



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



***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