



*gestern.heute.morgen*

*Herzlich Willkommen im Wirtshaus zum Spöckmeier!*

*Das 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; 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***

*Die 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.*

*Unser köstliches Brot kommt von der Bäckerei Höflinger Müller, der Molkereivertrieb Miesbach beliefert uns mit frischen Produkten und die bayrischen Zucht- und Waldpilze stammen von der bekannten Pilzliebhaberin Renate Zollner vom Viktualienmarkt.*

*Für 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 Stiftl 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 guten 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

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

### **Für daheim**

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

<b>Mariniertes Ochsenfleisch</b> mit Essiggurken (2,11), roten Zwiebeln, Salat, Kernöldressing und geröstetem Kerndlbrot	9,90
<b>Münchner Dreierlei</b> mit Laugensemmeln	jeweils 7,50
„Fleischlos“: Radieserl-Frischkäse, Obazda g.g.A. und Kartoffelkäse	
„Bayrisch“: Griebenschmalz, feine Leberwurst und mariniertes Ochsenfleisch	
<b>Hausgeräuchertes Saiblingsfilet</b> auf mariniertem Feldsalat, mit knackiger Birne und Kren	12,80
<b>Brotkorb</b> mit je 2 Scheiben Kerndlbrot und Bauernbrot	2,50
<b>Portion Butter</b> (20g)	1,00

## Aus dem Suppentopf

<b>Klare Rindssuppe</b> mit Pfannenkuchenstreifen und Schnittlauch	5,20
<b>Würzige Gulaschsuppe</b> mit frischem Bauernbrot	7,80
<b>Herzhafte Kartoffelsuppe</b> (3) mit Gemüse und Speckwürfeln	5,90

## Salate

<b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing	4,90
<b>Großer Salatteller</b> mit verschiedenen Marktsalaten, Tomaten, Salatgurken, Hausdressing und gerösteten Kernen, wahlweise mit:	10,80
♥ gebratenen Putenbruststreifen und frischen Champignons	15,90
♥ lauwarmem Ziegenkäse mit Honig	15,90
♥ Grillgemüse und gerösteten Brezencroutons	14,90



# Täglich frisch aus dem Ofen ab 11 Uhr

**Schweinsbraten** vom Hals mit röscher Kruste  
und kräftiger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel <sup>(2,3)</sup> und Speck-Krautsalat <sup>(3)</sup> 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 Biersoß.



**1/2 gegrillte Schweinshaxe** mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel <sup>(2,3)</sup> und Speck-Krautsalat <sup>(3)</sup> 17,70

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

## Vegetarisch und vegan

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

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

**Gebratene Brezenknödelscheiben** mit Krensoße 12,90  
auf bayrischem Linsengemüse und knackigen Birnenspalten

**Pfannengemüse** mit gebratenen Austernpilzen, Röstitalern, Tomatenragout und gerösteten Kerndl'n (VEGAN) 15,50

## Aus dem Wasser

**Gebratenes Saiblingsfilet** in Zitronen-Tomatenbutter, dazu buntes Marktgemüse und Petersilien-Kartoffeln 21,50

**Zanderfilet** vom Grill - mit Speck <sup>(2,3)</sup> gespickt – mit leichter Krensoße, dazu servieren wir Linsengemüse und Petersilien-Kartoffeln 22,50

# Klassiker und Schmankerl

**Abgebräunter Leberkäse** <sup>(3,4,7)</sup> mit Spiegelei 10,90  
in würziger Bratensoße und Kartoffelsalat

**Gebratene Kalbsleberscheiben** in würziger Schalottensoße 21,50  
mit knusprigem Speck, Apfelspalten und Kartoffelpüree

kleine Portion 18,50

**Bayrischer Ochsenbraten** mit kräftiger RotweinsöÙe, 19,80  
Apfelblaukraut und hausgemachten Semmelknödeln

## Ochsen-Burger

200g reines Hacksteak vom  
BayernOx<sup>®</sup> mit knusprigem Speck <sup>(2,3)</sup>  
Tomaten, Käse, Gurke, Zwiebeln  
und Salat, in der Laugensemmel,  
mit Pommes frites 16,80



**Rindersaftgulasch** à la König Ludwig, 18,60  
im eigenen Saft sanft geschmort, dazu Butterspätzle <sup>(2,3)</sup>

kleine Portion 15,60

**Unser Zwiebelrostbraten** von der Rinderlende, 24,50  
mit SchalottensoÙe, gebackenen Metzgerzwiebeln,  
buntem Marktgemüse und Röstkartoffeln

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




**Original Wiener Schnitzel** vom Milchkalb, in Butterschmalz 22,50  
ausgebacken, mit Preiselbeeren, Zitrone und Röstkartoffeln

kleine Portion 18,50

## Unsere Steaks aus bayrischer Herkunft

<b>Rumpsteak vom Grill</b> 200 gr.	26,90
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites</i>	
<b>Rinderfiletsteak</b> 200 gr.	31,90
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln</i>	

## Brotzeit ist die schönste Zeit

<b>Bayrischer Wurstsalat</b> von der Regensburger (2,3,7) mit Bauernbrot	
 mit Essiggurken (2,11), roten Zwiebeln	9,90
 oder als Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen	10,90
<b>Spöckmeiers Brotzeitbrettl</b> (2,3,4,6,7,11)	pro Person 14,90
<i>Geselchtes, Rohwurst, Leberkäse, feine Leberwurst, Griebenschmalz, Emmentaler, Obazda g.g.A., Bierradi, Radieserl, Essiggurken (2,11), Butter und Bauernbrot</i>	
<b>Käsevariation</b> mit Allgäuer Emmentaler, Bavaria blu, Bergkäse und Obazda g.g.A., dazu Weintrauben, Walnüsse, Feigensenf und Bauernbrot	pro Person 11,50
 <b>Obazda g.g.A.</b> 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
Portion Kartoffelknödel (2,3)	3,80
Portion 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

## „Süße Sünden“

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus (3) (mindestens 20 Minuten Wartezeit)	13,70
<b>Mousse von dunkler Schokolade</b> mit frischen Früchten	7,90
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße	8,50
<b>Apfelkücherl im Bierteig gebacken</b> , mit Zimtzucker und Bourbon-Vanilleeis	8,50
„ <b>Münchener Liebe</b> “, Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren, gebräunten Mandeln und Sahne	7,80
<b>Kleine Bayrisch Creme</b> mit Himbeermark	5,50

## Kaffee, Schokolade und Tee



Wir verwenden laktosefreie Milch für unsere  
Kaffeespezialitäten vom Dallmayr.



<b>BIO-Kaffee</b> (9), Tasse	3,00
<b>BIO-Kaffee</b> (9), Haferl	4,00
<b>BIO-Espresso</b> (9)	3,00
<b>BIO-Espresso</b> (9) Macchiato	3,00
<b>BIO-Latte</b> (9) Macchiato	4,00
<b>BIO-Cappuccino</b> (9)	4,00
<b>BIO-Milchkaffee</b> (9)	4,00
<b>BIO-Tee</b> , 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

<b>Original Münchner Weißwürste</b> (2,4,7) mit süßem Senf	pro Stück	2,70
<b>Breze</b>	pro Stück	1,30
<b>Herzhafte Gulaschsuppe</b> mit Bauernbrot		7,80
<b>Warmer Leberkäse</b> (3,4,7) mit Kartoffelsalat		10,90
<b>Obazda</b> g.g.A., verfeinert mit Weißbier, dazu Bauernbrot		9,80
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> von der Regensburger (2,3,7) mit Bauernbrot		
☉ mit Essiggurken (2,11), roten Zwiebeln		9,90
☉ oder als Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen		10,90
<b>Spöckmeiers Brotzeitbrettl</b> (2,3,4,6,7,11) Geselchtes, Rohwurst, Leberkäse, feine Leberwurst, Griebenschmalz, Emmentaler, Obazda g.g.A., Bierradi, Radieserl, Essiggurken (2,11), Butter und Bauernbrot	pro Person	14,90
<b>Käsevariation</b> mit Allgäuer Emmentaler, Bavaria blu, Bergkäse und Obazda g.g.A., dazu Weintrauben, Walnüsse, Feigensenf und Bauernbrot	pro Person	11,50
<b>Großer Salatteller</b> mit verschiedenen Marktsalaten, Tomaten, Salatgurken, Hausdressing und gerösteten Kernen, gebratenen Putenmedaillons im Kerndlmantel		15,90
<b>Käsespätzle</b> mit knusprigen Röstzwiebeln		11,90
<b>Schweinsbraten</b> mit Kruste und kräftiger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel (2,3) und Speck-Krautsalat		15,60
<b>1/2 gegrillte Schweinshaxe</b> mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel (2,3) und Speck-Krautsalat		17,70
<b>Spöckmeiers Würstplatte</b> (3,4,7) mit Schweinsbratwurst, Grillwurst, Wollwurst und Wiener, serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree		15,90
<b>Rumpsteak vom Grill</b> 200 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites		26,90
<b>Original Wiener Schnitzel</b> vom Milchkalb, in Butterschmalz ausgebacken, mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes frites		22,50
<b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing		4,90
<b>Wos Siaß' zum Abschluß</b>		
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße		8,50





***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