

**PAULANER  
NOCKHERBERG**



## ...GLÜCK UND UNGLÜCK, LEICHTIGKEIT UND SCHWERE - KOEXISTIEREN, VERSCHRÄNKEN UND BEDINGEN SICH.

Mit ihrer Fotoreihe LONESOME ASTRONAUT befasst sich Nicole Giesa seit Ende 2021 mit den Paradoxien des modernen Lebens im Alltag: Einsamkeit und Entfremdung in einer zunehmend vernetzten Welt. Der anonyme Astronaut als Metapher für die menschliche Erfahrung in einer Zeit, in der echte zwischenmenschliche Beziehungen oft hinter Bildschirmen und virtuellen Interaktionen zurücktreten.

Nicole Giesa lebt u.a. 20 Jahre lang in Berlin, bevor sie Ende 2019 nach München zieht. Seitdem visualisiert sie mit ihren ikonischen Fotoreihen ihre Eindrücke des alltäglichen Lebens und der Gesellschaft auf einzigartige Art und Weise. Noch im Spätsommer 2020 ist ihre erste Einzelausstellung LOST BUT FOUND IN MUC in einer Münchner Galerie zu sehen. Im April 2022 werden die beiden Fotoreihen WANDERLAMPE WANDA und PANDEMICLIFE in der Glyptothek in einer Sonderausstellung präsentiert. Im Oktober 2022 zählt ihr LONESOME ASTRONAUT bei einem Photofestival in Venedig zu den Besucherlieblingen, bevor er in einer Galerie im Münchner Kunstareal zu sehen ist. Anschliessend werden ausgewählte Werke im Rahmen von Artbox-Gruppenausstellungen in Palma de Mallorca, zur Art Basel Miami (USA) und bei der Swiss Art Expo in Zürich gezeigt. Im März/April 2024 präsentiert das Künstlerhaus am Lenbachplatz über 60 ihrer Werke aus den Reihen WANDERLAMPE WANDA und LONESOME ASTRONAUT unter dem Titel TO THE MOON AND BACK. Im September 2024 folgt eine Ausstellung in der Barlach Halle K in Hamburg, kuratiert von Elvie Barlach.

Seit Juli 2024 und noch bis März 2025 bildet Giasas Astronaut den Abschluss der großen Gruppenausstellung „Metaphor to Metamorphosis“ in der König Galerie im Bergson Kunstkraftwerk in Aubing.

Nicole Giasas Fotoarbeiten sind in renommierten Privatsammlungen vertreten. Zu finden sind ihre Arbeiten außerdem im Hotel Du Cap-Eden-Roc in Südfrankreich und bei uns im Paulaner am Nockherberg.

# Herzlich Willkommen...



...im neuen Jahr 2025! In München, der pulsierenden Metropole im Herzen Bayerns, begrüßen wir mit Freude und Zuversicht die kommenden 365 Tage. Das neue Jahr ist eine Zeit des Neuanfangs, der Hoffnung und der Möglichkeiten. Lassen Sie uns mit Vorfreude in die Zukunft blicken. Ob bei festlichen Veranstaltungen, gemütlichen Zusammenkünften oder inspirierenden Momenten - wir wünschen Ihnen ein Jahr voller Glück, Gesundheit und unvergesslicher Erlebnisse. Möge 2025 für Sie ein Jahr des Wachstums und der positiven Veränderungen werden!

**PROST AUF EIN  
FANTASTISCHES  
NEUES JAHR IN  
MÜNCHEN!**

*Ihr Team vom Nockherberg*



# BROTZEITEN

OHNE SCHNICK UND SCHNACK

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

SAUBER AUFG'STRICHEN - VERSCHIEDENE AUFSTRICHE € 12.-  
„O'gmachter“ / hausgemachter Hummus von **Bio-Ackerbohnen**, steirischen Bio-Käferbohnen und **Bio-Kichererbsen** / sauscharfer Peperoni-Frischkäse / Wurzelwerk-Frischkäse / dazu Brot oder Breze

HOT DOG „BOSNA“ MEETS € 18.-  
CURRYWURST<sup>2, 3, 15</sup>  
Pommes Frites / kleiner Salat

## Unser Brettl

„G'SCHEIT DERBLECKT“ € 32.-  
HEIMATLICH-REGIONALES BROTZEIT- UND TAPASBRETT für 2-3 Pers.  
Hausgemachter Hummus / Fenchelsalami<sup>15</sup> / Schweinekrustenbraten / Waldorfsalat / **marinierter bayerischer Bio-Tofu** / Südtiroler Speck<sup>2</sup> g.g.A. vom Speckladele Schenner / Giesinger „O'gmachter“ / Peperoni-Frischkäse / Basilikumfrischkäse / Sarntaler Kaminwurzn<sup>2, 3, 4</sup> / Bauernbrot und vui mehr

BREZE € 1,50



# SUPPEN

WARM UM'S HERZ

PFANNKUCHENSUPPE € 8.-  
**Pfannkuchenstreifen** / **Griesnockerl** / Gemüse

BAYERISCHE KARTOFFELSUPPE € 10.-  
Gebratene Salvatorzipfel<sup>2, 3, 4</sup> / Croûtons / Kräuter

# SALATE

FRISCH UND KNACKIG

	KLEIN	GROSS
<b>SALAT BACKHENDL</b> Backhendl von der Maishendlbrust mit Kürbiskernkruste / Tomaten / Gurken / Radieserl / Sauerrahmdip	€ 17.-	€ 22.-
<b>CAESAR SALAT</b> Knuspriger Speck <sup>2,3,15</sup> / Tomate / Croûtons / Parmesan	€ 16.-	€ 21.-
<b>FENCHEL-FREUND</b> Marinierter Fenchel-Rucolasalat / frische Birnen / gebeizte Lachsforelle / gebackener Fenchel / Kurkuma-Currydressing	€ 17.-	€ 23.-

# FISCH

GANZ FRISCH

<b>FISH AND CHIPS VOM KABELJAU - KLASSIKER -</b> Pommes Frites / Sauerrahmdip / Thaisalat	€ 26.-
<b>LANGSAM NIEDRIG GESCHMORT</b> <b>POCHIERTES LACHSFILET „CAFÉ DE PARIS“</b> Lauchfondue / Bayerischer Beurre Blanc / Kartoffelpüree von der Bio Bayern-Kartoffel	€ 26.-
<b>AUS DER FISCHZUCHT STIER IN DER OBERPFALZ:</b> <b>CONFIIERTES SAIBLINGSFILET</b> Wiesnkräuterkruste / Püree von der Bio-Kartoffel / Shiitake-Sesamspinat	€ 34.-

## VEGGI

**HAUSGEMACHTE GNOCCHI VON DER BIO-BETE** € 22.-  
Bayerische Bio-Mohnbutter / karamellierte Walnüsse / Spinatpesto /  
Taleggio-Schaum / geschmorte Tomaten

**GEGRILLTES STEAK VOM BIO HOKKAIDO-KÜRBIS** € 23.-  
zweierlei Süßkartoffeln (Pommes und Püree) / Sauerrahm-Kräuterdip /  
Babyspinat-Salat

**TIKKA MASALA** € 23.-  
Marinierter bayerischer Bio-Tofu / Basmatireis / Sesam-Babyspinat

Genießen Sie und helfen Sie gleichzeitig herzkranken Kindern. Für jedes verkaufte Herzgericht spenden wir € 1.- an die Stiftung KinderHerz. Setzen Sie sich mit uns ein. Herzlichen Dank!

 **AKTIV** für den  
KinderHerz-Zukunftsfonds  
Schärer Shop



## WILD

**REHSCHÄUFELE** € 32.-  
mit Quitten und grünem Isar-Wacholder geschmort /  
hausgemachte Bio Topfen-Mohnspätzle / kaltgerührte Preiselbeeren

**LANGSAM NIEDRIG GESCHMORT**  
**„OSSOBUCCO“ VOM BAYERISCHEN HIRSCH** € 34.-  
Latschenkiefer-Topinamburrisotto / Topinamburchips  
hausgemachtes Zirben-Birnenkonfit



**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.

### WINTERLICHER GRILLGENUSS FÜR 2-3 PERSONEN

**COWBOY STEAK VOM HEIMISCHEN RIND** € 135.-  
1000 - 1200 GR. ROHGEWICHT, GEREIFT  
Auberginen-Tomatenragout mit Baharat / Pommes Frites / geschmorte Portwein-Schalotten

### STEAK-FRITES „CAFÉ DE PARIS“

Entrecôte vom Simmentaler Rind / Pommes Frites / Peperonata / „Café de Paris“-Butter € 32.-

### PULLED PORK BURGER

Knusprige Speckflakes / hausgemachtes Brioche / Cole Slaw / gebackene Zwiebelringe / hausgemachte Jalapenocreme / Pommes Frites € 21.-

### KEBAP VOM LANDHENDL-FILET

geröstete Baharat-Aubergine / Joghurt dip / Pitabrot € 21.-

# KLASSIKER

### VOM REGIONALEN SCHWEIN

**KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN** € 16,50

Zweierlei Knödel<sup>(2,5)</sup> / Bratenjus / Wurzelwerk

dazu **SPECK-KRAUTSALAT**<sup>(2, 3, 7)</sup> € 3,50

### VOM REGIONALEN SCHWEIN

**MÜNCHNER SCHNITZEL** € 26,00

mit Meerrettich und süßem Senf mariniert / Brezen-Weißbrotkruste / hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

### DER KLASSIKER VOM KALB

**WIENER SCHNITZEL** € 32,90

**Bio-Bratkartoffeln** mit Speckgröstl / kaltgerührte Preiselbeeren

### 68°/36H

**BÖFFLAMOTT** € 28,00

kleine Kartoffelknödel / Apfelblaukraut

### IN BURGUNDER GESCHMORT

**„BOEUF BOURGUIGNON“ AUS DER WADE** € 32,00

glasierte Zwiebeln / Champignons / gebratener Speck<sup>2,3</sup> / hausgemachtes

**Bio-Püree von der Kartoffel „Otolia“** / glasierte Petersilienwurzel und Lauchzwiebel

### EIN KLASSIKER AUS DEM „HEIDILAND“

**ÄLPLERMAGRONEN** € 24,00

Makkaroni / Kartoffeln / knuspriger Hüttenspeck<sup>2,3</sup> / viel Schweizer Käse / Apfelmus  
dazu Kopfsalatherzen mit Radieserl / Schnittlauchvinaigrette

### ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DAS

## SCHNITZEL

Worin brät man ein Schnitzel?

Wie geht die perfekte Panade?

Welche Beilagen passen dazu?



Wiener Schnitzel - perfekter Genuss mit Tradition / freizeit / Doku / BR

Die Sendung mit dem Schmidt Max.



# DESSERTS

SÜSSE VERSUCHUNG

## ESPRESSO AFFOGATO

Bio-Espresso <sup>(9)</sup> „Seventh“ von Merchant & Friends /  
rahmiges Bio-Eis Vanille-Madagaskar von Del Fiore

€ 6,50

VON UNSEREM PÂTISSIER FRANZ:

CRÈME BRÛLÉE VON SÜDTIROLER ZIRBENKIEFER  
UND RAHMJOGHURT  
mit fruchtigem Beerensorbet

€ 10,00

DREI HASELNÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL

Haselnuss-Nougat-Schokoladenmousse / Quitten-Williamsbirnenconfit /  
dazu hausgemachtes Sauerrahm-Latschenkiefer-Rahmeis

€ 11,00



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 BAYERN-MEHL AUS  
DER WOLFMÜHLE IN FORSTINNING, BIO BAYERN-MILCH  
VON UNSER LAND UND BIO-BAYERN EIER.

**DAUERT CA. 20 MIN.**

**FRISCH UND KARAMELLISIERT  
KAISERSCHMARRN**

€ 15,50

**BEILAGEN:** Apfelmus / Zwetschgenröster / auf Wunsch mit eingelegten Rosinen



REBOWL

REUSE  
RETURN  
REPEAT

REUSE  
RETURN  
REPEAT

SIE MÖCHTEN DEN GENUSS VOM  
NOCKHERBERG MITNEHMEN?  
WIR HABEN DIE ROBUSTE MEHR-  
WEGSCHALE VON REBOWL:

100 % AUSLAUFSICHER

HÄLT WARM, IST  
MIKROWELLENTAUGLICH

REUSE

RETURN

REPEAT

KEIN MÜLL, BPA FREI,  
RECYCLEBAR

**FUNKTIONIERT KINDERLEICHT:**

€ 5 PFAND, MITNEHMEN,  
€ 5 PFAND ZURÜCK, EGAL WO,  
KEINE REGISTRIERUNG,  
KEIN AUFWAND

# HAUSGEBRAUT

VON UNSEREN BRAUMEISTERN  
ULI SCHINDLER UND OSKAR BENKERT

## HELLES UNFILTRIERT<sup>(A3)</sup>

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

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

## RADLER NATURTRÜB<sup>(A3)</sup>

MIT NOCKHERBERGER HELL 0,5L € 5,90

## DUNKLES UNFILTRIERT<sup>(A3)</sup>

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

HAUSGEBRAUT



# PAULANER BIERE

PAULANER MÜNCHNER HELL<sup>(A3)</sup> 0,5L € 5,90

PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI<sup>(A3)</sup> 0,5L € 5,90

PAULANER NATUR RADLER ALKOHOLFREI<sup>(A3)</sup> 0,5L € 5,90

PAULANER HEFE-WEISSBIER<sup>(A1, A3)</sup> 0,5L € 6,20

PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL<sup>(A1, A3)</sup> 0,5L € 6,20

PAULANER LEICHTE WEISSE<sup>(A1, A3)</sup> 0,5L € 6,20

PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI<sup>(A1, A3)</sup> 0,5L € 6,20

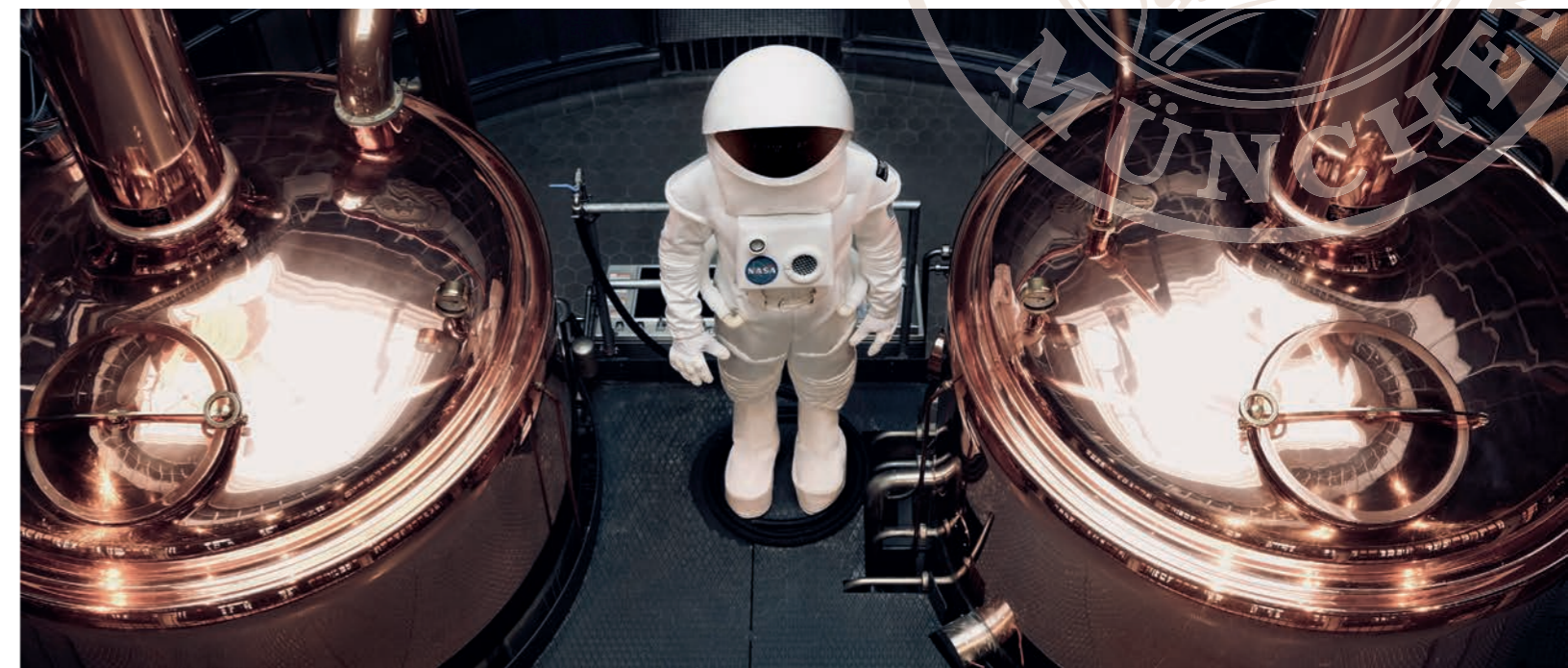
RUSS' MIT PAULANER WEISSBIER<sup>(A1, A3)</sup> 0,5L € 6,20

PAULANER WEISSBIER-ZITRONE ALKOHOLFREI<sup>(A1, A3)</sup> 0,5L € 6,20

PAULANER SALVATOR<sup>(A3)</sup> 0,5L € 6,50

HACKER PSCHORR MÜNCHNER HELL<sup>(A3)</sup> BÜGEL FLASCHE 0,33L € 4,80

FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER<sup>(A3)</sup> 0,33L € 4,80



# GETRÄNKE

PAULANER <b>SPEZI</b> <sup>(1, 2, 3, 9)</sup>	0,4L	€ 4,90
PAULANER <b>SPEZI ZERO</b> <sup>(1, 2, 3, 9, 11, 12)</sup>	0,5L	€ 4,90
PAULANER <b>LIMO ORANGE</b> <sup>(1, 2, 3, 9)</sup>	0,33L	€ 4,00
COCA COLA <sup>(1, 3, 9)</sup>	0,2L	€ 3,90
COCA COLA <b>ZERO</b> <sup>(1, 3, 9, 11, 12)</sup>	0,2L	€ 3,90
AQUA MONACO <b>TONIC/GINGER/LEMON</b> <sup>(1, 3, 10)</sup>	0,25L	€ 4,00
TAFELWASSER	0,25L	€ 2,50
TAFELWASSER	0,5L	€ 4,00
TAFELWASSER	0,75L	€ 6,00
ADELHOLZENER <b>CLASSIC/NATURELL</b>	0,5L	€ 5,50
ADELHOLZENER <b>CLASSIC/NATURELL</b>	0,75L	€ 8,50

BIO-NATURSAFTSCHORLEN	0,4L	€ 4,90
APFEL NATURTRÜB		
APFEL MANGO		
APFEL JOHANNISBEERE		
BAYERISCHER RHABARBER TRUNK		



NATÜRLICHE BIO-LIMONADEN	0,33L	€ 4,50
MARILLE -ZITRONE		
SAUERKIRSCH-ZITRONE		
HIMBEERE		
MANGO-ORANGE		

echt **BAYERN**

## CHAMPUS & CO

PROSECCO  
MASCHIO DEI CAVALIERI<sup>(5)</sup>  
0,75L € 45,00

LUI NYMPHENBURG SEKT  
EXTRA TROCKEN<sup>(5)</sup> 0,75L € 42,00

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ<sup>(5)</sup>  
0,75L € 45,00

## CHAMPAGNER

GOSSET BRÛT<sup>(5)</sup>  
0,75L € 90,00

GOSSET ROSÉ<sup>(5)</sup>  
0,75L € 110,00

RUINART ROSÉ<sup>(5)</sup>/BLANC DE BLANCS<sup>(5)</sup>  
0,75L € 170,00

RUINART BRÛT<sup>(5)</sup>  
0,75L € 140,00

## CHAMPAGNER

LAURENT PERRIER BRÛT<sup>(5)</sup>  
1,50L € 240,00

BOLLINGER BRÛT<sup>(5)</sup>  
0,75L € 140,00

BOLLINGER BRÛT<sup>(5)</sup>  
1,50L € 300,00

APEROL SPRITZ<sup>(5)</sup>  
0,3L € 8,90

SPRITZ DER SAISON<sup>(5)</sup>  
BITTE SERVICE FRAGEN  
0,3L € 8,90

CAMPARI TONIC SPRITZ<sup>(5)</sup>  
0,3L € 8,90

## APERITIFS



# ROTWEIN

## WEINKARTE FLASCHENWEINE ROT

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

### DEUTSCHLAND

<b>GG SCHLOSSBERG</b> FRANZ KELLER/BADEN	€ 100.-
<b>GG BIENENBERG</b> BERNHARD HUBER/BADEN	€ 120.-
<b>EICHBERG SPÄTBURGUNDER GG</b> FRANZ KELLER/BADEN	€ 85.-
<b>2014 MIMUS SPÄTBURGUNDER</b> WEINGUT DR. HEGRER/BADEN	€ 48.-

### ÖSTERREICH / SCHWEIZ

<b>MARKOWITSCH M1</b> WEINGUT MARKOWITSCH/CARNUNTUM	€ 150.-
<b>CUVÉE ROYAL(M,CAB,ZG)</b> WEINGUT GRUBER/WEINVIERTEL AUT	€ 48.-
<b>PINOT NOIR</b> GANTENBEIN/GRAUBÜNDEN CH	€ 230.-
<b>BLAUER ZWEIFELT LAUSCHEN</b> EWALD GRUBER/WEINWIERTEL	€ 34.-
<b>BATONNAGE</b> WILD BOYS CLUB OF BATONNAGE/BURGENLAND	€ 190.-
<b>ST.LAURENT</b> WEINGUT REINISCH/THEMENREGION	€ 35.-
<b>LUTZMANNSBURG BLAUFRÄNKISCH</b> GUT MORIC/BURGENLAND	€ 140.-

### ITALIEN

<b>LE VOLTE</b> ORNELLAIA /TOSKANA	€ 58.-
<b>MASSETO</b> MASSETO-ORNELLAIA /TOSKANA	€ 950.-
<b>ROSSO DI MONTALCINO</b> CASANOVA DI NERI/TOSKANA	€ 48.-
<b>GUIDALBERTO</b> TENUTA SAN GUIDO/TOSKANA	€ 85.-
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG</b> CASA BRANCAIA/TOSKANA	€ 45.-
<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG</b> CASA BRANCAIA/TOSKANA	€ 85.-
<b>2017 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA</b> CAPARZO/TOSKANA	€ 100.-
<b>2016 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> POGGIO ANTICO/TOSKANA	€ 115.-
<b>2015 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA</b> POGGIO ANTICO/TOSK.	€ 160.-

<b>2021 TIGNANELLO TOSCANA IGT</b> MARCHESI ANTINORI/TOSKANA	€ 185.-
<b>2020 BAROLO ALBE G.D. VAJRA</b> /PIEMONTE	€ 85.-

VINUM TOP 100

### SPANIEN

<b>GRAN RESERVA 2012</b> BODEGA REMELLURI/RIOJA	€ 65.-
<b>ARTAZU</b> BODEGA SANTA CRUZ DE ARTAZU/NAVARRA	€ 58.-
<b>CONTINO</b> VINEDOS DES CONTINO/RIOJA	€ 120.-
<b>4KILOS 2018</b> 4 KILOS/MALLORCA	€ 85.-

### FRANKREICH

<b>2016 PETITE LAURENCE</b> CHÂTEAU LAURENCE/BORDEAUX	€ 32.-
<b>2015 5ÈME CRU</b> CHÂTEAU PONTET-CANET/PAUILLAC	€ 200.-
<b>BOURGOGNE CÔTE D'OR</b> MÉO-CAMUZET/BURGUND	€ 75.-
<b>CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU</b> MÉO-CAMUZET/BURGUND	€ 380.-
<b>CHÂTEAU LYNCH-BAGES 1988</b> PAUILLAC/BORDEAUX	€ 280.-
<b>CHÂTEAU CERTAN DE MAY 1982 (98PP)</b> POMEROL/BORDEAUX	€ 580.-

<b>RULLY 1ER CRU LES CHAMPS</b> DOMAINE VILLAINÉ/BURGUND	€ 98.-
<b>ROMANÉE-CONTI</b>	

# OFFENER ROTER

<b>UNO PRIMITIVO DI MANDUARIA</b> MASS. LA VOLPE/APULIA, ITA (0,2L)	€ 10.-
<b>ST.LAURENT</b> WEINGUT REINISCH/THEMENREGION, AUT	€ 10.-

- GEHEIMTIPP -

<b>PETITE LAURENCE ROUGE 2016</b> CHÂT. LAURENCE BORDEAUX (0,2L)	€ 9.-
--	-------

# WEISSWEIN

## WEISS- UND GRAUBURGUNDER

<b>PINOT BIANCO „VORBERG“</b> KELLEREI TERLAN/ SÜDTIROL ITA	€ 75.-
<b>CLASS A GRAUBURGUNDER</b> NEVERLAND/RHEINHESSEN D	€ 38.-
<b>PINOT GRIGIO/GRIS</b> WEINGUT KORNELL /SÜDTIROL ITA	€ 38.-

## GRÜNER VELTLINER

<b>RIED KREUTLES SMARAGD</b> WEINGUT KNOLL/WACHAU AUT	€ 65.-
<b>ALTE REBEN</b> WEINGUT MARKOWITSCH/CARNUNTUM AUT	€ 38.-
<b>DER OTT</b> WEINGUT BERNHARD OTT/WAGRAM AUT	€ 58.-
<b>RIED KELLERBERG</b> FX PICHLER/WACHAU AUT	€ 120.-
<b>LOIBENBERG</b> FX PICHLER/WACHAU AUT	€ 100.-
<b>GRÜNER VELTLINER SMARAGD TERASSEN</b> PICHLER/WACHAU AUT	€ 75.-

## SAUVIGNON BLANC

<b>SAUVIGNON BLANC 500</b> VON WINNING/PFALZ D	€ 75.-
<b>VOM WINZER DES JAHRES (GAULT MILLAU)</b> <b>FLORIAN BRIGL, WEINGUT KORNELL:</b>	
<b>OBERBERG</b> WEINGUT KORNELL/SÜDTIROL ITA	€ 65.-
<b>SB SCHLOSS GREIFENSTEIN</b> WEINGUT KORNELL/SÜDTIROL ITA	€ 30.-

## WEINKARTE FLASCHENWEINE WEISS

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

## RIESLING

<b>ROTHENBERG GG</b> GUT HERMANNENBERG/NAHE D	€ 70.-
<b>SCHARZHOFBERGER GG</b> REICHSGRAF VON KESSELSTATT/MOSEL D	€ 65.-
<b>VON WINNING GROSSES GEWÄCHS</b> WEINGUT V. WINNING/PFALZ D	€ 85.-
<b>FELSENBERG GG</b> GUT HERMANNENBERG/NAHE D	€ 110.-
<b>KIEDRICH GRÄFENBERG GG</b> WEINGUT R. WEIL/RHEINGAU D	€ 95.-
<b>2018 HUBACKER GG</b> WEINGUT KELLER/RHEINHESSEN D	€ 250.-
<b>2018 KIRCHSPIEL</b> WEINGUT KELLER/RHEINHESSEN D	€ 260.-

## MAGNUM (1,5L):

<b>SCHARZHOFBERGER GG</b> REICHSGRAF KESSELSTATT/MOSEL D	€ 150.-
--	---------

## CHARDONNAY

<b>RIED PÖSSNITZBERG ALTE REBEN</b> ERWIN SABATHI/STEIERMARK AUT	€ 115.-
<b>TO</b> WEINGUT VELICH/BURGENLAND AUT	€ 48.-
<b>GRAND SELECT</b> WEINGUT WIENINGER/WIEN AUT	€ 98.-
<b>CHARDONNAY GUMPOLDSKIRCHEN</b> REINISCH/THEMENREGION AUT	€ 35.-

<b>BOUZERON</b> DOMAINE DE VILLAINNE/BURGUND F	€ 68.-
<b>RULLY „RABOURCE“ 1ER CRU</b> DOMAINE VILLAINNE/BURGUND F	€ 98.-
<b>ROMANÉE-CONTI</b>	

# OFFENER WEISSER

<b>ORO BLU</b> WEINGUT MALAVASI / GARDA, ITA (0,2L)	€ 8.-
<b>GRÜNER VELTLINER</b> MARKOWITSCH / CARNUNTUM AUT (0,2L)	€ 9.-
<b>BESTES FASS CHARDONNAY S</b> WEINHAUS BÜCHNER / PFALZ (0,2L)	€ 9.-

# BAYRISCHER WEIN

---

<b>WILD WILD WHITE</b> WEINGUT WEIGAND /FRANKEN	€ 34.-
<b>WEISSBURGUNDER</b> WEINGUT OLINGER/FRANKEN	€ 34.-
<b>ALTE REBEN SYLVANER</b> WEINGUT OLINGER/FRANKEN	€ 38.-
<b>SILVANER GG</b> RAINER SAUER /FRANKEN	€ 65.-
<b>ES IST WIE ES IST</b> HORST SAUER /FRANKEN	€ 120.-

---

<b>WEINSCHORLE</b> ROT, ROSÉ ODER WEISS	(0,50L) € 8,50
	(0,25L) € 5,00

---

## FLASCHENWEINE ROSÉ

<b>SUMMER IN A BOTTLE</b> WÖLFFER ESTATE/LONG ISLAND USA	€58.-
<b>PINOT ROSÉ</b> WEINGUT GATTINGER/ WACHAU AUT	€35.-
<b>WHISPERING ANGEL</b> CAVES D'ESCLANS/PROVENCE FRA	€49.-
<b>CHÂTEAU GALOUPET</b> CRU CLASSE/PROVENCE FRA	€75.-

## OFFENER ROSÉ

<b>SON AMARET ROSADO<sup>(5)</sup></b> (0,2L) € 10.-
SYRAH/TEMPRANILLO, SON AMARET – MALLORCA, ESP



## HEISSE GETRÄNKE

HAFERL BIO-KAFFEE	€ 4,00
BIO-MILCHKAFFEE <sup>(6)</sup>	€ 4,50
BIO-LATTE MACCHIATO <sup>(6)</sup>	€ 4,50
BIO-CAPPUCCINO <sup>(6)</sup>	€ 3,90
BIO-ESPRESSO / BIO-ESPRESSO MACCHIATO <sup>(6)</sup>	€ 2,50 / € 2,80
DOPPELTER BIO-ESPRESSO	€ 4,50
HAFERL BIO-TEE (VERSCHIEDENE SORTEN VON DALLMAYR)	€ 4,00

# SCHNAPS

JÄGERMEISTER/  
RAMAZZOTTI  
4CL € 6,00

HOLZFASS ENZIAN  
2CL € 5,00

PSENNER SÜDTIROL  
WILIAMSBIERNE/OBSTLER/MARILLE/  
HASELNUSS<sup>(H)</sup>  
2CL € 4,00 4CL € 7,00

# WHISKEY

SLYRS WHISKEY  
BAVARIAN SINGLE MALT  
2CL € 5,00

SLYRS WHISKEY, 12 JAHRE  
BAVARIAN SINGLE MALT  
2CL € 8,00

# GIN

B8B  
TONIC DRY GIN,  
MIT HIMBEERNOTE (44%)  
4CL € 15,00

HANDCRAFTED AUS  
MÜNCHEN

VON HAUSBRENNER  
WERNER PSENNER  
SÜDTIROL  
GOLD WILIAMSBIERNE, KAISERJÄGER  
OBSTLER HOLZGELAGERT, GOLD-  
MARILLE, WALDHIMBERGGEIST,  
GRAVENSTEINER APFEL RISERVA,  
ERDBEERTRAUBE  
2CL € 5,00  
4CL € 9,00

# EDEL- BRÄNDE

OBSTLER, MARILLE, BIRNE,  
HASELNUSS<sup>(H)</sup>  
0,1L IN DER FLASCHE € 19,00

UNSER ANSPRUCH IST, WANN IMMER MÖGLICH,  
REGIONALE ZUTATEN IN BIO-QUALITÄT FÜR SIE ZU  
VERARBEITEN. DAS SIEGEL **BIO-BAYERN** UMFASST  
PRODUKTE, DIE GENAU DEM QUALITÄTSANSPRUCH  
ENTSPRECHEN. FOLGENDE ZUTATEN KÖNNEN WIR  
BEREITS IN BIO-BAYERN QUALITÄT ANBIETEN:

**APFELSAFT NATURTRÜB** - NATÜRLICH BAYERN  
**EIER** - ENGL EIER UND SEEPOINTERHOF  
**MEHL** - WOLFMÜHLE  
**MILCH** - UNSER LAND  
**MOHN** - BIO-HOF LEX  
**TOFU** - BIO-HOF ANGERMAIER



DIESE WEITEREN BIO-ZERTIFIZIERTEN LEBENS-  
MITTEL VERARBEITEN WIR IN UNSEREN SPEISEN:

**KAFFEE** - MERCHANT & FRIENDS  
**KICHERERBSEN** - DIVERSE ANBIETER  
**LIMONADEN** - ECHT BAYERN  
**VANILLEEIS** - DEL FIORI  
**WEINE DIVERS** - SIEHE BESCHREIBUNG



FOLGENDE PRODUKTE SIND ZUDEM NATURLAND-  
ZERTIFIZIERT:

**ACKERBOHNEN** - CHIEMGAUKORN  
**KARTOFFELN** - BILLESBERGERHOF, BIOHOF PÜRTEIN  
**KÜRBIS** - BILLESBERGERHOF  
**NATURSAFTSCHORLEN** - NATÜRLICH BAYERN  
**ROTE BETE** - BILLESBERGERHOF  
**WEINE DIVERS** - SIEHE BESCHREIBUNG



Bio Kontrollstelle  
DE-ÖKO-037

## ZUSÄTZE 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 KONSERVIERUNGSMITTEL  
3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL  
4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER  
5) GESCHWEFELT

A1) WEIZEN  
A2) ROGGEN  
A3) GERSTE  
A4) HAFER  
A5) DINKEL  
B) KREBSTIERE  
C) EIER  
D) FISCH

6) GESCHWÄRZT  
7) MIT PHOSPHAT  
8) MIT MILCHEIWEISS  
9) KOFFEINHALTIG  
10) CHININHALTIG

E) ERDNÜSSE  
F) SOJABOHNEN  
G) MILCH/LAKTOSE  
H1) WALNÜSSE  
H2) MANDELN  
H3) HASELNÜSSE  
H4) CASHEWÜSSE  
H5) PECANNÜSSE

11) MIT SÜSSUNGSMITTEL  
12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE  
13) GEWACHST  
14) MIT TAURIN  
15) MIT NITRITPÖKELSALZ

H6) PISTAZIEN  
H7) MACADAMIA  
I) SELLERIE  
J) SENF  
K) SESAMSAMEN  
L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE  
M) LUPINEN  
N) WEICHTIERE



#nockherberg

---

AUSGEZEICHNETE  
BIERKULTUR



AUSGEZEICHNETE  
BAYERISCHE  
◆◆◆ KÜCHE



---

PAULANER am Nockherberg  
Schottenhamel und Lechner GmbH  
Hochstr. 77  
81541 München

[info@nockherberg.com](mailto:info@nockherberg.com)  
[www.nockherberg.com](http://www.nockherberg.com)