



PAULANER
NOCKHERBERG

MUNICH
BAVARIA
GERMANY



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

LIGHT MEALS

A piece of Bavarian culture

ALPINE PLATTER € 16.-

South Tyrol bacon^(2,15,7) / cold roast meat / "O'gmachter" cheese spread / pumpkin seed lard / horseradish⁽⁷⁾ / fresh butter / homemade bread

ALPINE CHEESE SELECTION € 14.-

Cheese from Bad Tölz, Berchtesgaden and Tyrol / homemade bread

TWO MUNICH VEAL SAUSAGES⁽²⁻³⁾ UNTIL 2 P.M. € 7.-

Homemade sweet mustard / oven-fresh pretzel

HOMEMADE "O'GMACHTER" CHEESE SPREAD € 8.-

Red onions / red radishes / chives / homemade bread or pretzel

BEEF TARTAR € 18.-

with chili-onion mayonnaise / gherkins / quail fried egg

OVEN-FRESH MUNICH PRETZEL € 1,50



BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

SERVUS SALAD

CLASSIC CEASAR SALAD

crunchy and fresh romaine lettuce / grilled farmer chicken / croutons /
parmesan cheese / home made dressing

SMALL BIG

€ 10.- € 16.-

ALL BEETROOT

SWEET

SOUR

HOT

roasted and caramelized walnuts / goat cheese / baby spinach and apple slices

€ 10.- € 16.-

PARMA SALAD ²

spinach leaves / pickled pumpkins / prosciutto di Parma / shaved parmesan cheese

€ 10.- € 16.-

"IN THE CORNFIELD"

leaf salads / chicory / radicchio / tomatoes / cucumber / grilled vegetables /
buttered sweet corn / croutons

€ 10.- € 16.-

LITTLE ASIA

leaf salads / red radish / ginger pickles / two sorts of cucumber /
ginger salmon / lemongrass / Yuzu-dressing

€ 12.- € 18.-



**MAN IST NIE ZU
EINEN LAU**

VEGETARIAN

Happy without meat

VEGGIE "DONER KEBAP"

glazed vegetables with "Baharat" and roasted sesame /
served in a flatbread / cucumber dip

€ 19.-

BRAISED STUFFED PEPPERS

muscat pumpkin risotto / pulled buffalo mozzarella

€ 16.-

SPINACH-PORCINI RAVIOLI

with alpine cheese / baked tomatoes

€ 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!**



MODERN CLASSICS

"You can't go wrong with that."

CRISPY ROAST PORK

Two kinds of dumpling / natural gravy

€ 12.-

A HALF A KNUCKLE OF PORK

Two kinds of dumpling / natural gravy

€ 15.-

ADDITIONAL SMALL COLESLAW ⁽²⁻³⁾

€ 3,50



IMPERIAL AND ROYAL

OX CHEEK GOULASH "VIENNA STYLE"

peperonata / sour cream "SPÄTZLE" / sweet marjoram

€ 21.-

TRIED AND TRUE



SPECIALTIES

Famous Classic

VEAL ESCALOPE "VIENNA STYLE"
FROM LOCALLY SOURCED BEEF € 25.-

Fried potatoes / sour cream cucumbers / cold stirred cranberries

CALF'S BRAIN ESCALOPE "MUNICH STYLE"
in a horseradish-mustard breading / mashed potatoes / cucumbers in sour cream € 21.-



FISH AND CHIPS € 21.-
Catch-fresh codfish / sauce of Lager Beer / french fries / lettuce /
sour cream and lemon dressing / cucumber and red radishes with fresh mint

BRASATO AL BAROLO - BOEUF À LA MODE
THIRTY-EIGHT H BRAISED IN BAROLO RED WINE € 21.-
pretzel dumpling / glazed root vegetables^(2,5)

LAMB FROM THE POLTING ESTATE € 24.-
Shoulder cut with laurel, rosemary and dried tomatoes /
slowly braised in red wine / bacon potatoes / glazed ratatouille / sweet pepper and courgette

STEWED VENISON € 24.-
bread dumpling / red cabbage with stewed pear and quince /
brussels sprout leaves / cold stirred cranberries

FRIED FARMER'S CHICKEN € 19.-
in a pumpkin seed breading / mashed potatoes / soured pumpkin cream



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



FROM THE BBQ GRILL

It's getting hot.

TO ALL GRILLED DISHES WE HIGHLY RECOMMEND OUR
HOME-BREWED DARK "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 $\frac{1}{4}$ REDUZIEREN / SOJASOSSE ZUGEBEN
UND NOCHMAL 20 MIN. REDUZIEREN / DANN HONIG ZUGEBEN UND EINMAL AUFKOCHEN.

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

COWBOY – STEAK **ABOUT 1000 GROSS WEIGHT**

"GREATER OMAHA PLATINUM LABEL"

€ 90.-

homemade herbed butter / horseradish kimchi

"NOCKHER-BURGER"

€ 19.-

100 % Bavarian beef / cream cheese / grilled tomato / french fries / side ceasar salad

"PULLED ALPINE BURGER"

€ 21.-

Bavarian "sow" / peanut-chili sauce / relish / fried onion rings / french fries

BEST OF BAYERN

GRILLPLATTER XAVER

€ 23.-

grilled chicken / curry sausage / ox "kebab"
horseradish - chili kimchi / french fries

OX SHORT RIBS

BRAISED **THIRTY-EIGHT H WITH SIXTY-EIGHT DEGREE**

€ 24.-

then grilled / BBQ coating / french fries / wood fired corn

SIDE DISHES FOR GRILLED SPECIALTIES

EACH

€ 4.-

French fries / glazed vegetables / grilled vegetables / herb potato /
potato salad / potato dumpling / red cabbage / sauerkraut /
coleslaw / bread dumpling / side salad

XAVER - JOSPER - GRILL



MEAT LOVE





TRADITION



SELFMADE

HAPPY END

sweet and fruity

SWEET DELIGHTS (GOOD FOR **TWO**) € 14.-
Our patisserie surprises you with a lot of homemade sweet delicacies

TWO SORTS OF BAVARIAN CREAM € 11.-
plum pancake & apricot / white chocolate crumbles / ice-cream

"ESPRESSO AFFOGATO"
espresso "Seven" from Merchant & Friends / home-made vanilla ice cream from EISMEER € 4,50
small piece of lukewarm chocolate-raspberry-tarte € 8.-

CRÉME BRÛLÉE
MOUNTAIN PINE sorbet / fir honey € 10.-

"KAISERSCHMARRN" € 12.-
shredded pancake / apple sauce / plum compote

CHEESECAKE **FABULOUS** € 9.-
lukewarm cardamom -blueberries / raspberry sorbet



DAIRY PRODUCTS FROM THE BERCHTESGADENER LAND DAIRY

We use natural products from the Berchtesgadener Land dairy when preparing our dishes. The dairy cooperative sources its milk exclusively from member operations in the surrounding alpine region with the products manufactured in Piding, a town in southern Bavaria. Sustainability and responsibility are the company's guiding principles and the quality of the products speaks for itself.

ALLERGENIC

Dear Guests,
if you have a food intolerance or allergy, please let our service team know. They would be happy to help you choose the right dish.

We serve top-quality food and source our ingredients regionally whenever possible. The food additives shown in the menu are usually part of our ingredients. We never add artificial or harmful substances to our dishes.

1) CONTAINS FOOD COLORING
2) CONTAINS PRESERVATIVES
3) CONTAINS ANTIOXIDANTS
4) CONTAINS FLAVOR ENHANCER
5) SULFURIZED

A1) WHEAT
A2) RYE
A3) BARLEY
A4) OATS
A5) SPELT
B) CRUSTACEANS
C) EGGS
D) FISH

6) BLACKENED
7) CONTAINS PHOSPHATE
8) CONTAINS MILK PROTEIN
9) CONTAINS CAFFEINE
10) CONTAINS QUININE

E) PEANUTS
F) SOYBEANS
G) MILK OR LACTOSE
H1) WALNUTS
H2) ALMONDS
H3) HAZELNUTS
H4) CASHEW
H5) PECAN

11) CONTAINS SWEETENERS
12) CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE
13) WAXED
14) CONTAINS TAURINE
15) CONTAINS CURING SALT

H6) PISTACHIO
H7) MACADAMIA
I) CELERY
J) MUSTARD
K) SESAME SEEDS
L) SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
M) LUPINES
N) MOLLUSCS

HOME-BREWED

UNFILTERED LAGER^(A3)

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

bottom-fermented, 12,3% gravity, 5,4% alcohol

UNFILTERED DARK BEER^(A3)

BARNABAS 0,25L € 3,40 0,5L € 4,90

bottom-fermented, 13,5% gravity, 5,7% alcohol

WHEAT BOCK BEER UNFILTERED^(A1,A3)

FAUSTUS 0,33L € 3,40 0,5L € 4,90

top-fermented, 16,5% gravity, 6,4% alcohol





EIN KÖNIGREICH FÜR DIESE BRAUMEISTER.

BEER FLIGHT

OUR HOME-BREWED BEERS IN SMALL BEER-GLASSES. YOU ARE FREE TO CHOOSE YOUR VARIETIES.

OF FIVE	FLIGHT	€ 7,50
OF TEN	FLIGHT	€ 15,00



O'ZAPFT IS

BEER KEGS TO TAP AT THE TABLE.

ONLY ON PRE-ORDER

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



SOFT DRINKS

LEMONADE

"DIE IDEE IST VON UNS" HUNDERTPROZENT BAYERN

echt **BAYERN**

NATURAL LEMONADES FROM "KELTEREI STADLER" 0,33 l € 3,50

Lovingly produced for us in Berchtesgaden using regional ingredients

• FREE OF ADDITIVES •

Our flavors: apricot and lemon, morello cherry and lemon, **ginger-pear**, **NEW**
rhubarb and raspberry, roasted plum lemonade

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

NATURAL JUICE SPRITZERS 0,4 l € 4,50
cloudy apple, rhubarb⁽³⁾, currant⁽³⁾

TABLE WATER 0,25 l / 0,5 l / 1 l € 2,50 / € 4,00 / € 6,00

ADELHOLZENER CLASSIC OR MEDIUM MINERAL WATER 0,25 l € 3,00

ADELHOLZENER CLASSIC OR MEDIUM MINERAL WATER 0,75 l € 7,50

BAD BRAMBACHER NATURAL OR SPARKLING 0,25 l € 3,00

BAD BRAMBACHER NATURAL OR SPARKLING 0,7 l € 7,50

RED BULL^(9,14) / SUGARFREE^(9,11,14) Dose 0,25 l € 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 BLÜ SACCHETTO ⁽⁵⁾	0,2 l	€ 10,00



SPARKLING WINE / CHAMPAGNE

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 BRUT ⁽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 EPOQUE	0,75 l	€ 200,00



HOT DRINKS

We serve Merchant & Friends – best organic coffee from Herrmannsdorf



CUP OF COFFEE	€ 3,50
MILKY COFFEE ^(G)	€ 4,00
LATTE MACCHIATO ^(G)	€ 4,00
CAPPUCCINO ^(G)	€ 3,50
ESPRESSO/ESPRESSO MACCHIATO ^(G)	€ 2,50 / € 2,80
DOUBLE ESPRESSO	€ 4,00
CUP OF TEA	€ 3,50
HOT CHOCOLATE	€ 4,00

ORGANIC





WINE SPRITZER, RED OR WHITE^(s)

0,25 L

€ 4.-

0,50 L

€ 7.-

WHITE WINE BY THE GLASS

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

RED WINE BY THE GLASS

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

WHITEWINE

WINE LIST - WHITE WINE BY THE BOTTLE

- ALL WINES CONTAIN SULPHITES -

- € 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 HERMANNSBERG, GG RIESLING, WEINGUT GUT HERMANNSBERG – 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

REDWINE

WINE LIST - RED WINE BY THE BOTTLE

- ALL WINES CONTAIN SULPHITES -

- € 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 KORNEIL – 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 ZWIEGELT – MERLOT, WEINGUT GRUBER RÖSCHITZ – WEINVIERTEL, AUT
- € 44.- CHIANTI CLASSICO RISERVA, TOSKANA DOCG CUVÉE AUS SANGIOVESE UND CANAILOLO, 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, PHILLIPPE 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 POUJEUX MOULIS-EN-MEDOC BORDEAUX „CHATEAU POUJEUX“, 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



SPIRITS

JÄGERMEISTER / AVERNA / RAMAZZOTTI / GIN / WODKA / RUM	4 CL € 6.-
WILLIAMSBRINE / 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.-



FRUIT BRANDIES

OUR LOCAL DISTILLER WERNER PSENNER
FROM SOUTH TYROL

2 CL € 5.- 4 CL € 9.-



Old Williams pear brandy, Kaiserjäger fruit brandy aged in the cask,
aged in wood cask, wild raspberry brandy, Gravensteiner apple riserva,
UVA Fragolina - strawberry grappa

FRUIT BRANDY, APRICOT BRANDY, PEAR BRANDY, HAZELNUT BRANDY^(H3)
0,1 L IN A BOTTLE € 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.

Für jede Show existiert ein Saal in der passenden Größe 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 Schwarzmänn



02.02.20
Knedl & Kraut



01.03.20
Cobario



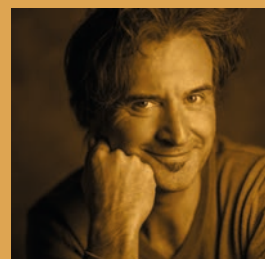
05.04.20
Alexander Schelle



26.04.20
Luggi & Guggi



10.05.20
Stefan Kröll



24.05.20
Chris Boettcher