

## **BIRRE ALLA SPINA**

ORIGINALE HACKER-PSCHORR MÜNCHNER CHIARA [a1,a3]	0,25 l	3	0,5 l	5,2	1,0 l	10,4
ORIGINALE PAULANER MÜNCHNER SCURA [a1,a3]			0,25 l	3,1	0,5 l	5,3
PAULANER PREMIUM PILSENER [a1,a3]					0,3 l	4,1
BIRRA BIANCA DI FRUMENTO, non filtrata [a1,a3]			0,3 l	3,4	0,5 l	5,3
BIRRA BIANCA SCURA [a1,a3]					0,5 l	5,3
RUSS (3,11) (Limonata con birra bianca) [a1,a3]					0,5 l	5,3
RADLER (3,11) (Limonata con birra) [a1,a3]					0,5 l	5,2

## **BIRRA IN BOTTIGLIA PAULANER 0,5 l**

SALVATOR [a1,a3]						5,3
PAULANER BIANCA LEGGERA [a1,a3]						5,3
ORIGINAL MÜNCHNER SENZA ALCOOL [a1,a3]						5,2
PAULANER BIRRA BIANCA DI FRUMENTO SENZA ALCOOL [a1,a3]						5,3
PAULANER WEIßBIER-ZITRONE SENZA ALCOOL [a1,a3]						5,3
FÜRSTENBERG PILSNER 0,33 l [a1,a3]						4,1

## **APERITIVO**

PROSECCO ALLA FRAGOLA (3,15)			0,1 l			4,9
PROSECCO (15)			0,1 l			4,9
APEROL SPRIZZ (1,10,15)			0,2 l			6,9
CAMPARI ORANGE (1)			0,25 l			7,2
MARTINI BIANCO			5 cl			3,9
BIBI BITTER (Birra bianca [a1,a3] con Acqua Tonica e Aperol)			0,5 l			6,4
STRAW BIERI (Birra bianca [a1,a3] con succo di Fragola)			0,5 l			5,9

## **UN PICCOLO ANTIPASTO**

**STRACCETTI DI MANZO MARINATI TAFELSPITZ** [i,j,a1,a4,k]  
con cipolla rossa, lattuga con semi di zucca condito con olio, con pane di grano 9,95

**TRILOGIA BAVARESE BAYRISCHES DREIERLEI** [a1,a2g,e,k]  
crema di formaggio ravenello, strutto e burro con erba cipollina 7,45

**SALMONE SELVATICO IN SALAMOIA FATTO IN CASA WILDLACHS** [d,c,i,j,g]  
con frittella di patate con salsa di aneto-mostarda e tartaro di verdure 13,65

### **PAULANER RUSS**

Il motivo del suo nome, è il seguente: subito dopo la prima Guerra mondiale trovarono luogo a Monaco nelle cantine Mathäser riunioni di rivoluzionari per via delle poche scorte di birra, si servì a la stessa allungata con limonata o acqua, fu chiamato "Russ'n".

## LE NOSTRE ZUPPE

**ZUPPA DI MANZO** [i,a1,c] PFANNKUCHENSUPPE con frittatine 5,2

**ZUPPA DI CARNE** [i,a1,a4] GULASCHSUPPE con verdure leggermente piccante con pane 6,7

**ZUPPA DI GNOCCHI DI FEGATINI** [a1,c,g,i] LEBERKNÖDEL con erba cipollina 5,95

**GUSTOSA ZUPPA DI PATATE** [i] KARTOFFELSUPPE (3)  
con verdure e cubetti di speck (3) 5,95

**I NOSTRI SUCCHI  
DI FRUTTA PER  
RINFRESCARVI**

## INSALATE

**PICCOLA INSALATA MISTA CON** [i,j] dimento di casa 4,95

**INSALATA SPÖCKMEIERS** [i,j]  
grande mista con pomodori, cetrioli, condimento della casa e semi tostati 10,8

**a scelta con:**

**BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO ARROSTO** e champignon freschi 14,9

**GAMBERETTI** [b] 16,9

**FORMAGGIO DI CAPRA CALDO** [g] 15,9

## VEGETARIANO

**VERDURE DI STAGIONE IN PADELLA** [g,i,a2] (VEGAN) FRISCHES PFANNENGEMÜSE  
con fangioline, ragù di pomodoro, piccoli rosti di patate e fiocchi di farro 15,2

**KÄSESPÄTZLE** [a1,g,c,i,j] (sorta di pasta al formaggio)  
con croccanti cipolle arrosto e insalata mista 13,5  
piccola porzione 10,95

**GNOCCHI DI PATATE ALLA BAVARESE** [a1,c,g] (5) SCHUPFNUDELN saltati con crauti  
e striscioline di verdura, panna, serviti in padella 12,5

**FUNGHI MISTI ALLA PANNA** [a1,g,c] RAHMSCHWAMMERL  
con canederli di pane (2,3) 12,7

## SPECIALITÀ DI CARNE

**WÜRSTEL BIANCO ORIGINALE DI MONACO** [i,j] (2,7) WEIBWÜRSTE  
con senape dolce al pezzo 2,7

**DUE COPPIE DI WÜRSTEL VIENNESI** [i,a1,a4] (2,4,7) WIENER WÜRSTEL con pane 6,4

**DUE COPPIE DI WÜRSTEL DI MAIALE** [i] (4,7) SCHWEINSBRATWÜRSTEL su letto di crauti 8,95

**DUE PEZZI DI POLPETTE ALLA GRIGLIA** [i,a1,c,j] (4,7) FLEISCHPFLANZERL  
con insalata di patate e rucola 10,5

**DUE WOLLWÜRSTE ARROSTO** [i,g] (carne di maiale e di manzo) (4,7) con puree di patate (3) 10,5

## SPECIALITÀ DI CARNE

### **PORZIONE DI LEBERKÄSE CALDO** [i,j] (4,7)

con insalata di patate 10,9

### **SPÖCKMEIER WÜRSTEL CON ANIMELLE E MILZA** [i,a1,c,g,j] (4,7) **BRIESMILZWURST**

una fetta alla griglia e una fetta impanata, con insalata di patate 12,7

### **PIATTO DI WÜRSTEL SPÖCKMEIERS** [i,g] (3,4,7) **WÜRSTLPLATTE**

con salsiccia di maiale, salsiccia alla griglia, Wollwurst e würstel viennese su letto di crauti e povere di patate (3) 15,9

### **SALSICCIA BIOLOGICA DI MAIALE** [i] **SCHWEINSWÜRSTEL**

con crauti piccante 15,2

### **POLPETTE BIOLOGICHE** [i,c,j,a1,g] **FLEISCHPFLANZERL**

con sugo naturale e verdura 15,2

DE-ÖKO-060



## CLASSICI SPÖCKMEIERS

### **POLMONI DI VITELLO ALLA BAVARESE** [i,a1,c,g] **KALBSLÜNGERL**

all'agro con canederli di pane (2,3) 10,5

### **PASTICCIO DI FEGATO** [i,c,j] **ABGEBRÄUNTER LEBERKÄSE** (4,7)

con uovo al tegamino e insalata di patate 10,6

### **BAUERNGRÖSTL** [i,a1] (salsicce, speck, pancetta a dadini) servito in padella

con salsiccia di fegato di maiale, patate arrosto e crauti 10,95

### **TESTA DI VITELLO FRITTA** [i,a1,c,g,j] **KALBSKOPF**

con insalata di patate e cetrioli con salsa remolata 12,5

### **FEGATO DI VITELLO IN PADELLA** [a1,g] **KALBSLEBER**

con cipolle in sugo di birra scura, mele e purè di patate 19,6  
porzione piccola 17,6

### **BRASATO ALLA BAVARESE** [i,a1,c,g] di giovenca **SAUERBRATEN**

con cavolo rosso e canederli di pane (2,3) 18,6

### **MAIALINO ARROSTO** in salsa alla birra [a1,c] **SPANFERKEL**

con canederli di patate (2,3) e insalata di crauti e speck (3) 17,9

### **ARROSTO DI PANCETTA** [a1,i,c,g,e,h2] **SCHWEINWAMMERL**

di maiale con crosta con cavoli bavaresi e canederli di pane 14,8

### **GULASCH DI MANZO CUCINATO CON LA BIRRA** [a1,i,c,g] **BIERKUTSCHERGULASCH**

con un pizzico di birra bianca, crauti bianchi e Spätzle (sorta di pasta) (2,3) 17,8  
porzione piccola 15,8

### **COTOLETTA DI MAIALE ALLA MILANESE** [a1,c,g,i,j] **MAILÄNDER SCHNITZEL**

su spaghetti al pomodoro e insalata mista 16,95

porzione piccola 14,95

**IL „FATTO IN  
CASA“ FA LA  
DIFFERENZA!**

Le zuppe e le salse  
Spöckmeiers  
sono ovviamente  
produzione snopia.

## **TAPAS BAVARESI – GIORNALIMENTE A PARTIRE DALLE 15**

Se non conoscete ancora la cucina bavarese, e volete assaggiare diverse prelibatezze, vi consigliamo di ordinare dei tapas bavaresi. Dall'Obazda (Fromaggio tipico), fino alle polpette di carne con insalate di patate, cé di tutto. Ne parli con noi, e le porteremo il menu con Tapas.

## SPUNTINI SPÖCKMEIERS

### **INSALATA DI WÜRSTEL** [i,j,a1,a4] **WURSTSALAT**

di Regensburger (2,7) con cetriolini (2,11), cipolle rosse e pane casareccio 9,9

### **INSALATA DI WÜRSTEL CON FORMAGGIO** [i,j,g,a1,a4] **SCHWEIZER WURSTSALAT**

di Regensburger (2,7) con fette di Emmental, cetriolini (2,11), cipolle rosse e pane casareccio 10,95

### **PIATTO DI SALUMI SPÖCKMEIERS** [i,g,a1,a4] (2,4,6,7,11)

salame affumicato, soppressata, pasticcio di fegato, Regensburger (tipo di salame), Obazda, formaggio, rafano e cetriolini, con burro e pane casareccio a persona 14,95

### **GELATINA CON FORCHETTA FATTA CASA** [i,j,g] **SPANFERKELSÜLZE**

con tocco di erba cipollina e patate arrosto 11,5

**FILETTO DI ARINGA „HAUSFRAUEN ART“** – [d,g] saporito filetto di aringa olandese con cetrioli (2,11), mele, cipolle e aneto con panna, con patate bollite 13,4

### **FUSIONE DE FORMAGGIO CON PATATE** [g,a1,a4]

erba cipollina, pane grigliato con olio di semi di zucca 8,5

### **BIRRA BIANCA OBAZDA** [a1,a3,a4,g]

camembert con un pizzico di birra Paulaner e pane casereccio 9,85

## PRELIBATEZZE SPÖCKMEIERS SCHMANKERL

### **BRACIOLE DI MAIALE ARROSTO** - con crosta [a1,g,c] **SCHWEINEBRATEN**

in salsa alla birra canederli di patate (2,3) e insalata di crauti e speck (3) 15,6  
piccola porzione 13,6

### **STINCO DI MAIALE** – stinco alla griglia [a1,g,c] **SCHWEINSHAXE**

con salsa alla birra, canederli (2,3) e insalata di crauti e speck (3) 17,7

### **STINCO DI MAIALE** – stinco bolitto [i,j,g] **SURHAXE** (2)

su letto di crauti con purè di patate (3) 16,5

### **BOLLITO DI BUE** [i,j,a1,g,c,e] **TAFELSPITZ**

con rafano, mele, verdure vinaigrette di crema di spinaci e patate rosti 20,5

### **FILETTO DI MAIALE IN PADELLA** [a1,g,c] **FILETPFANDEL**

con patate, funghi alla panna, salsa Hollandaise, verdure il tutto gratinato 19,95

### **INVOLTINO DI BUE BAVARESE** [a1,g,i] **ROULADE**

con verdure e purè di patate e prezzemolo 18,5  
piccola porzione 15,95



## PRELIBATEZZE SPÖCKMEIERS SCHMANKERL

### **ANATRA BAVARESE CON SALSAL AL TIMIO CON CRAUTI** [a1,g,i,c] ENTE

rossi e canederli di patate ½ anatra 23,9

¼ anatra 19,9

### **SCALOPPINA ALLA VIENNESE** – 1°, „Originale“ di vitello [a1,c,g,i,j] WIENER SCHNITZEL

con croccanti patate arrosto e insalata mista 23,95

piccola porzione 21,95

### **FETTINA DI MANZO CON CIPPOLLE** [a1,i,g] ZWIEBELROSTBRATEN

con cipolle fritte, fagiolini e patate arrosto 23,7

### **BISTECCA DI MANZO** – alla griglia [a1,g,i,j] RUMPSTEAK

con burro alle erbe fatto in casa,

patate fritte e insalata mista 26,95

### **FILETTO DI MANZO** grigliato medio [a1,g,i] RINDERFILETSTEAK

con salsa al pepe verdure in padella e gratin di patate 29,8

## PESCE

### **FILETTO DI SALMERINO** [d,a1,g] SAIBLINGSFILET alla griglia, con burro,

su verdure croccanti e patate alle erbe 19,5

### **FILETTO DI LUCCIOPERCA** [d,a1,c,g] ZANDERFILET al forno con burro alle erbe e limone,

su spinaci e patate cotte al burro 20,6

### **SALMONE SCOZZESE** [d,g] LACHSFILET con verdure alla griglia, patate

al rosmarino e burro aromatizzato [g] 22,9

## DOLCI E FORMAGGI

### **“FRITTELLA DELL’IMPERATORE”** [a1,c,g,h1] KAISERSCHMARRN con uvetta, mandorle,

servita in un pentolino, con purè di mele (3) 13,7

(almeno 20 minuti di attesa)

### **MOUSSE AU CHOCOLATE** [c,g] con frutta fresca 7,95

### **STRUDEL DI MELE CALDO** [a1,c,h1,h2,g] con salsa alla vaniglia e panna 8,1

## **PIÙ DOLCI E GELATI SI POSSONO TROVARE SUL NOSTRO MENU DI DESSERT**

### **PIATTO DI FORMAGGI BAVARESE** [g,a1,a4,k]

con Emmental, Romadur, Bavaria blu, Klosterkäse, formaggio di malga, uva e cestino con vari tipi di pane 15,85

#### **Contorni:**

Brezel [a1,a2,e] 1,30, rosetta [a1] 1,00, pane casereccio [a1,a4] 1,00, porzione di burro [g] 1,00, insalata di contorno [i,j] 3,90, insalata di patate [i,j] 3,20, patate fritte [a1] 3,70, patate arrosto [g] 3,20, crauti 3,00, due canederli di patate [a1,c] (2,3) 3,80, due canederli di pane [a1,c,g] (2,3,8) 3,80, cavolo rosso 3,00, purè di patate [g] (3,8) 3,20, patate lesse salate 3,20, insalata di crauti e speck (3) 3,00

**Variazioni dei contorni prevedono un incremento di 1 Euro**

## **BEVANDE NON ALCOOLICHE**

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 (Cola con Fanta) (1,3,7,9,11)	0,4 l	4
LIMONATA (3,11)	0,4 l	4
BIONADE Sambuco	0,33 l	4,1
BIONADE Arancia - Zenzero	0,33 l	4,1
SCHWEPPES ACQUA TONICA (1,3)	0,2 l	4
SCHWEPPES BITTER LEMON (3,10,11)	0,2 l	4
RED BULL (1,9,10,11)	0,25 l	4,9
ACQUA TAFEL TAFELWASSER	0,4 l	3,9
ADELHOLZENER CLASSIC, gassata o naturale	0,25 l	3,7
ADELHOLZENER CLASSIC, gassata o naturale	0,5 l	5,1
SUCCO DI MELE APFELNEKTAR	0,2 l	3,7
SUCCO D'ARANCIA ORANGENSAFT	0,2 l	3,7
SUCCO DI RIBES JOHANNISBEERNEKTAR	0,2 l	3,7
SUCCO DI MANGO MANGONEKTAR	0,2 l	3,7
SUCCO DI FRAGOLA ERDBEERNEKTAR	0,2 l	3,7
SUCCO DI PESCA PFIRSICHNEKTAR	0,2 l	3,7
SUCCO DI CILIEGIA KIRSCHNEKTAR	0,2 l	3,7
APFELSCHORLE, acqua minerale e succo di mela	0,4 l	4,7
ORANGENSAFTSCHORLE acqua minerale e succo d'arancio	0,4 l	4,7
JOHANNISBEERSCHORLE acqua minerale e succo di ribes	0,4 l	4,7
MANGOSCHORLE acqua minerale e succo di mango	0,4 l	4,7
ERDBEERSCHORLE acqua minerale e succo di fragola	0,4 l	4,7
PFIRSICHSCHORLE acqua minerale e succo di pesca	0,4 l	4,7
KIRSCHSCHORLE acqua minerale e succo di ciliegia	0,4 l	4,7

## **BEVANDE CALDE HEISSE GETRÄNKE**

BIO TAZZA DI CAFFÈ (9)	3
BIO CAFFÈ HAFERL (9)	4
BIO ESPRESSO (9)	3
BIO ESPRESSO MACCHIATO* (9)	3
BIO LATTE MACCHIATO* (9)	4
BIO CAPPUCCINO* (9)	4
BIO CAFFÈ LATTE* (9)	4
TAZZA DI CAFFÈ DECAFFEINATO	3
CIOCCOLATA CALDA HAFERL	4
con cioccolata bianca o nera	
BIO TAZZA DI TÈ	3

Scegliete tra i seguenti gusti:

Earl Grey, Darjeeling, Assam Bop, Japan Sencha tè verde, vitamina oasi tè frutti, menta piperita, camomilla, Indien Chai, Ayurveda Tulsi

**\* SERVIAMO  
LATTE SENZA  
LATTOSIO**

## PROSECCO, SPUMANTE & CHAMPAGNE

### **PROSECCO Spumante Brut Marca Trevigiana (15)**

11,5 %, Giallo paglierino con riflessi verdi;

Aroma di mele verdi e agrumi

0,75 l 30,9

### **PROSECCO “Profizz” cantina Serena**

10,5 %, secco, un vino frizzante

0,1 l 4,9

### **CHAMPAGNER MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL (15)**

12 %, convince con il suo bouquet di frutta, la sua maturazione, e il suo aroma da sogno

0,75 l 85

## VINI BIANCHI SFUSI OFFENE WEISSWEINE

**WEISSWEINSCHORLE** (vino bianco con acqua minerale) 0,4 l 6,1

### **GRÜNER VELTLINER cantina Hugl**

11,5 %, vino regionale, secco, un Veltliner fresco, tipico “pepato”

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

### **SAUVIGNON BLANC IGT cantina San Martino**

11 %, leggero, con gli aromi di frutta tropicale e un profumo leggero dei fiori

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

### **RIESLING Qba cantina Dottore Zenzen**

11 %, Rheinhesse, semi-secco, bouquet di albicocche, pesche e rose, finemente equilibrato con l'impressione degli aromi fruttati freschi

0,1 l 3,3 0,2 l 6,4

### **CHARDONNAY IGT cantina San Martino**

11 %, cantina San Martino, secco, un sapore leggero con gli aromi di limone e mela

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

## VINI ROSSI SFUSI OFFENE ROTWEINE

**ROTWEINSCHORLE** (vino rosso con acqua minerale) 0,4 l 6,1

### **MERLOT VENETO IGT cantina San Martino**

11 %, secco, colore rosso di rubino, vivace al naso, aromi giovanili degli ciliege

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

### **BLAUER ZWEIGELT Tenuta Hugl**

12,5 %, vino regionale, secco, aromi fruttati freschi di bacche rosse, finitura vellutata

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

### **TROLLINGER mit Lemberger (15)**

12% Württemberg, demi sec, aroma di bacche rosse, al palato gusto leggero di fragola

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

## **BOTTIGLIA VINO BIANCO FLASCHENWEINE WEISS IL VINO PREFERITO**

(LE ANNATE DEI VINI POSSONO VARIARE)

DEI NOSTRI

CLIENTI:

### **2012 RIESLING „Fass 68“, Qualitätswein**

Germania – Assia renana - Tenuta Wittmann (15)

0,75 l 38,9

**L'ARMA SEGRETA**

### **2014 SILVANER Ortswein (15)**

Germania – Franconia - Tenuta Glaser-Himmelstoss, Nordheim

0,75 l 44,5

**ROSSA ITALIANA**

### **2014 SILVANER DAMASZENER “SPRINGINSFELD” Qualitätswein**

Germania – Franconia – Tenuta Winzerhof Stahl

0,75 l 29,7

Primitivo di Manduria

DOP 14

### **2013 CHARDONNAY Alto Adige DOC „Altkirch“ (15)**

Italia – Alto Adige – Tenuta Schreckbichl Colterenzio

0,75 l 28,9

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

Italia – Lombardia – Tenuta Rovoglio

0,75 l 34,5

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

Italia – Sicilia – Cantine Volpi

0,75 l 21,5

## **BOTTIGLIA VINO ROSÉ FLASCHENWEIN ROSÉ**

(LE ANNATE DEI VINI POSSONO VARIARE)

### **2013 CERASOULO D’ABRUZZO DOC “Rue di Piane” (15)**

Italia – Abruzzo – Cantine Spinelli

0,75 l 24,9

## **BOTTIGLIA VINO ROSSO FLASCHENWEINE ROT**

(LE ANNATE DEI VINI POSSONO VARIARE)

### **2013 CHIANTI DOCG „IL TESORO“ (15)**

Italia – Toscana – Cantina il Tesoro

0,75 l 32,9

### **2011 CABERNET LAZIO IGT “ANTICO CEPPO” (15)**

Italia – Lazio – Cantina Poggio Le Volpi

0,75 l 38,9

### **2011 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 14 (15)**

Italia – Puglia – Cantina Cantolio Vini

0,75 l 28,5

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

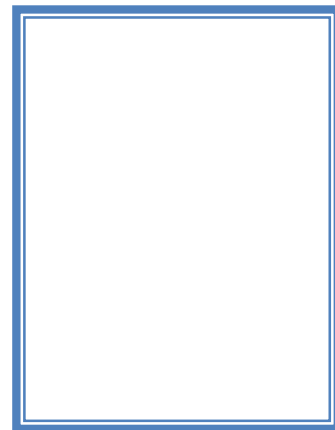
Italia – Sicilia – Cantina Volpi

0,75 l 28,9

### **2011 RIOJA CRIANZA**

Spagna – Haro - Bodegas Sonsierra

0,75 l 38,5





Tutti i prezzi in questo menu sono in euro (€), incluse tutte le tasse.

## HOLZFASS WILLIAMS

Vi preghiamo di non accettare qualsiasi variazione scritta a mano sul vostro conto.

40 % Vol. 2 cl

### LIQUORI E DISTILLATI, SEMPRE 2 cl

**PERE** Williams - Cirsio mature di prima qualità dall'Alto Adige - doppia distillatura per uno straordinario dolce distillato alle pere, lasciato riposare alla perfezione. In distillato particolare, in cui l'aroma gustoso alle pere si mescola con la asprezza del legno. Un distillato per veri intenditori

HOLZFASS WILLIAMS (PERE)	40 %	5,4
DISTILLATO DI ALBICOCCHE	40 %	4,9
OBSTLER (PERA E MELA)	38 %	3,5
HIMBERGEIST (LAMPONI)	42 %	3,9

### INTERNAZIONALI

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

### AMARI BITTERES (DIGESTIVI)

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

### DISTILLATI

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

