **UNTER DER KRÄUTERKRUSTE** [a1,c,g]
auf Blattspinat [g] mit Schnittlauchkartoffeln [g] 19,50

SPEZIALITÄTEN AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI

ORIGINAL MÜNCHNER WEIßWÜRSTE [i] (2,7)
mit süßem Senf [j] pro Stück 2,60

ZWEI PAAR WIENER WÜRSTL [i] (2,4,7) mit Brot [a1,a4] 6,20

PORTION WARMER LEBERKÄSE [i] (4,7)
mit Kartoffelsalat [i,j] 10,20

ABGEBRÄUNTER LEBERKÄSE [i] (4,7)
mit Spiegelei [c] und Kartoffelsalat [i,j] 10,20

SPÖCKMEIERS WÜRSTLPLATTE (3,4,7)
mit Schweinsbratwürstl [i], Grillwurst [i], Wollwurst [i]
und Wiener Würstl [i] auf Sauerkraut und Kartoffelbrei [g] (3,8) 14,90

DESSERT

LAUWARMER APFELSTRUDEL [a1,c,h1,h2] mit Vanillesoße [c,g] und Sahne [g] 7,90

MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE [c,g] mit frischen Früchten 7,90

Beilagen:

Breze [a1,a2,e] 1,30, Semmel [a1] 1,00, Bauernbrot [a1,a4] 1,00, Portion Butter [g] 1,00,
Beilagensalat [i,j] 3,90, Kartoffelsalat [i,j] 3,20, Pommes Frites [a1] 3,70,
Sauerkraut 3,00, zwei Kartoffelknödel [a1,c] (2,3) 3,80, zwei Semmelknödel [a1,c,g] (2,3) 3,80,
Blaukraut 3,00, Kartoffelbrei [g] (3) 3,20, Salzkartoffeln 3,20, Speckkrautsalat (3) 3,00

Beilagenänderungen werden mit 1 Euro berechnet.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA (1,7,9)	0,4 l	4,00
COCA COLA LIGHT (1,7,9,11)	0,4 l	4,00
FANTA (3,11)	0,2 l	3,10
SPEZI (1,3,7,9,11)	0,4 l	4,00
ZITRONENLIMO (3,11)	0,4 l	4,00
BIONADE Holunder	0,33 l	4,10
BIONADE Orange-Ingwer	0,33 l	4,10
SCHWEPPE TONIC WATER (1,3)	0,2 l	4,00
SCHWEPPE BITTER LEMON (3,10,11)	0,2 l	4,00
RED BULL (1,9,10,11)	0,25 l	4,90
TAFELWASSER	0,4 l	3,90
ADELHOLZENER CLASSIC, spritzig oder still	0,25 l	3,70
ADELHOLZENER CLASSIC, spritzig oder still	0,5 l	5,10
APFELNEKTAR	0,2 l	3,70
ORANGENSAFT	0,2 l	3,70
JOHANNISBEERNEKTAR	0,2 l	3,70
MANGONEKTAR	0,2 l	3,70
ERDBEERNEKTAR	0,2 l	3,70
PFIRSICHNEKTAR	0,2 l	3,70
KIRSCHNEKTAR	0,2 l	3,70
APFELSCHORLE, süß oder sauer	0,4 l	4,70
ORANGENSAFTSCHORLE	0,4 l	4,70
JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	4,70
MANGOSCHORLE	0,4 l	4,70
ERDBEERSCHORLE	0,4 l	4,70
PFIRSICHSCHORLE	0,4 l	4,70
KIRSCHSCHORLE	0,4 l	4,70

HEIßE GETRÄNKE

BIO KAFFEE TASSE (9)	3,00
BIO KAFFEE HAFERL (9)	4,00
BIO ESPRESSO (9)	3,00
BIO ESPRESSO MACCHIATO * (8,9)	3,00
BIO LATTE MACCHIATO * (8,9)	4,00
BIO CAPPUCCINO * (8,9)	4,00
BIO MILCHKAFFEE * (8,9)	4,00
TASSE ENTKOFFEINIRTER KAFFEE	3,00
HAFERL HEIßE SCHOKOLADE mit weißer oder dunkler Schokolade (8)	4,00
BIO TEE TASSE wählen Sie zwischen den folgenden Sorten:	3,00
Earl Grey, Darjeeling, Assam Bop, Japan Sencha Grüntee, Vitamin Oase Früchtetee, Pfefferminz, Kamille, Indien Chai, Ayurveda Tulsi	

**SPÖCKMEIERS
WÜRSTLPLATTE**
(3,4,7) mit
Schweinsbratwürstl [i],
Grillwurst [i],
Wollwurst [i]
und Wiener Würstl [i]
auf Sauerkraut und
Kartoffelbrei [g] (3)

*** WIR SERVIEREN
IHNEN
LAKTOSEFREIE
BIO MILCH**



PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

PROSECCO Spumante Brut Treviso DOC "Bertoldi" (15)

Italien – Venetien – Cantina Le Contesse
 Helles Strohgelb mit grünen Reflexen;
 Duft von grünem Apfel und Zitrus, feine Perlage 0,75 l 30,90

PROSECCO „Profizz“, Weingut Serena 10,5 % 0,1 l 4,90

CHAMPAGNER MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL (15)

überzeugt durch seine feine Fruchtnote, die beeindruckende Reife
 und durch sein traumhaftes Aroma. 0,75 l 85,00

OFFENE WEIßWEINE

WEIßWEINSCHORLE 0,4 l 6,10

RIESLING Qba, halbtrocken

Deutschland – Rheinhessen – Weingut Dr. Zenzer
 Ein frischer, spritziger und lebendiger Riesling mit gut
 eingebundenem Säurespiel 0,1 l 3,30 0,2 l 6,40

GRÜNER VELTLINER LANDWEIN, trocken (15)

Österreich – Weinviertel – Weingut Hugl
 Leicht, süffig und frischer Veltliner 0,1 l 2,90 0,2 l 5,20

SAUVIGNON BLANC IGT

Italien – Venetien – Azienda Agricola San Marino
 Zarte tropische Aromen von Ananas und Maracuja sowie
 einer Spur von Birne. 0,1 l 3,10 0,2 l 5,90

CHARDONNAY IGT

Italien – Venetien – Azienda Agricola San Marino
 Trocken und leicht, Aromen von Zitrone und Apfel 0,1 l 3,20 0,2 l 5,80

OFFENE ROTWEINE

ROTWEINSCHORLE 0,4 l 6,10

2013 TROLLINGER mit Lemberger QbA, halbtrocken (15)

Deutschland – Württemberg – Weingut
 Vollmundig, kräftig, herzhaft, ausgeprägt, leichter Geschmack
 von Johannisbeere 0,1 l 3,20 0,2 l 6,10

BLAUER ZWEIGELT, trocken (15)

Österreich – Weinviertel – Weingut Hugl
 Rubinrot mit erfrischendem Fruchtcharme, leicht samtige Tanninen,
 ausgewogen und harmonisch 0,1 l 2,90 0,2 l 5,30

MERLOT VENETO IGT, Weingut San Martino (1)

Italien – Venetien – Azienda Agricola San Marino
 Dichte, tiefrote Farbe, elegant und harmonisch mit jugendlicher Frisch
 0,1 l 3,10 0,2 l 5,70

FLASCHEWEIN ROSÉ (Änderungen der Jahrgänge behalten wir uns vor)

2013 CERASOULO D'ABRUZZO DOC "Rue di Piane" (15)

Italien – Abruzzen – Cantine Spinelli
 Helles, strahlendes Kirschrot, Duft von Kirsche, am Gaumen viel Frucht.
 Saftig, frische Säure 0,75 l 24,90

EMPFEHLUNG:

den Dornfelder
 zum Rostbraten,
 den Trollinger
 zum „Ratschen“!

Wasser zum Wein:
 Adelholzener
 Classic oder still



FLASCHENWEINE WEIß (Änderungen der Jahrgänge behalten wir uns vor)

2012 RIESLING „Fass 68“, Qualitätswein

Deutschland – Rheinhessen - Weingut Wittmann (15)

Brillantes Strohgelb, Duft von reifen Pfirsichen, etwas Zitrone und Limone
am Gaumen fruchtbetont

0,75 l 38,90

2013 SILVANER “Nordheimer Vögelein” Kabinett (15)

Deutschland – Franken - Weingut Divino, Nordheim

Feiner Duft nach Birne und Apfel

0,75 l 44,50

2014 SILVANER DAMASZENER “SPRINGINSFELD” Qualitätswein

Deutschland – Franken – Weingut Winzerhof Stahl

Schöner, klarer Fruchtgeschmack mit Anklängen von Apfel, Litschie. Perfekte Säure.
Saftig und gute Struktur ohne schwer zu sein. Anhaltend im Abgang

0,75 l 29,70

2013 CHARDONNAY Alto Adige DOC „Altkirch“ (15)

Italien – Südtirol – Weingut Schreckbichl Colterenzio

Duft von exotischen Früchten wie Ananas und Mango.

Am Gaumen harmonisch mit feiner Säure

0,75 l 28,90

2012 LUGANA RISERVA DOC „Vigne di Catullo“ (15)

Italien – Lombardei – Tenuta Roviglio

Leuchtendes Strohgelb, Duftaromen von reifen Früchten wie Pfirsich und Quitte,
schmelzig und harmonisch im Finale

0,75 l 34,50

2013 BIO-INZOLIA TERRE SICILIANAE TERRAMORE IGT (15)

Italien – Sizilien – Cantina Volpi

Sattes Strohgelb. Am Gaumen frische Säure und feine Fruchtnote.

0,75 l 21,50

FLASCHENWEINE ROT (Änderungen der Jahrgänge behalten wir uns vor)

2013 CHIANTI DOCG „IL TESORO“ (15)

Italien – Toskana – Cantina il Tesoro

Duft nach Kirsche, Veilchen und Pfeffer. Am Gaumen etwas erdig
mit saftiger Säure und kräftigem Tannin

0,75 l 32,90

2011 CABERNET LAZIO IGT “ANTICO CEPPPO” (15)

Italien – Latium – Cantina Poggio Le Volpi

Rubinrot. Fruchtige Note von dunklen Beeren, am Gaumen körperreich.

Sanft mit guter Tanninstruktur.

0,75 l 38,90

2011 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 14 (15)

Italien – Apulien – Cantina Cantolio Vini

Rubinrot, Duft von reifen Waldbeeren und Gewürzen,

voller Körper mit gut eingebundener Säure und feinen Tanninen.

0,75 l 28,50

2012 BIO-SYRAH DI SICILIA „TERRAMORE“ IGT (15)

Italien – Sizilien – Cantina Volpi

Kräftiges rubinrot, intensiver Duft von Kirsche, reifen Beeren, Eukalyptus und weißem Pfeffer.

Am Gaumen saftige, gut eingebundene Tannine.

0,75 l 28,90

2011 RIOJA CRIANZA

Spanien – Rioja - Bodegas Sonsierra

Bukett von roten Früchten mit Nuancen von Vanilleschote und Zimt. Im Mund sehr fruchtig mit
einer dezenten Würze von Eichenholz.

0,75 l 38,50

**DER
BELIEBTESTE
WEIN BEI
UNSEREN
GÄSTEN:**

**ITALIENS ROTE
GEHEIMWAFFE**

Primitivo di
Manduria (15)



GEISTREICHES, IMMER 2 cl

OBSTIGES

WILLIAMSBRNE	40 %	3,90
HOLZFASS-WILLIAMS	40 %	5,40
ALTE MIRABELLE	40 %	4,90
OBSTLER	38 %	3,50
HIMBERGEIST	42 %	3,90

INTERNATIONALES

ENZIAN	40 %	3,20
HAVANA CLUB RUM 3 Jahre	40 %	3,40
JACK DANIELS	40 %	3,90
WODKA GORBATSCHOW	37,5 %	3,90

BITTERES

STIFTLS RACHENGURGLER 4 cl	50 %	6,50
RAMAZZOTTI	30 %	3,90
JÄGERMEISTER	35 %	3,90

AUS WEIN GEBRANNT

RÉMY MARTIN VSOP	40 %	4,90
GRAPPA	40 %	3,50
CALVADOS	40 %	3,90

ALS AUSGEZEICHNETEN DIGESTIF

EMPFEHLEN WIR

STIFTLS „RACHENGURGLER“

Schlierachtaler Kräuterlikör 50 % Vol. 4 cl

Eine Vielzahl von Kräutern aus dem bayrischen Oberland sind die Grundlage für den einzigartigen „Schlierachtaler Kräuterlikör“ mit 50 % Vol. Die Rezeptur besteht seit über 50 Jahren und birgt einige Geheimnisse. Ein edler Tropfen für Liebhaber von Kräuterlikören.

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro (€), inklusive aller Abgaben und Steuern.

Bitte akzeptieren Sie keine handschriftlichen Änderungen oder Ergänzungen auf Ihrer Rechnung.

Allergene - gekennzeichnet in [a-n]

a) Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Gerste, a4= Roggen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja
g) Laktose, Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte/Nüsse (h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3= Walnüsse,
h4=Cashew Nüsse, h5=PK Nüsse, h6= Paranüsse, h7=Pistazien, h8=Macadamia/Queensland Nüsse)
i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere

Zusatzstoffe – gekennzeichnet in (1-15)

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. Kasein 9. koffeinhaltig 10. Chininhaltig 11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle 13. gewachst 14. mit Taurin 15. Sulfid