

**PAULANER  
NOCKHERBERG**

Ausgabe 1/2026

# SPEISEKARTE



# MADE IN GERMANY

Liebe Gäste,

„Made in Germany“ ist für uns mehr als ein Label – es steht für Qualität, Innovation und Tradition. Es drückt unsere Leidenschaft für das, was wir tun, und unsere Verbundenheit mit dem Land aus. Deutschland ist ein Land der Vielfalt, in dem regionale Klassiker und moderne kulinarische Ideen aufeinandertreffen. Wir sind stolz darauf, fast alle unsere Zutaten aus der Region zu beziehen – oft in Bio-Qualität aus Bayern.

Made in Germany bedeutet für uns auch, auf Nachhaltigkeit und Handwerkskunst zu setzen. In vielen kleinen und großen Betrieben wird mit Hingabe gearbeitet, und das schmeckt man in jedem Bissen. Es ist eine Haltung, die Vertrauen in unser Können und Mut für die Zukunft zeigt.

In der deutschen Küche verbinden sich Tradition und Innovation, und jeder Bissen erzählt die Geschichte von Menschen, die mit Liebe und Verantwortung produzieren. Lassen Sie uns gemeinsam zeigen, was wir als Land erreichen können – durch Zusammenhalt, Kreativität und Visionen für die Zukunft. Genießen Sie mit uns das Beste aus Deutschland – immer Made in Germany.

Herzlichst,

Christian Schottenhamel & Florian Lechner





**AB 15 UHR**  
Sonn- und Feiertag  
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.

# Spezial

FÜR 2-3 PERSONEN

**BEEF HAMMER**

Rohgewicht ca. 2,5 kg

€ 125.-

Ein spezieller Schnitt aus der Rinderhaxe wird im ersten Schritt gebeizt, danach über 2 Tage niedrig geschmort und zum Schluß mit einem Dry Rub im Holzofen gegrillt. Die finale "Ölung" erfolgt dann mit einem BBQ-Lack.

Serviert mit Pommes Frites / Grillgemüse<sup>1)</sup> / BIO-Fleur de Sel-Kartoffeln

# JOSPER-GRILL

**IN DER SCHALE AUS DEM HOLZGRILLOFEN**

**WILDFANG GARNELEN 2/4**

Pommes Frites / Salat / hausgemachte Cocktailsauce

€ 42.-

**UNSER LIEBLING**

**STEAK-FRITES**

Entrecôte vom BIO-Rind / Pommes Frites / hausgemachte Jalapenocreme<sup>2,7)</sup> / wilder Brokkoli / Sesam / Chili

€ 34.-

**UNSER KLASSEK IST ZURÜCK**

**CURRYWURST**

hausgemachte scharfe Dragonsoße<sup>2)</sup> / Pommes Frites "rot-weiss"

€ 16.-

**GEBEIZT, GESCHMORT UND GEGRILLT**

**SHORT RIBS VOM HEIMISCHEN RIND**

BIO-Fleur de Sel-Kartoffeln / glasiertes Wintergemüse

€ 36.-

# SUPPEN

WARM UM'S HERZ

WINTERLICHE FESTTAGSSUPPE  
VON CHIEMSEER LANDHENDL UND BAYERISCHEM RIND  
**BIO-Pfannkuchenstreifen** / frisches Wurzelgemüse

€ 8.-

VEGETARISCHES SÜPPCHEN  
FEINE RAHMSUPPE VON HEIMISCHEN ERBSEN  
kandierter Meerrettich<sup>5</sup> / Croûtons<sup>8</sup>

€ 10.-



# 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.-

✓ SALAT "ZIEGENPETER"  
BIO Bayern Ziegenkäse gratiniert / auf Julius Brantner Brot serviert /  
hausgemachtes Quittenconfit / bunte BIO-Beete / Gurken / Radieserl

€ 17.-      € 22.-

✓ VITAMINBOMBE  
junge Blattsalate / Avocado / Südtiroler Apfel / Granatapfel /  
Kimchi-Gurken<sup>5, 11</sup> / Sprossen / geröstete Nüsse und Kerndl / Parmesan

€ 17.-      € 22.-

FRIESISCHER KRABBENCOCKTAIL  
Feldsalat aus der Region / knuspriger Speck<sup>2, 3, 7, 15</sup> /  
Flugananas "sous vide" gegart / "Hennessy" Cocktailsauce

€ 22.-

Gemüse METZGEREI

FLEISCHLOSER GENUSS

WIENER FIAKER  
GULASCH VON DER JACKFRUIT  
BIO Bayern-Spiegelei / Semmelknödel / Peperonata / Kräuterschmand<sup>2, 7</sup>

€ 24.- ✓

SPINAT MIT EI  
BIO Bayern-Bratkartoffeln / hausgemachter, geträufelter Rahmspinat /  
gebackenes BIO Bayern-Ei / Nussbutter-Schaum

€ 19.- ✓

KRAUTWICKERL VOM SPITZKOHL  
mit bayerischem BIO-Quinoa und BIO-Sonnenblumengranulat gefüllt /  
"Speckbraten"-Jus / Püree von BIO Bayern-Kartoffeln

€ 24.- ✓

ABGESCHMOLZENER STEINPILZ-SPINATKNÖDEL  
auf Lauchgemüse / Steinpilz-Fregola Sarda / gehobelter Parmesan

€ 22.- ✓



# KLASSIKER

DA STEHN WIR DRAUF

DAZU PASST PERFEKT: HAUSGBRAUTES NOCKHERBERGER HELL

## VOM REGIONALEN SCHWEIN

KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN  
Zweierlei Knödel<sup>2,5</sup> / Bratenjus / Wurzelwerk

dazu SPECK-KRAUTSALAT<sup>2, 3, 7, 15</sup>

€ 16,50

€ 3,50

## WIR LIEBEN IHN

MÜNCHNER ZWIEBELROSTBRATEN<sup>2, 3, 5</sup>  
von der BIO-Rinderlende / Speck-Kartoffelgröstl<sup>2, 3, 7, 15</sup> /  
glasiertes Wurzelwerk

€ 34,00

## WIR LASSEN UNS ZEIT - GENAU WIE UNSERE BRAUMEISTER MIT DEM BIER

LANGSAM GESCHMORTES OCHSENBACKERLGULASCH € 28,00  
VOM RIND  
BIO Bayern-Spätzle<sup>2,7</sup> / gebratene Schwammerl

## 36H/68°

RHEINISCHER SAUERBRATEN  
Kleine Kartoffelknödel<sup>2,3</sup> / Rotkohl trifft Blaukraut

€ 26,00

## AUS DER REGION

LINSENEINTOPF<sup>3</sup>  
heimisches Federvieh / BIO Bayern-Linsen aus dem Chiemgau /  
glasierte Haselnuss-Spätzle

€ 18,00

## AUS DER REGION

"SCHULTERBLATTL" VOM REH  
Apfel-Birnenblaukraut / Brezen-Semmelknödel /  
kaltgerührte Preiselbeeren

€ 32,00

## VON REH UND HIRSCH

KÖNIGSBERGER KLOPSE<sup>2</sup>  
mit Zimtblüte und Kapern<sup>2</sup> / Preiselbeer-Blaukraut /  
hausgemachte Birnenkroketten

€ 26,00

## GEHEIMTIPP FÜR KNÖDELFREUNDE

ABGESCHMOLZENE GRAMMELKNÖDEL  
BIO-Ochsenschwanz / Pfefferkraut / Safterl

€ 18,00

# Schnitzel LIEBE

## DER KLASSIKER VOM KALB

WIENER SCHNITZEL  
Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat mit süßem Senf  
und frischem Dill abgeschmeckt /  
kaltgerührte Preiselbeeren<sup>5</sup>

€ 34,00

## DAZU

BEILAGENSALAT

€ 4,50

H  
I  
S  
C  
H

## IM NOCKHERBERGER BIERTEIG AUSGEBACKEN

FISH AND CHIPS VOM KABELJAU  
Pommes Frites / Sauerrahmdip / Thaisalat<sup>5</sup>

€ 26,00

## FINKENWERDER ART

ROLLMOPS VOM SAIBLING  
glasiertes Gurkengemüse mit Ingwer /  
kleine BIO Bayern-Butterkartoffeln

€ 32,00

# BROTZEIT

IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

HAUSGEMACHTER

GIESINGER „O'GMACHER“<sup>2, 7</sup>  
Rote Zwiebeln / Radiesel / Schnittlauch /  
Hausbrot oder Breze

€ 12.-

SAUBER AUFG'STRICHEN -

VERSCHIEDENE AUFSTRICHE<sup>2, 3, 7</sup>  
“O'gmacher“ / hausgemachter Hummus von  
**BIO-Ackerbohnen**, steirischen **BIO-Käferbohnen**  
und **BIO Bayern-Kichererbsen** / sauscharfer  
Peperoni-Frischkäse / Wurzelwerk-Frischkäse /  
dazu Brot oder Breze

€ 12.-

## Brotzeitbrett

FÜR 2-3 PERSONEN

HEIMATLICH-REGIONALES

BROTZEIT- UND TAPASBRETT

Hausgemachter Hummus aus **BIO Bayern-Kichererbsen** /  
Schweinekrustenbraten / marinerter bayerischer  
**BIO Bayern-Tofu** / Südtiroler Speck<sup>2</sup> g.g.A. vom Speckladele Schenner /  
Giesinger „O'gmacher“ / Peperoni-Frischkäse / Alpsommer Frischkäse /  
Tegernseer Käsespezialitäten / Sarntaler Kaminwurzn<sup>2,3,4</sup> /  
Bauernbrot und vui mehr

€ 32.-

BREZE € 2,00



Es muß  
oam a  
amoi was  
wurscht  
sei ken na.

MARTINA SCHWARZMANN

# DESSERTS

## SÜSSE VERSUCHUNG

### ESPRESSO AFFOGATO

BIO-Espresso<sup>9</sup> „Seventh“ von Merchant & Friends / rahmiges BIO-Eis Vanille-Madagaskar<sup>2,8</sup> von Del Fiore

€ 7,50

### VON PÂTISSIER FRANZ

HIMMEL HERRGOTT SAKRAMENT  
Dreierlei Mousse von der Schweizer Toblerone in Wolkenform -  
Weiß - Vollmilch - Zartbitter /  
Himbeer-Tonkabohnenröster

€ 14,00

### BUSSI BUSSI

MÜNCHNER SCHICKERIA  
Champagner / weiße Schokolade / Waldmeister / Yuzu  
Mehr wird noch nicht verraten...

€ 15,00



FRISCH UND KARAMELLISIERT

# Kaiserschmarrn

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. € 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>(G)</sup>

€ 5,00

### BIO-CAPPUCCINO<sup>(G)</sup>

€ 4,90

### BIO-ESPRESSO

€ 3,50

### BIO-ESPRESSO MACCHIATO<sup>(G)</sup>

€ 3,70

### DOPPELTER BIO-ESPRESSO

€ 6,00

### HAFERL BIO-TEE (VERSCH. SORTEN VON DALLMAYR)

€ 4,50



# GETRÄNKE

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

BIO-NATURSAFTSCHORLEN  
APFEL NATURTRÜB  
APFEL MANGO  
APFEL JOHANNISBEERE  
BAYERISCHER RHABARBER TRUNK

0,4L      € 4,90  
**NATÜRLICH**  
Nachhaltige Landwirtschaft am Ammersee

NATÜRLICHE BIO-LIMONADEN  
MARILLE -ZITRONE, HIMBEERE,  
SAUERKIRSCH-ZITRONE,  
MANGO-ORANGE ODER  
ZWETSCHGENRÖSTER

0,33L      € 4,50  
**echt BAYERN**

# WEINE MAGNUM

## UNSERE WEISSEN (1,5L FLASCHEN)

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

TO € 95.-  
WEINGUT VELICH,  
BURGENLAND/AUT

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

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

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

## UNSERE ROTEN (1,5L FLASCHEN)

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

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



# BIERE

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

# BAYRISCHER WEIN

MADE  
IN  
GERMANY

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

## WEINSCHORLE

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

**MEROSE<sup>(5)</sup>** (0,2L)  
CUVÉE ROSÉ – WEINGUT KORNELL / SÜDTIROL ITA

€ 10.-

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

LOUISE BRISON 2018<sup>(5)</sup>  
0,75L € 95,00

## 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

## 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

PINOT BIANCO „VORBERG“ KELLEREI TERLAN / SÜDTIROL, ITA	€ 75.-
CLASS A GRAUBURGUNDER NEVERLAND / RHEINHESSEN, D	€ 38.-
PINOT GRIGIO/GRIS WEINGUT KORNELL / SÜDTIROL, ITA	€ 38.-
PINOT BLANC RÉSERVE WEINGUT KESSELSTATT / MOSEL, D	€ 45.-
ROERO ARNEIS DOCG BRUNO GIACOSA / PIEMONTE, ITA	€ 58.-
PINOT BLANC WEHLENER KLOSTergarten / MOLITOR, D	€ 95.-

## GRÜNER VELTLINER

DER OTT WEINGUT BERNHARD OTT / WAGRAM, AUT	€ 58.-
LOIBENBERG FX PICHLER / WACHAU, AUT	€ 100.-
SMARAGD TERRASSEN RUDI PICHLER / WACHAU, AUT	€ 75.-
FEDERSPIEL WEINGUT GATTERINGER / WACHAU, AUT	€ 35.-
RIED TRUM FEDERSPIEL EMMERICH KNOLL / WACHAU, AUT	€ 48.-
RIED LOIBENBERG SMARAGD EMMERICH KNOLL / WACHAU, AUT	€ 95.-
ROTES TOR SMARAGD WEINGUT HIRTZBERGER / WACHAU, AUT	€ 110.-
RIED LAMM SCHLOSS GOBELSBURG / KAMPTAL, AUT	€ 85.-
VINOTHEKFÜLLUNG SMARAGD EMMERICH KNOLL / WACHAU, AUT	€ 125.-

## SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC 500 VON WINNING / PFALZ, D	€ 75.-
COSMAS WEINGUT KORNELL / SÜDTIROL, ITA	€ 40.-
<b>AUS DEM WEINGUT DER FAMILIE LIEBHERR IM BORDEAUX:</b>	
BORDEAUX BLANC CHÂTEAU DUPLESSY / BORDEAUX, FRA	€ 48.-

## WEINKARTE FLASCHENWEINE WEISS

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

MADE  
IN  
GERMANY

### RIESLING

SCHARZHOFBERGER GG REICHSGRAF VON KESSELSTATT / MOSEL, D	€ 65.-
DROHN "ALTE REBEN" REICHSGRAF VON KESSELSTATT / MOSEL, D	€ 38.-
KIEDRICH GRÄFENBERG GG WEINGUT R. WEIL / RHEINGAU, D	€ 95.-
ROTENBERG GG GUT HERMANNSBERG / NAHE, D	€ 85.-

EIN GROSSER WURF VON WINZER MARKUS MOLITOR  
MIT DER TRAUMNOTE VON 100 PUNKTEN BEI ROBERT PARKER:  
RIESLING SERRIGER VOGELSANG GROSSE LAGE MOSEL, D € 300.-  
RIESLING SERRIGER VOGELSANG KABINETT MOSEL, D € 160.-

### CHARDONNAY

RIED PÖSSNITZBERG ALTE REBEN SABATHI / STEIERMARK, AUT	€ 115.-
RIED SCHÜTTENBERG WEINGUT MARKOWITSCH / CARNUNTUM, AUT	€ 42.-
GRAND SELECT WEINGUT WIENER / WIEN, AUT	€ 98.-
CHARDONNAY GUMPOLDKIRCHEN REINISCH / THEMENREG., AUT	€ 35.-

TÊTE DE CUVÉE CHÂTEAU FUISSE / BURGUND, FRA € 85.-  
LE CHIFFRE CHARDONNAY SAINTS HILLS / ISTRIEN, KROATIEN € 88.-

## OFFENER WEISSE

GRÜNER VELTLINER MARKOWITSCH / CARNUNTUM, AUT (0,2L)	€ 9.-
BESTES FASS CHARDONNAY S WEINHAUS BÜCHNER / PFALZ (0,2L)	€ 9.-
SAUVIGNON BLANC HEINZL / NIEDERÖSTERREICH (0,2L)	€ 10.-

ETWAS GANZ BESONDERES "MADE IN GERMANY":  
2018 SCHARZHOFBERGER RIESLING GG KESSELSTATT, D (0,2L) € 16.-

# ROTWEIN

## DEUTSCHLAND

MADE  
IN  
GERMANY

SPÄTBURGUNDER GG HÄUSLEBODEN DR. HEGER / BADEN	€ 120.-
SPÄTBURGUNDER "ALTE REBEN" BERNHARD HUBER / BADEN	€ 95.-
2022 SPÄTBURGUNDER "SCHULEN" WEINGUT ZIEREISEN / BADEN	€ 68.-
2019 SPÄTBURGUNDER "SCHWEIGEN" FRIEDRICH BECKER / PFALZ	€ 75.-
2016 PINOT NOIR "HEYDENREICH" FRIEDRICH BECKER / PFALZ	€ 235.-
SPÄTBURGUNDER VORDER. WINKELBERG GG DR. HEGER / BADEN	€ 80.-
SPÄTBURGUNDER SCHLOSSBERG GG DR. HEGER / BADEN	€ 100.-
BRAUNEBERGER KLOSTergarten PINOT NOIR MOLITOR / PFALZ	€ 85.-
KLOSTERBERG EINSTERN PINOT NOIR MOLITOR / PFALZ	€ 48.-

## ÖSTERREICH / SCHWEIZ

MARKOWITSCH M1 WEINGUT MARKOWITSCH / CARNUNTUM	€ 150.-
PINOT NOIR GANTENBEIN / GRAUBÜNDEN	€ 230.-
BLAUER ZWEIGELT LAUSCHEN EWALD GRUBER / WEINWIERTEL	€ 34.-
CUVÉE ROYAL (CAB-MER) WEINGUT GRUBER / WEINWIERTEL	€ 58.-

## ITALIEN

LE VOLTE TENUTA ORNELLAIA / TOSKANA	€ 58.-
MASSETO MASSETO-ORNELLAIA / TOSKANA	€ 950.-
CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI AMA / TOSKANA	€ 48.-
2016 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG POGGIO ANTICO / TOSK.	€ 115.-
2015 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA POGGIO ANTICO / TOSK.	€ 160.-
2021 TIGNANELLO TOSCANA IGT MARCHESI ANTINORI / TOSKANA	€ 185.-
2020 BAROLO ALBE G.D. VAJRA / PIEMONTE	€ 85.-
GUIDALBERTO 2. WEIN SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO / TOSKANA	€ 85.-
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG CASA BRANCAIA / TOSKANA	€ 75.-
2010 BRAIDA AI SUMA BARBERA D'ASTI DOCG BRAIDA / PIEMONTE	€ 88.-
2012 BAROLO CANNUBI DAMILANO / PIEMONTE	€ 68.-

## WEINKARTE FLASCHENWEINE ROT

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

### SPANIEN

ARTAZU BODEGA SANTA CRUZ DE ARTAZU / NAVARRA	€ 58.-
CONTINO VINEDOS DES CONTINO / RIOJA	€ 120.-
4KILOS 2018 4 KILOS / MALLORCA	€ 85.-
RIOJA RESERVA MARQUES DE MURRIETA / RIOJA	€ 65.-

### FRANKREICH

2015 5ÈME CRU CHÂTEAU PONTET-CANET / PAUILLAC	€ 200.-
BOURGOGNE CÔTE D'OR MÉO-CAMUZET / BURGUND	€ 75.-
CHÂTEAU LYNCH-BAGES 1988 PAUILLAC / BORDEAUX	€ 280.-
CHÂTEAU CERTAN DE MAY 1982 (98PP) POMEROL / BORDEAUX	€ 580.-
CHÂTEAU POUJEAUX MOULIS UND LISTRAC / BORDEAUX	€ 55.-

- LIMITIERT -

EIN ECHTER 100-PUNKTE-WEIN	
CHÂTEAU PONTET-CANET PAUILLAC / BORDEAUX (0,375 L)	€ 88.-

## OFFENER ROTER

UNO PRIMITIVO DI MANDUARIA MASS. LA VOLPE/APULIA, ITA (0,2L)	€ 10.-
PINOT NOIR KLOSTERBERG MARKUS MOLITOR / PFALZ, D	€ 10.-

- GEHEIMTIPP-

2018 TRADITION CHÂTEAU DUPLESSY / CÔTES DE BORDEAUX, F (0,2L)	€ 12.-
WEINGUT DER FAMILIE LIEBHERR	

# SCHNAPS

JÄGERMEISTER/  
RAMAZZOTTI  
4CL € 6,00

HOLZFASS ENZIAN  
2CL € 5,00

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

# WHISKY

SLYRS WHISKY  
BAVARIAN SINGLE MALT  
2CL € 5,00

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

SILD WHISKY  
IM SALVATORFASS GEREIFT  
2CL € 6,00

VON HAUSBRENNER  
WERNER PSENNER  
SÜDTIROL  
GOLD WILLIAMS BIRNE, BERGAPFEL,  
GOLD MARILLE, WALDHIMBEERGEIST,  
GRAVENSTEINER APFEL RISERVA

2CL € 5,00  
4CL € 9,00

# GIN

B8B  
TONIC DRY GIN  
BY SVEN BATTMER  
4CL € 15,00

HANDCRAFTED AUS  
MÜNCHEN

# 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, MEHL/-DUNST - WOLFMÜHLE  
KARTOFFELN - BIOHOF LEX  
KICHERERBSEN - LEGOMO  
KÜRBISSE, KAROTTEN - UNSER LAND  
KÜRBISKERNE/-ÖL - ÖKORING  
MEHL/-DUNST - WOLFMÜHLE  
MILCH - UNSER LAND  
SPÄTZLE - SCHEICHERHOF GBR  
TOFU - BIOHOF ANGERMAIER  
WEISSWEIN - WEINGUT OLINGER  
ZIEGENKÄSE - ANDERLBAUER KÄSEREI



DIESE WEITEREN BIO-ZERTIFIZIERTEN LEBENSMITTEL VERARBEITEN WIR IN UNSEREN SPEISEN:

ACKERBOHNE - CHIEMGAUKORN  
KAFFEE - MERCHANT & FRIENDS  
KÄFERBOHNE - VIELFRASS  
LIMONADEN - ECHT BAYERN  
RINDFLEISCH - METZGEREI PACKLHOF  
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,

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 ANTIOKSIDATIONSMITTEL	8) MIT MILCHEIWEISS	13) GEWACHST
4) MIT GECHMACKSVERSTRÄKER	9) KOFFEINHALTIG	14) MIT TAURIN
5) GECHWEFELT	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
B1) KREBStiere	H3) HASELNUSSe	L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
C1) EIER	H4) CASHEWNUSSe	M) LUPINEN
D1) FISCH	H5) PECANNÜSSE	N) WECHTIERE



AUSGEZEICHNETE  
BIERKULTUR

#nockherberg

---

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

info@nockherberg.com  
www.nockherberg.com