

**PAULANER  
NOCKHERBERG**



**SPEISEKARTE**



## WIR STELLEN VOR: DIESE MENSCHEN ZAUBERN FÜR SIE HINTER DEN KULISSEN...

### **KARSTEN SCHLOSSER - neuer Küchenchef "À la carte"**

Mit Karsten Schlosser begrüßen wir einen echten Könner seines Fachs als neuen Küchenchef "À la carte" im Paulaner am Nockherberg. Aufgewachsen im idyllischen Schwarzwald, direkt an der Schweizer Grenze, entdeckte er früh seine Leidenschaft fürs Kochen – und lernte sein Handwerk dort von Grund auf.

Sein Weg führte ihn über Stationen wie Alfons Schuhbecks Südtiroler Stuben in München und Dahlmann Catering schließlich ins Platzl Hotel, wo er als Küchenchef Verantwortung übernahm. Nun bringt er seine Erfahrung, Kreativität und seine Liebe zur bodenständigen wie raffinierten Küche zu uns auf den Nockherberg – und bereichert unser Team mit frischem Schwung und viel Herzblut.

Besonders am Herzen liegt ihm dabei die zeitgemäße Weiterentwicklung von vegetarischen und veganen Gerichten – mit innovativen Ideen und echtem Genussfaktor.

Herzlich Willkommen, Karsten! Wir freuen uns auf deine Handschrift auf unseren Tellern.

### **AMADOU SY - vom Azubi zum Sous Chef**

Mit großer Freude dürfen wir Amadou Sy als neuen Sous Chef vorstellen. Seine Reise begann hier als Azubi, wo er mit Leidenschaft und Hingabe das Handwerk erlernte und seine Ausbildung erfolgreich abschloss. Schon damals zeigte er, was in ihm steckt.

Direkt im Anschluss übernahm er als Jungkoch (Commis de cuisine) Verantwortung und konnte sich durch Talent, Engagement und seine beeindruckende Teamfähigkeit schnell einen Namen machen. Es folgten Stationen als Postenchef, und nun steht er als Sous Chef an der Spitze unserer Küchenmannschaft.

Herzlichen Glückwunsch, Amadou! Wir sind stolz auf deine Entwicklung und freuen uns auf die spannende Zukunft, die du mit uns gestalten wirst. Mach weiter so!



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.



# JOSPER - GRILL

AB 15 Uhr  
Sommer- und Feiertag  
ab 12 Uhr

### FLEISCHLOS GLÜCKLICH

- ✓ ZWIEBELROSTBRATEN VON DER AUBERGINE € 28.-  
Hausgemachtes Kartoffelgratin aus Bio-Kartoffeln / vegane Speckbohnen / vegane Zwiebeljus / Röstzwiebeln
- ✓ VEGANE VARIANTE: Fleur-de-Sel-Bio-Kartoffeln anstatt Kartoffelgratin

### ALLES AUS DER HEIMAT

- GROSSER BBQ-HENDL-SALAT € 24.-  
Gegrillte Hendlfilets mit Aromica Alpencurry mariniert / Münchner Blattsalate gemischt (Kopf-, Romana- und Rucolasalat) / frischer Apfel / gehobelter Almkäse / Radieserl / Schnittlauch-Sauerrahmdressing<sup>1,2,7</sup>

### FÜR ZWEI

- GEREIFTES TOMAHAWK STEAK (1,2KG ROH) € 120.-  
Fleur-de-Sel-Bio Kartoffeln mit Sauerrahm-Dip / gemischter grüner Salat / Jalapenocreme<sup>2,7</sup>

### STEAK-FRITES

- € 34.-  
Entrecôte vom heimischen Simmentaler Rind / Pommes Frites / hausgemachte Jalapenocreme<sup>2,7</sup> / BBQ-Bohnen

### CHICKENBURGER VOM MARINIERTEN INNENFILET

- € 21.-  
Avocado-Salsa<sup>3</sup> / Kopfsalat / gegrillte Zwiebeln / Münchner Tomate / Alpencurry-Schmand / Pommes Frites

### "KLAUS DER GOLDFISCH"

- HEIMISCHE CHIEMGAUER GOLDFORELLE € 33.-  
Im Ganzen mit frischen Kräutern gegrillt / Almwiesenbutter / Fleur-de-Sel-Bio Kartoffeln / frisches Marktgemüse / Kräuter-Sauerrahm

# SUPPEN

FLEISCHLOSER GENUSS

PFANNKUCHENSUPPE € 8.-  
Bio-Pfannkuchenstreifen / Bio-Griesnockerl / Gemüseeinlage

VEGETARISCHES SÜPPCHEN  
SUPPE VOM BIO BAYERN-KÜRBIS MIT INGWER<sup>3</sup> UND MANGO € 10.-  
Brezen-Sweet-Chili-Croûtons / Bio Bayern-Kürbiskernöl

# SALATE

FRISCH UND KNACKIG

	KLEIN	GROSS
SALAT BACKHENDL <sup>2, 7, 8</sup> Backhendl von der Maishendlbrust mit Kürbiskernkruste / Tomaten / Gurken / Radieserl / Sauerrahmdip	€ 17.-	€ 22.-

CAESAR SALAT "BELLA ITALIA" Büffelmozzarella / Focaccia-Croûtons / Schmortomaten / San Daniele Schinken <sup>3, 15</sup> / Parmesan	€ 16.-	€ 21.-
---	--------	--------

✓ VEGETARISCHE VARIANTE: Gebackene Artischocken<sup>1, 2</sup> anstatt Schinken

## "ZIEGENPETER"

✓ SALAT MIT GRATINIERTEM BIO BAYERN-ZIEGENKÄSE AUS PARSDORF Junge Blattsalate / frische Feigen / hausgemachtes Marillenchutney <sup>1, 7</sup>	€ 17.-	€ 23.-
--	--------	--------



# Gemüse METZGEREI

FLEISCHLOSER GENUSS

## LANGSAM GESCHMORT

VEGETARISCHES GULASCH AUS JACKFRUIT, PAPRIKA UND SCHMORZWIEBEL Hausgemachte Bio Bayern-Spätzle / Sauerrahmdip <sup>2, 7</sup>	€ 24.-	✓
---	--------	---

## TIROLER KASPRESSKNÖDEL

Kirschtomatensugo mit Bio Bayern-Kürbis / Wildkräuterschmand / Pesto aus Bio Bayern-Kürbiskernen	€ 21.-	✓
---	--------	---

## PASSEND ZUR SAISON

FRIED RICE MIT HERBSTTRÜFFEL UND MUSKATKÜRBIS Cremiger Topinambur / gebackene Roserl vom Blumenkohl / Topinamburchips	€ 25.-	✓
--	--------	---

# KLASSIKER

DA STEHN WIR DRAUF

## DAZU PASST PERFEKT UNSER HAUSGBRAUTES NOCKHERBERGER HELL

### VOM REGIONALEN SCHWEIN

KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN € 16,50  
Zweierlei Knödel<sup>(2,5)</sup> / Bratenjus / Wurzelwerk  
dazu SPECK-KRAUTSALAT<sup>2, 3, 7, 15</sup> € 3,50

### IM ITALIENISCHEN GEWAND

BÖFFLAMOTT "BRASATO AL BAROLO"<sup>2, 3, 5</sup> € 30,00  
Kräftige Barolosauce / hausgemachte Schupfnudeln<sup>3</sup> /  
herbstliches Marktgemüse mit Rosmarin und Ingwer glasiert

### WIENER FIAKER GULASCH

LANGSAM GESCHMORTES € 26,00  
WADENGULASCH VOM RIND<sup>1, 2, 4, 7</sup>  
Gegrilltes Berner Würstl / Essiggurke<sup>2,3</sup> / Bio Bayern-Spiegelei /  
Bio Bayern-Spätzle

### AUS HEIMISCHER JAGD

GESCHMORTE REHSCHULTER € 32.-  
Sellerie-Apfelpüree / hausgemachte Bio-Mohnspätzle<sup>2</sup> /  
kaltgerührte Preiselbeeren<sup>5</sup>

### AUS HEIMISCHER JAGD

2 GEFÜLLTE HIRSCHROULADEN € 34.-  
Füllung aus Speck<sup>1,3</sup>, Petersilienwurzel und Aprikose<sup>5</sup> /  
geschmortes Blaukraut / kaltgerührte Preiselbeeren<sup>5</sup>

## Schnitzel LIEBE

### DER KLASSIKER VOM KALB

WIENER SCHNITZEL € 34,00  
Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat mit süßem Senf  
und frischem Dill abgeschmeckt / kaltgerührte Preiselbeeren

### DAZU

BEILAGENSALAT € 4,50

## FISCH

### IM NOCKHERBERGER BIERTEIG AUSGEBACKEN

FISH AND CHIPS VOM KABELJAU € 26.-  
Pommes Frites / Sauerrahmdip / Thaisalat

Ein weiteres, raffiniertes Fischgericht finden Sie in Rubrik GRILLGERICHTE  
ganz vorne in unserer Speisekarte!



# BROTZEIT

IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

- HAUSGEMACHTER GIESINGER „O'GMACHTER“<sup>2, 7</sup> € 12.-  
Rote Zwiebeln / Radieserl / Schnittlauch / Hausbrot oder Breze
- SAUBER AUFG'STRICHEN - VERSCHIEDENE AUFSTRICHE<sup>2, 3, 7</sup> € 12.-  
„O'gmachter“ / hausgemachter Hummus von **Bio-Ackerbohnen**, steirischen **Bio-Käferbohnen** und **Bio Bayern-Kichererbsen** / sauscharfer Peperoni-Frischkäse / Wurzelwerk-Frischkäse / dazu Brot oder Breze
- SPECKBRETTL DREIERLEI<sup>2, 3, 7</sup> € 21.-  
Südtiroler<sup>2, 3</sup> / San Daniele<sup>2, 3</sup> / Almwiesenbutter / hausgebackenes Brot

## Brotzeitbrett

### FÜR 2-3 PERSONEN

HEIMATLICH-REGIONALES  
BROTZEIT- UND TAPASBRETT € 32.-  
Hausgemachter Hummus aus **Bio Bayern-Kichererbsen** /  
Trüffel-Leberkäse / Schweinekrustenbraten / mariniertes bayerisches  
**Bio Bayern-Tofu** / Südtiroler Speck<sup>2</sup> g.g.A. vom Speckladele Schenner /  
Giesinger „O'gmachter“ / Peperoni-Frischkäse / Alpsommer Frischkäse /  
Tegernseer Käsespezialitäten / Sarntaler Kaminwurz<sup>2, 3, 4</sup> /  
Bauernbrot und vui mehr

BREZE € 1,50



# DESSERTS

SÜSSE VERSUCHUNG

ESPRESSO AFFOGATO € 6,50  
Bio-Espresso<sup>(9)</sup> „Seventh“ von Merchant & Friends /  
rahmiges Bio-Eis Vanille-Madagaskar<sup>2,8</sup> von Del Fiore

SAVOIR VIVRE € 12,00  
CREME KAREMELL MIT FLEUR DE SEL<sup>8</sup>  
Waldbeerröster mit Tonkabohne / hausgemachtes Sauerrahmeis

DER EISKLASSIKER € 13,00  
PFIRSICH MELBA "NOCKHERBERG STYLE"<sup>8</sup>  
hausgemachtes Popkorneis / Himbeerröster / Mandeln

FRISCH UND KAREMELLISIERT

## Kaiserschmarrn

WIE ZU OMAS ZEITEN.

WIR VERWENDEN AUSSCHLISSLICH 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. € 15,50

BEILAGEN: Apfelmus / Zwetschgenröster / auf Wunsch mit eingelegten Bio-Rosinen<sup>2,5</sup>



## HEISSE GETRÄNKE

HAFERL BIO-KAFFEE	€ 4,90
BIO-MILCHKAFFEE <sup>(9)</sup>	€ 5,00
BIO-LATTE MACCHIATO <sup>(9)</sup>	€ 5,50
BIO-CAPPUCCINO <sup>(9)</sup>	€ 4,90
BIO-ESPRESSO	€ 3,50
BIO-ESPRESSO MACCHIATO <sup>(9)</sup>	€ 3,70
DOPPELTER BIO-ESPRESSO	€ 6,00
HAFERL BIO-TEE (VERSCH. SORTEN VON DALLMAYR)	€ 4,50

# 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
PAULANER <b>LIMO ZITRONE</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>	0,23L	€ 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**

# BIERE

## SIE SUCHEN UNSER BIER?

BEI UNS DREHT SICH FAST ALLES UMS BIER, DESHALB GIBT ES DAFÜR EINE EIGENE KARTE.

## UNSERE WEISSEN (1,5L FLASCHEN)

**SAUVIGNON COSMAS**  
WEINGUT KORNELL /  
SÜDTIROL, ITA  
€ 90.-

**TO**  
WEINGUT VELICH /  
BURGENLAND, AUT  
€ 95.-

**DER OTT**  
WEINGUT OTT /  
WAGRAM, AUT  
€ 110.-

**WHISPERING ANGEL**  
CHÂTEAU D'ESCLANS /  
PROVENCE, FRA  
€ 110.-

**RIESLING GG "SCHWARZHOFBERGER"**  
WEINGUT KESSELSTATT /  
MOSEL, D  
€ 130.-

# MAGNUM

**UNSER ROTER**  
(1,5L FLASCHE)

**CHIANTI CLASSICO DOCG**  
CASTELLO DI AMA /  
TOSKANA, ITA  
€ 90.-

**NOCH EIN ROTER**  
(1,5L FLASCHE)

**LE VOLTE**  
TENUTA DELL'ORNELLAIA /  
TOSKANA, ITA  
€ 120.-

# BAYRISCHER WEIN

<b>bio</b> ALTE REBEN SYLVANER WEINGUT OLINGER / FRANKEN	€ 34.-
WEISSBURGUNDER WEINGUT OLINGER / FRANKEN	€ 34.-
<b>WILD WILD WHITE</b> WEINGUT WEIGAND / FRANKEN	€ 38.-
SILVANER GG RAINER SAUER / FRANKEN	€ 65.-
SILVANER "FREIRAUM" RAINER SAUER / FRANKEN	€ 45.-
ES IST WIE ES IST HORST SAUER / FRANKEN	€ 120.-

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

## FLASCHENWEINE ROSÉ

SUMMER IN A BOTTLE WÖLFFER ESTATE / LONG ISLAND USA	€58.-
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 <sup>(5)</sup> (0,2L)	€ 10.-
PINOT, ZWEIFELT – WEINGUT GATTINGER / WACHAU AUT	



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

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

## 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

## APERITIFS

## CHAMPAGNER

PERRIER-JOUET BRÛT<sup>(5)</sup>  
0,75L € 120,00

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

## PRICKELNDES

ETWAS BESONDERES:  
DOM PERIGNON<sup>(5)</sup>  
0,75L € 320,00

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

# 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 KORNEILL / SÜDTIROL, ITA	€ 38.-
<b>PINOT BLANC RÉSERVE</b> WEINGUT KESSELSTATT / MOSEL, D	€ 45.-

## 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>SMARAGD TERRASSEN</b> RUDI PICHLER / WACHAU, AUT	€ 75.-
<b>FEDERSPIEL</b> WEINGUT GATTINGER / WACHAU, AUT	€ 35.-

## SAUVIGNON BLANC

<b>SAUVIGNON BLANC 500</b> VON WINNING / PFALZ, D	€ 75.-
<b>OBERBERG</b> WEINGUT KORNEILL / SÜDTIROL, ITA	€ 65.-
<b>RIED GRASSNITZBERG RIFF</b> WEINGUT TEMENT / STEIERMARK, AUT	€ 75.-
<b>AUS DEM WEINGUT DER FAMILIE LIEBHERR IM BORDEAUX:</b>	
<b>BORDEAUX BLANC</b> CHÂTEAU DUPLESSY / BORDEAUX, FRA	€ 48.-

## WEINKARTE FLASCHENWEINE WEISS

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

## RIESLING

<b>SCHARZHOFBERGER GG</b> REICHSGRAF VON KESSELSTATT / MOSEL, D	€ 65.-
<b>FELSENBERG GG</b> GUT HERMANNSSBERG / 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.-
<b>WESTHOFENER 1ER CRÛ</b> WEINGUT WITTMANN / RHEINHESSEN, D	€ 48.-

## CHARDONNAY

<b>RIED PÖSSNITZBERG ALTE REBEN</b> ERWIN SABATHI / STEIERM., AUT	€ 115.-
<b>TO</b> WEINGUT VELICH / BURGENLAND, AUT	€ 48.-
<b>GRAND SELECT</b> WEINGUT WIENINGER / WIEN, AUT	€ 98.-
<b>CHARDONNAY GUMPOLDSKIRCHEN</b> REINISCH / THEMENREG., AUT	€ 35.-
<b>TÊTE DE CUVÉE</b> CHÂTEAU FUISSE / BURGUND, FRA	€ 85.-

# OFFENER WEISSER

<b>GRÜNER VELTLINER</b> MARKOWITSCH / CARNUNTUM, AUT (0,2L)	€ 9.-
<b>BESTES FASS CHARDONNAY S</b> WEINHAUS BÜCHNER / PFALZ (0,2L)	€ 9.-
<b>SAUVIGNON BLANC</b> HEINZL-GETTINGER / WEINVIERTEL, AUT (0,2L)	€ 10.-
<b>RIESLING "ALTE REBEN"</b> WEINGUT KESSELSTATT / MOSEL (0,2L)	€ 12.-

# ROTWEIN

## WEINKARTE FLASCHENWEINE ROT

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

### DEUTSCHLAND

<b>ENSELBERG SPÄTBURGUNDER GG</b> FRANZ KELLER / BADEN	€ 65.-
<b>GG BIENENBERG</b> BERNHARD HUBER / BADEN	€ 120.-
<b>EICHBERG SPÄTBURGUNDER GG</b> FRANZ KELLER / BADEN	€ 85.-
<b>SPÄTBURGUNDER VORDER. WINKELBERG GG</b> DR. HEGER / BADEN	€ 80.-
<b>SPÄTBURGUNDER SCHLOSSBERG GG</b> DR. HEGER / BADEN	€ 100.-

### ÖSTERREICH / SCHWEIZ

<b>MARKOWITSCH M1</b> WEINGUT MARKOWITSCH / CARNUNTUM	€ 150.-
<b>CUVÉE ROYAL(M,CAB,ZG)</b> WEINGUT GRUBER / WEINVIERTEL	€ 48.-
<b>PINOT NOIR</b> GANTENBEIN / GRAUBÜNDEN	€ 230.-
<b>BLAUER ZWEIFELT LAUSCHEN</b> EWALD GRUBER / WEINWIERTEL	€ 34.-
<b>ST.LAURENT</b> WEINGUT REINISCH / THEMENREGION	€ 35.-

### ITALIEN

<b>AMARONE</b> WEINGUT ALLEGRINI / VENETO	€ 85.-
<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>CHIANTI CLASSICO DOCG</b> CASTELLO DI AMA / TOSKANA	€ 48.-
<b>2016 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> POGGIO ANTICO / TOSK.	€ 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</b> G.D. VAJRA / PIEMONT	€ 85.-

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

## 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>2018 TRADITION</b> CHÂTEAU DUPLESSY / CÔTES DE BORDEAUX, F (0,2L)	€ 12.-
WEINGUT DER FAMILIE LIEBHERR DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN CA. 30 JAHRE, SEIT 2010 BIODYNAMISCH	

## 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  
BY SVEN BATTMER  
4CL € 15,00

HANDCRAFTED AUS  
MÜNCHEN

VON HAUSBRENNER  
WERNER PSENNER  
SÜDTIROL  
GOLD WILLIAMSBIERNE, BERGAPFEL,  
GOLDMARILLE, WALDHIMBERGGEIST,  
GRAVENSTEINER APFEL RISERVA

2CL € 5,00  
4CL € 9,00

## EDEL- BRÄNDE

OBSTLER, MARILLE, BIRNE,  
HASELNUSS<sup>(H)</sup>  
0,2L IN DER FLASCHE € 28,00

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  
HARTWEIZENGRIES - WOLFMÜHLE  
KICHERERBSEN - LEGOMO  
KÜRBISSE - UNSER LAND  
KÜRBISKERNE/-ÖL - ÖKORING  
MEHL/-DUNST - WOLFMÜHLE  
MILCH - UNSER LAND  
SPÄTZLE - SCHEICHERHOF GBR  
TOFU - BIOHOF ANGERMAIER  
WEISSWEIN - WEINGUT OLINGER  
ZIEGENKÄSE - ANDERLBAUER KÄSEREI  
ZUCKER - DREHER



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

ACKERBOHNE - CHIEMGAUKORN  
KAFFEE - MERCHANT & FRIENDS  
KÄFERBOHNE - VIELFRASS  
KARTOFFELN - BIOHOF PÜRTHEN  
LIMONADEN - ECHT BAYERN  
MOHN - DIVERSE ANBIETER  
WEINE DIVERS - SIEHE BESCHREIBUNG  
SULTANINEN - ÖKORING



ZUDEM NATURLAND-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE:

NATURSAFTSCHORLEN - NATÜRLICH BAYERN  
WEINE DIVERS - SIEHE BESCHREIBUNG



Bio Kontrollstelle  
DE-ÖKO-037

## ZUSÄTZE ALLERGENE

### LIEBE GÄSTE,

soollen 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) GEWÄCHST  
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)