

Vorspeisen und für kleinere Gelüste

Mariniertes Ochsenfleisch **9,90**

Essiggurken (2,11), rote Zwiebeln, Feldsalat, Kernöldressing, geröstetes Körndlbrot

Zweierlei Münchner Dreierlei

Fleischig: Griebenschmalz, Leberwurst, mariniertes Ochsenfleisch **7,80**

Fleischlos: Radieserl-Frischkäse, Obazda g.g.A., Kartoffelkäse, **7,80**

dazu jeweils Laugensemmeln

Saiblingsfilet hausgeräuchert, **12,90**

Feldsalat, Birne, Kren

~~~~~

**Breze** frisch gebacken **1,30**

**Brotkorb**, Körndlbrot, Bauernbrot **2,50**

## Aus dem Suppentopf

**Klare Rindssuppe** Pfannenkuchenstreifen, Schnittlauch **5,50**

**Gulaschsuppe „Chef Stiftl“** Bauernbrot **8,50**

**Kartoffelsuppe** (3) Gemüse, Speck **5,90**

## Fleischlos glücklich

**Käsespätzle „Allgäuer Art“** knusprige Röstzwiebeln **11,90**

kleinere Portion **9,90**

**Brezenknödelscheiben** knusprig gebraten **13,90**

Meerrettichsoße, Linsengemüse, Birnenspalten

**Pfannengemüse „Viktualienmarkt“**

Austernpilze, Röstitaler, Tomatensoße, Kerndl (VEGAN) **15,90**

**Saiblingsfilet** behutsam gebraten, **22,50**

Zitronen-Tomatenbutter, Marktgemüse, Petersilien-Kartoffeln

# Lass Dir raten, nimm den Braten

**Schweinsbraten** vom Hals, **15,60**  
Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel (2,3), Speck-Krautsalat (3) *kleinere Portion* **13,60**

**Halbe knusprige Schweinshaxe** **17,90**  
Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel (2,3), Speck-Krautsalat (3)

**Münchner Bierbratl** resch gebratenes Wammerl **14,90**  
Dunkelbiersoße, Bayrisch Kraut, Brezn-Serviettenknödel *kleinere Portion* **12,90**

**Ochsenbraten** saftig geschmort in kräftiger Rotweinssoße **19,90**  
Apfelblaukraut, Semmelknödel

## Fleischeslust



**Filetpfandl vom Schwein** **21,50**  
Schwammerl in Rahm, Marktgemüse, Käsespätzle

**Rindersaftgulasch** à la König Ludwig **18,90**  
Butterspätzle (2,3) *kleinere Portion* **15,90**

**Zwiebelrostbraten** von der Rinderlende **24,50**  
Schalottensoße, gebackene Metzgerzwiebeln, Marktgemüse, Röstkartoffeln

**Wiener Schnitzel** vom Milchkalb **23,80**  
Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln *kleinere Portion* **18,80**

**Rumpsteak** 250 g **31,50**  
vom Rost, Kräuterbutter, Pommes frites

**Rinderfiletsteak** 220 g **35,50**  
Kräuterbutter, Grillgemüse, Rosmarin-Kartoffeln



**Ochsen-Burger**® 200 g reines Hacksteak **16,90**  
Speck (2,3) Tomate, Käse, Gurke, Zwiebel, Salat, Laugensemmel, Pommes frites

## Aus unserer Wirts-Metzgerei

**Original Münchner Weißwürste** (2,4,7), süßer Senf  
(täglich frisch bis 16.00 Uhr)



Stück **2,70**

**Breze** frisch gebacken

**1,30**

### Für dahoam!

Unsere Weißwürste können Sie bei Ihrer Servicekraft bestellen und eingeschweißt mit nach Hause nehmen.

Stück **1,50**

~~~~~  
Zwei Paar Wiener Würstl (2,3,4,7), Bauernbrot

6,50

Zwei Paar Schweinsbratwürstl (4,7) Sauerkraut

9,90

Zwei Fleischpflanzerl „Andy Spezial“ (4,7) Kartoffel-Rauke-Salat

10,90

Zwei abgebräunte Wollwürste (4,7) Kartoffelpüree (3,8), Bratensoße

10,50

~~~~~  
**Warmer Leberkäs‘** (3,4,7) Kartoffelsalat

**10,90**

**Leberkäs‘ abgebräunt** (3,4,7) Spiegelei, Bratensoße, Kartoffelsalat

**11,90**

~~~~~  
Bio-Schweinsbratwürstl Nürnberger Art

Sauerkraut



15,50

~~~~~  
**Spöckmeiers Würstlplatte** (3,4,7)

**15,90**

Schweinsbratwurst, Grillwurst, Wollwurst, Wiener, Sauerkraut, Kartoffelpüree (3,8)

## Frisch vom Markt

**Großer Salatteller** Hausdressing, g‘röste Körndl,  
wahlweise mit

**10,90**

♥ **Putenbruststreifen** - frisch gebraten, Champignons

**15,90**

♥ **Ziegenkäse** - warm, Honig

**15,90**

~~~~~  
Beilagensalat Hausdressing

4,90

Brotzeit ist die schönste Zeit



Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger (2,3,7), **9,90**
Essiggurken (2,11), rote Zwiebel, Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger (2,3,7), **10,90**
Emmentalerstreifen, Bauernbrot



Obazda g.g.A., Bauernbrot **9,90**

Spöckis Brotzeitbrettl (2,3,4,6,7,11) **pro Person 14,90**
Geselchtes, Rohwurst, Leberkäs', feine Leberwurst, Griebenschmalz,
Emmentaler, Obazda g.g.A., Bierradi, Radieserl, Essiggurken (2,11),
Butter, Bauernbrot

Käsevariation **pro Person 12,50**
Allgäuer Emmentaler, Bavaria blu, Bergkäse, Obazda g.g.A.,
Weintrauben, Walnüsse, Feigensenf, Bauernbrot

~~~~~  
**Breze** frisch gebacken **1,30**

## „Süße Sünden“



**Kaiserschmarrn** im Pfandl serviert **(20 Minuten) 13,90**  
karamellisierte Rosinen, Mandeln, Apfelmus (3)

**Ofenwarmer Apfelstrudel** **8,50**  
Vanillesoße

**Apfelkücherl** im Bierteig knusprig gebacken **8,90**  
Zimtzucker, Bourbon-Vanilleeis

**„Münchener Liebe“** **7,90**  
Bourbon-Vanilleeis, heiße Himbeeren, Mandeln, Sahne

**Bayrisch Creme**, kleine Portion **5,50**  
Himbeermark

## ***D***erf's a bissal mehr sein? *Beilagenportion*

|                                                                                                          |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b><i>Kartoffelknödel</i></b> <small>(2,3)</small> , <b><i>Semmelknödel</i></b>                          | <i>jeweils</i> <b>3,90</b> |
| <b><i>Röstkartoffeln, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln</i></b>                                             | <i>jeweils</i> <b>3,50</b> |
| <b><i>Blaukraut, Sauerkraut</i></b>                                                                      | <i>jeweils</i> <b>3,90</b> |
| <b><i>Kartoffelsalat, Speck-Krautsalat</i></b>                                                           | <i>jeweils</i> <b>3,50</b> |
| <b><i>Pommes frites</i></b> <i>Ketchup</i>                                                               | <b>3,90</b>                |
| <b><i>Kartoffelknödel</i></b> <i>oder</i> <b><i>Semmelknödel</i></b> <i>mit</i> <b><i>Bratensoße</i></b> | <b>4,80</b>                |
| <b><i>Butter</i></b> <small>(20g)</small>                                                                | <b>1,00</b>                |
| ~~~~~                                                                                                    |                            |
| <b><i>Beilagen-Änderungen</i></b>                                                                        | <b>1,00</b>                |

*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.*

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

*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*



*gestern.heute.morgen*

## *Das 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 09 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.*

*Wir freuen uns, dass Sie heute hier sind  
Lorenz Stiffl mit Familie und das Spöckmeier Team*