



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]30			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 FLASCHENBIERE 0,5 l

SALVATOR [a1,a3]						5,30
PAULANER LEICHTE WEIßE [a1,a3]						5,30
ORIGINAL MÜNCHNER ALKOHOLFREI [a1,a3]						5,20
PAULANER HEFE WEIßBIER ALKOHOLFREI [a1,a3]						5,30
PAULANER WEIßBIER-ZITRONE ALKOHOLFREI [a1,a3]						5,30
FÜRSTENBERG PILS 0,33l [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] und Erdbeersaft			0,5 l			5,90

WAS KLEINES VORNEWEG

TAFELSPITZSCHEIBEN VOM RIND FEIN MARINIERT [i,j]

mit roten Zwiebeln, Vogerlsalat in Kürbiskernöldressing [i,j], dazu geröstetes Kerndlbrot [a1,a4,k] 9,50

BAYRISCHES DREIERLEI

Radieserlfrischkäse [g], Griebenschmalz [a1] und Schnittlauchbutter [g], dazu Laugensemmeln [a1,a2,e,k] 7,30

HAUSGEBEIZTER WILDLACHS [d]

mit Kartoffelrösti [c], dazu Dill-Senfsoße [i,j] und Gemüsetatar [g] 12,95

**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

WÜRZIGE GULASCHSUPPE [i] mit frischem Bauernbrot [a1,a4] 6,50

HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDELSUPPE [a1,c,g,i]
mit frischem Schnittlauch 5,80

KRÄFTIGE KARTOFFELSUPPE [i] (3)
mit Gemüse und Speckwürfeln (3) 5,80

SPÖCKMEIERS NUDEL TERRINE [i,c,a1]
mit Ochsenfleisch und Wurzelgemüse [i] 8,95
kleine Portion 7,45

SALATE

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

SPÖCKMEIERS SALATTLELLER [i,j]
mit verschiedenen Marktsalaten, Tomaten, Salatgurken, Hausdressing [i,j] und gerösteten Kernen 10,40
wahlweise mit:

GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN und frischen Champignons 14,50

ZWEI GARNELENSPIEBE [b] mit Kräuterpesto [h1] 15,50

LAUWARMEM ZIEGENKÄSE [g] 15,50

VEGETARISCH

FRISCHES PFANNENGEMÜSE (VEGAN) mit gebratenen Austernpilzen [g], Tomatenragout [i],
kleinen Rösti und Dinkelflocken [a2] 14,80

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE [a1,g,c] mit knusprigen Röstzwiebeln [a1] und gemischtem Salatteller [i,j] 12,90
kleine Portion 11,40

SCHUPFNUDELN [a1,c,g] (5) im Pfandl gebraten mit Sauerkraut, Marktgemüse [g] und Sauerrahm [g] 11,90

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

SPEZIALITÄTEN AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI

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

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

ZWEI PAAR SCHWEINSBRATWÜRSTL [i] (4,7) auf Sauerkraut 8,20

ZWEI STÜCK FLEISCHPLANZERL [i,a1,c,j] **VOM GRILL** (4,7) mit Kartoffel-Raukesalat [i,j] 10,20

ZWEI STÜCK WÜRZIGE DEBRECZINER [i] (4,7) mit Sauerkraut 7,20

ZWEI STÜCK ABGEBRÄUNTE WOLLWÜRSTE [i] (4,7) mit Kartoffelbrei [g] (3) 10,20

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



SPEZIALITÄTEN AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI

SPÖCKMEIERS BRIESMILZWURST [i]

zwei Scheiben (4,7), eine gebacken [a1,c,g], die andere vom Grill, dazu Kartoffelsalat [i,j] 12,20

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

BIO-SCHWEINSBRATWÜRSTL NÜRNBERGER ART [i]

auf würzigem Sauerkraut 14,90

DE-ÖKO-060



BIO-FLEISCHPFLANZERL [i,c,j,a1]

in Natursoße [a1] mit verschiedenem Marktgemüse [g] 14,95

SPÖCKMEIERS KLASSIKER

BAYRISCHES KALBSLÜNGERL [i,a1]

leicht sauer mit Semmelknödel [a1,c,g] (2,3) 10,20

ABGEBRÄUNTER LEBERKÄSE [i] (4,7)

mit Spiegelei [c] und Kartoffelsalat [i,j] 10,20

BAUERNGRÖSTL [i] im Pfandl serviert

mit Leberwurst, Röstkartoffeln [a1] und Sauerkraut 10,80

GEBACKENER KALBSKOPF [a1,c,g,i]

mit Remouladensoße [g] (8,11), dazu Kartoffel-Gurkensalat [i,j] 12,20

GEBRATENE KALBSLEBER „BERLINER ART“ [a1]

mit geschmolzenen Zwiebeln in Dunkelbiersoße [a1], Apfelspalten und Kartoffelpüree [g] 18,00
kleine Portion 16,50

BAYRISCHER SAUERBRATEN [a1,i]

mit Apfelblaukraut und Semmelknödel [a1,c,g] (2,3) 17,20

PORTION SPANFERKEL in Salvator-Biersoße [a1]

mit Kartoffelknödel [a1,c] (2,3) und Speckkrautsalat (3) 16,90

MÜNCHNER BIERBRATL VOM SCHWEINEWAMMERL

in Salvator-Biersoße [a1] mit Bayrisch Kraut [i] und Breznknödel [a1,c,g,e,h2] 14,20

BIERKUTSCHERGULASCH VOM RIND [a1,i]

mit Weißkrautfleckerl und Spätzle [a1,c,g] (2,3) 15,80
kleine Portion 14,30

MAILÄNDER SCHNITZEL [a1,c,g] **VOM SCHWEIN**

mit feinen Nudeln [a1,c], Tomatensoße [j] und gemischtem Salatteller [i,j] 16,30
kleine Portion 14,80

Probieren Sie unsere
Würstlplatte – alle
Wurstwaren werden frisch
zubereitet in unserer
hauseigenen Metzgerei.

BAYRISCHE TAPAS – TÄGLICH AB 15 UHR

Wenn Sie die Bayrische Küche noch nicht kennen und verschiedene Gerichte probieren wollen, eignen sich unsere Bayrischen Tapas ausgezeichnet. Probieren Sie sich durch – es lohnt sich! Sprechen Sie uns an, wir bringen Ihnen gerne die gesonderte Tapas Karte.



SPÖCKMEIERS BROTZEITEN

WURSTSALAT [i,j]

von der Regensburger [i] (2,7) mit Essiggurkenstreifen (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

PRESSACK [i]

der Schwarze und der Weiße in einer pikanten Essig-Öl-Marinade [i,j] mit Zwiebelringen, Essiggurken (2,11) und Bauernbrot [a1,a4] 9,20

SPÖCKMEIERS BROTZEITTELLER (2,4,6,7,11)

Schwarzgeräuchertes [i], Presssack [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

HAUSGEMACHTE BRATENSÜLZE [i,j]

mit Schnittlauchschmand [g] und Bratkartoffeln [g] 11,30

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ - zarte Matjesfilets [d]

mit Gurken (2,11), Äpfeln, Zwiebeln und Dill in Sauerrahm [g], dazu Salzkartoffeln [g] 12,90

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

MÜNCHNER BIERRADI

mit Scheiben vom Bauernschinken und Schnittlauchbrot [g,a1,a4] 8,20

OBAZDA MIT WEIßBIER [a1,a3,g]

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

Genießen Sie zur
Brotzeit ein
**FRISCH
GEZAPFTES
PAULANER
HEFE WEIßBIER**

SPÖCKMEIERS SCHMANKERL

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

1/2 SCHWEINSHAXE - gegrillte, knusprige Haxe

mit Salvator-Biersoße [a1,g], Kartoffelknödel [a1,c] (2,3) und Speckkrautsalat (3) 16,70

SURHAXE - hausgesurte, vordere Schweinshaxe [i,j] (2)

auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei [g] (3) 15,50

OCHSENTAFELSPITZ GESOTTEN AUS DEM WURZELSUD [i]

mit Apfelmeerrettich [e], Gemüsevinaigrette [i,j], dazu Rahmspinat [a1,g] und Kartoffelrösti [c,a1] 19,90

ALLGÄUER FILETPFANDL VOM SCHWEIN

mit Rahmschwammerl [a1,g], Marktgemüse [g] und Käsespätzle [a1,c,g] 19,50



SPÖCKMEIERS SCHMANKERL

OFENFRISCHE ROULADE VOM BAYRISCHEN OCHSEN IN KRÄFTIGER ROTWEINSOÛE [a1,g,i]

mit frischem Marktgemüse [g] und Kartoffel-Petersilienpüree [g] 17,95
kleine Portion 16,45

BAUERNENTE VOM NIEDERALTENBURGER HOF [a1,g,i]
in Thymiansoße mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel [a1,c] (2,3)
½ Ente 22,50 ¼ Ente 18,20



WIENER SCHNITZEL - vom Kalb [a1,c,g]
mit knusprigen Röstkartoffeln [g] und gemischtem Salatteller [i,j] 22,90
kleine Portion 21,40

OBERBAYRISCHER ZWIEBELROSTBRATEN - vom Grill
mit Zwiebelsoße [a1,i,g], Röstzwiebeln [a1], Speckbohnen [g] und Bratkartoffeln [g] 22,50

RUMPSTEAK VOM GRILL
mit selbstgemachter Kräuterbutter [g],
Pommes frites [a1] und gemischtem Salatteller [i,j] 24,95

RINDERFILETSTEAK (200 gr.)
auf bunter Pfefferrahmsoße [a1,g,i] mit Pfannengemüse [g] und Kartoffelgratin [g] 27,80

FISCH

ZARTE SAIBLINGSFILETS [a1,d] vom Grill,
in Zitronenbutter [g] mit frischem Marktgemüse [g] und Kräuterkartoffeln [g] 18,50

ZANDERFILET [d] unter der Kräuterkruste [a1,c,g]
auf Blattspinat [g] mit in Butter geschwenkten Kartoffeln [g] 19,50

LACHSFILET [d] aus dem Wurzelsud [i]
in leichter Weißweinsauce [i,g] auf feinem Nudelnest [a1,c,g] und gemischtem Salatteller [i,j] 19,50

DESSERT UND KÄSE

KAISERSCHMARRN [a1,c,g] im Pfandl mit Rosinen und Mandeln [h1] serviert, dazu Apfelmus (3) 13,20
(mindestens 20 Minuten Wartezeit)

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

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

WEITERE DESSERT- UND EISVARIATIONEN FINDEN SIE AUF UNSERER DESSERTKARTE.

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

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, Röstkartoffeln [g] 3,20,
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 HA FERL (9)	4,00
BIO ESPRESSO (9)	3,00
BIO ESPRESSO MACCHIATO* (9)	3,00
BIO LATTE MACCHIATO* (9)	4,00
BIO CAPPUCINO* (9)	4,00
BIO MILCHKAFFEE* (9)	4,00
TASSE ENTKOFFEINIERTER KAFFEE	3,00
HAFERL HEIßE SCHOKOLADE mit weißer oder dunkler Schokolade	4,00
BIO TEE TASSE	3,00
wählen Sie zwischen den folgenden Sorten: Earl Grey, Darjeeling, Assam Bop, Japan Sencha Grüntee, Vitamin Oase Früchtetee, Pfefferminz, Kamille, Indien Chai, Ayurveda Tulsi	

*** WIR
SERVIEREN
IHNEN
LAKTOSEFREIE
BIO MILCH BEI
ALLEN KAFFEE-
SPEZIALITÄTEN**



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

FLASCHENWEIN 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

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE!

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

2014 SILVANER VDP Ortswein, handgelesen (15)

Deutschland – Franken – Weingut Glaser-Himmelstoss
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 – Cantine 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 CEPPO” (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 2 cl

OBSTIGES

WILLIAMSBRIRNE	40 %	3,90
HOLZFASS WILLIAMS	40 %	5,40
ALTE MIRABELLE	40 %	4,90
OBSTLER	38 %	3,50
HIMBEERGEIST	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

HOLZFASS WILLIAMS

40 % Vol. 2 cl

Vollreife Williams-Christ Birnen der Extraklasse aus Südtirol - im Doppelbrandverfahren zu einem außergewöhnlich, milden Birnenbrand verwandelt und in Limousin-Eichenfässern gelagert. Ein besonderes Destillat, in dem das fruchtig-füllige Birnenaroma mit der würzigen Herbe des Holzes verschmilzt. Ein Destillat für höchste Ansprüche.

5,40

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 Schwefel
- 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. Sulfit