

## **BIERE VOM FASS**

ORIGINAL HACKER-PSCHORR MÜNCHNER HELL [a1,a3]	0,25 l	3	0,5 l	5,2	1,0 l	10,4
ORIGINAL PAULANER MÜNCHNER DUNKEL [a1,a3]			0,25 l	3,1	0,5 l	5,3
PAULANER PREMIUM PILSENER [a1,a3]					0,3 l	4,1
PAULANER HEFE WEIBBIER, naturtrüb [a1,a3]			0,3 l	3,4	0,5 l	5,3
PAULANER DUNKLES WEIBBIER [a1,a3]					0,5 l	5,3
RUSS [a1,a3] (3,11)					0,5 l	5,3
RADLER [a1,a3] (3,11)					0,5 l	5,2

## **PAULANER FLASCHENBIERE 0,5 l**

SALVATOR [a1,a3]						5,3
PAULANER LEICHTE WEIßE [a1,a3]						5,3
ORIGINAL MÜNCHNER ALKOHOLFREI [a1,a3]						5,2
PAULANER HEFE WEIBBIER ALKOHOLFREI [a1,a3]						5,3
PAULANER WEIBBIER-ZITRONE ALKOHOLFREI [a1,a3]						5,3
FÜRSTENBERG PILS 0,33l [a1,a3]						4,1

## **APERITIF**

ERDBEER PROSECCO (3,15)					0,1 l	4,9
PROSECCO (15)					0,1 l	4,9
APEROL SPRITZ mit Prosecco (1,10,15)					0,2 l	6,9
CAMPARI ORANGE (1)					0,25 l	7,2
MARTINI BIANCO					5 cl	3,9
BITTER BIERI, Weißbier [a1,a3], Tonic Water, Aperol					0,5 l	6,4
STRAW BIERI, Weißbier [a1,a3] und Erdbeersaft					0,5 l	5,9

## **WAS KLEINES VORNEWEG**

### **TAFELSPITZSCHEIBEN VOM RIND FEIN MARINIERT [i,j]**

mit roten Zwiebeln, Vogerlsalat in Kürbiskernöldressing [i,j], dazu geröstetes Kerndlbrot [a1,a4,k] 9,95

### **BAYRISCHES DREIERLEI**

Radieserlfrischkäse [g], Griebenschmalz [a1] und Schnittlauchbutter [g], dazu Laugensemmeln [a1,a2,e,k] 7,45

### **HAUSGEBEIZTER WILDLACHS [d]**

mit Kartoffelrösti [c], dazu Dill-Senfsoße [i,j] und Gemüsetatar [g] 13,65

**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] 5,2

**WÜRZIGE GULASCHSUPPE** [i] mit frischem Bauernbrot [a1,a4] 6,7

**HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDELSUPPE** [a1,c,g,i]  
mit frischem Schnittlauch 5,95

**KRÄFTIGE KARTOFFELSUPPE** [i] (3)  
mit Gemüse und Speckwürfeln (3) 5,95

## SALATE

**KLEINER BUNTER SALATTeller** mit Hausdressing [i,j] 4,95

**SPÖCKMEIERS SALATTeller** [i,j]  
mit verschiedenen Marktsalaten, Tomaten, Salatgurken, Hausdressing [i,j] und gerösteten Kernen 10,8  
**wahlweise mit:**

**GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN** und frischen Champignons 14,9

**GEGRILLTEN GARNELEN** [b] 16,9

**LAUWARMEM ZIEGENKÄSE** [g] 15,9

## VEGETARISCH

**FRISCHES PFANNENGEMÜSE (VEGAN)** mit gebratenen Austernpilzen [g], Tomatenragout [i],  
kleinen Rösti und Dinkelflocken [a2] 15,2

**ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE** [a1,g,c] mit knusprigen Röstzwiebeln [a1] und gemischtem Salatteller [i,j] 13,5  
kleine Portion 10,95

**SCHUPFNUDELN** [a1,c,g] (5) im Pfandl gebraten mit Sauerkraut, Marktgemüse [g] und Sauerrahm [g] 12,5

**GEMISCHTE RAHMSCHWAMMERL** [a1,g]  
mit frischen Kräutern und Semmelknödel [c,g,a1] (2,3) 12,7

## SPEZIALITÄTEN AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI

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

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

**ZWEI PAAR SCHWEINSBRATWÜRSTL** [i] (4,7) auf Sauerkraut 8,95

**ZWEI STÜCK FLEISCHPFLANZERL** [i,a1,c,j] **VOM GRILL** (4,7) mit Kartoffel-Raukesalat [i,j] (1,2,4,5) 10,5

**ZWEI STÜCK ABGEBRÄUNTE WOLLWÜRSTE** [i] (4,7) mit Kartoffelbrei [g] (3) 10,5

**PORTION WARMER LEBERKÄSE** [i] (4,7) mit Kartoffelsalat [j,i] (1,2,4,5) 10,9

## 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] (1,2,4,5) 12,7

### **SPÖCKMEIERS WÜRSTLPLATTE** (3,4,7)

mit Schweinsbratwürstl [i], Grillwürst [i], Wollwürst [i]  
und Wiener Würstl [i] auf Sauerkraut und Kartoffelbrei [g] (3,8) 15,9

### **BIO-SCHWEINSBRATWÜRSTL NÜRNBERGER ART** [i]

auf würzigem Sauerkraut 15,2

DE-ÖKO-060



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

in Natursoße [a1] mit verschiedenem Marktgemüse [g] 15,2

## SPÖCKMEIERS KLASSIKER

### **BAYRISCHES KALBSLÜNGERL** [i,a1]

leicht sauer mit Semmelknödel [a1,c,g] (2,3) 10,5

### **ABGEBRÄUNTER LEBERKÄSE** [i] (4,7)

mit Spiegelei [c] und Kartoffelsalat [i,j] (1,2,4,5) 10,6

### **BAUERNGRÖSTL** [i] im Pfandl serviert

mit Leberwurst, Röstkartoffeln [a1] und Sauerkraut 10,95

### **GEBACKENER KALBSKOPF** [a1,c,g,i]

mit Remouladensoße [g] (8,11), dazu Kartoffel-Gurkensalat [i,j] (1,2,4,5) 12,5

### **GEBRATENE KALBSLEBER „BERLINER ART“** [a1]

mit geschmolzenen Zwiebeln in Dunkelbiersoße [a1], Apfelspalten und Kartoffelpüree [g] 19,6  
kleine Portion 17,6

### **BAYRISCHER SAUERBRATEN** [a1,i]

mit Apfelblaukraut und Semmelknödel [a1,c,g] (2,3) 18,6

### **PORTION SPANFERKEL** in Salvator-Biersoße [a1]

mit Kartoffelknödel [a1,c] (2,3) und Speckkrautsalat (3) 17,9

### **MÜNCHNER BIERBRATL VOM SCHWEINEWAMMERL**

in Salvator-Biersoße [a1] mit Bayrisch Kraut [i] und Breznknödel [a1,c,g,e,h2] 14,8

### **BIERKUTSCHERGULASCH VOM RIND** [a1,i]

mit Weißkrautfleckerl und Spätzle [a1,c,g] (2,3) 17,8

kleine Portion 15,8

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

mit feinen Nudeln [a1,c], Tomatensoße [j] und gemischtem Salatteller [i,j] 16,95

kleine Portion 14,95

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] 9,9

### **SCHWEIZER WURSTSALAT** [i,j]

von der Regensburger [i] (2,7) mit Emmentalerstreifen [g], Essiggurkenscheiben (2,11), roten Zwiebeln und Bauernbrot [a1,a4] 10,95

### **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 14,95

### **HAUSGEMACHTE BRATENSÜLZE** [i,j]

mit Schnittlauchschmand [g] und Bratkartoffeln [g] 11,5

### **MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“** - zarte Matjesfilets [d]

mit Gurken (2,11), Äpfeln, Zwiebeln und Dill in Sauerrahm [g], dazu Salzkartoffeln [g] 13,4

### **SPÖCKMEIERS KARTOFFELKÄSE** [g] mit frischem Schnittlauch

und Kürbiskernöl, dazu geröstete Brotscheiben [a1,a4] 8,5

### **OBAZDA MIT WEIBBIER** [a1,a3,g]

angemachter Camembert [a1,g] mit einem Schuss Paulaner Weizen [a1,a3], dazu Bauernbrot [a1,a4] 9,85

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

## SPÖCKMEIERS SCHMANKERL

### **SCHWEINEBRATEN** - vom Hals mit Kruste

in Salvator-Biersoße [a1,g] mit Kartoffelknödel [a1,c] (2,3) und Speckkrautsalat (3) 15,6  
kleine Portion 13,6

### **1/2 SCHWEINSHAXE** - gegrillte, knusprige Haxe

mit Salvator-Biersoße [a1,g], Kartoffelknödel [a1,c] (2,3) und Speckkrautsalat (3) 17,7

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

auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei [g] (3) 16,5

### **OCHSENTAFELSPITZ GESOTTEN AUS DEM WURZELSUD** [i]

mit Apfelmeerrettich [e], Gemüsevinaigrette [i,j], dazu Rahmspinat [a1,g] und Kartoffelrösti [c,a1] 20,5

### **ALLGÄUER FILETPFANDL VOM SCHWEIN**

mit Rahmschwammerl [a1,g], Marktgemüse [g] und Käsespätzle [a1,c,g] 19,95

## SPÖCKMEIERS SCHMANKERL

**OFENFRISCHE ROULADE VOM BAYRISCHEN OCHSEN IN KRÄFTIGER ROTWEINSOBE** [a1,g,i]  
mit frischem Marktgemüse [g] und Kartoffel-Petersilienpüree [g] 18,5  
kleine Portion 15,95



**BAUERNENTE VOM NIEDERALTENBURGER HOF** [a1,g,i]  
in Thymiansoße mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel [a1,c] (2,3)  
½ Ente 23,9      ¼ Ente 19,9

**WIENER SCHNITZEL** – von der Kalbsslende [a1,c,g]  
mit knusprigen Röstkartoffeln [g] und gemischtem Salatteller [i,j] 23,95  
kleine Portion 21,95

**OBERBAYRISCHER ZWIEBELROSTBRATEN** - vom Grill  
mit Zwiebelsoße [a1,i,g], Röstzwiebeln [a1], Speckbohnen [g] und Bratkartoffeln [g] 23,7

**RUMPSTEAK VOM GRILL**  
mit selbstgemachter Kräuterbutter [g],  
Pommes frites [a1] und gemischtem Salatteller [i,j] 26,95

**RINDERFILETSTEAK** (200 gr.)  
auf bunter Pfefferrahmsoße [a1,g,i] mit Pfannengemüse [g] und Kartoffelgratin [g] 29,8

## FISCH

**ZARTE SAIBLINGSFILETS** [a1,d] vom Grill,  
in Zitronenbutter [g] mit frischem Marktgemüse [g] und Kräuterkartoffeln [g] 19,5

**ZANDERFILET** [d] unter der Kräuterkruste [a1,c,g]  
auf Blattspinat [g] mit in Butter geschwenkten Kartoffeln [g] 20,6

**SCHOTTISCHES LACHSFILET**[d]  
an gegrilltem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter [g] 22,90

## DESSERT UND KÄSE

**KAISERSCHMARRN** [a1,c,g] im Pfandl mit Rosinen und Mandeln [h1] serviert, dazu Apfelmus (3) 13,7  
(mindestens 20 Minuten Wartezeit)

**MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE** [c,g] mit frischen Früchten 7,95

**LAUWARMER APFELSTRUDEL** [a1,c,h1,h2] mit Vanillesoße [c,g] und Sahne [g] 8,1

**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] 15,85

### **Beilagen:**

Breze [a1,a2,e] 1,3, Semmel [a1] 1, Bauernbrot [a1,a4] 1, Portion Butter [g], 1  
Beilagensalat [i,j] 3,9, Kartoffelsalat [i,j] (1,2,4,5) 3,2, Pommes Frites [a1] 3,7, Röstkartoffeln [g] 3,2,  
Sauerkraut 3, zwei Kartoffelknödel [a1,c] (2,3) 3,8, zwei Semmelknödel [a1,c,g] (2,3) 3,8, Blaukraut 3,  
Kartoffelbrei [g] (3) 3,2, Salzkartoffeln 3,2, Speckkrautsalat (3) 3

**Beilagenänderungen werden mit 1 Euro berechnet.**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## HEIßE GETRÄNKE

BIO KAFFEE TASSE (9) 3  
BIO KAFFEE HAFERL (9) 4  
BIO ESPRESSO (9) 3  
BIO ESPRESSO MACCHIATO\* (9) 3  
BIO LATTE MACCHIATO\* (9) 4  
BIO CAPPUCCINO\* (9) 4  
BIO MILCHKAFFEE\* (9) 4  
TASSE ENTKOFFEINIERTER KAFFEE 3

HAFERL HEIßE SCHOKOLADE 4  
mit weißer oder dunkler Schokolade

BIO TEE TASSE 3

wählen Sie zwischen den folgenden Sorten:

Earl Grey, Darjeeling, Assam Bop, Japan Sencha Grüntee,

Vitamin Oase Früchtetee, Pfefferminz, Kamille, Indien Chai, Ayurveda Tulsi

**\* WIR  
SERVIERTEN  
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 30,9

### **PROSECCO „Profizz“, Weingut Serena 10,5 %**

0,1 l 4,9

### **CHAMPAGNER MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL (15)**

überzeugt durch seine feine Fruchtnote, die beeindruckende Reife

und durch sein traumhaftes Aroma.

0,75 l 85

## OFFENE WEIßWEINE

### **WEIßWEINSCHORLE**

0,4 l 6,1

### **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 6,4

### **GRÜNER VELTLINER LANDWEIN, trocken (15)**

Österreich – Weinviertel – Weingut Hugl

Leicht, süffig und frischer Veltliner

0,1 l 2,90 0,2 l 5,2

### **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 5,9

### **CHARDONNAY IGT**

Italien – Venetien – Azienda Agricola San Marino

Trocken und leicht, Aromen von Zitrone und Apfel

0,1 l 3,20 0,2 l 5,8

## OFFENE ROTWEINE

### **ROTWEINSCHORLE**

0,4 l 6,1

### **2013 TROLLINGER mit Lemberger QbA, halbtrocken (15)**

Deutschland – Württemberg – Weingut

Vollmundig, kräftig, herzhaft, ausgeprägt, leichter Geschmack von Johannisbeere

0,1 l 3,2 0,2 l 6,1

### **BLAUER ZWEIGELT, trocken (15)**

Österreich – Weinviertel – Weingut Hugl

Rubinrot mit erfrischendem Fruchtcharme, leicht samtige Tanninen, ausgewogen und harmonisch

0,1 l 2,9 0,2 l 5,3

### **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 3,1 0,2 l 5,7

### **UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE!**

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

**Wasser zum Wein:**  
Adelholzener  
Classic oder still

## FLASCHENWEIN ROSÉ (Änderungen der Jahrgänge behalten wir uns vor)

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

Italien – Abruzzo – Cantine Spinelli  
Helles, strahlendes Kirschrot, Duft von Kirsche, am Gaumen viel Frucht.  
Saftig, frische Säure 0,75 l 24,9

## 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 38,9

### **2014 SILVANER VDP Ortswein, handgelesen** (15)

Deutschland – Franken – Weingut Glaser-Himmelstoss  
Duft nach Birne und Apfel 0,75 l 44,5

### **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 0,75l 29,7

### **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 28,9

### **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 34,5

### **2013 BIO-INZOLIA TERRE SICILIANAE TERRAMORE IGT** (15)

Italien – Sizilien – Cantine Volpi  
Sattes Strohgelb. Am Gaumen frische Säure und feine Fruchtnote. 0,75 l 21,5

## 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 32,9

### **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 38,9

### **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 28,5

### **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 28,9

### **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 38,5

**DER BELIEBTESTE  
WEIN BEI UNSEREN  
GÄSTEN:**

**ITALIENS ROTE  
GEHEIMWAFFE**

Primitivo di Manduria  
(15)



## GEISTREICHES 2 cl

### OBSTIGES

WILLIAMSBIRNE	40 %	3,9
HOLZFASS WILLIAMS	40 %	5,4
ALTE MIRABELLE	40 %	4,9
OBSTLER	38 %	3,5
HIMBEERGEIST	42 %	3,9

### INTERNATIONALES

ENZIAN	40 %	3,2
HAVANA CLUB RUM 3 Jahre	40 %	3,4
JACK DANIELS	40 %	3,9
WODKA GORBATSCHOW	37,5 %	3,9

### BITTERES

STIFTLS RACHENGURGLER 4 cl	50 %	6,5
RAMAZZOTTI	30 %	3,9
JÄGERMEISTER	35 %	3,9

### AUS WEIN GEBRANNT

RÉMY MARTIN VSOP	40 %	4,9
GRAPPA	40 %	3,5
CALVADOS	40 %	3,9

## **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.

5,4

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