



Bier



Augustiner Helles 5,2% A1	0,5 l	4,30 €
	Maß 1,0 l	8,60 €
Augustiner Schnitt 5,2% A1		3,60 €
Augustiner Edelstoff 5,6% A1	0,5 l	4,40 €
	Maß 1,0 l	8,80 €
Augustiner Dunkel 5,6% A1	0,5 l	4,40 €
	Maß 1,0 l	8,80 €
Augustiner Radler 5,2% A1,Z6	0,5 l	4,30 €
	Maß 1,0 l	8,60 €
Augustiner Weißbier 5,2% A1	0,5 l	4,40 €
Augustiner Pils 5,6% A1	0,33 l	3,60 €
Augustiner Ruß 5,4% A1,Z	Maß 1,0 l	8,40 €
König Ludwig Weißbier A1	0,5 l	4,80 €
leichtes 2,9% dunkles 5,5% alkoholfreies Weißbier < 0,5%		
König Ludwig Ruß Alkoholfrei < 0,5% A1	Maß 1,0 l	8,50 €
Clausthaler alkoholfrei extra herb < 0,5% A1	0,5 l	4,60 €

Schleicher BIO glutenfrei 
Natural Helles 4,9%  | Natural Radler 2,4%



0,5 l 5,20 €

Aperitif



Aperol Spritz ^{0,Z4} Aperol Prosecco Soda Wasser Orange	0,25 l	7,20 €
Hugo ⁰ Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze Limette	0,25 l	7,10 €
Lillet Vive ^{0,Z8} Lillet Blanc Schweppes Tonic Water Gurke Minze	0,25 l	7,20 €



Alkoholfreies



Wasser Classic von Adelholzener	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
Wasser Still von Adelholzener	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
Coca Cola ^{Z3,Z4,Z7}	0,33 l	3,90 €
Coca Cola Zero ^{Z3,Z4,Z7,Z10}	0,33 l	3,90 €
Fanta ^{Z3,Z4}	0,33 l	3,90 €
Elephant Bay Ice Tea ^{Z3} Peach Blueberry	0,33 l	3,70 €
		
Spezi ^{Z3,Z4,Z7}	0,5 l	4,30 €
Zitronenlimonade ^{Z6}	0,5 l	4,30 €
Apfelschorle BIO von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €
Johannisbeerschorle BIO von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €
Rhabarberschorle BIO von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €
		

Heißgetränke



(Kaffeebohnen der Kaffeerösterei Fausto aus dem Münchner Süden)

Tasse Kaffee ^{Z7}	3,30 €
Haferl Kaffee ^{Z7}	4,50 €
Espresso ^{Z7}	2,80 €
Doppelter Espresso ^{Z7}	4,20 €
Cappuccino ^{G,Z7}	4,60 €
Milchkaffee ^{G,Z7}	4,80 €
Latte Macchiato ^{G,Z7}	4,80 €
Warme Trinkschokolade ^G	4,60 €
Tee aus dem Hause Eilles – Diamond Collection	4,40 €
Tasse Milch ^G	2,40 €



Offener Wein



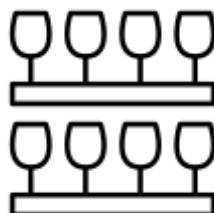
Weinschorle weiß 0,25 l – 5,50 €

Weiß

Grüner Veltliner 0 Joseph Schmid – Österreich	0,25 l – 7,90 € 1,00 l – 30,00 €
Weißer Burgunder 0 Scheu – Pfalz – Deutschland	0,25 l – 10,00 € 0,75 l – 30,00 €
Riesling 0 Fiona – Markus Molitor – Mosel – Deutschland	0,25 l – 15,50 € 0,75 l – 42,00 €
Die Gefährten VDP 0 Castell – Franken – Deutschland	0,25 l – 12,50 € 0,75 l – 34,00 €
Lugana Etichetta Nera DOCO Visconti – Italien	0,25 l – 13,00 € 0,75 l – 36,00 €

Rot

Blauer Zweigelt 0 Dolle – Österreich	0,25 l – 8,20 € 1,00 l – 30,00 €
Primitivo Merlot Sud IGT 0 Salento – Italien	0,25 l – 9,80 € 0,75 l – 28,00 €
Vitus Spätburgunder 0 Dr. Heger – Baden – Deutschland	0,25 l – 18,00 € 0,75 l – 46,00 €
Gigondas 0 Vieux Clocher – Arnoux & Fils – Frankreich	0,25 l – 18,00 € 0,75 l – 46,00 €



Schaumwein & Champagner



Prosecco Treviso Bertoldi <small>DOC,0</small>	0,1 l	4,60 €
Trentino – Italien	0,75 l	28,00 €
Prosecco Rosé Bertoldi <small>DOC,0</small>	0,1 l	4,60 €
Trentino – Italien	0,75 l	28,00 €
Crémant de Limoux Pink 1531 <small>o</small>	0,75 l	36,00 €
Brut Aimery – Frankreich		
Crémant de Limoux Cuvee 1531 <small>o</small>	0,75 l	36,00 €
Brut Blanc – Frankreich		
Delamotte <small>(aus dem gleichen Hause wie Salon) o</small>		
Extra Brut Cuvée – Frankreich	0,75 l	115,00 €
Blanc de Blanc Brut – Frankreich	0,75 l	160,00 €
Rosé Cuvée – Frankreich	0,75 l	140,00 €

Lieblings-Champagner

Deutz Champagne Brut <small>o</small>	0,75 l	105,00 €
Cuvée – Frankreich		



Edelweine



*Wir haben das
Coravin-Wein-System.
Ihr könnt vom Lieblingswein
also auch nur ein Glas
bestellen. Fantastisch für
Weinliebhaber!*

Weiß

Chardonnay 2022 ^o

Meerlust – Stellenbosch – Südafrika
exotisch | delikat | Frische | vollmundig



Platters 5 Sterne

0,75 l 54,00 €

Chardonnay Oppenheim R 2020 Kühling Gillot ^o

Bio – Rheinhessen – Deutschland
präzise | leicht rauchig | saftige Frucht | Tiefe



Eichelmann 90 Punkte

0,75 l 98,00 €

Pouilly Fuissé 2018 Joseph Drouhin ^o

Burgund – Frankreich 100% Chardonnay
blumig | Mandel | balancierte Länge | zarte Frucht

0,75 l 60,00 €

Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2018 ^o

Rudi Pichler – Wachau – Österreich
gelbe Birne | Kräuter | zarter Pfeffer | komplex | fein

0,75 l 78,00 €

Riesling Langenmorgen G.C. Dr. Bürklin-Wolf 2015 ^o

Pfalz – Deutschland
weiße Blüten | saftige Zitrusfrucht | fein & lang



93 + Punkte Robert Parker

0,75 l 85,00 €

Rot

Barbera d'Alba Piana Ceretto 2016 ^o

Piemont – Italien
Veilchen | Kirsche | feine Würze | weich

0,75 l 60,00 €

Rubicon 2017 ^o

Meerlust – Stellenbosch – Südafrika
Johannisbeere | Kaffee | Kräutergewürze | balanciert



Platters 4,5 Sterne

0,75 l 80,00 €

OP Eximium Cuvee No.28 Albert Gesellmann 2015 ^o

BIO – Burgenland Österreich
Blaufränkisch – St. Laurent – Zweigelt
Holunderbeeren | zarte Schokolade | Kräuter | vielschichtig

0,75 l 55,00 €

Edelweine



*Wir haben das
Coravin-Wein-System.
Ihr könnt vom Lieblingswein
also auch nur ein Glas
bestellen. Fantastisch für
Weinliebhaber!*

Rot

Lucente Frescobaldi 2017 ^o

Toskana – Italien

Merlot | Sangiovese

Waldfrucht | zarte Schokolade | schmeichelnd | feine Länge



0,75 l 45,00 €

James Suckling 93 Punkte

Neipperger Schlossberg Lemberger ^o GG

Graf Neipperg – Württemberg – Deutschland – 2017

0,75 l 100,00 €

Rosenberg Gerhard Markowitsch ^o

Carnuntum – Österreich

50% Zweigelt, 45% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon

Waldbeere | Zwetschge | Nougat | saftig | lang

2008 1,5 l 160,00 €

Zum Schnapseln



Augustiner Tropfen 32%

2 cl – 3,40 €

Hirschkuss 38%

4 cl – 7,00 €

Ramazotti 30% ^o

4 cl – 5,10 €

Grappa Vuisinar Riserva 41%
2 Jahre ^o

4 cl – 12,00 €

Kirschwasser ^o

4 cl – 4,20 €

Lartenhammer

Williams-Birnenbrand 42%

2 cl – 4,80 €

Marille 42%

2 cl – 7,00 €

Haselnuss 42%

2 cl – 7,00 €

Obstbrand Holzfass

2 cl – 3,80 €

Enzian

2 cl – 3,80 €

Deklarationspflichtige Allergene

A1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	A2	Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
A3	Glutenhaltiges Getreide (Khorasan-Weizen)	A4	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A5	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	A6	Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
B	Krebstier	C	Eier
D	Fisch	E	Erdnüsse
F	Sojabohnen	G	Milch / Laktose
H1	Schalenfrüchte (Mandeln)	H2	Schalenfrüchte (Haselnüsse)
H3	Schalenfrüchte (Walnüsse)	H4	Schalenfrüchte (Cashewnüsse)
H5	Schalenfrüchte (Pecannüsse)	H6	Schalenfrüchte (Paranüsse)
H7	Schalenfrüchte (Pistazien)	H8	Schalenfrüchte (Macadamia oder Queenslandnüsse)
L	Sellerie	M	Senf
N	Sesamsamen	O	Schwefeldioxid, Sulfate
P	Lupinen	R	Weichtiere

Zusatzstoffe

Z1	mit Konservierungsstoffen	Z2	mit Geschmacksverstärkern
Z3	mit Antioxidationsmittel	Z4	mit Farbstoffen
Z5	mit Phosphat	Z6	mit Süßungsmitteln
Z7	koffeinhaltig	Z8	chininhaltig
Z9	mit Schwärzungsmittel	Z10	enthält eine Phenylalaninquelle

Bitte informiert Euer Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Wir werden dann versuchen, alternative Speisen anzubieten. Wir tun unser Möglichstes, in unserem Restaurant das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren, allerdings können wir nicht zu 100% garantieren, dass alle unsere Speisen völlig frei von Allergenen sind und übernehmen deshalb dafür auch keine Haftung. Gäste mit schweren Allergien müssen Ihr Allergie-Risiko selbst einschätzen und entsprechende Speisen werden auf eigenes Risiko verzehrt.