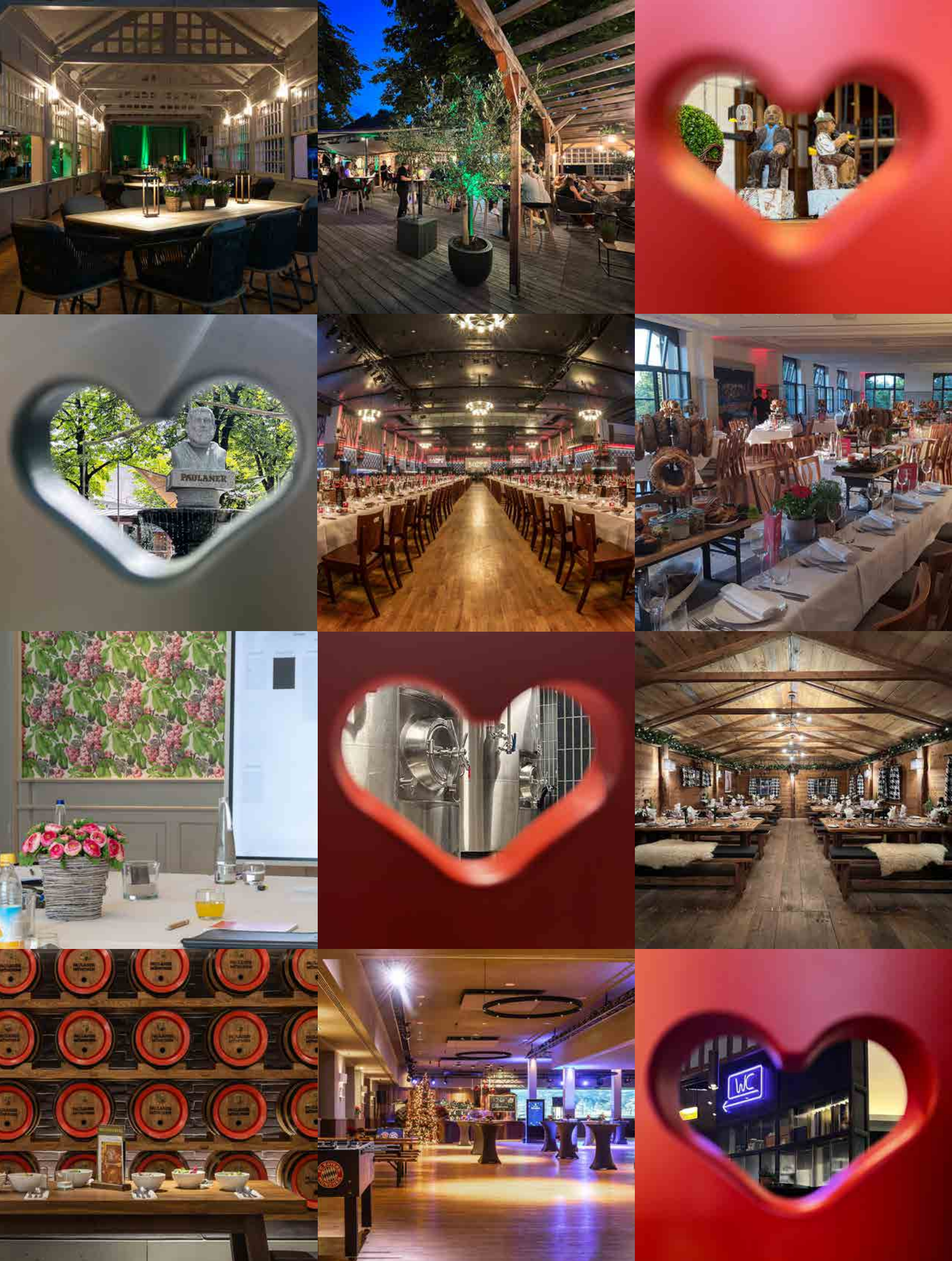


**PAULANER
NOCKHERBERG**



SPEISEKARTE

KOCH- UND BRAUKUNST



BRAUKUNST. KOCHKUNST. GASTLICHKEIT.

Es gibt Orte, die mehr sind als ein Restaurant. Orte, an denen Genuss, Handwerk und Gastfreundschaft seit Generationen gelebt werden. Der PAULANER am Nockherberg ist genau so ein Ort.

Hier trifft die Kunst des Bierbrauens auf die Kunst des Kochens. Beides folgt derselben Philosophie: Beste Zutaten, echtes Handwerk, Zeit und Leidenschaft. Unsere Küche interpretiert bayerische Klassiker mit Sorgfalt und Kreativität, ohne ihre Wurzeln aus den Augen zu verlieren. Regionalität, Saisonalität und höchste Qualität sind dabei keine Trends, sondern gelebte Überzeugung.

Doch der Nockherberg hat viele Gesichter. Hinter jeder Tür verbirgt sich ein Raum mit ganz eigenem Charakter, von gemütlich und traditionell bis beeindruckend und repräsentativ. Historische Details treffen auf modernes Design, großzügige Säle auf intime Stuben, der Biergarten auf außergewöhnliche Eventflächen. Jeder Raum erzählt seine eigene Geschichte und bietet den passenden Rahmen für unvergessliche Momente.

Vielleicht entdecken Sie beim Blättern durch diese Speisekarte nicht nur Ihr neues Lieblingsgericht, sondern auch den perfekten Ort für Ihren nächsten Anlass. Ob Familienfeier, Hochzeit, Firmenveranstaltung oder geselliges Beisammensein, unser erfahrenes Veranstaltungsteam begleitet Sie mit viel Herzblut von der ersten Idee bis zur gelungenen Umsetzung und sorgt dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.

Genießen Sie die Vielfalt unserer Küche, entdecken Sie die Besonderheiten unseres Hauses und lassen Sie sich inspirieren.

Wir freuen uns darauf, Sie im PAULANER am Nockherberg willkommen zu heißen, heute zum Genießen und vielleicht schon bald zum Feiern.

Herzlichst,

Christian Schottenhamel & Florian Lechner
und das Team vom PAULANER am Nockherberg



AB 15 UHR
Sonn- und Feiertag
ab 12 Uhr

Kaminzimmer

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.

Special:

FÜR 2-3 PERSONEN

BEEF HAMMER

Rohgewicht ca. 2,5 kg

€ 135,00

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

Serviert mit

BIO Bayern-Pommes Frites | Grillgemüse ¹¹ | BIO Bayern-Fleur de Sel-Kartoffeln

JOSPER-GRILL

FÜR 2-3 PERSONEN

GEREIFTES TOMAHAWK (CA. 1,5 KG ROHGEWICHT)

€ 139,00

Frisches Marktgemüse | BIO Bayern-Kartoffeln mit BBQ-Meersalz | Kräuterbutter | BBQ-Sauce ^{2,3} | Caesar Salat

UNSER LIEBLING

STEAK FRITES

€ 38,00

Entrecôte vom Simmentaler Rind | BIO Bayern-Pommes Frites | Café-de-Paris-Schmand-Mayonnaise | Baby-Caesar-Salat

VOM HOLZGRILLOFEN

"BEST OF XAVER" GRILLTELLER

€ 25,00

Gegrillte Hendlfilets „Spicy Korea Style“ | Spareribs gebeizt, geschmort, gegrillt | Currywurst ^{2,15} | BIO Bayern-Pommes Frites | glasiertes Herbstgemüse

SUPPEN

WARM UM'S HERZ

PFANNENKUCHENSUPPE

Fleischbrühe von heimischem BIO-Ochsenschwanz und Schulterscherzel | BIO-Pfannkuchenstreifen | viel Schnittlauch

€ 8,00

VEGETARISCHES SÜPPCHEN

SCHARFES PARADEISERGANGERL (TOMATENSUPPE)

BIO-Süßkartoffel | BIO-Kürbis | Wurzelschnecken

€ 10,00



SALATE

FRISCH UND KNACKIG

	KLEIN	GROSS
SALAT BACKHENDL ^{2, 7, 8} Backendl von der Maishendlbrust mit Kürbiskernkruste Tomaten Gurken Radieserl Sauerrahmdip	€ 17,00	€ 22,00
 HEIDI UND DER ZIEGENPETER ^{2, 8} BIO-Ziegenfrischkäse Feigen hausgemachtes BIO-Chutney Basilikumöl Tomaten Radieserl geröstete BIO-Kürbiskerne Croûtons aus BIO-Brot von Julius Brantner Brothandwerk	€ 17,00	€ 22,00
CAESAR SALAT Romanasalat gehobelter Parmesan ^{2, 5} Tomaten Croûtons knuspriger Südtiroler Speck ^{5, 15} gegrillte Hendlfilets	€ 17,00	€ 22,00
NIZZA SALAT MUNICH STYLE Hausgebeizter Ingwer-Pfefferlachs Apfel und Stangensellerie marinierte Münchner Tomaten junger Blattsalat French Dressing		€ 22,00

Gemüse METZGEREI

FLEISCHLOSER GENUSS

„JÄGERSCHNITZEL“ VOM BIO-IGEL-STACHELBART* Würzige Panade rahmige Waldpilz-Fregola Sarda mit Steinpilzen, Reherl und Egerlingen, verfeinert mit vielen frischen Kräutern junger Spinat Zitrone-Petersilie-Schmand ²	€ 26,00	
BIO-WILDKRÄUTER-BRENNNESSEL-PIZOKEL** Glasierter Babyspinat und BIO-Muskatkürbis Amarettinibrösel ² Parmesan	€ 21,00	
VEGANER CONFIERTER BIO-SPITZKOHL Heimatliche Gemüse-Chips Sesam ⁵ veganer Speck ² BIO-Süßkartoffelpüree	€ 18,00	 

*Weißfleischiger Pilz
**Pizokel = an Spätzle erinnernde Teigwarenspezialität mit Buchweizenmehl aus Graubünden

KLASSIKER

DA STEHN WIR DRAUF

DAZU PASST PERFEKT UNSER NOCKHERBERGER HAUSGEBRAUT

VOM REGIONALEN SCHWEIN

KNUSPRIGER SCHWEINSBRATEN

€ 17,50

Zweierlei Knödel ^{2,5} | Bratenjus | Wurzelwerk „glasiert“

dazu **SPECK-KRAUTSALAT** ^{2, 3, 7, 15}

€ 3,50

LANGSAM GESCHMORT

REHSCHULTER

€ 34,00

BIO-Topfenspätzle mit Haselnuss | Birnen-Blaukraut |
gebratene Egerlinge | kaltgerührte Preiselbeeren

TYPISCH MÜNCHEN

STEINPILZ-ZWIEBELROSTBRATEN

€ 36,00

VON DER SIMMENTALER RINDERLENDE

Gröstl ^{5, 15} von der **BIO-Kartoffel** | **BIO-Selleriepüree**

OX AM BERG

OCHSENBACKERLGULASCH

€ 28,00

BIO BAYERN-Schmandspätzle | Peperonata

FISCH

IM NOCKHERBERGER BIERTEIG AUSGEBACKEN

FISH AND CHIPS VOM KABELJAU ^{2, 3}

€ 28,00

BIO Bayern-Pommes Frites | scharfer Thai-Chili-Salat

HEIMISCHES WALLERFILET

€ 34,00

mit Südtiroler Speck ^{5, 15} gegrillt | Topinamburchips |
rahmiges Kartoffel-Topinambur-Gemüse | Berglinsengemüse ⁶

Auf Wunsch auch glutenfrei!



Schnitzel LIEBE

DER KLASSIKER VOM KALB

WIENER SCHNITZEL

€ 34,00

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat mit süßem Senf
und frischem Dill abgeschmeckt | Zitrone |
kaltgerührte Preiselbeeren⁵

DAZU

BEILAGENSALAT

€ 4,50

BROTZEIT

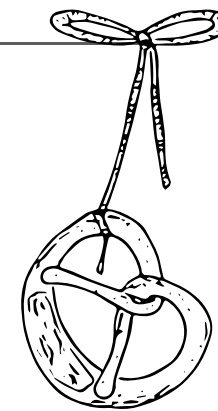
IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

HAUSGEMACHTER
GIESINGER „O'GMACHTER“ ^{2, 7}
Rote Zwiebeln | Radieserl | Schnittlauch |
Hausbrot oder Breze € 12,00

SAUBER AUFG'STRICHEN -
VERSCHIEDENE AUFSTRICHE ^{2, 3, 7}
Giesinger „O'gmachter“ | hausgemachter Hummus aus
BIO-Ackerbohnen, steirischen Käferbohnen und BIO Bayern-Kichererbsen |
Aufstrich vom Wiener Schmorgulaschud (veggie) | Basilikum-Frischkäse |
dazu Brot oder Breze € 12,00

“EITRIGE“ - KRÄFTIGE KÄSEKRAINER ^{2, 15}
Austria Estragonsenf | BIO Bayern-Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln |
Gulaschsafterl € 18,00

Breze € 2,00



Brotzeitbrett

FÜR 2-3 PERSONEN

HEIMATLICH-REGIONALES
BROTZEIT- UND TAPASBRETT

€ 32,00

Hausgemachter Hummus aus BIO-Ackerbohnen, steirischen
Käferbohnen und BIO Bayern-Kichererbsen | Schweinekrusten-
braten | marinierter bayerischer BIO Bayern-Tofu | Südtiroler
Speck ² g.g.A. vom Speckladele Schenna | Giesinger „O'gmachter“ |
Aufstrich vom Wiener Schmorgulaschud (veggie) | Alpsommer
Frischkäse | Tegernseer Käsespezialitäten | Sarntaler Kaminwurz ^{2, 3, 4} |
Avocadobrot "Julius" auf BIO-Brot von Julius Brantner Brothandwerk |
Bauernbrot und vui mehr

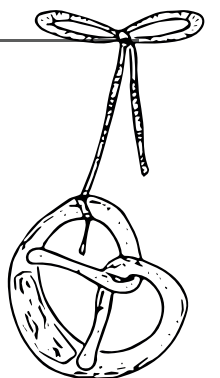
Veggie-Brett

FÜR 2-3 PERSONEN

HEIMATLICH-REGIONALES
BROTZEIT- UND TAPASBRETT

€ 22,00

Heimische Käsesorten aus Tegernsee und Berchtesgaden |
hausgemachtes Confit | Salzbutter | Radieserl | Trauben |
hausgepickeltes Gemüse | Couscous-Salat | Schnittlauch-
Radieserl-Brot auf BIO-Brot von Julius Brantner Brothandwerk |
Hausgemachter Hummus aus BIO-Ackerbohnen, steirischen
Käferbohnen und BIO Bayern-Kichererbsen | Giesinger „O'gmachter“ |
Frischkäseaufstrich



DESSERTS

SÜSSE VERSUCHUNG

ESPRESSO AFFOGATO € 7,50
BIO-Espresso⁹ „SEVENTh“ von Merchant & Friends |
rahmiges BIO-Eis Vanille-Madagaskar^{2, 8} von Del Fiore

AUS DER PÂTISSERIE VON FRANZ UND IBRAHIM
WEISSES SCHOKOLADEN-PARFAIT € 14,00
Himbeerröster | gesalzener Erdnuss-Crumble

IMMER FRISCH ZUBEREITET:
MARILLENPFANNKUCHEN € 14,00
rahmiges BIO-Eis Vanille-Madagaskar^{2, 8} von Del Fiore |
Wachauer Marillenmarmelade

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.

DAURT CA. 20 MIN. € 15,50

BEILAGEN: Apfelmus | Zwetschgenröster | auf Wunsch mit eingelegten BIO-Rosinen^{2, 5}



HEISSE GETRÄNKE

HAFERL BIO-KAFFEE	€ 4,90
BIO-MILCHKAFFEE ^(G)	€ 5,00
BIO-CAPPUCCINO ^(G)	€ 4,90
BIO-ESPRESSO	€ 3,50
BIO-ESPRESSO MACCHIATO ^(G)	€ 3,70
DOPPELTER BIO-ESPRESSO	€ 6,00
HAFERL BIO-TEE (VERSCH. SORTEN VON DALLMAYR)	€ 4,50



GETRÄNKE

PAULANER SPEZI ^(1, 2, 3, 9)	0,5L	€ 5,40
PAULANER SPEZI ZERO ^(1, 2, 3, 9, 11, 12)	0,5L	€ 5,40
PAULANER LIMO ORANGE ^(1, 2, 3, 9)	0,33L	€ 4,50
PAULANER LIMO ZITRONE ^(1, 2, 3, 9)	0,33L	€ 4,50
Neu PAULANER COLA ^(1, 2, 3, 9)	0,33L	€ 4,50
COCA COLA ^(1, 3, 9)	0,2L	€ 4,20
COCA COLA ZERO ^(1, 3, 9, 11, 12)	0,2L	€ 4,20

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

AQUA MONACO TONIC GINGER LEMON ^(1, 3, 10)	0,23L	€ 4,50
TAFELWASSER	0,25L	€ 3,00
TAFELWASSER	0,5L	€ 4,50
TAFELWASSER	0,75L	€ 7,00
ADELHOLZENER CLASSIC NATURELL	0,5L	€ 5,90
ADELHOLZENER CLASSIC NATURELL	0,75L	€ 8,90

BIO-NATURSAFTSCHORLEN 0,4L € 5,50
APFEL NATURTRÜB
MANGO
JOHANNISBEERE
RHABARBER

WEINE MAGNUM

UNSERE WEISSEN (1,5L FLASCHEN)

SAUVIGNON COSMAS € 90,00
WEINGUT KORNELL,
SÜDTIROL | ITA

DER OTT € 110,00
WEINGUT OTT,
WAGRAM | AUT

WHISPERING ANGEL € 110,00
CHÂTEAU D'ESCLANS,
PROVENCE | FRA

UNSERE ROTEN (1,5L FLASCHEN)

CHIANTI CLASSICO DOCG € 90,00
CASTELLO DI AMA,
TOSKANA | ITA

LE VOLTE € 120,00
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



ALTE REBEN SYLVANER	WEINGUT OLINGER FRANKEN	€ 38,00
WEISSBURGUNDER	WEINGUT OLINGER FRANKEN	€ 35,00
WILD WILD WHITE	WEINGUT WEIGAND FRANKEN	€ 38,00
SPÄTBURGUNDER IPHÖFER KALB	WEINGUT OLINGER FRANKEN	€ 38,00
SILVANER GG	RAINER SAUER FRANKEN	€ 65,00
SILVANER "FREIRAUM"	RAINER SAUER FRANKEN	€ 45,00
ES IST WIE ES IST	HORST SAUER FRANKEN	€ 120,00

WEINSCHORLE

ROT, ROSÉ ODER WEISS

(0,50L)	€ 8,50
(0,25L)	€ 5,00

FLASCHENWEINE ROSÉ

PINOT ROSÉ	WEINGUT GATTINGER WACHAU, AUT	€ 38,00
WHISPERING ANGEL	CAVES D'ESCLANS PROVENCE, FRA	€ 49,00
CHÂTEAU GALOUPET	CRU CLASSE PROVENCE, FRA	€ 75,00

OFFENER ROSÉ

WHISPERING ANGEL ⁽⁵⁾	(0,2L)	€ 14,00
CAVE D'ESCLANS – PROVENCE, ITA		
BIETIGHÖFER ROSÉ ⁽⁵⁾	(0,2L)	€ 9,00
STEFAN BIETIGHÖFER – PFALZ, GER		

APEROL SPRITZ⁽⁵⁾
0,3L € 8,90

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

CAMPARI TONIC SPRITZ⁽⁵⁾
0,3L € 8,90

SARTI SPRITZ⁽⁵⁾
0,3L € 8,90

APERITIFS

CHAMPAGNER

MOET CHANDON BRUT⁽⁵⁾
0,75L € 80,00

MOET CHANDON ROSÉ⁽⁵⁾
0,75L € 90,00

RUINART ROSÉ⁽⁵⁾ |
BLANC DE BLANCS⁽⁵⁾
0,75L € 170,00
1,50L € 350,00

CHAMPAGNER

PERRIER-JOUET BRÛT⁽⁵⁾
0,75L € 120,00

LOUISE BRISON 2018⁽⁵⁾
0,75L € 95,00

BEAUFORT BLANC DE BLANCS
GRAND CRU⁽⁵⁾
0,75L € 85,00

DOM PERIGNON BRUT⁽⁵⁾
0,75L € 280,00

PRICKELNDES

ETWAS BESONDERES:

LAURENT PERRIER⁽⁵⁾
BLANC (1,5L) € 250,00
ROSÉ (1,5L) € 350,00

PROSECCO
PROSECCO DOC VEZZO⁽⁵⁾
0,75L € 45,00

LUI NYMPHENBURG SEKT
EXTRA TROCKEN⁽⁵⁾ 0,75L € 42,00

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ⁽⁵⁾
0,75L € 45,00

WEISSWEIN

WEISS- UND GRAUBURGUNDER

PINOT BIANCO „VORBERG“	KELLEREI TERLAN SÜDTIROL, ITA	€ 75,00
CLASS A GRAUBURGUNDER	NEVERLAND RHEINHESSEN, GER	€ 38,00
PINOT GRIGIO/GRIS	WEINGUT KORNELL SÜDTIROL, ITA	€ 38,00
PINOT BLANC RÉSERVE	WEINGUT KESSELSTATT MOSEL, GER	€ 45,00
ROERO ARNEIS DOCG	BRUNO GIACOSA PIEMONTE, ITA	€ 58,00
PINOT BLANC	WEHLENER KLOSTERGARTEN MOLITOR, GER	€ 95,00
"BREISGAU" WEISS	BERNHARD HUBER BADEN, GER	€ 58,00

GRÜNER VELTLINER

DER OTT	WEINGUT BERNHARD OTT WAGRAM, AUT	€ 58,00
SMARAGD TERRASSEN	RUDI PICHLER WACHAU, AUT	€ 75,00
FEDERSPIEL	WEINGUT GATTINGER WACHAU, AUT	€ 35,00
RIED LOIBENBERG SMARAGD	EMMERICH KNOLL WACHAU, AUT	€ 95,00
RIED LAMM	SCHLOSS GOBELSBURG KAMPTAL, AUT	€ 85,00
VINOTHEKFÜLLUNG SMARAGD	EMMERICH KNOLL WACHAU, AUT	€ 125,00

SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC 500	VON WINNING PFALZ, GER	€ 75,00
COSMAS	WEINGUT KORNELL SÜDTIROL, ITA	€ 40,00
AUS DEM WEINGUT DER FAMILIE LIEBHERR IM BORDEAUX:		
BORDEAUX BLANC	CHÂTEAU DUPLESSY BORDEAUX, FRA	€ 48,00

EIN BESONDERER GENUSS, ERHÄLTICH IN UNTERSCHIEDLICHEN SORTEN:	
TROCKENBEERENAUSLESE „TBA“	
ALOIS KRACHER BURGENLAND, AUT (0,375L)	€ 75,00

WEINKARTE FLASCHENWEINE WEISS

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

RIESLING

DROHN "ALTE REBEN"	REICHSGRAF VON KESSELSTATT MOSEL, GER	€ 38,00
ROTENBERG GG	GUT HERMANNNSBERG NAHE, GER	€ 85,00
FORSTER UNGEHEUER GG	WEINGUT V. WINNING PFALZ, GER	€ 80,00
AULERDE GG	WEINGUT WITTMANN RHEINHESSEN, GER	€ 95,00

EIN GROSSER WURF VON WINZER MARKUS MOLITOR	
MIT DER TRAUMNOTE VON 100 PUNKTEN BEI ROBERT PARKER:	
RIESLING SERRIGER VOGELSANG GROSSE LAGE	MOSEL, GER € 300,00
RIESLING SERRIGER VOGELSANG KABINETT	MOSEL, GER € 160,00

CHARDONNAY

RIED PÖSSNITZBERG ALTE REBEN, SABATHI	STEIERMARK, AUT	€ 115,00
2021 CHARDONNAY KLOSTERBERG,	MARKUS MOLITOR MOSEL, GER	€ 42,00
BOURGOGNE BLANC,	LEQUIN COLIN BURGUND, FRA	€ 42,00
BOURGOGNE BLANC,	FAIVLEY BURGUND, FRA	€ 45,00
2024 CHABLIS,	TÊTE D'OR DOMAINE BILLAUD-SIMON, FRA	€ 75,00
TÊTE DE CUVÉE,	CHÂTEAU FUISSE BURGUND, FRA	€ 85,00
LE CHIFFRE CHARDONNAY,	SAINTS HILLS ISTRIEN, KROATIEN	€ 88,00
2023 ALTE REBEN,	BERNHARD HUBER BADEN, GER	€ 100,00
MALTERDINGER,	BERNHARD HUBER BADEN, GER	€ 42,00

OFFENER WEISSER

GRÜNER VELTLINER	MARKOWITSCH CARNUNTUM, AUT (0,2L)	€ 9,00
2021 CHARDONNAY	MARKUS MOLITOR MOSEL, GER (0,2L)	€ 12,00
SAUVIGNON BLANC	WEINGUT HEINZL WEINVIERTEL, AUT (0,2L)	€ 10,00

ETWAS GANZ BESONDERES VON DER MOSEL IM OFFENEN AUSSCHANK:	
RIESLING ALTE REBEN „DROHN“,	KESSELSTATT MOSEL, GER (0,2L) € 12,00

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER GG HÄUSLEBODEN	DR. HEGER BADEN	€ 120,00
SPÄTBURGUNDER "ALTE REBEN"	BERNHARD HUBER BADEN	€ 100,00
2022 SPÄTBURGUNDER "SCHULEN"	WEINGUT ZIEREISEN BADEN	€ 68,00
2019 SPÄTBURGUNDER "SCHWEIGEN"	FRIEDRICH BECKER PFALZ	€ 75,00
2016 PINOT NOIR "HEYDENREICH"	FRIEDRICH BECKER PFALZ	€ 235,00
SPÄTBURGUNDER VORDER. WINKLERBERG GG	DR. HEGER BADEN	€ 80,00
SPÄTBURGUNDER SCHLOSSBERG GG	DR. HEGER BADEN	€ 100,00
BRAUNEBERGER KLOSTERGARTEN PINOT NOIR	MOLITOR PFALZ	€ 85,00
KLOSTERBERG EINSTERN PINOT NOIR	MOLITOR PFALZ	€ 48,00

ÖSTERREICH / SCHWEIZ

MARKOWITSCH M1	WEINGUT MARKOWITSCH CARNUNTUM	€ 150,00
PINOT NOIR	GANTENBEIN GRAUBÜNDEN	€ 230,00
BLAUER ZWEIFELT LAUSCHEN	EWALD GRUBER WEINWIERTEL	€ 34,00
CUVÉE ROYAL (CAB-MER)	WEINGUT GRUBER WEINVIERTEL	€ 58,00
2018 SCHWARZ ROT	WEINGUT JOHANN SCHWARZ BURGENLAND	€ 100,00

ITALIEN

LE VOLTE	TENUTA ORNELLAIA TOSKANA	€ 58,00
2018 SAN LEONARDO	FORADORI TRENTINO	€ 85,00
2016 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	POGGIO ANTICO TOSKANA	€ 115,00
2015 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA	POGGIO ANTICO TOSK.	€ 160,00
2014 SAFFREDI TOSCANA IGT	GEBETTI TOSKANA	€ 125,00
GUIDALBERTO 2. WEIN	SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO TOSKANA	€ 85,00
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	CASA BRANCAIA TOSKANA	€ 75,00
2010 BRAIDA AI SUMA BARBERA D'ASTI DOCG	BRAIDA PIEMONTE	€ 88,00

WEINKARTE FLASCHENWEINE ROT

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

SPANIEN

ARTAZU	BODEGA SANTA CRUZ DE ARTAZU NAVARRA	€ 58,00
CONTINO	VINEDOS DES CONTINO RIOJA	€ 120,00
4KILOS 2018	4 KILOS MALLORCA	€ 85,00
RIOJA RESERVA	MARQUES DE MURRIETA RIOJA	€ 65,00
2007 CORELIUM	TERRA DE VEREMA PRIORAT	€ 65,00

FRANKREICH

2015 5ÈME CRU	CHÂTEAU PONTET-CANET PAUILLAC	€ 200,00
BOURGOGNE CÔTE D'OR	MÉO-CAMUZET BURGUND	€ 75,00
CHATEAU ROCHEYRON 2012	CHATEAU ROCHEYRON ST.-ÉMILION	€ 85,00
CHÂTEAU CERTAN DE MAY 1982 (98PP)	POMEROL BORDEAUX	€ 580,00

- LIMITIERT -		
EIN ECHTER 100-PUNKTE-WEIN		
CHÂTEAU PONTET-CANET	PAUILLAC BORDEAUX (0,375 L)	€ 88,00

OFFENER ROTER

UNO PRIMITIVO DI MANDUARIA	MASS. LA VOLPE APULIA, ITA (0,2L)	€ 10,00
PINOT NOIR HAUS KLOSTERBERG	MARKUS MOLITOR PFALZ, GER	€ 10,00

- GEHEIMTIPP-		
2018 TRADITION	CHÂTEAU DUPLESSY CÔTES DE BORDEAUX, FRA (0,2L)	€ 12,00

DOLCETTO D'ALBA	BRUNO GIACOSA PIEMONTE, ITA (0,2 L)	€ 14,00
-----------------	---------------------------------------	---------

SCHNAPS

JÄGERMEISTER |
RAMAZZOTTI
4CL € 6,00

HOLZFASS ENZIAN
2CL € 5,00

PSENNER SÜDTIROL
WILLIAMSBIRNE | OBSTLER | MARILLE |
HASELNUSS^(H)
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

WHISKY

SILD WHISKY
IM SALVATORFASS GEREIFT
2CL € 6,00

VON HAUSBRENNER
WERNER PSENNER
SÜDTIROL
GOLD WILLIAMSBIRNE | BERGAPFEL |
GOLDMARILLE | WALDHIMBEERGEIST |
GRAVENSTEINER APFEL RISERVA

2CL € 5,00
4CL € 9,00

EDEL-
BRÄNDE

OBSTLER, MARILLE, BIRNE,
HASELNUSS^(H)
0,2L IN DER FLASCHE € 28,00

UNSER ANSPRUCH IST, WANN IMMER MÖGLICH, REGIO-
NALE ZUTATEN IN BIO-QUALITÄT FÜR SIE ZU VERARBEI-
TEN. DAS SIEGEL **BIO-BAYERN** UMFASST PRODUKTE, DIE
GENAU DEM QUALITÄTSANSPRUCH ENTSPRECHEN. FOL-
GENDE ZUTATEN KÖNNEN WIR BEREITS IN BIO-BAYERN
QUALITÄT ANBIETEN:

BROT HAUSLAIB - JULIUS BRANTNER BROTHANDWERK
EIER - ENGL EIER UND SEEPOINTERHOF
HARTWEIZENGRIES, MEHL/-DUNST - WOLFMÜHLE
KARTOFFELN/BUCHWEIZENMEHL - BIOHOF LEX
KICHERERBSEN - LEGOMO
KÜRBISKERNE/-ÖL/KÜRBIS/SELLERIE - ÖKORING
IGEL-STACHELBART - SCHLOSSPILZE
**MILCH/SPITZKOHL/SÜSSKARTOFFELN/SELLERIE/KAROT-
TEN/KÜRBIS** - UNSER LAND
POMMES FRITES - BIOLANDHOF HEITZER
SPÄTZLE - SCHEICHERHOF GBR
TOFU - BIOHOF ANGERMAIER
WEISSWEIN - WEINGUT OLINGER
ZIEGENFRISCHKÄSE - ANDERLBAUER KÄSEREI
ZUCKER - DREHER



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

EMMENTALER - ALBERT HERZ GMBH
ROTE/GELBE BEETE - FRITZHOF
KAFFEE - MERCHANT & FRIENDS
LIMONADEN - ECHT BAYERN
OCHSENSCHWANZ - PACKLHOF
BIRNEN/ZWIEBELN - ÖKORING
WEINE DIVERS - SIEHE BESCHREIBUNG
SULTANINEN - ÖKORING



ZUDEM NATURLAND-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE:

ACKERBOHNE - MARKTGES. NATURLANDBAUERN
WEINE DIVERS - SIEHE BESCHREIBUNG

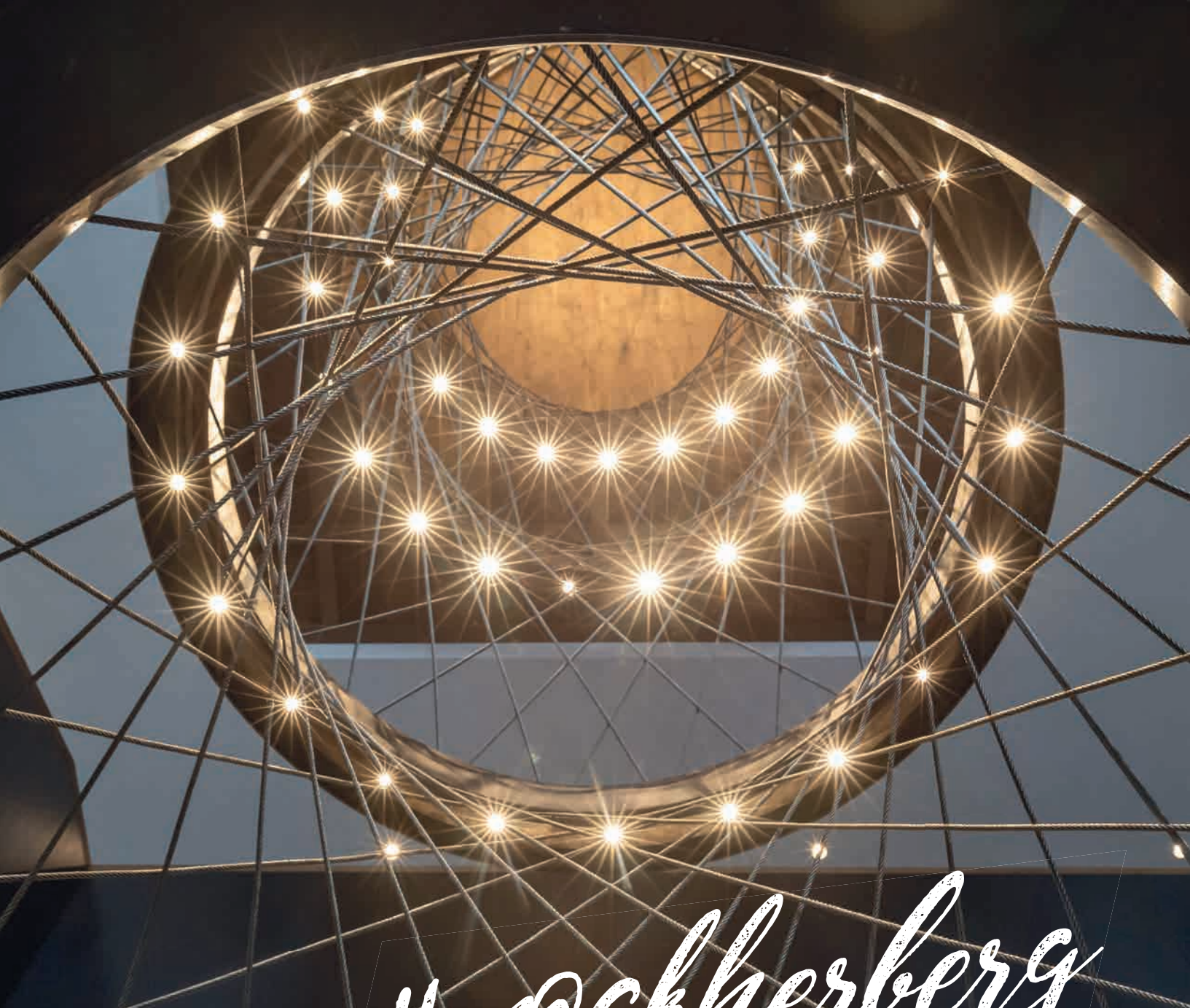


Bio Kontrollstelle
DE-ÖKO-037

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 ANTIOXIDATIONSMITTEL | 8) MIT MILCHEIWEISS | 13) GEWACHST |
| 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 | H) WALNÜSSE | J) SENF |
| A5) DINKEL | H2) MANDELN | K) SESAMSAMEN |
| B) KREBSTIERE | H3) HASELNÜSSE | L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE |
| C) EIER | H4) CASHEWNÜSSE | M) LUPINEN |
| D) FISCH | H5) PECANNÜSSE | N) WEICHTIERE |



#nockherberg

FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM:



Genuss Bayern
Ausgezeichnete
Bierkultur

Genuss Bayern
Ausgezeichnete
GenussKüche



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

info@nockherberg.com
www.nockherberg.com