

## **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.**

### **BIERE VOM FASS**

Original Hacker-Pschorr Münchner Hell  
0,25 l | 3,00      0,5 l | 5,20      1,0 l | 10,40

Original Paulaner Münchner Dunkel  
0,25 l | 3,10      0,5 l | 5,30

Paulaner Premium Pilsener 0,3 l | 4,10

Paulaner Hefe Weißbier, naturtrüb  
0,3 l | 3,40      0,5 l | 5,30

Paulaner Dunkles Weißbier 0,5 l | 5,30

Russ (3,11) 0,5 l | 5,30

Radler (3,11) 0,5 l | 5,20

### **PAULANER FLASCHENBIERE 0,5 L**

Salvator 5,30

Paulaner Leichte Weiße 5,30

Original Münchner Alkoholfrei 5,20

Paulaner Hefe Weißbier Alkoholfrei 5,30

Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei 5,30

Fürstenberg Pils 0,33l 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, Tonic Water, Aperol 0,5 l | 6,40

Straw Bieri, Weißbier und Erdbeersaft 0,5 l | 5,90

### **PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER**

Prosecco Spumante Brut Treviso DOC "Bertoldi" (15)  
Italien – Venetien - Cantina Le Contesse 0,75 l | 30,90

Prosecco „Profizz“, (15) Weingut Serena 10,5 % 0,1l 4,90

Champagner Moët & Chandon Brut Impérial (15)  
überzeugt durch seine feine Fruchtnote und beeindruckende Reife 0,75 l | 85,00

## MONGDRATZERL

**Tafelspitzscheiben** vom Rind mit Vogerlsalat, roten Zwiebeln, Kürbiskernöldressing  
und geröstetem Kerndlbrot 9,95

**Bayrisches Dreierlei** - Radieserlfrischkäse, Griebenschmalz und Schnittlauchbutter,  
dazu Laugensemmeln 7,45

**Hausgebeizter Wildlachs** mit Kartoffelrösti, Gemüsetatar und Dill-Senfsauce 13,65

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Klare Rindsuppe** mit Pfannenkuchenstreifen 5,20

**Würzige Gulaschsuppe** mit frischem Bauernbrot 6,70

**Kräftige Kartoffelsuppe** (3) mit Gemüse und Speckwürfeln 5,95

## SALATE

**Großer Salatteller** mit verschiedenen Marktsalaten, Tomaten, Salatgurken, Hausdressing  
und gerösteten Kernen 10,80

wahlweise mit:

Gebratenen Putenbruststreifen und frischen Champignons 14,90

Gegrillten Garnelen 16,90

Lauwarmem Ziegenkäse 15,90

## VEGETARISCH UND VEGAN

Die **guadn Kässpätzl'n** werden mit Emmentaler und einem kräftigen  
Bergkäse zubereitet. Der vegetarische Klassiker ist übrigens das  
Lieblingsgericht unserer Auszubildenden Zoe.

**Allgäuer Käsespätzle** mit knusprigen Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller 13,50  
kleine Portion 10,95

**Schupfnudeln** (5) mit Sauerkraut, Marktgemüse und Sauerrahmdip 12,50

**Pfannengemüse** mit gebratenen Austernpilzen, Röstitalern, Tomatenragout,  
und gerösteten Kerndl 15,20 (VEGAN)

## AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI

Original Münchner Weißwürste (2,7) mit süßem Senf  
pro Stück 2,70



**Unsere Lieblinge** – Andy und sein Metzgereiteam stellen täglich die Bayrische Lieblingswurst in unserer **hauseigenen Metzgerei** her. Die Traditionswurst besteht bei uns aus Kalbs,- und Schweinefleisch und wird mit streng geheimen Gewürzen verfeinert.

Mitunter der größte Fan von Andys Weißwürsten ist unser **Junior Chef Stefan**. Er frühstückt fast täglich zwei Stück der leckeren Wurst mit einer großen Portion süßem **Händlmaier Senf** und einer Breze.

**Zwei Paar Wiener** (2,4,7) mit Bauernbrot 6,40

**Zwei Paar Schweinsbratwürstl** (4,7) auf Sauerkraut 8,95

**Zwei Fleischpflanzerl** vom Grill (4,7) mit Kartoffel-Raukesalat (1,2,4,5) 10,50

**Zwei abgebräunte Wollwürste** (4,7) mit Kartoffelbrei (3) 10,50

**Warmer Leberkäse** (4,7) mit Kartoffelsalat (1,2,4,5) 10,90

**Würstplatte** (3,4,7) mit Schweinsbratwurst, Grillwurst, Wollwurst und Wiener, serviert auf Sauerkraut und Kartoffelbrei (3,8) 15,90

**Bio-Schweinsbratwürstl** Nürnberger Art auf würzigem Sauerkraut 15,20

**Bio-Fleischpflanzerl** in Natursoße mit Marktgemüse 15,20

DE-ÖKO-060



## BROTZEITEN



- Wurstsalat** von der Regensburger (2,7) mit Essiggurken (2,11), roten Zwiebeln und Bauernbrot 9,90      wahlweise mit Emmentalerstreifen 10,95
- Brotzeiteller** (2,4,6,7,11) mit Schwarzgeräuchertem, Presssack, Leberkäse, kaltem Braten, Streichwurst, Regensburger, Obazda, Käse, Rettich, Radieschen und Essiggurken, dazu Butter und Bauernbrot      pro Person 14,95
- Hausgemachte Bratensülze** mit Bratkartoffeln und Schnittlauchschand 11,50
- Matjesfilet „Hausfrauen Art“** mit Salzkartoffeln (2,11) 13,40
- Kartoffelkäse** mit Schnittlauch und Kürbiskernöl, dazu geröstete Brotscheiben 8,50
- Obazda verfeinert mit Weißbier** dazu Bauernbrot 9,85

## KLASSIKER UND SCHMANKERL

- Bayrisches Kalbslüngerl** (*leicht sauer*) mit Semmelknödel (2,3) 10,50
- Abgebräunter Leberkäse** (4,7) mit Spiegelei und Kartoffelsalat (1,2,4,5) 10,60
- Bauerngröstl** im Pfandl serviert, mit Röstkartoffeln, Sauerkraut und Leberwurst 10,95
- Gebackener Kalbskopf** mit Kartoffel-Gurkensalat (1,2,4,5) und Remouladensoße (8,11) 12,50
- Gebratene Kalbsleber** „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, geschmolzenen Zwiebeln in Dunkelbiersoße und Apfelspalten 19,60      kleine Portion 17,60
- Bayrischer Sauerbraten** mit Semmelknödeln (2,3) und Apfelblaukraut 18,60
- Spanferkel** in Salvator-Biersoße mit Kartoffelknödel (2,3) und Speckkrautsalat (3) 17,90
- Rindersaftgulasch** mit Butterspätzle (2,3) 17,80  
kleine Portion 15,80
- Mailänder Schnitzel** vom Schwein, mit Nudeln, Tomatensoße und gemischtem Salatteller 16,95      kleine Portion 14,95



## KLASSIKER UND SCHMANKERL

**Schweinsbraten** vom Hals mit Kruste, mit Kartoffelknödel (2,3) Speckkrautsalat (3)  
und deftiger Salvator-Biersoße 15,60                      kleine Portion 13,60

Unser **Schweinsbraten** ist ein echter Klassiker der Bayrischen Küche.  
Wir servieren diesen nach dem Lieblingsrezept von **Max**, unserem  
**Küchenchef**. Er isst den Schweinsbraten am liebsten mit Kartoffelknödl  
und einer deftigen dunklen Biersoße.

**1/2 gegrillte Schweinshaxe** mit Salvator-Biersoße, Kartoffelknödel (2,3)  
und Speckkrautsalat (3) 17,70

**Surhaxe**, hausgesurte vordere Schweinshaxe (2) auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei (3) 16,50

**Ochsentafelspitz** gesotten aus dem Wurzelsud, mit Kartoffelrösti, Rahmspinat,  
Apfelmeerrettich und einer Gemüsevinaigrette 20,50

**Filetpfandl vom Schwein** mit Käsespätzle, Rahmschwammerl und Gemüse 19,95

**Ofenfrische Roulade** vom bayrischen Ochsen in kräftiger Rotweinsauce  
mit Kartoffel-Petersilienpüree (2,3) und frischem Marktgemüse 18,50      kleine Portion 15,95

**Bauernente vom Niederaltenburger Hof** mit Kartoffelknödel (2,3) in Thymiansauce,  
serviert mit Apfelblaukraut ½ Ente 23,90                      ¼ Ente 19,90

**Wiener Schnitzel** von der Kalbslende mit knusprigen Röstkartoffeln  
und gemischtem Salatteller 23,95                      kleine Portion 21,95

**Oberbayrischer Zwiebelrostbraten** - vom Grill mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln,  
Speckbohnen und Röstzwiebeln 23,70

**Rumpsteak vom Grill** mit Pommes frites, selbstgemachter Kräuterbutter  
und gemischtem Salatteller 26,95

**Rinderfiletsteak** (200 gr.) mit Kartoffelgratin, Pfannengemüse  
auf bunter Pfefferrahmsauce 29,80

## FISCH

**Saiblingsfilets** vom Grill mit Kräuterkartoffeln, Marktgemüse und Zitronenbutter 19,50

**Zanderfilet** unter der Kräuterkruste mit in Butter geschwenkten Kartoffeln  
auf Blattspinat 20,60

**Schottisches Lachsfilet** mit Rosmarinkartoffeln an gegrilltem Gemüse und Kräuterbutter 22,90



## DESSERT UND KÄSE

**Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus (3) 13,70 *(mindestens 20 Minuten Wartezeit)*

**Mousse von dunkler Schokolade** mit frischen Früchten 7,95

**Lauwarmer Apfelstrudel** mit Vanillesoße und Sahne 8,10

Besonders empfehlen können wir den klassischen **Apfelstrudel**.  
Bei Andrea und Ilka vom Veranstaltungsteam ist dieser zur  
Nachmittagszeit sehr beliebt.

Dazu noch ein **Dallmayr** Espresso  
und die Mädls sind glücklich.

**Apfelkücherl im Bierteig** gebacken mit Zimt und Zucker und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis 6,90

**Heiß auf Eis** Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,50

**Münchner Nussknacker** mit Schokoladen und Walnusseis dazu gehackte Walnüsse und Sahne 7,30

**Wintertraum** mit Mandel-Karamell-, Pistazien- und Vanilleeis dazu Rumzweitschen,  
Rosinen, geröstete Nüsse und Sahne 8,20

**Eisbecher** mit Ziegenkäse und Honig gratiniert, einer Feige und Walnusseis dazu Walnüsse 8,50

**Für die kleinen Gäste - Schneemann** Vanilleeis mit bunten Smarties und einem Schokokuss 5,60

**Eiskugeln:** Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Mandel-Karamell

Pro Kugel 1,60                      mit Sahne 2,40

**Stück saisonaler Kuchen** 3,95

**Käseplatte** mit Emmentaler, Romadur, Bavaria blu, Klosterkäse

Bauernkäse, gemischten Brotkorb und Weintrauben 15,85

## KAFFEE, SCHOKOLADE UND TEE

Wir verwenden laktosefreie Milch für unsere Kaffeespezialitäten.

DE-ÖKO-060



BIO Kaffee Tasse (9) 3,00

BIO Kaffee Haferl (9) 4,00

BIO Espresso (9) 3,00

BIO Espresso Macchiato (9) 3,00

BIO Latte Macchiato (9) 4,00

BIO Cappuccino (9) 4,00

BIO Milchkaffee (9) 4,00

Tasse entkoffeinierter Kaffee 3,00

Haferl heiße Schokolade, weiße oder dunkle Schokolade 4,00

BIO Tee Tasse 3,00

Earl Grey, Darjeeling, Assam Bop, Japan Sencha Grüntee, Vitamin Oase Früchtetee,  
Pfefferminz, Kamille, Indien Chai, Ayurveda Tulsi

## **TAPAS**



### **TÄGLICH AB 15:00 UHR**

Um die Bayrische Küche kennenzulernen oder den kleinen Hunger zu stillen,  
eignen sich unsere Bayrischen Tapas wunderbar.

Probieren Sie sich durch – gerne servieren wir Ihnen Ihre Tapas, bunt gemischt, zum Teilen.

### **KALTE TAPAS**

**Obazda** mit Radieschenspänen und Mini Laugensemmeln 4,20

**Deftiger Kartoffelkäse** mit Mini Laugensemmeln 3,50

**Geräuchertes Ammersee Saiblings-Tatar** mit Mini Laugensemmeln 4,90

### **WARME TAPAS**

**Tafelspitz** mit frischem Kren und Bouillonkartoffeln 5,30

**Wollwurst** (4, 7) mit Kartoffel-Petersilienpüree 4,20

**2 Fleischpflanzerl** mit Rucola-Kartoffelsalat und Mini Laugensemmeln 4,60

**Wiener Schnitzel** mit Bratkartoffeln 5,20

**Waldschwammerl** in Kräuterrahm mit Brezn-Serviettenknödel 4,30

**Rösti mit Bratgemüse** in Tomatenragout mit Dinkelflocken 3,90

### **SÜSSE TAPAS**

**Kaiserschmarrn** mit Apfelmus 5,95

**Apfelstrudel** lauwarm mit Vanillesauce 3,95

**Bayrisch Creme** mit Himbeersauce 3,50

# NACHTKARTE IM SPÖCKMEIER

AB 22:00 UHR

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Klare Rindsuppe** mit Pfannenkuchenstreifen 5,20

**Herzhafte Gulaschsuppe** mit Bauernbrot 6,70

## BROTZEITEN, SALATE UND KLEINE GERICHTE

**Salatteller mit gebratenen Putenstreifen**, verschiedenen Marktsalaten in Hausdressing,  
und gerösteten Kernen 14,90

**Obazda verfeinert mit Weißbier** dazu Bauernbrot 9,85

**Wurstsalat** von der Regensburger (2,7) mit Essiggurkenscheiben (2,11),  
roten Zwiebeln und Bauernbrot 9,90      wahlweise mit Emmentalerstreifen 10,95

**Brotzeiteller** (2,4,6,7,11) Schwarzgeräuchertes, Pressack, Leberkäse, kalter Braten, Streichwurst,  
Regensburger, Obazda, Käse, Rettich, Radieschen und Essiggurken mit Butter  
und Bauernbrot pro Person 14,95

**Käseplatte** mit Emmentaler, Romadur, Bavaria blu, Klosterkäse, Bauernkäse,  
gemischtem Brotkorb und Weintrauben 15,85

## VEGETARISCH

**Käsespätzle** mit knusprigen Röstzwiebeln und kleinem Salatteller 13,50

## SPÖCKMEIERS SCHMANKERL

**Rindersaftgulasch** mit Butterspätzle (2,3) 17,80

**Schweinsbraten** vom Hals mit Kruste in Salvator-Biersoße mit Kartoffelknödel (2,3)  
und Speckkrautsalat (3) 15,60

**½ gegrillte Schweinshaxe** mit Salvator-Biersoße, Kartoffelknödel (2,3)  
und Speckkrautsalat (3) 17,70



## SPÖCKMEIERS SCHMANKERL

**Rumpsteak vom Grill** mit Pommes frites, selbstgemachter Kräuterbutter  
und gemischtem Salatteller 26,95

**Wiener Schnitzel von der Kalbslende** mit Pommes frites und gemischtem Salatteller 23,95  
kleine Portion 21,95

**Backfisch** mit Kartoffelsalat 14,90

## SPEZIALITÄTEN AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI

**Original Münchner Weißwürste** (2,7) mit süßem Senf pro Stück 2,70

**Warmer Leberkäse** (4,7) mit Kartoffelsalat 10,90

**Spöckmeiers Würstplatte** (3,4,7,8) mit Schweinsbratwürstl, Grillwurst, Wollwurst  
und Wiener auf Sauerkraut und Kartoffelbrei 15,90

## NACHTISCHE

**Lauwarmer Apfelstrudel** mit Vanillesoße und Sahne 8,10

**Mousse von dunkler Schokolade** mit frischen Früchten 7,95

„Der Bayer liebt die Berge von unten,  
Kirchen von draußen und die  
Wirtshäuser von innen.“

## BEILAGEN:

Breze 1,30, Semmel 1,00, Bauernbrot 1,00, Portion Butter 1,00,  
Kartoffelsalat (1,2,4,5) 3,20, Pommes Frites 3,70, Röstkartoffeln 3,20,  
Sauerkraut 3,00, zwei Kartoffelknödel (2,3) 3,80, zwei Semmelknödel (2,3) 3,80,  
Blaukraut 3,00, Kartoffelbrei (3) 3,20,  
Salzkartoffeln 3,20, Speckkrautsalat (3) 3,00, Beilagensalat mit Kräuterdressing 4,95

Beilagenänderungen werden mit 1,00 Euro berechnet.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola (1,7,9), Coca Cola light (1,7,9,11)	0,4l	4,00
Fanta (3,11)	0,2l	3,10
Spezi (1,3,7,9,11)	0,4l	4,00
Zitronenlimo (3,11)	0,4l	4,00
Bionade Holunder, Orange-Ingwer	0,33l	4,10
Schweppes Tonic Water (1,3) Bitter Lemon (3,10,11)	0,2l	4,00
Red Bull (1,9,10,11)	0,25l	4,90
Tafelwasser	0,4l	3,90
Adelholzener Classic, spritzig oder still	0,25l	3,70
Adelholzener Classic, spritzig oder still	0,5l	5,10
Nektare	0,2l	3,70
Apfel, Orangensaft, Johannisbeere, Mango, Erdbeere, Pfirsich, Kirsche		
Saftschorlen	0,4l	4,70
Apfel süß oder sauer, Orange, Johannisbeere, Mango, Erdbeere, Pfirsich, Kirsche		

## OFFENE WEIßWEINE

<b>Weißweinschorle</b>	0,4l	6,10
<b>Riesling Qba, halbtrocken</b>		
Deutschland – Rheinhessen – Weingut Dr. Zenzer		
Ein frischer, spritziger und lebendiger Riesling	0,1l	3,30
	0,2l	6,40
<b>Grüner Veltliner Landwein, trocken</b> (15)		
Österreich – Weinviertel – Weingut Hugl		
Leicht, süffig und frischer Veltliner	0,1l	2,90
	0,2l	5,20
<b>Sauvignon Blanc IGT</b>		
Italien – Venetien – Azienda Agricola San Marino		
Zarte tropische Aromen von Ananas und Maracuja	0,1l	3,10
	0,2l	5,90
<b>Chardonnay IGT</b>		
Italien – Venetien – Azienda Agricola San Marino		
Trocken und leicht, Aromen von Zitrone und Apfel	0,1l	3,20
	0,2l	5,80

## OFFENE ROTWEINE

<b>Rotweinschorle</b>	0,4l	6,10
<b>2014 Trollinger mit Lemberger QbA, halbtrocken</b> (15)		
Deutschland – Württemberg – Weingut Bottwarer Wunenstein		
Vollmundig, kräftig, herzhaft, Geschmack von Johannisbeere	0,1l	3,20
	0,2l	6,10
<b>Blauer Zweigelt, trocken</b> (15)		
Österreich – Weinviertel – Weingut Hugl		
Rubinrot mit erfrischendem Fruchtcharme, leicht samtige Tanninen, ausgewogen und harmonisch		
	0,1l	2,90
	0,2l	5,30
<b>Merlot Veneto IGt, Weingut San Martino</b> (1)		
Italien – Venetien – Azienda Agricola San Marino		
Dichte, tiefrote Farbe, elegant und harmonisch mit jugendlicher Frisch		
	0,1l	3,10
	0,2l	5,70

(Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor)

## FLASCHENWEIN ROSÉ

### **2013 Cerasuolo 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

## FLASCHENWEINE WEIß

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

Deutschland – Rheinhessen - Weingut Wittmann (15)

Brillantes Strohgelb, Duft von reifen Pfirsichen, etwas Zitrone und Limone 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

Klarer Fruchtgeschmack mit Anklängen von Apfel und Litschi, 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 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 0,75 l 34,50

DE-ÖKO-060



### **2013 BIO-Inzolia Terre Siciliane TerrAmore IGT (15)**

Italien – Sizilien – Cantine Volpi

Sattes Strohgelb. Am Gaumen frische Säure und feine Fruchtnote 0,75 l 21,50

## FLASCHENWEINE ROT

### **2013 Chianti DOCG „Il Tesoro“ (15)**

Italien – Toskana – Cantina il Tesoro

Duft nach Kirsche, Veilchen und Pfeffer, am Gaumen etwas erdig 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 0,75 l 38,90

### **2011 Primitivo di Manduria DOP 14 (15)**

Italien – Apulien – Cantina Cantolio Vini

Rubinrot, Duft von reifen Waldbeeren und Gewürzen 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 0,75 l 28,90

### **2011 Rioja Crianza**

Spanien – Rioja - Bodegas Sonsierra

Nuancen von Vanilleschote und Zimt, sehr fruchtig mit einer dezenten Würze von Eichenholz 0,75 l 38,50

## GEISTREICHES 2 CL

### OBSTIGES

Williamsbirne 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

## **gestern.heute.morgen**

Unser 1450 gegründetes Traditionswirtshaus zählt zu den ältesten Gasthäusern Münchens. Wir sind stolz Teil der Geschichte zu sein und fühlen uns der bayerischen Wirtshaustradition verpflichtet. Das heißt nicht nur, dass wir traditionelle, bayerische Gerichte kochen, sondern auch eine hauseigene Metzgerei betreiben, ganz so, wie es früher üblich war.

Dies macht den Spöckmeier zu einer festen Institution in der Münchner Innenstadt.  
Wir, die Wirtsfamilie Lorenz Stiftl und das ganze Team wünschen Ihnen eine schöne Zeit mit uns.  
***An guadn!***

***Haben Sie Unverträglichkeiten? Fragen Sie beim Service nach der separaten Speisekarte mit der Kennzeichnung der Allergene.***

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.

#### **Zusatzstoffe – gekennzeichnet in (1-15)**

1.Farbstoff 2.Konservierungsstoff 3.Antioxidationsmittel 4.Geschmacksverstärker 5.Schwefeldioxid  
6.Schwärzungsmittel 7.Phosphat 8.Kasein 9.Koffeinhaltig 10.Chininhaltig 11.Süßungsmittel 12.Phenylataninquelle  
13. Gewachst 14.Taurin 15.Suflit