




PAULANER
NOCKHERBERG

MÜNCHEN
BAYERN
DEUTSCHLAND



**GROSS UND MÄCHTIG, SCHICKSALSTRÄCHTIG,
UM SEINEN GIPFEL JAGEN, NEBELSCHWADEN
A DONNERN SCHICKT ER OFT INS TAL
UND DANN SCHAUDERTS ALLE AUF AMAL**

BROTZEITEN

Ohne Schnick und Schnack

BROTZEITBRETTL (MARENDE / JAUSE / VESPER) € 16.-
Südtiroler Speck^(2,15,7) g.g.A. / kalter Braten / „O'gmachter“ / Kürbiskernschmalz /
Kräuteraufstrich / Meerrettich⁽⁷⁾ / Fassbutter / Radieserl-Kimchi / Hausbrot und vui mehr

KÄSETELLER „DURCH DIE ALPEN“ € 14.-
Mit Käsevariationen aus Bad Tölz, Berchtesgaden und Italien / fermentierte Senfkörner / dazu Hausbrot

ZWEI STÜCK MÜNCHNER WEISSWÜRSTE^(2,3,7) **BIS 14:00 UHR** € 7.-
Hausgemachter süßer Senf / ofenfrische Breze

HAUSGEMACHTER GIESINGER „O'GMACHTER“ € 8.-
Rote Zwiebeln / Radieserl / Schnittlauch / Hausbrot oder Breze

RINDERTATAR "HUNDERT PROZENT BAYERN" € 18.-
Chili-Röstzwiebel-Mayonnaise / Wachtel-Spiegelai / selbst eingelegte Essiggurke und Senfkörner



BREZE 1,50 €



SERVUS SALAT

	KLEIN	GROSS
CAESAR SALAD CLASSICO Knackfrischer Römersalat / Chiemseer Landhendl gegrillt im Holzkohleofen / Hausdressing / Brezen-Croûtons / Parmesan	€ 10.-	€ 16.-
BRUTAL BEETE SÜSS SAUER SCHARF ROTE BEETE / GELBE BEETE / WEISSE BEETE	€ 10.-	€ 16.-
Geröstete karamelierte Walnüsse / Ziegenfrischkäse / Südtiroler Apfel / Babyspinat		
SPINAT / KÜRBIS / PARMA ² Spinatsalat / Prosciutto di Parma / Kürbis „eingemacht“ / gehobelter Parmesan	€ 10.-	€ 16.-
"IM MAISFELD" Salat vom gegrillten Ofengemüse / junge Blattsalate / Chicorée-Radicchio / Radieserl / Tomaten / Gurken / gegrillter Buttermais / Croûtons	€ 10.-	€ 16.-
ZITRONENGRAS-INGWER-LACHS "LITTLE ASIA" Junge Blattsalate / Radieserl-Ingwer-Pickles / Yuzu-Dressing / zweierlei Gartengurken	€ 12.-	€ 18.-



MAN IST NIE ZU
EINEN LAU

VEGETARISCH

Auch ohne Fleisch ein Genuss.

GEMÜSEDÖNER

Glasiertes frisches Marktgemüse / Baharat / gerösteter Sesam /
in einem lockeren Knödel aus Fladenbrot / Gurken-Dip

€ 19.-

GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTE

LANGSAM IM OFEN GESCHMORT

Peperonata-Muskatkürbis-Risotto / gezupfter Büffelmozzarella

€ 16.-

SCHLUTZKRAPFEN "STEINPILZ UND SPINAT"

Tegernseer Bergkäse 24 Monate gereift / Ofentomate

€ 18.-

**DURCH BUCHEN, FICHTEN, TANNEN
SO SCHREIT ICH IN DEN TAG,
BEGEGNE VIELEN FREUNDEN,
SIE SIND VON MEINEM SCHLAG.**

**ICH JODLE LUSTIG IN DAS TAL,
DAS ECHO BRINGT'S ZURÜCK.
DEN RENNSTEIG GIBT'S JA NUR
EINMAL UND NUR EIN WANDERGLÜCK!**



**U ALT UM WILD DURCH
BHAUFEN ZU RENNEN.**

WIRTSCHAUSTRADITION

"Halt so, wie bei der Oma."

KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN € 12.-
Vom Münchner Schwein / zweierlei Knödel^(2,5) / Natursoße

EINE HALBE SCHWEINSHAXE € 15.-
Zweierlei Knödel^(2,5) / Natursoße

DAZU EIN KLEINER KRAUTSALAT^(2,3) € 3,50

KAISERLICH UND KÖNIGLICH

OCHSENBACKERL-GULASCH "WIENER ART" € 21.-
Geschmorte Peperonata / Sauerrahmspätzle / Majoran-Sauerrahm

ALTBEWÄHRT



KLASSIKER

VOM KALB

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB € 25.-
Bratkartoffeln / Sauerrahm-Gurken / kaltgerührte Preiselbeeren

MÜNCHNER SCHNITZEL VOM KALBSHIRN € 21.-
Meerrettich-Senfpanade / Sauerrahm-Gurken / Kartoffelpüree


"FISH AND CHIPS" € 21.-
Fangfrischer Kabeljau in Backteig / Pommes Frites /
Kopfsalat mit Sauerrahm-Zitronendressing / frische Minze-Gurke-Radieserl

UNSER BÖFFLAMOT
ACHTUNDREISSIG STUNDEN IN ROTWEIN GESCHMORT € 21.-
Kaisersemmel-Brezenknödel / glasiertes Wurzelwerk (Sellerie / Karotte / Topinambur)²⁻⁵

GESCHMORTES POLTINGER REH € 24.-
In Blaufränkischem (Rotwein) langsam geschmort / kaltgerührte Preiselbeeren /
Birnen-Quitten-Blaukraut / Semmelknödel / Vogelbeeren

LAMM VOM GUTSHOF POLTING € 24.-
Schulterscherzel langsam in Rotwein geschmort /
Balsamico- Linsengemüse / Kartoffelpüree mit Rosmarin-Crunch

STEIRISCHES BACKHENDL VOM LANDHUHN € 19.-
Kürbiskern-Brezen-Panade / Kartoffelpüree / Kürbisschmand



EIN KLEINES HAUS, AM WALDESRAND
EIN ALTER JÄGER REICHTE MIR DIE HAND.
DER ALTE JÄGER VOM SILBERTANNENTAL,
ICH DENK AN IHN, ES WAR EINMAL.



GENUSS VOM GRILL

Hier wird's heiß.

ZU UNSEREN GRILLGERICHTEN EMPFEHLEN WIR
UNSER HAUSGEBRAUTES DUNKLES: DEN BARNABAS.

UNSER GEHEIMES "HAUSREZEPT" FÜR ALLE: **DER BBQ LACK**

3 GR. KREUZKÜMMEL / 4 GR. KORIANDERSAMEN / 3 GR. STERNANIS / 3 GR. PFEFFERKÖRNER /
1 GR. NELKE / 3 GR. SZECHUANPFEFFER / 12 GR. CURRY / 6 GR. CHILI GEMAHLEN /
150 ML ROTWEINESSIG / 250 GR. SOJASOSSE / 500 GR. HONIG

GEWÜRZE MIT DEM ROTWEINESSIG AUFKOCHEN UND AUF ¼ REDUZIEREN / SOJASOSSE ZUGEBEN
UND NOCHMALS 20 MIN. REDUZIEREN / DANN HONIG ZUGEBEN UND EINMAL AUFKOCHEN.

DURCH EIN SIEB PASSIEREN UND IN WECKGLÄSER ABFÜLLEN. THATS IT!

COWBOY-STEAK **CA. 1000 GRAMM ROHGEWICHT**

"GREATER OMAHA PLATINUM LABEL"

€ 90.-

Hausgemachte Ochsenträuterbutter / hausgemachtes Kimchi

"NOCKHER-BURGER"

€ 19.-

100% Rind aus Bayern / Rahmkäse / Grilltomate / Romanasalat /
Pommes Frites / kleiner Caesar Salad

"PULLED ALPENBURGER"

€ 21.-

Pulled Bavarian Sau / Erdnuss-Chili-Sosse /
Essiggurken-Relish / gebackene Zwiebelringe / Pommes Frites

BEST OF BAYERN

GRILLTELLER "XAVER"

€ 23.-

Gegrilltes bayrisches Hendl / unsere Currywurst / Ochsenschaschlik vom Schulterschmelze /
Radieserl-Chili-Kimchi / Pommes Frites

SHORT RIBS VOM OCHS **ACHTUNDREISSIG STUNDEN BEI ACHTUNDSECHZIG GRAD**

GESCHMORT UND DANN GEGRILLT

€ 24.-

BBQ-Lack / Pommes Frites / Buttermais aus dem Holzofen

BEILAGEN ZU DEN GRILLSPEZIALITÄTEN

JE **€ 4.-**

Pommes Frites / glasiertes Gemüse / Grillgemüse /
Kräuterkartoffel / Brezenknödel / Kartoffelknödel^(2,5)

XAVER - JOSPER - GRILL



FLEISCH ESSLUST



TRADITION



SELBSTGEMACHT

ZUM SCHLUSS

Süßes und Fruchtiges

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN (REICHT FÜR ZWEI) € 14.-
Unsere Patisserie und Konditorei überrascht Sie mit vielen hausgemachten süßen Schmankerln

ZWEIERLEI VON DER BAYRISCH CREME € 11.-
"Zwetschgendatschi" und "Wachauer Marille" / weiße Schokolade-Crumble / Rahmeis

ESPRESSO AFFOGATO
Espresso "Seven" von Merchant & Friends / hausgemachtes Vanilleeis von EISMEER /
kleines Stück lauwarmer Schokoladen-Himbeer-Tarte € 4,50
€ 8.-

CREME BRÛLÉE VOM
SELBST ANGESETZTEN TANNENWIPFELHONIG € 10.-
Latschenkiefer-Joghurt-Sorbet

KAISERSCHMARRN € 12.-
Apfelmus / Zwetschgenröster / auf Wunsch gerne mit eingelegten Rosinen

CHEESECAKE WAHNSINN € 9.-
Lauwarmer Kardamon-Blaubeeren / Himbeersorbet



MILCHPRODUKTE AUS DER MOLKEREI BERCHTESGADENER LAND

Wir verwenden für die Zubereitung unserer Speisen die natürlichen Produkte der Molkerei Berchtesgadener Land. Die Molkereigenossenschaft bezieht ihre Milch ausschließlich von Mitgliedsbetrieben aus der umliegenden Berg- und Alpenregion und die Verarbeitung erfolgt am Standort in Piding, im Süden Bayerns. Nachhaltigkeit und Verantwortung stellen die Leitgedanken des Unternehmens dar und die Qualität der Produkte spricht für sich.



ALLERGENE

LIEBE GÄSTE,

sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, berät Sie unser Serviceteam gerne.
Wir servieren Ihnen unsere Speisen in bester Qualität und kaufen, wo immer es geht, regional ein.
Die in der Karte ausgewiesenen Lebensmittelzusatzstoffe sind i.d.R. Bestandteile unserer Zutaten.

1) MIT FARBSTOFF	6) GESCHWÄRZT	11) MIT SÜSSUNGSMITTEL
2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL	7) MIT PHOSPHAT	12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL	8) MIT MILCHEIWEISS	13) GEWACHT
4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER	9) KOFFEINHALTIG	14) MIT TAURIN
5) GESCHWEFELT	10) CHININHALTIG	15) MIT NITRITPÖKELSALZ
A1) WEIZEN	E) ERDNÜSSE	H6) PISTAZIEN
A2) ROGGEN	F) SOJABOHNEN	H7) MACADAMIA
A3) GERSTE	G) MILCH/LAKTOSE	I) SELLERIE
A4) HAFER	H1) WALNÜSSE	J) SENF
A5) DINKEL	H2) MANDELN	K) SESAMSAMEN
B) KREBSTIERE	H3) HASELNÜSSE	L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
C) EIER	H4) CASHEWNUESSE	M) LUPINEN
D) FISCH	H5) PECANNÜSSE	N) WEICHTIERE

HAUSGEBRAUT

HELLES UNFILTRIERT^(A3)

NOCKHERBERGER 0,25L € 2,90 0,5L € 4,40

Untergärig, 12,3% Stammwürze, 5,4% Alkoholgehalt

DUNKLES UNFILTRIERT^(A3)

BARNABAS, TERESAS MEISTERSUD 0,25L € 3,40 0,5L € 4,90

Untergärig, 13,5% Stammwürze, 5,7% Alkoholgehalt

WEIZENBOCK UNFILTRIERT^(A1,A3)

FAUSTUS 0,33L € 3,40 0,5L € 4,90

Obergärig, 16,5% Stammwürze, 6,4% Alkoholgehalt





EIN KÖNIGREICH FÜR DIESE BRAUMEISTER.

PROBIERBRETT

UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE IN PROBIERGRÖSSE.
SORTEN FREI WÄHLBAR.

FÜNFER	BRETT	€ 7,50
ZEHNER	BRETT	€ 15,00

O'ZAPFT IS

BIERFÄSSER ZUM SELBERZAPFEN AM TISCH

NUR AUF VORBESTELLUNG

NOCKHERBERGER ^(A3)	10L	€ 79.-	20L	€ 167.-	30L	€ 255.-
BARNABAS ^(A1, A3)	10L	€ 88.-	20L	€ 176.-	30L	€ 255.-



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

100 % BAYERN, AUF UNSEREM MIST GEWACHSEN

echt **BAYERN**

LIMO

NATÜRLICHE LIMONADEN AUS DER KELTEREI STADLER

€ 3,50

In Berchtesgaden mit regionalen Zutaten und viel Liebe für uns produziert.

0,33L

• Vollkommen frei von Zusatzstoffen •

Marille-Zitronen-Limonade, Sauerkirsch-Zitronen-Limonade, Ingwer-Birne, Rhabarber-Himbeer-Limonade und Zwetschgenröster-Limonade

NEU



PAULANER SPEZI ^(1,2,3,9) 0,4 l | € 4,50

SINALCO COLA ^(1,3,9) / SINALCO COLA LIGHT ^(1,3,9,11,12) 0,2 l | € 3,20

SINALCO ORANGE ^(1,3) 0,2 l | € 3,20

AQUA MONACO TONIC / GINGER / LEMON ^(1,3,10) 0,25 l | € 4,00

NATURSAFTSCHORLEN 0,4 l | € 4,50

Apfel naturtrüb / Rhabarber⁽³⁾ / Johannisbeere⁽³⁾

TAFELWASSER 0,25 l | 0,5 l | 1 l € 2,50 / € 4,00 / € 6,00

ADELHOLZENER CLASSIC ODER SANFT 0,25 l | € 3,00

ADELHOLZENER CLASSIC ODER SANFT 0,75 l | € 7,50

BAD BRAMBACHER NATURELL ODER SPRITZIG 0,25 l | € 3,00

BAD BRAMBACHER NATURELL ODER SPRITZIG 0,7 l | € 7,50

RED BULL ^(9,14) / RED BULL SUGARFREE ^(9,11,14) Dose 0,25l | € 4,00

APERITIF

NEGRONI	0,2 l	€ 8,00
APEROL SPRIZZ ^(1,10,5)	0,3 l	€ 7,00
HUGO MIT FRISCHER MINZE ⁽⁵⁾	0,3 l	€ 7,00
PROSECCO BLÛ SACCHETTO ⁽⁵⁾	0,2 l	€ 10,00

SEKT / CHAMPAGNER / SPRITZIGES

PROSECCO SACCHETTO ⁽⁵⁾	0,75 l	€ 37,00
LUI NYMPHENBURG SEKT, EXTRA TROCKEN ⁽⁵⁾	0,75 l	€ 37,00
CRÉMANT „VEUVE AMIOT“ ROSÉ ⁽⁵⁾	0,75 l	€ 45,00
CHAMPAGNER PERRIER-JOUËT BRÛT ⁽⁵⁾	0,75 L	€ 95,00
CHAMPAGNER PERRIER-JOUËT ROSÉ ⁽⁵⁾	0,75 l	€ 140,00
CHAMPAGNER RUINART ROSÉ ⁽⁵⁾	0,75 l	€ 150,00
CHAMPAGNER PERRIER-JOUËT 2002 BELLE ÉPOQUE	0,75 l	€ 200,00

HEISSE GETRÄNKE

Wir servieren Merchant & Friends – besten Bio-Kaffee aus Herrmannsdorf.



HAFERL KAFFEE	€ 3,50
MILCHKAFFEE ^(G)	€ 4,00
LATTE MACCHIATO ^(G)	€ 4,00
CAPPUCCINO ^(G)	€ 3,50
ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO ^(G)	€ 2,50 / € 2,80
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,00
HAFERL TEE	€ 3,50
HEISSE SCHOKOLADE	€ 4,00

BIO





SCHAF ICH BIN IN LOVE

WEINSCHORLE ROT ODER WEISS^(s) 0,25 L € 4.- 0,50 L € 7.-

OFFENER WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER, QUALITÄTSWEIN^(s) 0,20 l € 7.-
GRÜNER VELTLINER, WEINGUT HUGL-WIMMER – WEINVIERTEL, AUT

WILDWILDWHITE, Q.B.A.^(s) 0,20 l € 8.-
CUVÉE AUS SILVANER – MÜLLER THURGAU – BACCHUS, WEINGUT ANDI WEIGAND – FRANKEN, D

DER WILDE, Q.B.A.^(s) 0,20 l € 8.-
SCHEUREBE, WEINGUT ANDI WEIGAND – FRANKEN, D

OFFENER ROTWEIN

POGGIO AI GINEPRI ROSE^(s) 0,20 l € 8.-
SYRAH, TENUTA ARGENTIERA – TOSCANA, ITA

SANKT LAURENT, „GALGENBERG“ QW^(s) 0,20 l € 7.-
BLAUFRÄNKISCH, WEINGUT GRUBER RÖSCHITZ – WEINVIERTEL, AUT

GRENACHE & MERLOT „LE BEL OLIVIER“, IGP^(s) 0,20 l € 7.-
GRENACHE – MERLOT, GRANDS VINS DU SAINT CHINIAN – FRA

WEISSWEIN

WEINKARTE FLASCHENWEINE WEISS

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

- € 24.- WILDWILDWHITE, Q.B.A. CUVÉE AUS SILVANER – MÜLLER THURGAU – BACCHUS, WEINGUT ANDI WEIGAND – FRANKEN, D
- € 28.- RIESLING MARIENLAY, Q.B.A. RIESLING, REICHSGRAF VON KESSELSTATT – MOSEL, D
- € 28.- GRAUBURGUNDER CLASS A, Q.B.A. GRAUBURGUNDER, NEVERLAND – RHEINHESSEN, D
- € 28.- GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL TERRASSEN GRÜNER VELTLINER, ANDREAS GATTINGER – WACHAU, AUT
- € 28.- TO, LANDWEIN CUVÉE AUS CHARDONNAY – SAUVIGNON – WELSCHRIESLING, WEINGUT VELICH – BURGENLAND, AUT
- € 32.- COSMAS, DOC SAUVIGNON BLANC, WEINGUT KORNELL – SÜDTIROL, ITA
- € 32.- PINOT BLANC RÉSERVE, „MOSEL CHABLIS“ Q.B.A. WEISSBURGUNDER, REICHSGRAF VON KESSELSTATT – MOSEL, D
- € 38.- "DIE KALB" SILVANER SILVANER ALTE REBEN, WEINGUT ANDI WEIGAND – FRANKEN, D
- € 42.- CHARDONNAY EDDA IGT CHARDONNAY, SAN MARZANO, SALENTO ITA
- € 45.- WEISSBURGUNDER VORBERG DOC WEISSBURGUNDER, WEINGUT TERLAN – SÜDTIROL, ITA
- € 48.- CHARDONNAY GRAND SELECT CHARDONNAY, WIENINGER, WIEN, AUT
- € 48.- GRÜNER VELTLINER SMARAGD GRÜNER VELTLINER SMARAGD, ANDREAS GATTINGER – WACHAU, AUT
- € 48.- RIESLING JOSEPHSHÖFER, GG RIESLING, REICHSGRAF VON KESSELSTATT – MOSEL, D
- € 60.- RIESLING ESCHENDORFER, GG RIESLING, WEINGUT HORST SAUER – FRANKEN, D
- € 65.- GRÜNER VELTLINER SMARAGD HOCHRAIN GRÜNER VELTLINER, RUDI PICHLER – WACHAU, AUT
- € 70.- RIESLING HERMANNENBERG, GG RIESLING, WEINGUT GUT HERMANNENBERG – NAHE, D
- € 75.- SAUVIGNON QUARZ DOC SAUVIGNON BLANC, WEINGUT TERLAN, SÜDTIROL ITA
- € 75.- TIGLAT CHARDONNAY CHARDONNAY, WEINGUT VELICH – AUT **„EINER DER GRÖSSTEN WEISSWEINE ÖSTERREICHS“**
- € 75.- RIESLING WESTHOFENER MORSTEIN, GG RIESLING, WEINGUT DREISSIGACKER – RHEINHESSEN, D
- € 80.- RIESLING PETTENTHAL, GG RIESLING, WEINGUT KÜHLING-GILLOT – RHEINHESSEN, D
- € 95.- APPIUS EPPAN DOC GRAU/CHAR/SAU, WEINGUT TERLAN, SÜDTIROL ITA
- € 120.- 2016 PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU „LES FOLATIÈRES“ CHARDONNAY, DOMAINE BZIKOT PÈRE & FILS – BURGUND, FRA

ROSÉ

- € 35.- „SUMMER IN THE BOTTLE“ ROSÉ CUVÉE AUS M/CHA-CAB FRA/WEINGUT WÖLFFER ESTATE – LONG ISLAND NEW YORK, USA

ROTWEIN

WEINKARTE FLASCHENWEINE ROT

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

- € 26.- CÔTES DU RHÔNE, VDP CUVÉE AUS GRENACHE – SYRAH – MERLOT – CINSULT – CARIGNAN, DOMAINE SANTA DUC – FRA
- € 28.- ZEDER, IGT CUVÉE AUS MERLOT – CABERNET – LAGREIN, WEINGUT KORNELL – SÜDTIROL, ITA
- € 34.- BLAUFRÄNKISCH MORIC BLAUFRÄNKISCH, WEINGUT MORIC – BURGENLAND, AUT
- € 38.- BERNHARD HUBER SPÄTBURGUNDER, Q.B.A. SPÄTBURGUNDER, WEINGUT BERNHARD HUBER – BADEN, D
- € 35.- GAGO TEMPRANILLO, TELMO RODRIGUEZ – TORO, ESP
- € 35.- LE VOLTE DELL ORNELLAIA, TOSKANA CUVÉE AUS MERLOT – CABERNET FRANC – CABERNET SAUVIGNON – PETIT V, ANTINORI, ITA
- € 38.- CUVÉE ROYAL, QUALITÄTSWEIN CUVÉE AUS ZWEIFELT – MERLOT, WEINGUT GRUBER RÖSCHITZ – WEINVIERTEL, AUT
- € 44.- CHIANTI CLASSICO RISERVA, TOSKANA DOCG CUVÉE AUS SANGIOVESE UND CANAILO, SAN FELICE, ITA
- € 48.- NEGRE DE NEGRES CUVÉE AUS GARNACHA – SYRAH – CARINENA, WEINGUT CLOS DE PORTAL PRIORAT, ESP
- € 48.- REMELLURI RESERVA, RIOJA TEMPRANILLO – GRANACHA, BODEGAS REMELLURI, ESP
- € 48.- BLAUFRÄNKISCH MORIC RESERVE BLAUFRÄNKISCH, WEINGUT MORIC – BURGENLAND, AUT
- € 48.- LA PIERRE NOIRE GRENACHE – SYRA, PHILIPPE GIMEL/SAINT JEAN DU BARROUX, FRA
- € 60.- LE SERRE NUOVE DELL ORNELLAIA, TOSKANA MERLOT – CABERNET FRANC – CABERNET SAUVIGNON – PETIT V, ANTINORI, ITA
- € 60.- BARBERA D'ALBA „FALLETTO“ BARBERA, WEINGUT BRUNO GIACOSA, PIEMONTE, ITA
- € 65.- PINOT NOIR CHÂTEAU SCHEMBS SPÄTBURGUNDER, CHÂTEAU SCHEMBS – RHEINHESSEN, D
- € 65.- „BIENENBERG“ SPÄTBURGUNDER, GG SPÄTBURGUNDER, WEINGUT BERNHARD HUBER – BADEN, D
- € 65.- CHÂTEAU POUJEAUX MOULIS-EN-MEDOC BORDEAUX „CHATEAU POUJEAUX“, FRA
- € 85.- „SCHLOSSBERG“ SPÄTBURGUNDER, GG SPÄTBURGUNDER, WEINGUT BERNHARD HUBER – BADEN, D
- € 88.- BLAUFRÄNKISCH ALTE REBEN „NECKENMARKT“ BLAUFRÄNKISCH, WEINGUT MORIC – BURGENLAND, AUT
- € 110.- GANTENBEIN PINOT NOIR PINOT NOIR – GRAUBÜNDEN, CH
- € 125.- BARBARESCO „COCITO RISERVA BALUCHIN“ NEBBIOLO, WEINGUT LA SPINETTA – PIEMONTE, ITA
- € 175.- SASSICAIA BOLGHERI IGT CAB/CAB FRANC/ TENUTA SAN GUIDO, TOSKANA, ITA
- € 750.- CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 1ER GCC 2009 BORDEAUX, PAULLIAC, FRA

**DAS WASSER SCHMECKT SÜSS WIE WEIN
DU BIST DAS WASSER UND ICH BIN DER STEIN
ES SCHMECKT BITTER WIE MEDIZIN
SIEHST DU WIE DIE FISCHE UNTER WASSER ZIEHEN**

UND HIER GEHEN WIR SELBST GERNE ZUM ESSEN.

DER DANTLER GMBH
BAYRISCH' DELI
FEINE KOST & BEWIRTUNG

WERINHERSTR. 15
81541 MÜNCHEN

WWW.DERDANTLER.DE



SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE

JÄGERMEISTER / AVERNA / RAMAZZOTTI / GIN / WODKA / RUM	4 CL € 6.-
WILLIAMSBIERNE / HASELNUSS ^(H) / OBSTLER / MARILLE	2 CL € 4.- 4 CL € 7.-
SLYRS WHISKEY, DESTILLERIE LANTENHAMMER	2 CL € 5.-
SLYRS WHISKEY, 12-JÄHRIG, DESTILLERIE LANTENHAMMER	2 CL € 8.-
HOLZFASS ENZIAN	2 CL € 4.-



EDELBRÄNDE

UNSER HAUSBRENNER WERNER PSENNER
AUS SÜDTIROL

2 CL € 5.- 4 CL € 9.-

Old Williamsbirne / Kaiserjäger Obstler holzgelagert / Goldmarille /
Waldhimbeergeist / Gravensteiner Apfel riserva / Erdbeertraube


PSENNER
BRENNMEISTER SEIT 1947
MASTRI DISTILLATORI DAL 1947

OBSTLER / MARILLE / BIRNE / HASELNUSS^(H3)
ALS 0,1 L IN DER FLASCHE

€ 19.-

Sonntags AM NOCKHERBERG



SONNTAGS AM NOCKHERBERG - EINFACH MEHR SPASS!

Lästiges Schlange stehen, durchschnittliches Essen, beengtes Sitzen und ein steifer Hals – das war gestern. Heute geht man sonntags auf den Nockherberg. Parken Sie bequem in der hauseigenen Tiefgarage und genießen Sie in einem außergewöhnlichen Ambiente hausgebraute Bierspezialitäten und moderne bayerische Küche in bester Qualität.

Jede Show findet im dafür passenden Saal oder Veranstaltungsraum statt und Sie sitzen immer bequem mit uneingeschränkter Sicht auf die Bühne und die Künstler. Die moderne Licht- und Tontechnik lässt keine Wünsche offen und ein barrierefreier Zugang und behindertengerechte Einrichtungen sind selbstverständlich.

© Südpolentertainment

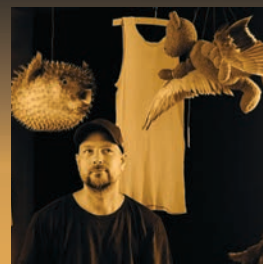
Einlass: 17:30 | Beginn 19:30

Infos & Tickets unter:

www.sonntags-am-nockherberg.de



03.11.19
**Mathias
Kellner**



24.11.19
**Stephan
Zinner**



12.01.20
**Christine
Eixenberger**



26.01.20
**Martina
Schwarzmann**



02.02.20
**Knedl &
Kraut**



01.03.20
Cobario



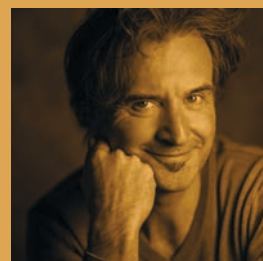
05.04.20
**Alexander
Schelle**



26.04.20
**Luggi &
Guggi**



10.05.20
**Stefan
Kröll**



24.05.20
**Chris
Boettcher**