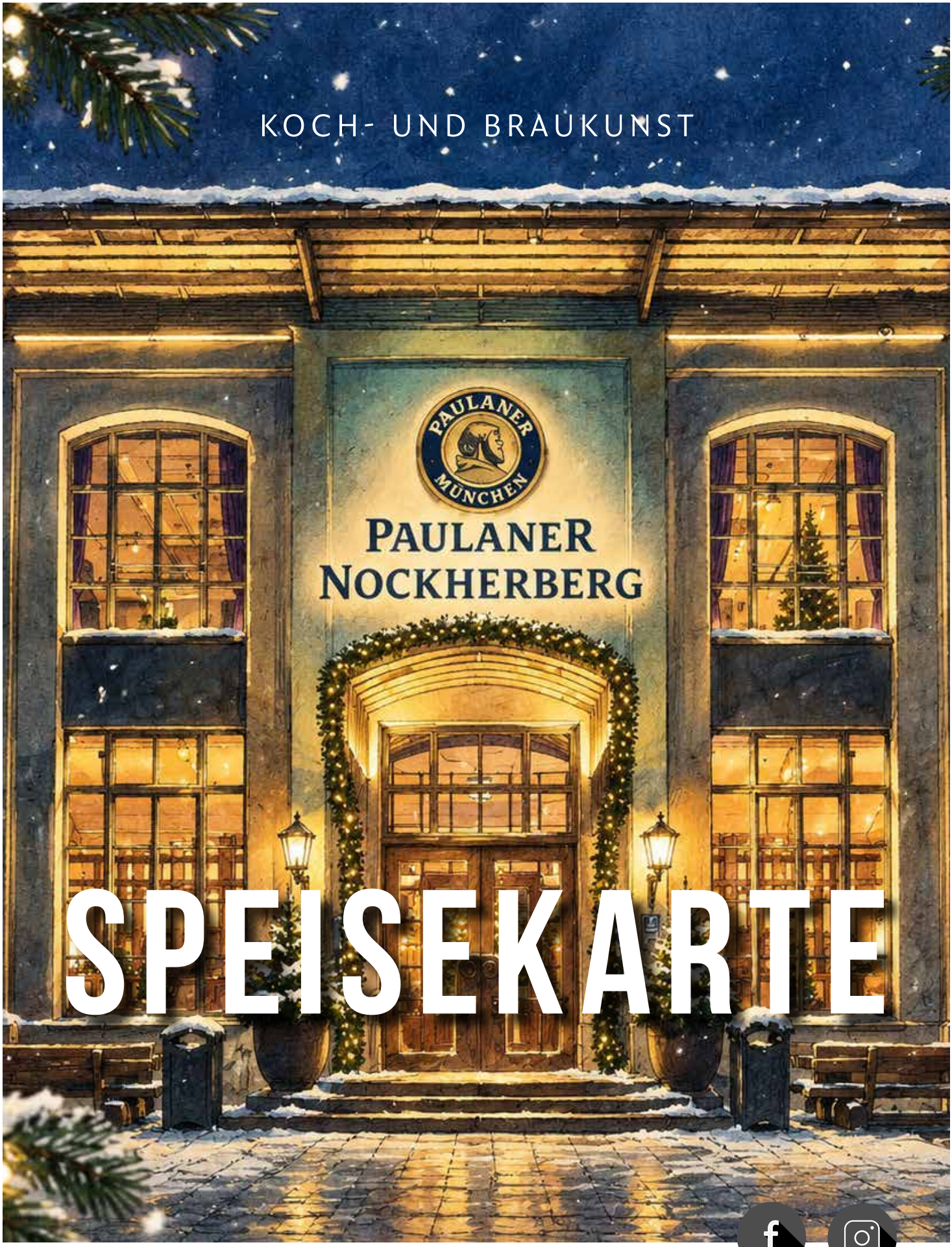
Ausgabe 4/2026

KOCH- UND BRAUKUNST



SPEISEKARTE

WWW.NOCKHERBERG.COM



ZUTATEN

500 g Butter (kalt und klein geschitten)
100 g Puderzucker
250 g gemahlene Haselnüsse
700 g Mehl (Typ 550)
4 Eigelb
Vanillezucker, Zitronenabrieb von einer halben Zitrone

ZUBEREITUNG

Die Zutaten zuerst mit dem Knethaken, dann mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig 1 Stunde in Folie kaltstellen. Dann kleine Kugeln formen, zu kleinen Teigrollen ausrollen und daraus Halbmonde formen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 10 - 12 Minuten backen. Noch warm in Vanillezucker wenden.

BRAUKUNST. KOCHKUNST. GASTLICHKEIT.

Weihnachten ist eine besondere Zeit. Eine Zeit, in der wir ein wenig innehalten, zur Ruhe kommen und uns auf das besinnen, was wirklich zählt: Zeit füreinander, herzliche Begegnungen und das Gefühl, willkommen zu sein.

Gerade in der heutigen Zeit sind es oft die einfachen Dinge, die uns glücklich machen. Ein gutes Essen, ein frisch gezapftes Bier, ein herzliches Lachen am Tisch und Menschen, mit denen wir gerne zusammen sind. Momente, die verbinden und lange in Erinnerung bleiben.

Diese besondere Wärme möchten wir Ihnen im PAULANER am Nockherberg schenken. Mit unserer Küche, unserer Gastlichkeit und der Freude daran, Menschen zusammenzubringen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben friedvolle Weihnachtstage, Zeit für das Wesentliche und viele schöne gemeinsame Augenblicke.

Herzlichst,

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

Fotos und Grafiken: Kerstin Jungblut, iStock by Getty Images, Chat GPT



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 **€ 135,00**
Rohgewicht ca. 2,5 kg

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] | Rinderjus

JOSPER-GRILL

ANGESAGT

LACHSFILET „FLAMMLACHS-STYLE“ **€ 32,00**
BIO Bayern-Fleur-de-Sel-Kartoffeln |
Shiitake-Blattspinat | Sauce Choron

UNSER LIEBLING

STEAK FRITES **€ 38,00**
Entrecôte vom Simmentaler Rind | BIO Bayern-Pommes Frites |
Jalapeno-Mayonnaise | Baby-Caesar-Salat

VOM GEFLÜGELHOF LUGEDER

KNUSPRIGE FREILAND-ENTE **€ 29,00**
Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel | Entenjus | „Apfelkücherl“ |
kaltgerührte Preiselbeeren [5]

SUPPEN

WARM UM'S HERZ

PFANNENKUCHENSUPPE € 8,00
Fleischbrühe von heimischem BIO-Ochsenschwanz und Schulterscherzel | BIO-Pfannkuchenstreifen | viel Schnittlauch

VEGETARISCHES SÜPPCHEN

MÜNCHNER BROTSUPPE „JULIUS BRANTNER“ € 9,00
BIO-Kartoffel | BIO-Topinambur | geschmorte Zwiebeln | Majoran | geröstete Brotcroûtons



SALATE

FRISCH UND KNACKIG

	KLEIN	GROSS
SALAT BACKHENDL [2, 7, 8] Backhendl von der Maishendlbrust | Tomaten | Gurken | Radieserl | Sauerrahmdip	€ 17,00	€ 22,00
SALAT „MORIS“* Salat von schwarzen und weißen BIO-Kichererbsen | Rotes Couscous mit Marktgemüse, Kartoffeln und Aubergine| überbackene Halloumi-Tomaten [2, 8] | Wasabi-Frischkäse [2, 5]	€ 17,00	€ 22,00
CAESAR SALAT Romanasalat | gehobelter Parmesan [2, 5] | Tomaten | Croûtons | knuspriger Südtiroler Speck [5, 15] | gegrillte Hendlfilets	€ 17,00	€ 22,00
SCHARFER THAI-CHILI-SALAT Gebratenes Rindfleisch | kalter, rosa gegarter Tafelspitz | marinierte Tomaten | Gurken | Lauchzwiebeln | Rote Zwiebeln | Shiitake-Kimchi [2, 6] | Koriander | Cashewkerne [5]		€ 22,00

Gemüse METZGEREI

FLEISCHLOSER GENUSS

UNGARISCHES PAPRIKAGULASCH VON DER BIO-JACKFRUIT [2, 3] € 24,00
Paprika-Letscho | BIO-Reis [5] mit Erbsen

BAYERISCHE SEELE € 26,00
BIO Bayern-Sellerie mit Gewürzlack [1, 2] „sousvide“ gegart und dann gegrillt| BIO-Süßkartoffel-Kürbispüree | Schwarzwurzelchips | Zimtblüten-Meersalz

HAUSGEMACHTE GNOCCHI VON DER ROTEN BETE € 22,00
in Mohnbutter geschwenkt | Chips vom Vinschgauer | gehobelter Parmesan

*Nach einem Rezept von unserem geschätzten Mitarbeiter und Kollegen Moris, der Fels in der Brandung in unserer „kalten Küche“.

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

36H/68°C

BÖFFLAMOTT LANGSAM IN BAROLO GESCHMORT € 29,00
BIO Bayern-Topfen-Butterspätzle | weihnachtliches Apfel-Blaukraut |
Püree vom Wurzelwerk „Topinambur, Sellerie und Petersilienwurzel“ |
Kürbis-Chutney | kaltgerührte Preiselbeeren[5]

TYPISCH MÜNCHEN

ZWIEBELROSTBRATEN VOM SIMMENTALER RIND € 36,00
Speck-Gröstl [5, 15] von der BIO-Kartoffel | BIO-Selleriepüree

WILD

LANGSAM GESCHMORT

REHSCHULTER € 34,00
BIO Bayern-Topfen-Butterspätzle | weihnachtliches Apfel-Blaukraut |
„Apfelkücherl“ | glasiertes Kürbisgemüse | kaltgerührte Preiselbeeren[5]

MIT KRÄFTIGEM ROTWEIN UND WILDGEWÜRZ* GESCHMORT

HEIMISCHES REHRAGOUT € 34,00
BIO-Brezen-Semmelknödel | weihnachtliches Apfel-Blaukraut |
„Apfelkücherl“ | kaltgerührte Preiselbeeren[5]

VOLL WILD

HIRSCHKALBSRÜCKEN „GESCHNETZELT“ € 38,00
in Cognac-Steinpilzrahm mit frischer Petersilie |
Kartoffel-Topfen-Paunzen [2, 5] | glasierte Hirschmöhren
(Pastinakengemüse)

FISCH

IM NOCKHERBERGER BIERTEIG AUSGEBACKEN

FISH AND CHIPS KABELJAU [2, 3] € 28,00
BIO Bayern-Pommes Frites | scharfer Thai-Chili-Salat



Schnitzel LIEBE

DER KLASSIKER VOM KALB

WIENER SCHNITZEL € 34,00
Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat mit süßem Senf
und frischem Dill abgeschmeckt | Zitrone |
kaltgerührte Preiselbeeren[5]

DAZU BEILAGENSALAT € 4,50

BROTZEIT

IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

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

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

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



Breze € 2,00

Brotzeitbrettl

FÜR 2-3 PERSONEN
HEIMATLICH-REGIONALES
BROTZEIT- UND TAPASBRETT € 32,00
Hausgemachter Hummus aus BIO-Ackerbohnen, steirischen
BIO-Käferbohnen und BIO Bayern-Kichererbsen | Schweinekrusten-
braten | marinierter bayerischer BIO Bayern-Tofu | Südtiroler
Speck [2] g.g.A. vom Speckladele Schenna | Giesinger „O'gmachter“ |
Mini-Salami | Frischkäse „Pimentos“ | Tegernseer Käsespezialitäten |
Sarntaler Kaminwurzn [2, 3, 4] | Chili con carne | Leberkäse | Avocadobrot
"Julius" auf BIO-Brot von Julius Brantner Brothandwerk |
Bauernbrot und vui mehr

Veggie-Brettl

FÜR 2-3 PERSONEN
HEIMATLICH-REGIONALES
BROTZEIT- UND TAPASBRETT € 22,00
Heimische Käsesorten aus Tegernsee und Berchtesgaden |
hausgemachtes Confit | Salzbutter | Radieserl | Trauben |
hausgepickeltes Gemüse | Fregola Sarda-Nudelsalat | Schnittlauch-
Radieserl-Brot auf BIO-Brot von Julius Brantner Brothandwerk |
Hausgemachter Hummus aus BIO-Ackerbohnen, steirischen
BIO-Käferbohnen und BIO Bayern-Kichererbsen | Giesinger „O’gmachter“ |
Frischkäseaufstrich

DESSERTS

SÜSSE VERSUCHUNG

ESPRESSO AFFOGATO € 7,50
BIO-Espresso [9] „SEVENth“ von Merchant & Friends |
rahmiges BIO-Eis Vanille-Madagaskar [2, 8] von Del Fiore

GOLDIGER GENUSS

BAYRISCH CREME VOM VANILLEKIPFERL € 13,00
mit flüssigem Himbeerkern | Vanillekipferl-Streusel | Himbeerröster

VON DER FRITZ MÜHLENBÄCKEREI

BIO-ZIMTSCHNECKE € 12,00
rahmiges BIO-Eis Vanille-Madagaskar [2, 8] von Del Fiore |
Mandelschaum

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 [2, 5]



BIERE

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

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

MERCHANT & Friends
THE COFFEE ROASTERS

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, ZWETSCHGE,
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

SAUVIGNON ST. VALENTIN
€ 125,00
KELLEREI ST. MICHAEL,
SÜDTIROL | ITA

CHARDONNAY ST. VALENTIN
€ 125,00
KELLEREI ST. MICHAEL,
SÜDTIROL | ITA

UNSER ROSÉ (1,5L FLASCHEN)

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

LAGREIN RISERVA ABTEI MURI
€ 110,00
KLOSTER MURI,
SÜDTIROL | ITA

LE CORTI CHIANTI CLASSICO
€ 75,00
PRINCIPE CORSINI,
TOSKANA | ITA

DON TOMMASIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
€ 120,00
PRINCIPE CORSINI,
TOSKANA | ITA

Perfekt für Ihr Weihnachtsessen!



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
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'ÉSCLANS – 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

X-MAS SPECIAL

VEUVE CLICQUOT(5)
0,1L € 14,00

VEUVE CLICQUOT(5)
0,75L € 85,00

CHAMPAGNER

MOET CHANDON BRUT(5)
0,75L € 90,00
MOET CHANDON ROSÉ(5)
0,75L € 95,00
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	REICHSGRAF V. KESSELSTATT | MOSEL, GER	€ 45,00
ROERO ARNEIS DOCG	BRUNO GIACOSA | PIEMONT, 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

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, ERHÄLTLICH IN UNTERSCHIEDLICHEN SORTEN:
TROCKENBEERENAUSLESE „TBA“
ALOIS KRACHER | BURGENLAND, AUT (0,375L) € 75,00

WEINKARTE FLASCHENWEINE WEISS

- ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE -

RIESLING

ROTENBERG GG	GUT HERMANNSBERG | 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
CHARDONNAY ST. VALENTIN,	KELLEREI ST. MICHAEL | EPPAN, ITA	€ 45,00
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

OFFENER WEISSER

GRÜNER VELTLINER	MARKOWITSCH | CARNUNTUM, AUT (0,2L)	€ 9,00
2021 CHARDONNAY	MARKUS MOLITOR | MOSEL, GER (0,2L)	€ 12,00
PINOT BLANC	REICHSGRAF V. KESSELSTATT | MOSEL, GER (0,2L)	€ 10,00

ETWAS GANZ BESONDERES AUS DEM BURGUND IM OFFENEN AUSSCHANK:
BORDEAUX BLANC, CHÂTEAU DUPLESSY | BURGUND, FRA (0,2L) € 12,00

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER GG EICHBERG 2017 FRANZ KELLER | BADEN € 85,00
SPÄTBURGUNDER SCHLOSSBERG GG 2017 FRANZ KELLER | BADEN € 80,00
SPÄTBURGUNDER "ALTE REBEN" BERNHARD HUBER | BADEN € 100,00
2022 **SPÄTBURGUNDER "SCHULEN"** WEINGUT ZIEREISEN | BADEN € 68,00
2019 SPÄTBURGUNDER "SCHWEIGEN" FRIEDRICH BECKER | PFALZ € 75,00
SPÄTBURGUNDER VORDER. WINKLERBERG GG DR. HEGER | BADEN € 80,00
BRAUNEBERGER KLOSTERGARTEN PINOT NOIR MOLITOR | PFALZ € 85,00

ÖSTERREICH / SCHWEIZ

MARKOWITSCH M1 WEINGUT MARKOWITSCH | CARNUNTUM € 150,00
PINOT NOIR GANTENBEIN | GRAUBÜNDEN € 250,00
BLAUER ZWEIGELT LAUSCHEN EWALD GRUBER | WEINWIERTEL € 34,00
CUVÉE ROYAL (CAB-MER) WEINGUT GRUBER | WEINVIERTEL € 58,00

ITALIEN

LE VOLTE TENUTA ORNELLAIA | TOSKANA € 58,00
2018 SAN LEONARDO FORADORI | TRENTINO € 85,00
2020 SAFFREDI TOSCANA IGT, GEBETTI | TOSKANA € 125,00
GUIDALBERTO 2. WEIN SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO | TOSKANA € 85,00
LE CORTI CHIANTI CLASSICO PRINCIPE CORSINI | TOSKANA € 35,00
DON TOMMASO CHIANTI CLASSICO GS PRINCIPE CORSINI | TOSKANA € 68,00
2010 BRAIDA AI SUMA BARBERA D'ASTI DOCG BRAIDA | PIEMONT € 88,00
2015 BRUNELLO DI MONTALCINO UCCELLIERA | TOSKANA € 80,00

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

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

ETWAS GANZ BESONDERES AUS ITALIEN IM OFFENEN AUSSCHANK:
DOLCETTO D'ALBA BRUNO GIACOSA | PIEMONT, 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

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

2CL € 5,00
4CL € 9,00

SPECIAL

ESPRESSO MARTINI
BELVEDERE
5CL € 6,00

EDEL-BRÄNDE

OBSTLER, MARILLE, BIRNE, HASELNUSS(H)
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:

EIER - ENGL EIER UND SEEPOINTERHOF
HARTWEIZENGRIES, MEHL/-DUNST - WOLFMÜHLE
KARTOFFELN - BIOHOF LEX
KICHERERBSEN - LEGOMO
KNÖDELBROT/WIESNBREZEN - HÖFLINGER MÜLLER
MILCH/SÜSSKARTOFFELN/SELLERIE/KAROTTEN/KÜRBIS - UNSER LAND
POMMES FRITES - BIOLANDHOF HEITZER
ROTE BETE/SELLERIE - ÖKORING
SPÄTZLE - SCHEICHERHOF GBR
TOFU - BIOHOF ANGERMAIER
WEISSWEIN - WEINGUT OLINGER
ZUCKER - DREHER

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

BROT HAUSLAIB - JULIUS BRANTNER BROTHANDWERK
JACKFRUIT - PRIPA EXOTIC FRUCHTIMPORT
KAFFEE - MERCHANT & FRIENDS
KICHERERBSEN - SAPORE DI SOLE
LIMONADEN - ECHT BAYERN
OCHSENSCHWANZ/RINDFLEISCH - PACKLHOF
SÄFTE - WATZMANN QUALITÄTSGETRÄNKE
SULTANINEN - ÖKORING
TOPINAMBUR - BILLESBERGER BIOBAUERNHOF
VANILLEEIS - DEL FIORE
WEINE DIVERS - SIEHE BESCHREIBUNG
ZIMTSCHNECKEN - FRITZ MÜHLENBÄCKEREI

ZUDEM NATURLAND-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE:

ACKERBOHNE - MARKTGES. NATURLANDBAUERN
WEINE DIVERS - SIEHE BESCHREIBUNG

Bio Kontrollstelle
DE-ÖKO-037

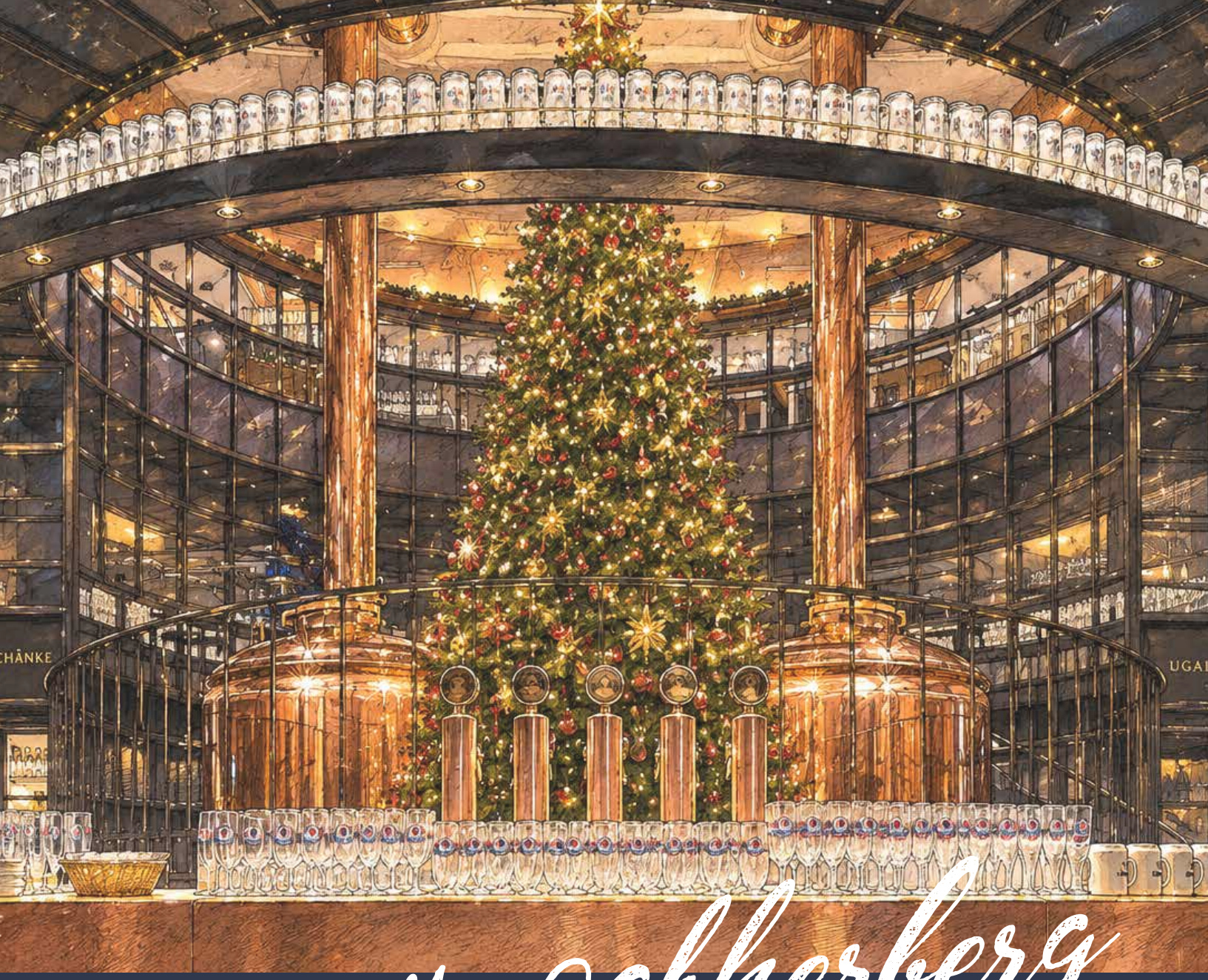
ZUSÄTZE ALLERGENE

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
2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5) GESCHWEFELT
6) GESCHWÄRZT
7) MIT PHOSPHAT
8) MIT MILCHEIWEISS
9) KOFFEINHALTIG
10) CHININHALTIG
11) MIT SÜSSUNGSMITTEL
12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
13) GEWACHST
14) MIT TAURIN
15) MIT NITRITPÖKELSALZ

A1) WEIZEN
A2) ROGGEN
A3) GERSTE
A4) HAFER
A5) DINKEL
B) KREBSTIERE
C) EIER
D) FISCH
E) ERDNÜSSE
F) SOJABOHNEN
G) MILCH/LAKTOSE
H1) WALNÜSSE
H2) MANDELN
H3) HASELNÜSSE
H4) CASHEWNÜSSE
H5) PECANNÜSSE
H6) PISTAZIEN
H7) MACADAMIA
I) SELLERIE
J) SENF
K) SESAMSAMEN
L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
M) LUPINEN
N) WEICHTIERE



#nockherberg

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM:

@NOCKHERBERG

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