

H



N



D



W



R



K





Ein Hoch auf das Handwerk.

Kochen ist zweifellos ein Handwerk - eine Kunstform sogar! Köche sind Meister der Küche, beherrschen jeden Aspekt der Abläufe und Planung, und gestalten mit ihren Händen und ihrem Können unsere kulinarische Welt.

Das Handwerk symbolisiert Können, Hingabe und Tradition, und ist weit mehr als nur ein Beruf - es ist eine Berufung. Handwerker sind Bewahrer des Wissens vergangener Generationen und Schöpfer von Schönheit und Funktionalität in unserer modernen Gesellschaft. Durch den Einsatz lokaler Ressourcen und traditioneller Techniken trägt das Handwerk auch zur Nachhaltigkeit bei.

Lasst uns das Handwerk nicht nur schätzen, sondern aktiv unterstützen und fördern. Denn letztlich sind es die Handwerker, die unsere Welt mit ihrer Arbeit bereichern und menschlicher machen.

Herzlichst,
Christian Schottenhamel und Florian Lechner



MEINDL

WWW.MEINDL-FASHION.DE

© FOTOS: MEINDL FASHION, ANETTE GÖTTLICHER, ISTOCK PHOTO

BROTZEITEN

Ohne Schnick und Schnack

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

SAUBER AUFG'STRICHEN - VERSCH. AUFSTRICHE € 12.-
„O'gmachter“ / hausgemachter Hummus / sauscharfer Peperoni-Frischkäse /
Wurzelwerk-Frischkäse / dazu Brot oder Breze

WÜRSTL-ZWEIERLEI € 18.-
Berner Käskrainer^(2, 3, 15) / unsere Currywurst^(2, 3, 15) mit scharfer Soße /
Kartoffel-Gurkensalat

MÜNCHNER WURSTSALAT^{2, 3, 7} € 14.-
Lyoner / Gurke / Essiggurken / rote Zwiebeln / Hausbrot

SCHWEIZER WURSTSALAT^{2, 3, 7} € 15.-
Lyoner / Gurke / Essiggurken / rote Zwiebeln / **Bio-Emmentalerstreifen** / Hausbrot



UNSER BRETTL

„ALPE ADRIA“
HEIMATLICH-REGIONALES BROTZEIT- UND TAPASBRETT € 32.-
Hausgemachter Hummus / Fenchelsalami¹⁵ / Süsskartoffel-Pommes /
für 2-3 Pers.
Südtiroler Speck^(2, 3, 15) g.g.A. vom Speckladele Schenner / Schweinskrustenbraten /
Giesinger „O'gmachter“ / Peperoni-Frischkäse / Thai-Salat / Basilikumfrischkäse /
Wurstsalat^{2, 3, 7} mit roten Zwiebeln / Sarntaler Kaminwurzn / Melone aus Bayern /
San-Daniele-Schinken / Bauernbrot und vui mehr

BREZE 1,50 €

SUPPEN

Hier wird's warm ums Herz

PFANNKUCHENSUPPE € 8.-
Pfannkuchenstreifen / Griesnockerl / Gemüse

ARTISCHOCKEN-TOPINAMBUR-RAHMSUPPE € 10.-
Curry / Gemüsechips

SÜDTIROLER SPECKKNÖDELSUPPE € 8.-
kräftige Fleischbrühe / Speckknödel^{2, 3, 15} / Schnittlauch

SALATE

Frisch und knackig

SALAT BACKHENDL

Backhendl von der Maishendlbrust mit Kürbiskernkruste /
Tomaten / Gurken / Radieserl / Sauerrahmdip

KLEIN GROSS

€ 16.- € 21.-

NIZZA SALAT „MUNICH STYLE“

geräucherte Forelle / gegrillter Lachs / Oliven / marinierte Tomate /
gebackenes Ei

€ 16.- € 21.-

CAESAR SALAT

Knuspriger Speck^(2,3,15) / Münchner Tomate / Croûtons / Parmesan

€ 15.- € 20.-

ZIEGEN“B“ETER

Münchner Wildkräutersalat / Ziegenkäse / Rhabarber-Ingwer-Konfit /
Gurken / Radieserl / Apfel

€ 16.- € 21.-

SARÀ PERCHÉ TI AMO

Honigmelone aus Bayern / gefüllter Büffelmozzarella / San-Daniele-Schinken /
Tomaten-Basilikumbruschetta / marinierte Münchner Tomate

€ 21.-

FISCH

IM NOCKHERBERGER BIERTEIG GEBACKEN

FISH AND CHIPS VOM KABELJAU € 28.-

scharfer Thai-Gurkensalat / Pommes Frites / Sauerrahmdip

FRISCH AUF DEN TISCH

SAIBLINGSFILET € 34.-

Gemüse-Kartoffelschuppen / Fregola Sarda mit Basilikum / glasiertes /
Spargel-Kirschtomaten-Spinatgemüse

VEGETARISCH

Fleischloser Genuss

BÄRLAUCH-BRENNESSEL-SPINATKNÖDEL

glasiertes Spargel-Kirschtomatengemüse / gehobelter Parmesan

€ 21.-

ABGESCHMOLZENE ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

aus **Bio-Mehl** von der Wolfmühle in Forstinning / Röstzwiebel / frischer Babyspinat

€ 18.-

VOM GRILL:

STEAK VON DER AUBERGINE AB 15 UHR

Hausgemachte Süsskartoffel-Pommes / Sauerrahmdip / Antipasti-Tatar

VEGAN

€ 26.-

LEICHTES GELBES CURRY

Chiemseer **Bio-Linsen** / gebackenes wildes Zweierlei von
Blumenkohl und Brokkoli / Basmati Reis

VEGAN

€ 22.-





AB 15 UHR
SONN- UND FEIERTAGS
AB 12 UHR

DAS HERZSTÜCK UNSERER KÜCHE

HOLZGRILLOFEN XAVER

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

BEST OF XAVER: € 26.-

GEGRILLTE HENDLKEULE / SPARERIBS 48H /
CURRYWURST
Pommes Frites / Grillgemüse

STEAK-FRITES € 32.-

Entrecôte / Pommes Frites / Grillgemüse / Jalapenocreme

3 TAGE GEBEIZT, GEBRATEN UND GEGRILLT: € 26.-

SPARERIBS 48 H
Kleiner Caesar Salat

GEGRILLT, LANGSAM GESCHMORT, GEGRILLT: € 30.-

SHORT RIBS MIT STOUT-BBQ-LACK
Wilder Brokkoli / Püree von der **Bio-Kartoffel** / Rostzwiebel-Brösel

CURRYWURST € 16.-

Pommes Frites / hausgemachte Curry-Dragon-Soße

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN ZU DEN GRILLSPEZIALITÄTEN JE € 5,00

Pommes Frites / Grillgemüse / Caesar-Beilagensalat /
Bio-Bratkartoffeln / Brezenknödel / Kartoffelknödel^(2,5)

SÜSSKARTOFFEL-POMMES MIT SAUERRAHMDIP € 8,50

KLASSIKER

TRADITIONSGERICHT

WIENER BACKFLEISCH

Schulterscherzl vom Rind / **Bio-Saubackerl** / frischer Meerrettich /
Karotten-Spinatgemüse / Karoffel-Vogersalat / Kernöl

€ 24.-

VOM REGIONALEN SCHWEIN

KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN

Zweierlei Knödel^(2,5) / Bratenjus / Wurzelwerk

dazu SPECK-KRAUTSALAT^(2, 3, 7)

€ 16,50

€ 3,50

DER KLASSIKER VOM KALB

WIENER SCHNITZEL

Kartoffelsalat / kaltgerührte Preiselbeeren

€ 32,00

LANGSAM IN ROTWEIN GESCHMORT

BÖFFLAMOTT

Bio Apfel-Selleriepüree / hausgemachte Schmorbraten-Ravioli / Parmesan

€ 28.-

OMAS KLASSIKER

KALBSRAHMBEUSCHEL

Brezen-Semmelknödel / Wildkräuter / Schnittlauch-Sauerrahm

€ 22.-

DER DARF NICHT FEHLEN

CORDON BLEU € 25.-

Schweinerücken / Saftschinken / Almkäse / Speckbratkartoffeln
von der **Bio-Kartoffel** / Zitronen-Kräuterschmand

AUS UNSERER ALPENREGION

REHSCHÄUFELE € 28.-

Bärlauchspätzle / gebratene Schwammerl /
kaltgerührte Preiselbeeren



JOSPER - GRILL



DESSERTS

Süße Versuchung

ESPRESSO AFFOGATO

Bio-Espresso⁽⁹⁾ „Seventh“ von Merchant & Friends / rahmiges Bio-Vanilleeis

€ 6,50

HAUSGEMACHTER „OBSTGARTEN“

Bio-Topfen von Berchtesgadener Land / Himbeer-Rhabarber-Kompott / Mandel-Crumble / bayerische Erdbeeren / hausgemachtes Eis

€ 9,00

EIS MACHT GLÜCKLICH:

HAUSGEMACHTES SPAGHETTIEIS

Bio-Vanilleeis / marinierte Erdbeeren

€ 10,00



KAISERSCHMARRN

UNSER KAISERSCHMARRN WIRD MIT VIEL LIEBE FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET, GENAU SO, WIE ZU OMAS ZEITEN.

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE ZUTATEN AUS DER REGION, U.A. BIO-MEHL AUS DER WOLFMÜHLE IN FORSTINNING, BIO-MILCH VON DER MOLKEREI BERCHTESGADENER LAND UND EIER AUS FREILANDHALTUNG VOM EIERHOF ENGL.



FRISCH UND KARMELISIERT KAISERSCHMARRN

Apfelmus / Zwetschgenröster / auf Wunsch mit eingelegten Rosinen

€ 15,50

KURIOSES, WISSENSWERTES UND NOCH MEHR ZUM KAISERSCHMARRN FINDEN SIE HIER:
Kaiserschmarrn - manchmal muss es etwas Süßes sein /freizeit / Doku /BR



HAUSGEBRAUT

Von unseren Braumeistern
Uli Schindler und Oskar Benkert

HELLES UNFILTRIERT^(A3)

NOCKHERBERGER 0,25L € 3,20 0,5L € 5,90

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

RADLER NATURTRÜB^(A3)

MIT NOCKHERBERGER HELL 0,5L € 5,90

DUNKLES UNFILTRIERT^(A3)

BARNABAS 0,25L € 3,40 0,5L € 6,20

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

UNSER ANGEBOT AN SAISONBIEREN

AUF DEN TISCHEN FINDEN SIE INFORMATIONEN ÜBER DIE AKTUELLEN SAISONBIERE, DIE VON UNSEREN BRAUMEISTERN MIT VIEL LIEBE HIER VOR ORT FÜR SIE GEBRAUT WERDEN.

ZUM PROBIEREN

UNSERE HAUSGEBRAUTEN BIERE IN PROBIERGRÖSSE. SORTEN FREI WÄHLBAR.

FÜNFER BRETT € 8,00

ZEHNER BRETT € 16,00

AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR

TASTING



PAULANER BIER

PAULANER MÜNCHNER HELL^(A3) 0,5L € 5,90

PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI^(A3) 0,5L € 5,90

PAULANER NATUR RADLER ALKOHOLFREI^(A3) 0,5L € 5,90

PAULANER HEFE-WEISSBIER^(A3) 0,5L € 6,20

PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL^(A3) 0,5L € 6,20

PAULANER LEICHTE WEISSE^(A3) 0,5L € 6,20

PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI^(A3) 0,5L € 6,20

RUSS' MIT PAULANER WEISSBIER^(A3) 0,5L € 6,20

PAULANER WEISSBIER-ZITRONE ALKOHOLFREI^(A3) 0,5L € 6,20

PAULANER SALVATOR^(A3) 0,5L € 6,50

HACKER PSCHORR MÜNCHNER HELL^(A3) IN DER BÜGELFLASCHE 0,33L € 4,80

FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER^(A3) 0,33L € 4,80



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

PAULANER SPEZI ^(1,2,3,9) / ZERO ^(1,2,3,9,11,12)	0,4 l	€ 4,90
PAULANER LIMO ORANGE ^(1,2,3,9)	0,33 l	€ 4,00
COCA COLA ^(1,3,9)	0,2 l	€ 3,90
COCA COLA ZERO ^(1,3,9,11,12)	0,2 l	€ 3,90
AQUA MONACO TONIC / GINGER / LEMON ^(1,3,10)	0,25 l	€ 4,50

TAFELWASSER	0,25 l 0,5 l 0,75 l	€ 2,50 € 4,00 € 6,00
ADELHOLZENER CLASSIC ODER NATURELL	0,50 l	€ 5,50
ADELHOLZENER CLASSIC ODER NATURELL	0,75 l	€ 8,50

100 % BIO, AUF UNSEREM MIST GEWACHSEN:



NATÜRLICHE BIO-LIMONADEN AUS DER KELTEREI STADLER € 4,50
 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, Apfel-Waldmeister



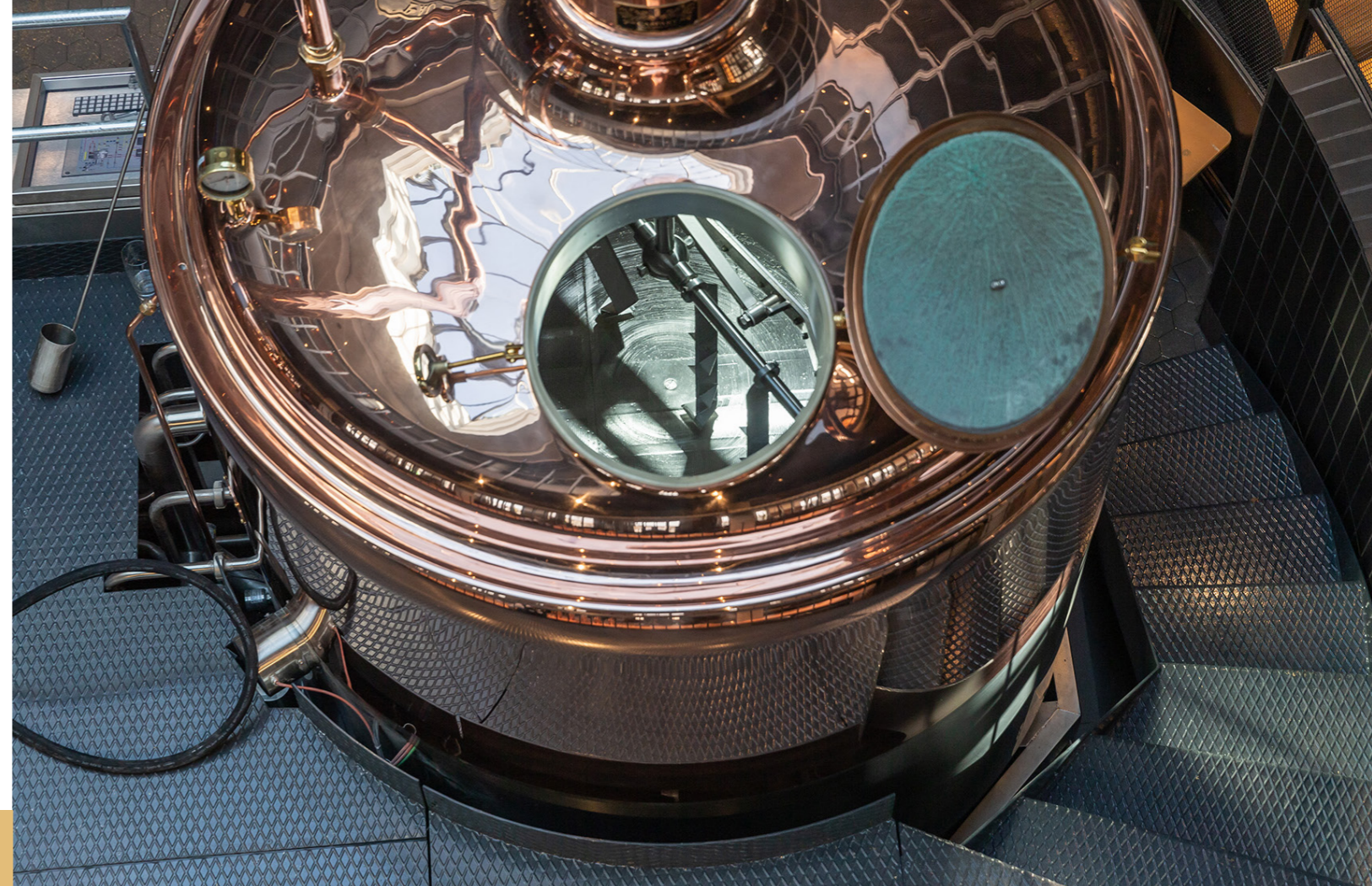
NATURSAFTSCHORLEN

Apfel naturtrüb
 Apfel Johannisbeere
 Apfel Mango
 Bayerischer Rhabarber Trunk

0,4 l | € 4,90



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	€ 40,00
LUI NYMPHENBURG SEKT, EXTRA TROCKEN ⁽⁵⁾	0,75 l	€ 40,00
CRÉMANT „VEUVE AMIOT“ ROSÉ ⁽⁵⁾	0,75 l	€ 45,00
CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ	0,75 l	€ 45,00
CHAMPAGNER GOSSET BRÛT⁽⁵⁾	0,75 L	€ 90,00
CHAMPAGNER GOSSET ROSÉ⁽⁵⁾	0,75 L	€ 110,00
CHAMPAGNER RUINART ROSÉ ⁽⁵⁾	0,75 l	€ 170,00
CHAMPAGNER RUINART BRÛT ⁽⁵⁾	0,75 l	€ 140,00
CHAMPAGNER LAURENT PERRIER BRUT	1,50 l	€ 240,00
CHAMPAGNER BOLLINGER BRUT	0,75 l 1,50 l	€ 140,00 € 300,00

APERITIF

APEROL SPRIZZ ^(1,10,5)	0,3 l	€ 8,90
SPRIZZ DER SAISON - BITTE BEIM SERVICE FRAGEN	0,3 l	€ 8,90
HUGO MIT FRISCHER MINZE ⁽⁵⁾	0,3 l	€ 8,90

ROTWEIN


WEINKARTE FLASCHENWEINE ROT

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -



DEUTSCHLAND

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


SPANIEN

 ARTAZU BODEGA SANTA CRUZ DE ARTAZU/NAVARRA	€ 58.-
CONTINO VINEDOS DES CONTINO/RIOJA	€ 65.-
LANZAGA BODEGA LANZAGA/RIOJA	€ 55.-
VINA ARANA GRAN RESERVA LA RIOJA ALTA/RIOJA	€ 85.-

ÖSTERREICH / SCHWEIZ

 MARKOWITSCH M1 WEINGUT MARKOWITSCH/CARNUNTUM	€ 150.-
CUVEE ROYAL(M,CAB,ZG) WEINGUT GRUBER/WEINVIERTEL AUT	€ 48.-
PINOT NOIR GANTENBEIN/GRAUBÜNDEN CH	€ 180.-
BLAUER ZWEIFELT LAUSCHEN EWALD GRUBER/WEINWIERTEL	€ 32.-
 BATONNAGE WILD BOYS CLUB OF BATONNAGE/BURGENLAND	€ 180.-
ST.LAURENT WEINGUT REINISCH/THEMENREGION	€ 35.-
LUTZMANNBURG BLAUFRÄNKISCH GUT MORIC/BURGENLAND	€ 120.-

FRANKREICH

 2016 PETITE LAURENCE CHÂTEAU LAURENCE/BORDEAUX	€ 32.-
2015 5ÈME CRU CHÂTEAU PONTET-CANET/PAUILLAC	€ 200.-
CORTON GRAND CRU MAISON HARBOUR/BURGUND	€ 250.-
SAINT-EMILION GRAND CRU CHÂTEAU LASSÈGUE/BORDEAUX	€ 85.-
BOURGOGNE CÔTE D'OR MÉO-CAMUZET/BURGUND	€ 75.-
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU MÉO-CAMUZET/BURGUND	€ 380.-

ITALIEN

LE VOLTE ORNELLAIA /TOSKANA	€ 55.-
LE SERRE NUOVE ORNELLAIA/TOSKANA	€ 85.-
MASSETO MASSETO-ORNELLAIA /TOSKANA	€ 950.-
ROSSO DI MONTALCINO CASANOVA DI NERI/TOSKANA	€ 48.-
ROSSO DI MONTALCINO BIONDI SANTI/TOSKANA	€ 95.-
LAMAREIN JOSEPHUS MAYR/BOZEN	€ 90.-
CHIANTI CLASSICO BRANCAIA/TOSKANA	€ 45.-
CHIANTI CLASSICO RISERVA BRANCAIA/TOSKANA	€ 85.-
2017 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA CAPARZO/TOSKANA	€ 100.-

OFFENER ROTER

 ZWEIFELT EDITION-SUPPERER VINOHEK FÖHRINGER/AUT (0,2L)	€ 7.-
CÔTES DU RHÔNE DOMAINE SANTA DUC/GIGONDAS FRA (0,2L)	€ 8.-
PETITE LAURENCE ROUGE 2016 CHÂT. LAURENCE BORDEAUX (0,2L)	€ 9.-
- GEHEIMTIPP-	

WEISSWEIN

WEINKARTE FLASCHENWEINE WEISS

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

WEISS- UND GRAUBURGUNDER

PINOT GRIGIO/GRIS WEINGUT KORNELL /SÜDTIROL ITA	€ 38.-
PINOT BIANCO „VORBERG“ KELLEREI TERLAN/ SÜDTIROL ITA	€ 65.-
CLASS A GRAUBURGUNDER NEVERLAND/RHEINHESSEN D	€ 38.-
„GRAS IM OFEN“ WINKLERBERG DR.HEGER/BADEN D	€ 58.-
PRAESULIS WEISSBURGUNDER WEINGUT GUMPHOF/ ITA	€ 48.-
RISERVA RENAISSANCE WEINGUT GUMPHOF/ ITA	€ 75.-

GRÜNER VELTLINER

ROTES TOR FEDERSPIEL FRANZ HIRTZBERGER/WACHAU AUT	€ 45.-
ROTES TOR SMARAGDFRANZ HIRTZBERGER/WACHAU AUT	€ 88.-
STEINTERASSEN SMARAGD WEINGUT GATTINGER/WACHAU AUT	€ 48.-
RIED KREUTLES SMARAGD WEINGUT KNOLL/WACHAU AUT	€ 65.-
ALTE REBEN WEINGUT MARKOWITSCH/CARNUNTUM AUT	€ 38.-
DER OTT WEINGUT BERNHARD OTT/WAGRAM AUT	€ 58.-
RIED KELLERBERG FX PICHLER/WACHAU AUT	€ 120.-
LOIBENBERG FX PICHLER/WACHAU AUT	€ 100.-

SAUVIGNON BLANC

JURASSIC SANDS WEINGUT NEVERLAND/RHEINHESSEN D	€ 38.-
OBERBERG WEINGUT KORNELL/SÜDTIROL ITA	€ 65.-
SALIS DOLOMITEN WEINGUT OBERSTEIN/SÜDTIROL ITA	€ 65.-
QUARZ KELLEREI TERLAN/SÜDTIROL ITA	€ 110.-
SAUVIGNON BLANC 500 VON WINNING/PFALZ D	€ 75.-

CHARDONNAY

TO WEINGUT VELICH/BURGENLAND AUT	€ 44.-
LES ANGES DOMAINE DU BEAUREGARD/BOURGOGNE F	€ 45.-
GRAND SELECT WEINGUT WIENINGER/WIEN AUT	€ 98.-
CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE BLANC FAMILLE PERRIN /RHÔNE FRA	€ 32.-
CHARDONNAY GUMPOLDSKIRCHEN REINISCH/THEMENREGION AUT	€ 35.-



RIESLING





ROTHENBERG GG GUT HERMANNENBERG/NAHE D	€ 70.-
SCHARZHOFBERGER GG REICHSGRAF VON KESSELSTATT/MOSEL D	€ 65.-
RIESLING „RR“ VDP WEINGUT KELLER/RHEINHESSEN D	€ 85.-
FORSTER UNGEHEUER GG WEINGUT VON WINNING/PFALZ D	€ 75.-
FELSENBERG GG GUT HERMANNENBERG/NAHE D	€ 110.-
KIEDRICH GRÄFENBERG GG WEINGUT R. WEIL/RHEINGAU D	€ 95.-
2018 HUBACKER GG WEINGUT KELLER/RHEINHESSEN D	€ 250.-
2018 KIRCHSPIEL WEINGUT KELLER/RHEINHESSEN D	€ 260.-
SCHARZHOFBERGER GG REICHSGRAF KESSELSTATT/MOSEL D	€ 150.- (1,5L)

OFFENER WEISSER

ORO BLU WEINGUT MALAVASI / GARDA ITA (0,2L)	€ 9.-
GRÜNER VELTLINER MARKOWITSCH / CARNUNTUM AUT (0,2L)	€ 8.-
AUXERROIS OLLINGER-GELZ / MOSEL D (0,2L)	€ 9.-
DHRON ALTE REBEN RIESLING KESSELSTATT /MOSEL D (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.-
	WEISSBURGUNDER WEINGUT OLINGER/FRANKEN	€ 34.-
	ALTE REBEN SYLVANER WEINGUT OLINGER/FRANKEN	€ 38.-
	„DER HELD“ SYLVANER WEINGUT WEIGAND/FRANKEN	€ 42.-
	SILVANER GG RAINER SAUER /FRANKEN	€ 65.-

WEINSCHORLEN

ROT, ROSÉ ODER WEISS

(0,50L)	€ 8,50
(0,25L)	€ 5,00



WWW.MEINDL-FASHION.DE

FLASCHENWEINE ROSÉ

SUMMER IN A BOTTLE WÖLFFER ESTATE/LONG ISLAND USA	€48.-
PINOT ROSÉ WEINGUT GATTINGER/ WACHAU AUT	€35.-
WHISPERING ANGEL CAVES D'ESCLANS/PROVENCE FRA	€49.-
CHÂTEAU GALOUPET CRU CLASSE/PROVENCE FRA	€75.-

OFFENER ROSÉ

GATTINGER ROSÉ⁽⁵⁾ (0,2L) PINOT NOIR, GATTINGER – WACHAU, AUT	€ 9.-
---	-------

Wir servieren Merchant & 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	€ 4,00
MILCHKAFFEE ⁽⁶⁾	€ 4,50
LATTE MACCHIATO ⁽⁶⁾	€ 4,50
CAPPUCCINO ⁽⁶⁾	€ 3,90
ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO ⁽⁶⁾	€ 2,50 / € 2,80
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,50
HAFERL TEE (VERSCHIEDENE SORTEN VON DALLMAYR)	€ 4,00

SCHNAPSIDEE

SCHNÄPSE UND SPIRITUOSEN

JÄGERMEISTER / RAMAZZOTTI	4 CL € 6.-
HOLZFASS ENZIAN	2 CL € 5.-
WILLIAMSBIERNE / HASELNUSS ^(H3) / OBSTLER / MARILLE	2 CL € 4.- 4 CL € 7.-
VON HAUSBRENNER WERNER PSENNER AUS SÜDTIROL	
SLYRS WHISKEY, DESTILLERIE LANTENHAMMER	2 CL € 5.-
SLYRS WHISKEY, 12-JÄHRIG, DESTILLERIE LANTENHAMMER	2 CL € 8.-
 B8B GIN, HANDCRAFTED AUS MÜNCHEN	
TONIC DRY GIN, MIT HIMBEERNOTE (44%)	4 CL € 15.-

DIE DESTILLERIE B8B IN MÜNCHEN VERWENDET FÜR DIE HERSTELLUNG NUR BESTE REGIONALE BOTANICALS UND GEWÜRZE. NATÜRLICH ALLES IN BIO-QUALITÄT UNTER BERÜCKSICHTIGUNG VON NACHHALTIGKEIT UND ACHTSAMEM UMGANG MIT UNSEREN RESSOURCEN.

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:



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	6) GESCHWÄRZT	11) MIT SÜSSUNGSMITTEL
2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL	7) MIT PHOSPHAT	12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL	8) MIT MILCHWEISS	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) HASELNUSSE	L) SCHWefeldioxid und Sulphite
C) EIER	H4) CASHEWNUSSE	M) LUPINEN
D) FISCH	H5) PECANNUSSE	N) WEICHTIERE



#nockherberg

Über 120 Mitarbeiter sorgen im Paulaner am Nockherberg für Gastlichkeit, Genuss und Ihr Wohlbefinden. Und dies in ganz unterschiedlichen Bereichen. Jeder Einzelne ist dabei gleich wichtig für den Betrieb und das Gesamtergebnis.

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 Fashion, Gutshof Polting, Kunstschmiede Aberl, Bosch Siemens Hausgeräte, Die Rockmacherin, Resi am Markt u.a.