PAULANER
NOCKHERBERG
WIR SERVIEREN IHNEN
HEIMAT

© FOTOS: KERSTIN JUNGBLUT, WEINGUT ANDI WEIGAND, ISTOCK PHOTOS

DAS BESTE AUS DER REGION FRISCH AUF DEN TISCH.

Genau das war schon immer unser Ansatz! Und wir sind stolz, dass wir mit der Zertifizierung für das Bio-Siegel und das Naturland-Zeichen einen weiteren Schritt auf unserem Weg zu mehr Ökologie, Tierschutz und Fairness vollzogen haben.
Jetzt können wir offiziell zeigen, was wir bereits seit langer Zeit im Betrieb leben: Wann immer möglich, beziehen wir regionale Lebensmittel in Bio- oder Naturlandqualität und verarbeiten diese in der vorgeschriebenen Art und Weise. In der Speisekarte sind alle Bio- und Naturlandzutaten entsprechend grün für Sie gekennzeichnet.

Wir unterstützen die Brudertier Initiative Deutschland und bieten Ihnen in der aktuellen Speisenauswahl zwei raffinierte Gerichte vom Bruderhahn an.

Unsere Lieferanten und Waren kommen mittlerweile fast ausschließlich aus Bayern und wir bauen unser regionales Netzwerk ständig weiter aus, wann immer möglich, in Bio- und Naturlandqualität.

Naturland

BIO nach EG-Öko-Verordnung

BIO-Kontrollstelle DE-ÖKO-037

BROTZEITEN

Ohne Schnick und Schnack

HAUSGEMACHTER GIESINGER „O'GMACHTER“ € 12.-
Rote Zwiebeln / Radieserl / Schnittlauch / Hausbrot oder Breze

BREZE **1,50 €**

8 STÜCK NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL € 14.-
Geschmortes Apfel-Sauerkraut / Kartoffelpüree(3,4,7) von der Agria Bio-Kartoffel / scharfer Senf

SAUBER AUFG‘STRICHEN - VERSCH. AUFSTRICHE € 12.-
“O‘gmachter“ / scharfer Hummus von bayerischen Bio-Berglinsen / Peperoni-Tapenade / Basilikumfrischkäse / dazu Brot oder Breze

UNSER BRETTL

„HOIBE - HOIBE“
HEIMATLICH-REGIONALES BROTZEITBRETT FÜR 2 PERS. € 28.-
Chili con Carne vom heimischen Bio-Ox / Aufstrich aus Bio-Linsen
Südtiroler Speck(2,3,15) g.g.A. vom Speckladele Schenner / Schweinskrustenbraten / Kalbsfleischpflanzerl / Giesinger „O'gmachter“ / Tegernseer Käsespezialitäten mit scharfem Birnen-Ingwerkonfit / Basilikumfrischkäse / Bauernbrot und no vui mehr

FISCH

Frisch auf den Tisch

MATJES VOM SAIBLING € 21.-
Junge Bio-Kartoffeln / Apfel-Schmand-Marinade / Wildkräuter /Radieserl

FISH AND CHIPS € 24.-
Kabeljaufilet / hausgemachte Sweet-Chili-Sauce / Pommes Frites / scharfer Thai-Salat

GEBRATENES ZANDERFILET AUS WILDFANG € 32.-
Chiemgauer Bio-Reis / Balsamicogemüse mit Bio-Linsen

SUPPE

Wohlige Wärme

MÜNCHNER FESTTAGSSUPPE € 8.-
Bouillon von Rind und Bio-Bruderhahn / Pfannkuchenstreifen / Griesnockerl / Gemüse / Schnittlauch

ZITRONENGRAS-GELBE PAPRIKA-GANGERL € 8.-
Gelbe Paprika / Zitronengras /

VEGETARISCH

Fleischloser Genuss

"GEGRILLT, GEBACKEN, GEBRATEN"
GEMÜSE-SCHASCHLIKSPIESS € 22.-
Erbsen-Butterreis / geschmortes Peperonata

„CORDON BLEU" VON DER SPITZPAPRIKA € 21.-
mit Basilikum-Bärlauchfüllung / Fregola Sarda

DAS ORIGINAL VOM SÜDTIROLER RITTEN
ABGESCHMOLZENE SPINATKNÖDEL € 18.-
Parmesanbutter / glasierter Tomatenspinat

INDISCHES „BUTTER-CHICKEN" VOM GEBRATENEN TOFU € 22.-
Aubergine / Basmatireis / Gewürz-Joghurtdip

SALATE

FRISCH UND KNACKIG*

*Alle Salate sind auch rein vegetarisch erhältlich.

GEBACKENER CAMEMBERT **€ 19.-**
Junge Blattsalate / Radieserl / Wildkräuterdressing
Preiselbeer-Apfel-Ingwer-Konfit

	KLEIN	GROSS
SALAT BACKHENDL von der Maishendlbrust mit Zirbensalz mariniert / Sauerrahm-Kräuterdip / Rahmgurken / marinierte Tomaten / Brezencroûtons / Radieserl	€ 15.-	€ 20.-
CAESAR SALAT Parmesan / Südtiroler Speck(2,3, 15) / Tomaten / Croûtons	€ 14.-	€ 18.-

KLASSIKER

VOM BAYERISCHEN RINDVIECH
36H LANGSAM GESCHMORTES BÖFFLAMOTT € 28.-
Flache Bio-Rinderschulter / Sellerie-Topinambur-Püree / kleine Kartoffelknödel

AUS WALD UND FLUR
GESCHMORTE BAYERISCHE REHSCHULTER € 26.-
Bärlauch-Spinatspätzle / Preiselbeer-Blaukraut

UNSER TRÜFFELSCHWEIN
CORDON BLEU € 24.-
Schweinelende mit Trüffelschinken(2,3) / mit Trüffelpesto und Almkäse gefüllt / Rosmarinkartoffeln

VOM REGIONALEN SCHWEIN
KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN € 15,50
Zweierlei Knödel(2,5) / Bratenjus
dazu SPECK-KRAUTSALAT(2, 3, 7) € 3,50

DER KLASSIKER VOM KALB
WIENER SCHNITZEL € 29,50
Kartoffelsalat / Rahm-Gurkensalat / kaltgerührte Preiselbeeren

GEFLÜGEL

Vom Bruderhahn

KRÄFTIGE FLEISCHBRÜHE VON BIO-BRUDERHAHN UND OCHSENSCHWANZ AUS DER REGION € 8.-
Pfannkuchenstreifen / Wurzelgemüse / Schnittlauch

MARINIERTER BIO-BRUDERHAHN (600-700 GR. ROHGEWICHT) MIT ROSMARIN UND CHILI GEGRILLT € 28.-
Pommes Frites / hausgemachte Estragon-Kräuterbutter / Caesar Salad

DAUER CA. 25 MIN. - FRISCH AUS UNSEREM HOLZGRILLOFEN
AB 15 UHR BZW. SONN- UND FEIERTAGS AB 12 UHR

BRUDERHAHN

MEHR SCHUTZ FÜR MÄNNLICHE KÜKEN

Die männlichen Nachkommen von Legehennen-Zuchtlinien nennt man Bruderhähne. Legehennen sind so gezüchtet, dass sie viele Eier legen und weniger Fleisch ansetzen. Daher wurden lange Zeit männliche Tiere nach dem Schlüpfen aussortiert und getötet.

Für jede Henne, die auf Bioland-Naturland Höfen Eier legt, wird ein Hahn aufgezogen. Die Mehrkosten für die Aufzucht des Hahnes werden durch einen höheren Preis beim Verkauf der Eier finanziert.

Bruderhahnfleisch ist zudem eine Delikatesse, benötigt eine längere Garzeit und ist würzig, schmackhaft - ein Genuss. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

JOSPER - GRILL

AB 15 UHR
SONN- UND FEIERTAGS
AB 12 UHR

GENUSS VOM GRILL

Hier wird's heiß.

WIR STELLEN VOR:
UNSER HOLZGRILLOFEN

DAS HERZSTÜCK UNSERER KÜCHE

XAVER

Seine hohe Arbeitstemperatur ermöglicht es, die Lebensmittel zu grillen und zu braten. „Xaver" verleiht den Speisen bei der Zubereitung einen einzigartigen aromatischen Edelholzrauch-Geschmack. Zartheit und unvergleichlicher Geschmack sind garantiert. Der Grillofen ist 35% schneller als ein Grill und beinhaltet zwei Geräte in einem. Das Gerät verbraucht 40% weniger Kohle als ein offener Grill. Die Lebensmittel trocknen nicht aus und verbrennen nicht.

BIG US-COWBOY STEAK **(1200 GR. ROHGEWICHT)** € 120.-
GREATER OMAHA GOLD LABEL 2 PERS.
Grillgemüse / Pommes Frites / Kräuterbutter / BBQ Soße [1]

GEREIFTES BIO-RIB EYE STEAK
VON DER ÖKOLOGISCHEN METZGEREI LANDFRAU € 38.-
Pommes Frites / Jalapeno-Majonnaise / Kräuterbutter / Mini Caesar Salad

SPEZIALITÄT UNSERER ARABISCHEN KOLLEGEN IM KÜCHENTEAM:
ORIG. KEBAP VOM BAYERISCHEM KALB UND RIND € 22.-
über Feuer am Spiess gegrillt mit Sauerrahmdip / Tomaten-Gurkensalat / Pommes Frites

BEILAGEN ZU DEN GRILLSPEZIALITÄTEN JE **€ 4.-**
Pommes Frites / glasiertes Gemüse / Grillgemüse / Kräuterkartoffel / Brezenknödel / Kartoffelknödel[2,5]

Spareribs

UNSERE SPARERIBS WERDEN MIT SEHR VIEL LIEBE UND GEDULD ZUBEREITET. ES ERFOLGT KÜCHENHANDWERK IN DREI AUFWENDIGEN ARBEITSSCHRITTEN:

1. Die Spareribs werden gebeizt und ziehen zwei Tage durch.

2. Die Stücke werden dann im Ofen gebacken bzw. gebraten.

3. Die Spareribs werden als nächstes „lackiert", bevor sie zu guter Letzt auf den Grill kommen.

Hier sehen Sie unseren fleißigen Azubi Mario bei der Zubereitung der Spareribs. (rechts)

SPARERIBS MIT SALAT
Romana- und Kopfsalat / Radieserl / Tomaten / Gurken
€ 22.-

DESSERTS

ESPRESSO AFFOGATO **€ 4,50**
Bio-Espresso [9] „Seven“ von Merchant & Friends / rahmiges Vanilleeis

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

„FLÜSSIGES NUTELLA“ **€ 8.-**
Rahmiges Vanilleeis / Stamperl bester Haselnuss-Schnaps

Der Nockherberg

WEISSE SCHOKOLADEN-MOHNMOUSSE **€ 14.-**
vom Chiemgauer Bio-Mohn / Butterstreusel / Latschenkiefer-Sauerrahmsorbet

HAUSGEBRAUT

HELLES UNFILTRIERT[A3]
NOCKHERBERGER **0,25L** € 3,20 **0,5L** € 5,30
Untergärig, 12,3% Stammwürze, 5,4% Alkoholgehalt

DUNKLES UNFILTRIERT[A3]
BARNABAS **0,25L** € 3,40 **0,5L** € 5,80
Untergärig, 13,5% Stammwürze, 5,7% Alkoholgehalt

UNSER ANGEBOT AN SAISONBIEREN
AUF DEN TISCHEN FINDEN SIE INFORMATIONEN ÜBER AKTUELLE SAISONBIERE, DIE UNSER BRAUMEISTER ULI SCHINDLER MIT VIEL LIEBE HIER VOR ORT FÜR SIE BRAUT, UND DIE ES AUCH NUR HIER AUF DEM NOCKHERBERG ZU GENIESSEN GIBT.

AUSGEZEICHNETE BIERKULTUR

UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE IN PROBIERGRÖSSE. SORTEN FREI WÄHLBAR.

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

HAUSGEBRAUT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

PAULANER SPEZI (1,2,3,9)	0,4 l	€ 4,50
COCA COLA (1,3,9)	0,2 l	€ 3,20
COCA COLA ZERO (1,3,9,11,12)	0,2 l	€ 3,20
FANTA (1,3)	0,2 l	€ 3,20
AQUA MONACO TONIC / GINGER / LEMON (1,3,10)	0,25 l	€ 4,00

TAFELWASSER	0,25 l	0,5 l	0,75 l
	€ 2,50	€ 4,00	€ 6,00
ADELHOLZENER CLASSIC ODER NATURELL	0,50 l	€ 5,00	
ADELHOLZENER CLASSIC ODER NATURELL	0,75 l	€ 7,50	

100 % BIO, AUF UNSEREM MIST GEWACHSEN:

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-Zitrone, Sauerkirsch-Zitrone, Rhabarber-Himbeer, Gurke-Kresse und Apfel-Waldmeister

NATURSAFTSCHORLEN 0,4 l € 4,50

Apfel naturtrüb
Apfel Johannisbeere
Apfel Mango
Bayerischer Rhabarber Trunk

NATÜRLICH
Nachhaltige Landwirtschaft am Ammersee

ALLE UNSERE SÄFTE STAMMEN AUS NACHHALTIGER LANDWIRTSCHAFT VOM AMMERSEE. FOLGEN SIE DEM LINK UND WERFEN SIE EINEN BLICK IN DAS LEBEN UND ARBEITEN UNSERES PRODUZENTEN IN DER SENDUNG „LUST AUF LAND“ DES BR.

SEKT / CHAMPAGNER / PROSECCO

PROSECCO MASCHIO DEI CAVALIERI (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 GOSSET BRÛT (5)	**0,75 L**	**€90,00**
CHAMPAGNER RUINART ROSÉ (5)	0,75 l	€170,00
CHAMPAGNER RUINART BRÛT (5)	0,75 l	€140,00

APERITIF

NOCKHERBERGER SPRIZZ (5) Aperol, Tonic Water, Limette, Rohrzucker	0,3 l	€ 8,50
APEROL SPRIZZ (1,10,5)	0,3 l	€ 8,00
SPRIZZ DER SAISON - BITTE BEIM SERVICE FRAGEN	0,3 l	€ 8,50
HUGO MIT FRISCHER MINZE (5)	0,3 l	€ 8,50

ROTWEIN

WEINKARTE FLASCHENWEINE ROT

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

DEUTSCHLAND

CUVEE X	KNIPSER /PFALZ	€ 70.-
SPÄTBURGUNDER ALTE BURG	BERNHARD HUBER/BADEN	€ 85.-
SCHLOSSBERG	FRANZ KELLER/BADEN	€ 100.-
ENSELBERG	FRANZ KELLER/BADEN	€ 70.-
GG BIENENBERG	BERNHARD HUBER/BADEN	€ 120.-

ÖSTERREICH / SCHWEIZ

BLAUFRÄNKISCH KALKSTEIN	CLAUS PREISINGER/BURGENLAND AUT	€ 42.-
PANNOBILE 2016	HEINRICH/BURGENLAND AUT	€ 42.-
CUVEE ROYAL(M,CAB,ZG)	WEINGUT GRUBER/WEINVIERTEL AUT	€ 42.-
PINOT NOIR	GANTENBEIN/GRAUBÜNDEN CH	€ 180.-
BATTONAGE	CLUB BATTONAGE / BURGENLAND AUT	€ 200.-
BLAUFRÄNKISCH	WEINGUT MORIC/ BURGENLAND AUT	€ 45.-

ITALIEN

LAURENC 2014	WEINGUT PRANZEGG/BOZEN	€ 34.-
AMARONE	WEINGUT ZENATO/GARDA	€ 65.-
AMARONE	AGRICOLA LA BIONDA/GARDA	€ 75.-
10 VENDEMMIE	TENUTA ULISSE/CRECCHIO	€ 58.-
LE VOLTE	ORNELLAIA /TOSKANA	€ 55.-
LE SERRE NUOVE	ORNELLAIA/TOSKANA	€ 85.-
MASSETO	MASSETO-ORNELLAIA /TOSKANA	€ 950.-
ROSSO DI MONTALCINO	CASANOVA DI NERI/TOSKANA	€ 45.-
ROSSO DI MONTALCINO	BIONDI SANTI/TOSKANA	€ 95.-
BRUNELLO DI MONTALCINO	CANANLICHIO/TOSKANA	€ 85.-
BRUNELLO DI MONTALCINO	ALTEROPOGGIO ANTICO/TOSKANA	€ 115.-
BRUNELLO DI MONTALCINO	RISERVAPOGGIO ANTICO/TOSKANA	€ 160.-
BRUNELLO DI MONTALCINO	CASTELGIOCONDA FRESCOBALDI	€ 65.-
BADIA A PASSIGNANO CHIANTI CLASSICO	ANTINORI/TOSKANA	€ 58.-
LAMAREIN	JOSEPHUS MAYR/BOZEN	€ 90.-
2009 BARBARESCO	BRUNO GIACOSA/PIEMONT	€ 140.-

SPANIEN

ARTAZU	BODEGA SANTA CRUZ DE ARTAZU/NAVARRA	€ 58.-
MARQUES DE MURRIETA RESERVA	FINCA YGAY/RIOJA	€ 48.-
CONTINO	VINEDOS DES CONTINO/RIOJA	€ 65.-
LANZAGA	BODEGA LANZAGA/RIOJA	€ 55.-
GARNACHA	SIERRA CANTABRIA/RIOJA	€ 48.-
12 VOLTS	BODEGA 4KILO/MALLORCA	€ 42.-
LE MON	TROSSOS DEL PRIORAT/PRIORAT	€ 38.-

FRANKREICH

LE PIERRE NOIRE 2008	PHILIPPE GIMEL/VENTOUX	€ 58.-
CLOS TRIMOULET GRAND CRU	CLOS TRIMOULET/ST. EMILION	€ 50.-
2012 GRAND VIN	CHATEAU DE CHAMBERT/CAHORS	€ 48.-
VOSNE ROMANEELES QUARTIERS DE NUITS	DOMAINE BELLENE	€ 50.-
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU	MAISON HARBOUR	€ 130.-
CHATEAU FRANC-POURRET GRAND CRU	ST. EMILION	€ 60.-

OFFENER ROTER

PINOT MEUNIER	WEINGUT HOFMANN/FRANKEN D (0,2L)	€ 8.-
SPEZIERI	TENUTA COL D´ORCIA/TOSKANA ITA (0,2L)	€ 8.-
UNO PRIMITIVO	MASSERIA LA VOLPE/APULIEN ITA (0,2L)	€ 10.-

WEISSWEIN

WEINKARTE FLASCHENWEINE WEISS

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

WEISS- UND GRAUBURGUNDER

PINOT GRIGIO/GRIS	WEINGUT KORNELL /SÜDTIROL ITA	€ 34.-
PINOT BIANCO „VORBERG“	KELLEREI TERLAN/ SÜDTIROL ITA	€ 58.-
PINOT BLANC „RESERVE“	REICHSGRAF VON KESSELSTATT/ MOSEL D	€ 38.-
PINOT GRIGIO „PORER“	ALOIS LAGEDER/SÜDTIROL ITA	€ 38.-

GRÜNER VELTLINER

ROTES TOR FEDERSPIEL	FRANZ HIRTZBERGER/WACHAU AUT	€ 45.-
ROTES TOR SMARAGD	FRANZ HIRTZBERGER/WACHAU AUT	€ 88.-
LOIBNER	FX PICHLER/WACHAU AUT	€ 55.-
STEINTERASSEN SMARAGD	WEINGUT GATTINGER/WACHAU AUT	€ 55.-
RIED LAMM „ERSTE LAGE“	WEINGUT BRÜNDLMAYER/KAMPTAL AUT	€ 75.-

SAUVIGNON BLANC

JURASSIC SANDS	WEINGUT NEVERLAND/RHEINHESSEN D	€ 34.-
RIED „GRASSNITZBERG“	WEINGUT TEMENT/ STEIERMARK AUT	€ 55.-
OBERBERG	WEINGUT KORNELL/SÜDTIROL ITA	€ 65.-
SALIS DOLOMITEN	WEINGUT OBERSTEIN/SÜDTIROL ITA	€ 65.-
QUARZ	KELLEREI TERLAN/SÜDIROL ITA	€ 85.-
SAUVIGNON BLANC 500	VON WINNING/PFALZ D	€ 75.-

RIESLING

7 TERROIRS	GUT HERMANNSBERG/NAHE D	€ 34.-
WUNDERWERK	WEINGUT DREISSIGACKER/RHEINHESSEN D	€ 68.-
ROTHENBERG GG	GUT HERMANNSBERG/NAHE D	€ 70.-
SCHARZHOFBERGER GG	REICHSGRAF VON KESSELSTATT/MOSEL D	€ 65.-
2015 ER MÖLSHEIM 1ER CRU	BATTENFELD SPANIER/ RHEINHESSEN D	€ 60.-
2015 KÖNIGSBACHER ÖLBERG	A. CHRISTMANN/PFALZ D	€ 55.-
RIED KELLERBERG	FX PICHLER/WACHAU AUT	€ 90.-

CHARDONNAY

TO	WEINGUT VELICH/BURGENLAND AUT	€ 44.-
LAFOA	KELLEREI SCHRECKBICHL/EPPAN ITA	€ 50.-
WINKELBERG	DR.HEGER/BADEN D	€ 58.-
PULIGNY MONTRACHET	DOMAINE PERE&FILS/BURGUND FRA	€ 120.-
GRAND SELECT	WEINGUT WIENINGER/WIEN AUT	€ 88.-
BECHTHEIMER	WEINGUT DREISSIGACKER/RHEINHESSEN D	€ 48.-
MACON VERZE	DOMAINE LEFLAIVE/BURGUND FRA	€ 65.-
MEURSAULT 1ER CRU BLAGNY	MAISON HARBOUR/BURGUND FRA	€ 120.-

€ 32.-

RARITÄTEN

ROERO ARNEIS	BRUNO GIACOSA/PIEMONT ITA	€ 44.-
CHATEUNEUF DU PAPE BLANC	REMY FERBRAS/RHONE FRA	€ 65.-
CUVEE SPECTRUM	BERNHARD OTT/FEUERSBACH AUT	€ 24.-
2013 MERSAULT 2013	REMI JOBARD/ COTE D‘OR FRA	€ 90.-
2009 MEURSAULT	MAISON AMBROISE/BURGUND FRA	€ 85.-

OFFENER WEISSER

LUGANA	MALAVASI/SIRMIONE ITA (0,2L)	€ 8.-
GRÜNER VELTLINER	MARKOWITSCH/ CARNUNTUM AUT (0,2L)	€ 7.-
VESPAIOLA	CONTRA SOARDA/VENEZIEN ITA (0,2L)	€ 10.-

BAYRISCHER WEIN

WILD WILD WHITE WEINGUT WEIGAND /FRANKEN		€ 34.-
ETHOS 12 JUNGE WINZER/ FRANKEN		€ 58.-
ES IST WIE ES IST... HORST SAUER/ FRANKEN		€ 85.-
ESCHENDORFER LUMPEN RIESLING GG HORST SAUER/FRANKEN		€ 65.-
SILVANER „DER HELD“ WEINGUT WEIGAND/FRANKEN		€ 48.-

WEINSCHORLEN
ROT, ROSÉ ODER WEISS

(0,50L)	€ 7.-
(0,25L)	€ 4.-

FLASCHENWEINE ROSÉ

SUMMER IN A BOTTLE WÖLFFER ESTATE/LONGISLAND USA	€48.-
PINOT ROSÉ WEINGUT GATTINGER/ WACHAU AUT	€35.-
PUR ÉTÉ 2020 DOMAINE DES FERAUD/PROVENCE FRA	€65.-

OFFENER ROSÉ

GATTINGER ROSÉ(5) (0,2L) — € 8 .-
PINOT NOIR, GATTINGER – WACHAU, AUT

Wir servieren Merchand & Friends - besten Bio-Kaffee aus Herrmannsdorf. Deren Logo ist ein Bock. Dieser steht dafür, dass die Leute von Merchant & Friends wirklich Bock haben auf ihre Arbeit. Und nur dann wird‘s richtig gut! Wie der Kaffee!

www.merchantandfriends.com

HEISSE GETRÄNKE

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 (VERSCHIEDENE SORTEN VON DALLMAYR)	€ 3,50

SCHNAPSIDEE

SCHNÄPSE UND SPIRITUOSEN

JÄGERMEISTER / RAMAZZOTTI		4 CL € 6.-
HOLZFASS ENZIAN		2 CL € 4.-
WILLIAMSBIRNE / HASELNUSS(H) / OBSTLER / MARILLE VON HAUSBRENNER WERNER PSENNER AUS SÜDTIROL	2 CL € 4.-	4 CL € 7.-
SLYRS WHISKEY, DESTILLERIE LANTENHAMMER		2 CL € 5.-
SLYRS WHISKEY, 12-JÄHRIG, DESTILLERIE LANTENHAMMER		2 CL € 8.-
THE DUKE ROUGH, MUNICH DRY GIN		4 CL € 6.-
THREE SIXTY BLACK 42, VODKA AUS DEUTSCHLAND		4 CL € 6.-
RUMULT BAVARIAN RUM, LANTENHAMMER	2 CL € 5.-	4 CL € 8.-

BEIGETRÄNKE:

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

EDELBRÄNDE

VON UNSEREM HAUSBRENNER WERNER PSENNER
AUS SÜDTIROL — 2 CL € 5.- 4 CL € 9.-

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

OBSTLER / MARILLE / BIRNE / HASELNUSS(H3)
ALS 0,1 L IN DER FLASCHE — € 19.-

WIR STELLEN VOR:

Die Nockherberg-Familie freut sich über zwei neue Bio-Lieferanten. Zum einen ist dies der Bioland-Hof Rieger aus Straßlach-Dingharting, bei dem wir unsere Kartoffeln beziehen, und zum anderen die ökologische Metzgerei Landfrau als weiterer verlässlicher Lieferant für Fleischwaren in Bio-Qualität.

ÖKOLOGISCHE METZGEREI

Bio Kontrollstelle
DE-ÖKO-037

ALLERGENE

LIEBE GÄSTE,
sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, berät Sie unser Serviceteam gerne. Außerdem halten wir für Sie eine gesonderte Dokumentation aller Speisen für Sie bereit.
Wir garantieren Ihnen, dass unsere Speisen in höchster Qualität für Sie zubereitet werden. Lebensmittelzusatzstoffe versuchen wir soweit wie möglich auszuschließen, i.d.R. sind diese Bestandteile unserer Zutaten.

1) MIT FARBSTOFF
2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5) GESCHWEFELT
6) GESCHWÄRZT
7) MIT PHOSPHAT
8) MIT MILCHEIWEIß
9) KOFFEINHALTIG
10) CHININHALTIG
11) MIT SÜßUNGSMITTEL
12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
13) GEWACHST
14) MIT TAURIN
15) MIT NITRITPÖKELSALZ

A1) WEIZEN
A2) ROGGEN
A3) GERSTE
A4) HAFER
A5) DINKEL
B) KREBSTIERE
C) EIER
D) FISCH
E) ERDNÜSSE
F) SOJABOHNEN
G) MILCH/LAKTOSE
H1) WALNÜSSE
H2) MANDELN
H3) HASELNÜSSE
H4) CASHEWNÜSSE
H5) PECANNÜSSE
H6) PISTAZIEN
H7) MACADAMIA
I) SELLERIE
J) SENF
K) SESAMSAMEN
L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
M) LUPINEN
N) WEICHTIERE

#nockherberg

Der Paulaner am Nockherberg ist
ein Marktplatz an Köstlichkeiten aus der Region
und Besonderheiten aus der großen weiten Welt.

echt **BAYERN**

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt. Darum beziehen wir den überwiegenden Teil unserer Lebensmittel und auch andere Produkte aus der Region. Das schont die Umwelt, wir kennen unsere Lieferanten und können garantieren, Ihnen stets beste Qualität zu servieren. Unsere Partner sind u.a.: Molkerei Berchtesgadener Land, Meindl, Gutshof Polting, Kunstschmiede Aberl, HoWe Wurstwaren, Bosch Siemens Hausgeräte, Die Rockmacherin, Resi am Markt u.a.