



gestern.heute.morgen

Herzlich Willkommen im Wirtshaus zum Spöckmeier!

***D**as 1450 gegründete Traditionswirtshaus am Marienplatz zählt zu den ältesten Gasthäusern Münchens. Wir sind stolz, Teil der Münchner Geschichte und eine feste Institution in der Innenstadt zu sein. Die bayrische Wirtshaustradition verpflichtet, und wir verbinden sie aus Überzeugung und mit Herz mit modernen Elementen. Unsere Gäste werden von 9 bis 24 Uhr durchgehend mit warmer Küche verwöhnt.*

Unsere Produkte – regional und selber g'macht

***D**ie ausgezeichnete Qualität unserer traditionellen bayrischen Gerichte sichern schon ihre Herkunft und Verarbeitung. Unsere Würstl kommen aus der hauseigenen Metzgerei - ganz so, wie es früher üblich war. Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region von der Metzgerei Ott. Das herrliche Wild, Enten und Gänse liefert der Gutshof Niederaltenburg im schönen Mangfalltal, wo die Tiere auf über 30 Hektar großen Wiesen frei leben.*

***U**nsere köstlichen Brote kommen vom Schwabenbäcker aus Dasing, der Molkereivertrieb Miesbach beliefert uns mit frischen Produkten und die bayrischen Zucht- und Waldpilze stammen von der bekannten Pilzliebhaberin Renate Zollner vom Viktualienmarkt.*

***F**ür besondere Anlässe wie Familien- oder Betriebsfeiern bieten sich unsere gemütlichen Stüberl an. Auf Vorbestellung stellen wir Ihnen gerne Ihr persönliches Schmankerlmenü zusammen.*

*Über Ihren Besuch freuen sich
Ihr Lorenz Stiffl mit Familie und das Spöckmeier Team*



Unsere Lieblinge

Mit viel Liebe zum Detail und vor allem Spaß am Metzgerberuf produzieren Metzgermeister Andi Jung und sein Team täglich die kesselfrischen Würste in unserer **hauseigenen Metzgerei**. Neben der leckeren Weißwurst, der Lieblingswurst vom Juniorchef, werden auch „Wiener“, Wollwürste, Schweinsbratwürstl und Leberkäse hergestellt. Die Traditionswurst besteht bei uns aus Kalb- und Schweinefleisch und wird mit streng geheimen Gewürzen verfeinert.

Aus der hauseigenen Metzgerei

Original Münchner Weißwürste <small>(2,4,7)</small> mit süßem Senf	pro Stück	2,70
Breze	pro Stück	1,30
Zwei Paar Wiener <small>(2,3,4,7)</small> mit Bauernbrot		6,40
Zwei Paar Schweinsbratwürstl <small>(4,7)</small> auf Sauerkraut		8,90
Zwei Fleischpflanzerl vom Grill <small>(4,7)</small> mit Kartoffel-Raukesalat		10,50
Zwei abgebräunte Wollwürste <small>(4,7)</small> mit Kartoffelpüree <small>(3,8)</small>		10,50
Warmer Leberkäse <small>(3,4,7)</small> mit Kartoffelsalat		10,90
Spöckmeiers Würstlplatte <small>(3,4,7)</small> mit Schweinsbratwurst, Grillwurst, Wollwurst und Wiener, serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>(3,8)</small>		15,90
Bio-Schweinsbratwürstl Nürnberger Art		
6 Stück auf würzigem Sauerkraut		
		15,20

Für dahoam

Genießen Sie Ihr bayrisches Frühstück zu Hause. Die Weißwürste können Sie bei einer Servicekraft bestellen und direkt eingeschweißt mit nach Hause nehmen.

PRO Stück 1,50

An Guadn!

Mongdratzerl – Schmankerl für den kleinen Hunger

Mariniertes Ochsenfleisch mit Essiggurken (2,11), roten Zwiebeln, Salat, Kernöldressing und geröstetem Kerndlbrot	9,90
Münchner Dreierlei mit Laugensemmeln	jeweils 7,50
„Fleischlos“: Radieserl-Frischkäse, Obazda und Kartoffelkäse	
„Bayrisch“: Griebenschmalz, feine Leberwurst und mariniertes Ochsenfleisch	
Fischers Fritz , deftiger Brathering und würziger Aufstrich vom hausgeräucherten Saiblingsfilet an kleiner Salatgarnitur und Weißbrot	11,80
Brotkorb mit je 2 Scheiben Kerndlbrot und Bauernbrot	2,50
Portion Butter (20g)	1,00



Aus dem Suppentopf

Klare Rindssuppe mit Pfannenkuchenstreifen und Schnittlauch	5,20
Würzige Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot	6,70
Herzhafte Kartoffelsuppe (3) mit Gemüse und Speckwürfeln	5,90

Salate

Beilagensalat mit Hausdressing	4,90
Großer Salatteller mit verschiedenen Marktsalaten, Tomaten, Salatgurken, Hausdressing und gerösteten Kernen	10,80



♥ gebratene Putenbruststreifen und frische Champignons	14,90
♥ gegrillten Garnelen	16,90
♥ lauwarmem Ziegenkäse mit Honig	15,90
♥ Grillgemüse und gerösteten Brezencroutons	14,90

Täglich frisch aus dem Ofen

Schweinsbraten vom Hals mit röscher Kruste und kräftiger Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel ^(2,3) und Speck-Krautsalat ⁽³⁾ 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 Kartoffelknödel und einer deftigen dunklen Biersoße.



1/2 gegrillte Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel ^(2,3)
und Speck-Krautsalat ⁽³⁾ 17,70

Münchner Bierbratl resch gebratenes Wammerl mit Dunkelbiersoße,
Bayrisch Kraut und Serviettenknödel von der Breze 14,90
kleine Portion 12,90

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

Vegetarisch und vegan

Allgäuer Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln 11,90
kleine Portion 9,90

Gebratene Brezenknödelscheiben mit Krensoße
auf bayrischem Linsengemüse und knackigen Birnenspalten 12,70

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

Aus dem Wasser

Gebratenes Saiblingsfilet mit Zitronen-Tomatenbutter,
buntem Marktgemüse und Petersilien-Kartoffeln 19,90

Zanderfilet vom Grill, mit Speck ^(2,3) gespickt an Krensoße,
dazu servieren wir bayrisches Linsengemüse an Petersilien-Kartoffeln 21,90

Klassiker und Schmankerl

Abgebräunter Leberkäse ^(3,4,7) mit Spiegelei in würziger Bratensoße und Kartoffelsalat 10,60

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit Schalottensoße und Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree 19,60

kleine Portion 17,60

Bayrischer Ochsenbraten mit kräftiger Rotweinsauce, Apfelblaukraut und hausgemachten Semmelknödeln 18,60

Ochsen-Burger

200g reines Hacksteak vom BayernOx mit knusprigem Speck ^(2,3), Tomaten, Käse, Gurke, Zwiebeln und Salat, in der Laugensemmel, mit Pommes frites 16,40

Rindergulasch vom BayernOx, im eigenen Saft sanft geschmort, dazu Butterspätzle ^(2,3) 17,80

kleine Portion 15,80

Oberbayrischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende geschnitten, mit klassischer Schalottensoße, Röstzwiebeln, buntem Marktgemüse und Röstkartoffeln 23,70

Ochsentafelspitz in kräftiger Rindsbouillon mit Apfelmeerrettich und saurem Gemüsedip, Wurzelgemüse, Blattspinat und Kartoffelrösti, im Kupferpfandl serviert 21,90

Filetpfandl vom Schwein mit Rahmschwammerl, buntem Marktgemüse und Käsespätzle 19,90

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in Butterschmalz ausgebacken, mit Preiselbeeren, Zitrone und Röstkartoffeln 20,90

kleine Portion 18,90

Kalbslendensteak mit Kräutern gegrillt, Schalottensoße, gebratenes Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 24,90

Unsere Steaks aus bayrischer Herkunft

Rumpsteak vom Grill 200 gr.

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites 26,90

Rinderfiletsteak 200 gr.

mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln 31,90

Brotzeit ist die schönste Zeit

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger ^(2,3,7) mit Bauernbrot



mit Essiggurken ^(2,11), roten Zwiebeln 9,90



oder als Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen 10,90

Brotzeiteller ^(2,3,4,6,7,11) Geselchtes, Rohwurst, Leberkäse, feine Leberwurst, Griebenschmalz, Allgäuer Emmentaler, Obazda, Bierradi, Radieserl, Essiggurken ^(2,11), Butter und Bauernbrot pro Person 14,90

Käsevariation mit Allgäuer Emmentaler, Bavaria blu, Bergkäse und Obazda, dazu Weintrauben, Walnüsse, Feigensenf und Bauernbrot pro Person 8,90

Kartoffelkäse mit Schnittlauch und Kürbiskernöl, dazu geröstete Kerndlbrottscheiben 8,50

Obazda verfeinert mit Weißbier, dazu Bauernbrot 9,80

Derf's a bissal mehr sein?

Breze 1,30

Kartoffelsalat 3,50

Pommes Frites 3,50

Röstkartoffeln 3,50

Kartoffelpüree ^(3,8) 3,50

Salzkartoffeln 3,50

zwei Kartoffelknödel ^(2,3) 3,80

zwei Semmelknödel 3,80

Blaukraut 3,50

Sauerkraut 3,50

Speck-Krautsalat 3,50

Portion Butter (20g) 1,00

Beilagenänderungen werden mit 1,00 Euro berechnet

Desserts, Mehlspeisen und Käse

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus ⁽³⁾ (mindestens 20 Minuten Wartezeit)	13,70
Mousse von dunkler Schokolade mit frischen Früchten	7,90
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße , Sahne und Obst	8,10
Apfelkücherl im Bierteig gebacken , mit Zimt und Zucker und einer Kugel Bourbon-Vanilleeis	7,90
Heiß auf Eis , Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeerfruchtsoße	4,90



Käsevariation mit Allgäuer Emmentaler, Bavaria blu,
Bergkäse und Obazda, dazu Weintrauben, Walnüsse,
Feigensenf und Bauernbrot

pro Person 8,90



Kaffee, Schokolade und Tee

Wir verwenden laktosefreie Milch für unsere Kaffeespezialitäten vom Dallmayr.

BIO Kaffee, Tasse		3,00
BIO Kaffee, Haferl		4,00
BIO Espresso		3,00
BIO Espresso Macchiato		3,00
BIO Latte Macchiato		4,00
BIO Cappuccino		4,00
BIO Milchkaffee		4,00
BIO Tee, Tasse		3,00
Earl Grey, Darjeeling, Assam Bop, Japan Sencha Grüntee, Vitamin Oase Früchtetee, Pfefferminz, Kamille, Indien Chai, Ayurveda Tulsi		
Tasse entkoffeinierter Kaffee		3,00
Haferl heiße Schokolade: weiße oder dunkle Schokolade		4,00

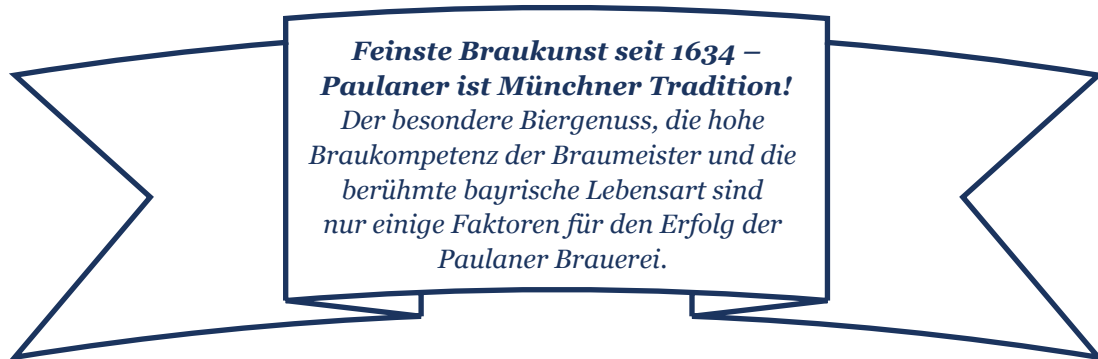
Nachtkarte ab 22:00 Uhr

Original Münchner Weißwürste <small>(2,4,7)</small> mit süßem Senf	pro Stück	2,70
Breze	pro Stück	1,30
Herzhafte Gulaschsuppe mit Bauernbrot		6,70
Warmer Leberkäse <small>(3,4,7)</small> mit Kartoffelsalat		10,90
Obazda verfeinert mit Weißbier dazu Bauernbrot		9,80
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger <small>(2,3,7)</small> mit Bauernbrot		
 mit Essiggurken <small>(2,11)</small> , roten Zwiebeln		9,90
 oder als Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen		10,90
Brotzeiteller <small>(2,3,4,6,7,11)</small> Geselchtes, Rohwurst, Leberkäse, feine Leberwurst, Griebenschmalz, Allgäuer Emmentaler, Obazda, Bierradi, Radieserl, Essiggurken <small>(2,11)</small> , Butter und Bauernbrot	pro Person	14,90
Käsevariation mit Allgäuer Emmentaler, Bavaria blu, Bergkäse und Obazda, dazu Weintrauben, Walnüsse, Feigensenf und Bauernbrot	pro Person	8,90
Großer Salatteller mit verschiedenen Marktsalaten, Tomaten, Salatgurken, Hausdressing und gerösteten Kernen, gebratenen Putenmedaillons im Kerndlmantel		14,90
Allgäuer Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln		11,90
Schweinsbraten mit Kruste und kräftiger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel <small>(2,3)</small> und Speck-Krautsalat		15,60
1/2 gegrillte Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel <small>(2,3)</small> und Speck-Krautsalat		17,70
Spöckmeiers Würstplatte <small>(3,4,7)</small> mit Schweinsbratwurst, Grillwurst, Wollwurst und Wiener, serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree		15,90
Rumpsteak vom Grill 200 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		26,90
Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb, in Butterschmalz ausgebacken, mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites		20,90
Beilagensalat mit Hausdressing		4,90
Wos Siaß' zum Abschluß		
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße, Sahne und Obst		8,10



Biere vom Fass

<i>Original Hacker-Pschorr Münchner Hell</i>	0,25 l	3,00
	0,5 l	5,20
	1,0 l	10,40
<i>Original Paulaner Münchner Dunkel</i>	0,25 l	3,10
	0,5 l	5,30
<i>Paulaner Premium Pilsener</i>	0,3 l	4,10
<i>Paulaner Hefe Weißbier, naturtrüb</i>	0,3 l	3,40
	0,5 l	5,30
<i>Paulaner Dunkles Weißbier</i>	0,5 l	5,30
<i>Russ (3,11), Weißbier mit Zitronenlimo</i>	0,5 l	5,30
<i>Radler (3,11), Helles mit Zitronenlimo</i>	0,5 l	5,20



Paulaner Flaschenbiere 0,5 l

<i>Salvator Doppelbock</i>		5,30
<i>Paulaner Leichte Weiße</i>		5,30
<i>Original Münchner Alkoholfrei</i>		5,20
<i>Paulaner Hefe Weißbier Alkoholfrei</i>		5,30
<i>Paulaner Weißbier-Zitrone Alkoholfrei</i>		5,30
<i>Fürstenberg Pils</i>	0,33 l	4,10

Alkoholfreie Getränke

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

Prosecco, Sekt & Champagner

<i>Prosecco Spumante Brut Treviso DOC "Bertoldi"</i> (15) <i>Italien – Venetien - Cantina Le Contesse</i>	0,75 l	30,90
<i>Prosecco „Profizz“</i> (15) <i>Weingut Serena 10,5 %</i>	0,1 l	4,90
<i>Champagner Moët & Chandon Brut Impérial</i> (15)	0,75 l	85,00

Aperitif

<i>Erdbeer Prosecco</i> (3,15)	0,1 l	4,90
<i>Prosecco</i> (15)	0,1 l	4,90
<i>Aperol Spritz mit Prosecco</i> (1,10,15)	0,2 l	6,90



Offene Weißweine

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



Offene Rotweine

Rotweinschorle (15)	0,4 l	6,10
Trollinger mit Lemberger QbA (15) halbtrocken		
Deutschland – Württemberg – Weingut Bottwarer Wunnenstein	0,1 l	3,20
Vollmundig, kräftig, herzhaft, Geschmack von Johannisbeere	0,2 l	6,10
Merlot Veneto IGT (1, 15)		
Italien – Venetien – Azienda Agricola San Marino	0,1 l	3,10
Dichte, tiefrote Farbe, elegant und harmonisch mit jugendlicher Frische	0,2 l	5,70

Flaschenwein Weiß

Chardonnay Alto Adige DOC „Altkirch“ ⁽¹⁵⁾

Italien – Südtirol – Weingut Schreckbichl Colterenzio

0,75 l 28,90

Duft von exotischen Früchten wie Ananas und Mango

Lugana Riserva DOC „Vigne di Catullo“ ⁽¹⁵⁾

Italien – Lombardei – Tenuta Roveglio

0,75 l 34,50

Leuchtendes Strohgelb, Duftaromen von Pfirsich und Quitte

BIO-Inzolia Terre Siciliana TerrAmore IGT ⁽¹⁵⁾

Italien – Sizilien – Cantine Volpi

0,75 l 21,50

Sattes Strohgelb, am Gaumen frische Säure und feine Fruchtnote



Flaschenwein Rosé

Cerasuolo d’Abruzzo doc “Rue di Piane” ⁽¹⁵⁾

Italien – Abruzzen – Cantine Spinelli

0,75 l 24,90

Helles, strahlendes Kirschrot, Duft von Kirsche, am Gaumen viel Frucht, saftig, frische Säure

Flaschenwein Rot

Cabernet Lazio IGT “Antico Ceppo” ⁽¹⁵⁾

Italien – Latium – Cantina Poggio Le Volpi

0,75 l 38,90

Fruchtige Note von dunklen Beeren, am Gaumen körperreich

Primitivo di Manduria DOP 14 ⁽¹⁵⁾

Italien – Apulien – Cantina Cantolio Vini

0,75 l 28,50

Rubinrot, Duft von reifen Waldbeeren und Gewürzen

BIO-Syrah di Sicilia „TerrAmore“ IGT ⁽¹⁵⁾

Italien – Sizilien – Cantina Volpi

0,75 l 28,90

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

Geistreiches 2 cl

<i>Williamsbirne 40 %</i>		3,90
<i>Holzfass Williams 40 %</i>		5,40
<i>Alte Mirabelle 40 %</i>		4,90
<i>Obstler 38 %</i>		3,50
<i>Himbeergeist 42 %</i>		3,90
<i>Enzian 40 %</i>		3,20
<i>Havana Club Rum 3 Jahre 40 %</i>		3,40
<i>Jack Daniels 40 %</i>		3,90
<i>Wodka Gorbatschow 37,5 %</i>		3,90
<i>Stiftls Rachengurgler 50 %</i>	4 cl	6,50
<i>Ramazotti 30 %</i>		3,90
<i>Jägermeister 35 %</i>		3,90
<i>Grappa 40 %</i>		3,50



gestern.heute.morgen

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.Phenylalaninquelle 13.Gewachst 14.Taurin 15.Sulfit