



# Ayinger

## in der Au

### Öffnungszeiten - opening hours

Montag und Dienstag Ruhetag - *monday and tuesday closed*  
Mittwoch und Donnerstag von 17.00 Uhr bis 23.30 Uhr - *wednesday and thursday 5 pm to 11.30 pm*  
Freitag und Samstag von 10.30 Uhr bis Mitternacht - *friday and saturday 11.30 am to midnight*  
Sonntag von 10.30 Uhr bis 23.30 Uhr - *sunday 10.30 am to 11.30 pm*

### Küche - kitchen



Weißwurstfrühstück Freitag bis Sonntag von 10.30 Uhr bis 12.00 Uhr -  
*„Weisswurst“ breakfast friday to sunday 10.30 am to 12 pm*  
Speisekarte Mittwoch und Donnerstag von 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr -  
*wednesday and thursday 5 pm to 10 pm*  
Speisekarte Freitag bis Sonntag von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr -  
*friday to sunday 12 pm to 10 pm*

### Wirtshaus Brunch - sunday brunch

Jeden Sonntag von 10.30 bis 15.00 Uhr - *every sunday from 10.30 am to 3 pm*  
Zu dieser Zeit bieten wir ausschließlich unsere Brunch Karte an  
*at this time we'll offer our brunch menu only*

Mariahilfplatz 4  
81541 München  
Telefon +49 89 / 622 337 3666  
[www.ayinger-in-der-au.de](http://www.ayinger-in-der-au.de)

WIFI: MariasPlatzl\_Guest

Folgen Sie uns auf - *follow us on*  
 @ayinger.in.der.au |  Ayinger in der Au

## **BAYERISCHES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK**

Freitag – Sonntag von 10.30 bis 12.00 Uhr

*Friday – Sunday 10.30 am to 12 pm*

### **TRADITIONELLES WEISSWURSTANGEBOT**

2 Stück Weisswürste | 1 Brezn | Süßer Senf

Allergene 1a | 9 | 10

**TRADITIONAL BAVARIAN „WEISSWURST“ BREAKFAST**

*2 veal sausages | 1 pretzel | sweet mustard*

**9,00 €**



Unser Küchenchef Holger Lange und sein Team setzen auf moderne Wirtshausküche,  
bei der regionale Erzeuger bevorzugt werden.

Echtes Handwerk und Achtung vor Tier und Umwelt sind uns eine  
Herzensangelegenheit und werden daher bei uns tagtäglich gelebt.

*Our head chef Holger Lange and his team focus on modern Wirtshaus cuisine,  
with a preference for regional suppliers.*

*Genuine craftsmanship and respect for both animals and the environment  
are a matter close to our hearts and lived every day.*

## **WIRTSHAUS REINDL**

ab 2 Personen - *at least 2 people*

### **CONFIERTE ENTEN- UND GÄNSEKEULEN**

Kartoffel- und Semmelknödel | Apfel-Blaukraut

Glasierte Maronis | Selleriesalat

Allergene 1a | 4 | 8 | 9 | 12

**CONFIT DUCK AND GOOSE LEGS**

*potato and bread dumplings | apple and red cabbage*

*glazed chestnuts | celery salad*

**p. P. 29,00 €**

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Altbairisch Dunkel**



## KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN - STARTERS

### „AYINGER DREIERLEI BIER-TAPAS“

19,00 €

Rindertatar | Schalotten-Relish | Gebratene Chili-Garnele  
Orangen Fenchel | Ziegenkäse | Rote Beete

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9 | 10 | 15

”AYINGER TRIPLE BEER TAPAS” | *beef tatar* | *shallot relish* | *fried chili prawns*  
*orange fennel* | *goats cheese* | *beetroot*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Jahrhundert Bier**

### TATAR VON DER FÄRSE AUS DEM WERDENFELSER LAND

23,00 €

Eingelegtes Essiggemüse | Radi | Alm-Butter  
Geröstetes Bauernbrot von der Brotmanufaktur Schmidt

Allergene  
1a | 4 | 8 | 10 | 15

TATAR OF BAVARIAN BEEF FROM WERDENFELSER LAND | *pickled vegetables*  
*radish* | *alpine butter* | *roasted bread from Brotmanufaktur Schmidt*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Jahrhundert Bier**

### ORIGINAL „AYINGER WIRTSHAUS BRETT'L“

24,00 €

Hauswurst'l | Südtiroler Speck | Griebenschmalz | Obazda | Kräuterfrischkäse  
Hummus | Sauerrahmbutter | Bergkäse von der Naturkäserei Tegernsee | Camembert  
Rindertatar | Schnittlauchbrot | Gepickelter Radi | Frischer Kren | Bauernbrot | Brezn

Allergene  
1a | 4 | 8 | 10 | 15

VARIETY OF BAVARIAN COLD CUTS | *sausages* | *south tyrolean bacon* | *crackling lard* | “Obazda”  
*herb cream cheese* | *hummus* | *sour cream butter* | *mountain cheese from Tegernsee* | *camembert*  
*beef tatar* | *chive bread* | *pickled horseradish* | *fresh horseradish* | *farmhouse bread* | *pretzel*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Lager Hell**

### PLATZL SANDWICH 2.0

16,00 €

Bayerische Pastrami | Krautsalat | Meerrettich  
Blaukraut | Röstzwiebeln | Biersenssauce

Allergene  
1a | 8 | 9 | 12 | 15

PLATZL SANDWICH 2.0 | *bavarian pastrami* | *coleslaw* | *horseradish*  
*red cabbage* | *fried onions* | *beer mustard sauce*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Lager Hell**

## AUS DEM SUPPENTOPF - SOUP

### OCHSENBOUILLON

8,00 €

Kaspressknödel | Gemüse | Schnittlauch  
OX BOUILLON | *cheese dumplings* | *vegetables* | *chives*

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Kellerbier**

### VEGANE KÜRBIS-INGWERSUPPE

8,00 €

Kernöl | Wasabinüsse  
VEGAN PUMPKIN AND GINGER SOUP | *seed oil* | *wasabi nuts*

Allergene  
1a | 10 | 15

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Leichte Bräuweisse**



## FISCH SPEZIALITÄTEN - FISH

### KROSS GEBRATENES ZANDERFILET & GARNELE

28,00 €

Rieslingschaum | Geschmorter Orangen Fenchel | Risoleekartoffeln

Allergene

1a | 4 | 5 | 8 | 9 | 12

CRISPY FRIED PIKE-PERCH FILLET & SHRIMP | *riesling foam | braised orange fennel risolee potatoes*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: Jahrhundert Bier*

### GEBRATENES LACHSFILET

26,00 €

Soja-Weißbier-Lack | Karamellisiertes Spitzkraut

Allergene

Geröstete Erdnüsse | Kartoffel-Meerrettich-Nocken

1a | 4 | 5 | 8 | 9 | 12

FRIED SALMON FILLET | *soy white beer varnish | caramelized pointed cabbage roasted peanuts | potato and horseradish dumplings*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: Kellerbier*

## WIRTSCHAUS SALAT - SALAD

### BUNTE BLATT- UND ROHKOSTSALATE DER SAISON

15,00 €

Geröstete Kerndl | Gebratene Champignons | Radieserlstreifen  
mit Honig-Weißbier-Dressing oder French Dressing

Allergene

4 | 10 | 12

CRUNCHY SALAD FROM THE VEGETABLE PATCH

*roasted seeds | fried mushrooms | radish strips*

*with honey white beer dressing or french dressing*

## WENN'S KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT

### SALAD OPTIONAL SERVED WITH

#### MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE

+ 5,00 €

Honig | Karamellierte Feige

Allergene

8

WITH GRATINATED GOAT CHEESE | *honey | caramelized fig*

#### MIT GEBRATENEN PUTENMEDAILLONS

+ 6,00 €

Gehobelter Bergkäse von der Naturkäserei Tegernsee

Allergene

8 | 15

WITH ROASTED TURKEY MEDALLIONS | *grated mountain cheese*

#### MIT GEBRATENEM LACHSFILETMEDAILLON

+ 7,00 €

Meerrettichbutter

Allergene

1a | 5 | 8

WITH ROASTED SALMON FILET MEDALLION | *horseradish butter*



## FLEISCHLOS GLÜCKLICH - VEGETARIAN

### TIROLER KNÖDEL-TRIO

Tomaten-, Käse- & Spinatknödel | Sellerie-Apfelgemüse | Meerrettichsauce | Gebackener Rucola

19,00 €

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9

*TYROLEAN DUMPLING TRIO | tomato-, cheese- & spinach-dumpling  
celery and apple vegetables | horseradish sauce | baked rocket*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Bräuweisse**

### CREMIGES WALDPILZ-RISOTTO

Schwarzer Trüffel | Pinienkerne | Lauchzwiebeln | Kirschtomaten

24,00 €

Allergene  
8 | 12

*CREAMY WILD MUSHROOM RISOTTO | black truffle | pine nuts | spring onions | cherry tomatoes*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Jahrhundert Bier**

### UNSERE VEGETARISCHE WIRTSHAUS-SCHÜSSEL

Couscous | Rote Beete | Feldsalat | Apfel | Karamellisierte Walnüsse  
Gegrillter Schafskäse | Feige | Granatapfel | Brezn-Chips

17,00 €

Allergene  
1a | 7 | 8 | 9 | 10

*OUR VEGETARIAN TAVERN BOWL | couscous | beetroot | lamb's lettuce | apple  
caramelized walnuts | grilled feta cheese | fig | pomegranate | pretzel chips*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Leichte Bräuweisse**

## PFLANZLICH GLÜCKLICH - VEGAN

### NUDELTASCHERL

Schwarzwurzel | Orange | Thymian | Tomatenragout | Geschmorter Fenchel

21,00 €

Allergene  
1a | 12

*RAVIOLI | black salsify | orange | thyme | tomato ragout | braised fennel*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Urweisse**

### GNOCCHI VON DER SÜßKARTOFFEL

Geschmolzene Kirschtomaten | Junge Möhren | Karamellisierte Walnüsse | Marinierte Wildkräuter

19,00 €

Allergene  
1a | 17

*SWEET POTATO GNOCCHI | melted cherry tomatoes | young carrots  
caramelized walnuts | marinated wild herbs*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Altbairisch Dunkel**



## WIRTSCHAUS KLASSIKER - CLASSICS

### GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST

Thymian-Madeira-Soße | Erbsenpüree | Glasierte Fingermöhren | Kresse

*STUFFED CORN-FED POULARD BREAST | thyme and madeira sauce  
pea puree | glazed carrots | cress*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Kellerbier**

**29,00 €**

Allergene  
1a | 8 | 9 | 12

### ZART GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Sherry-Soße | Glasierte Vanille-Karotten | Petersilienwurzelpüree

*TENDER BRAISED VEAL CHEEKS | sherry sauce | glazed vanilla carrots  
parsley root puree*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* Jahrhundert Bier

**32,00 €**

Allergene  
1a | 8 | 9

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Gebacken in geschäumter Butter | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

*VEAL ESCALOPE | baked in frothed butter | roast potatoes | cranberries | lemon*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Lager Hell**

**29,00 €**

Allergene  
1a | 4 | 8 | 10 | 17

### KLASSISCHE RINDERROULADE

Burgunder-Senf-Soße | Winterliches Gemüse | Hausgemachte Topfenspätzle

*CLASSIC BEEF ROULADE | burgundy mustard sauce | winterly vegetables  
homemade spaetzle*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* Jahrhundert Bier

**26,00 €**

Allergene  
1a | 8 | 9 | 10 | 12

### ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT

Resche Kruste | Ayinger-Jahrhundertbier-Soße | Kartoffelknödel | Semmelknödel

*TRADITIONAL BAVARIAN PORK ROAST MARINATED FOR 24H | crispy crust  
sauce of 'Ayinger Jahrhundertbier' | potato dumpling | bread dumpling*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Altbairisch Dunkel**

**18,00 €**

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9 | 12 | 21

### KNUSPRIGE ENTE VOM LUGEDER HOF

Apfel-Blaukraut | Glasierte Maroni | Kartoffelknödel

*CRISPY DUCK FROM LUGEDER HOF | apple and red cabbage  
glazed chestnuts | potato dumplings*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Kellerbier**

**1/4 Ente 26,00 €**

**1/2 Ente 34,00 €**

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9 | 12 | 17

## BEILAGEN - EXTRAS

### KRAUTSALAT

COLESLAW

**4,00 €**

Allergene  
9 | 20 | 22

### KNACKIGER BEILAGENSALAT

MIXED SALAD

**5,00 €**

Allergene  
1a | 10 | 12



## DESSERT - DESSERTS

### KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

Apfelkompott | Zwetschgenröster

CARAMELISED SHREDDED PANCAKE | *apple compote | plum roaster*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Bräuweisse**

14,00 €

Allergene  
1a | 4 | 8 | 12

### ZWETSCHGENKNÖDEL

Bröselbutter | Röster | Beeren

PLUM DUMPLING | *crumb butter | plums | berries*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Leichte Bräuweisse**

9,00 €

Allergene  
1a | 4 | 8 | 12

### LEBKUCHEN-EISPARFAIT

Rum-Früchte | Apfel-Zimt Espuma

GINGERBREAD ICE CREAM PARFAIT | *rum-fruits | apple-cinnamon espuma*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Leichte Bräuweisse**

11,00 €

Allergene  
1a | 4 | 8 | 12

### VEGANES BRATAPFEL-TIRAMISU

Glühweinsorbet | Minze

VEGAN BAKED APPLE TIRAMISU | *mulled wine sorbet | mint*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Weizenbock** (nach Verfügbarkeit)

11,00 €

Allergene  
1a | 7 | 12



Entdecke die **Vielfalt der Platzl-Gastronomie**, genieße **besondere Vorzüge** und erfahre immer zuerst von unseren **kulinarischen Angeboten**.

Registrierte dich jetzt als neues **Mitglied im Genussklub** und erhalte direkt\* **10% Discount** auf deine heutige Gesamtrechnung!

\*Nur nach Rückbestätigung der Anmeldung  
und Vorlage bei unserem Service-Team



## AYINGER BIER SPEZIALITÄTEN - AYINGER BEER SPECIALITIES

### BIERFASSL AM TISCH

Bestellen Sie ein Holzfass an den Tisch und zapfen selbst ganz nach Lust und Laune Bier.  
So wird ein gemütlicher Abend mit Freunden zu einem vollen Erfolg - O'zapft is!

#### LAGER HELL AUS DEM HOLZFASS

*Ayinger Lager Beer from the wooden barrel*

10 l	<b>95,00 €</b>
20 l	<b>175,00 €</b>
30 l	<b>265,00 €</b>

### AUS DEM HOLZFASS - TÄGLICH AB 18.00 UHR

Genießen Sie unser Ayinger Lager Hell, frisch aus dem Holzfass im Steinkrug serviert.  
*Ayinger Lager Beer from the wooden barrel - daily from 6 pm - 4,9 %vol.*

0,5 l	<b>5,90 €</b>
-------	---------------



#### AYINGER JAHRHUNDERTBIER

vollmundig, würzig, leicht hopfenbitter  
*full-bodied, spicy, bitter*

5,5 % vol.	0,5 l	<b>4,90€</b>
------------	-------	--------------

#### AYINGER KELLERBIER

Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier  
*bottom-fermented unfiltered beer*

4,9 % vol.	0,5 l	<b>4,90 €</b>
------------	-------	---------------

#### AYINGER ALTBAIRISCH DUNKEL

Untergäriges, dunkles Exportbier  
*bottom-fermented dark export beer*

5,0 % vol.	0,5 l	<b>4,90 €</b>
------------	-------	---------------

#### AYINGER BAIRISCH PILS

Untergäriges, helles Vollbier  
*bottom-fermented Pilsener*

5,3 % vol.	0,3 l	<b>4,10 €</b>
------------	-------	---------------

#### AYINGER LAGER HELL

Untergäriges, helles Vollbier  
*bottom-fermented lager beer*

4,9 % vol.	0,5 l	<b>4,80€</b>
------------	-------	--------------

#### AYINGER BRÄUWEISSE

Obergäriges, helles Weizenbier  
*top-fermented wheat beer*

5,1 % vol.	0,5 l	<b>5,10 €</b>
------------	-------	---------------

#### AYINGER LEICHTE BRÄUWEISSE

Obergäriges, helles Weizenschankbier  
*top-fermented light wheat beer*

3,2 % vol.	0,5 l	<b>5,10 €</b>
------------	-------	---------------

#### AYINGER URWEISSE

Obergäriges, dunkles Weizenbier  
*top-fermented dark wheat beer*

5,8 % vol.	0,5 l	<b>5,10 €</b>
------------	-------	---------------





## WEITERE BIERE - OTHER BEERS

		Allergene		
<b>SCHNEIDER WEISSE</b>			0,5 l	<b>5,20 €</b>
Alkoholfreies Weißbier - <i>non alcoholic white beer</i>				
<b>HOPFENTHALER ALKOHOLFREI</b>		1a	0,5 l	<b>5,10 €</b>
<b>RADLER</b>	4,9 % vol.	1c	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<b>RUSS</b>	5,1 % vol.	1a	0,5 l	<b>4,70 €</b>
<b>SCHNITT VOM FASS</b>	4,9 % vol.	1c	ca. 0,2 l	<b>3,30 €</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - NON ALCOHOLIC

<b>PLATZL TAFELWASSER</b>			0,70 l	<b>3,90 €</b>
<i>spritzig / still - sparkling / still</i>				
<b>ADELHOLZENER MINERALWASSER</b>			0,25 l	<b>3,20 €</b>
<i>spritzig / naturell - sparkling / natural</i>				
<b>Paulaner Spezi</b>		18   21   22   23	0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>ZITRONENLIMO</b>			0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>COCA COLA</b>		21   23	0,2 l	<b>3,30 €</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>		21   22	0,2 l	<b>3,30 €</b>
<b>BLUNA</b>		20   21	0,2 l	<b>3,20 €</b>
<b>THOMAS HENRY</b>			0,2 l	<b>3,80 €</b>
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>				
<b>WOLFRA FRUCHTSÄFTE &amp; NEKTAR</b>			0,2 l	<b>3,40 €</b>
<i>FRUIT JUICE &amp; NECTAR</i>				
<i>Saft: Apfel naturtrüb, Orange   Nektar: Maracuja, Johannisbeere <sup>20</sup>, Rhabarber, Sauerkirsche</i>				
<i>juice: apple unfiltered, orange   nectar: passion fruit, black currant <sup>20</sup>, rhubarb, cherry</i>				
<b>WOLFRA SAFT- &amp; NEKTARSCHORLE</b>			0,4 l	<b>4,80 €</b>
<i>FRUIT JUICE &amp; NECTAR WITH MINERAL WATER</i>				

### HAUSGEMACHTE LIMONADEN - HOMEMADE LEMONADE

#### HOLUNDER-LIMONADE - ELDERFLOWER LEMONADE

0,4 l **5,20 €**

**SAISONAL WECHSELNDE SORTEN:** Fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Sorten

*Please ask our staff for seasonal offers*



## WEISSWEIN - WHITE WINES

Allergene

<b>2023</b>	<b>GRÜNER VELTLINER "AM BERG" BIO</b> Bernhard Ott, Wagram, Österreich   trocken	0,20 l	<b>10,00 €</b>
		0,75 l	<b>35,50 €</b>
		1,5 l	<b>69,00 €</b>
<b>2023</b>	<b>WEISSBURGUNDER "LEOPOLD"</b> Weingut von Winning, Pfalz   trocken	0,20 l	<b>9,00 €</b>
		0,75 l	<b>35,00 €</b>
<b>2023</b>	<b>GRAUBURGUNDER</b> Weingut Bercher, Baden   trocken	0,20 l	<b>7,50 €</b>
		0,75 l	<b>27,00 €</b>
<b>2021</b>	<b>CUVÉE "TO"</b> Weingut Velich, Burgenland, Österreich   trocken Chardonnay, Welschriesling & Sauvignon Blanc	0,75 l	<b>49,00 €</b>
<b>2022</b>	<b>RIESLING "DRACHE"</b> Weingut von Winning, Pfalz   trocken	0,75 l	<b>35,00 €</b>

## ROTWEINE - RED WINES

<b>2020</b>	<b>BLACK PRINT CUVÉE</b> Markus Schneider, Pfalz   trocken	0,20 l	<b>11,00 €</b>
		0,75 l	<b>39,00 €</b>
<b>2020</b>	<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b> San Marzano, Apulien, Italien   halbtrocken	0,75 l	<b>32,00 €</b>
<b>2021</b>	<b>IPHÖFER DOMINA</b> Qualitätswein, trocken, Juliusspital, Franken	0,75 l	<b>34,00 €</b>
<b>2020</b>	<b>FELIX ANTON CUVÉE</b> Cuvée, trocken, Baron Longo, Südtirol	0,75 l	<b>42,00 €</b>

## WEINSCHORLE

*Wine with sparkling water*

0,40 l **6,80 €**



## ROSÉWEIN - ROSÉ WINES

		Allergene		
<b>2023</b>	<b>ROSÉ PINK VINEYARD Q.b.A</b>	17	0,20 l	<b>7,00 €</b>
	Karl Pfaffmann, Pfalz		0,75 l	<b>24,00 €</b>
	Dornfelder, Merlot & Cabernet Sauvignon   halbtrocken			
<b>2021</b>	<b>SAU GEIL ROSÉ</b>		0,20 l	<b>12,00 €</b>
	Horst Sauer & Geisels Weingalerie, Franken   trocken		1,50 l	<b>79,00 €</b>
	Spätburgunder, Schwarzriesling, Domina & Dornfelder			

## SPRITZIGES- SPARKLING WINES

<b>RIESLING SEKT</b>		17	0,10 l	<b>6,80 €</b>
Trocken, Karl Pfaffmann, Pfalz			0,75 l	<b>44,00 €</b>
<b>PERRIER-JOUËT GRAND BRUT</b>		17	0,75 l	<b>125,00 €</b>
Maison Perrier-Jouët, Épernay				
<b>ZERONIMO SPARKLING SAUVIGNON BLANC</b>		17	0,75 l	<b>49,00 €</b>
Heribert Bayer, Burgenland, Österreich   Alkoholfrei				

### BAYERISCHER SPRITZ VOM PLATZL - BAVARIAN SPRITZ

#### SPATZL

**Unsere Antwort auf den Aperol Spritz - our answer to the Aperol Spritz**

Bavarian Moonshine Red Fire Orange | Hausgemachter Lime Juice

Chocolate Bitters | Riesling Sekt

*Bavarian Moonshine Red Fire Orange | homemade lime juice*

*chocolate bitters | riesling sparkling wine*

Allergene 12 | 17 | 20 | 21

0,2 l **8,50 €**

#### GSPUSI

**Bellini mal anders - Bellini but different**

Bavarian Moonshine Peach Fever | Mandelsirup

Peach Bitters | Riesling Sekt

*Bavarian Moonshine Peach Fever | almond syrup*

*peach bitters | riesling sparkling wine*

Allergene 12 | 17 | 21

0,2 l **6,90 €**



## WARME GETRÄNKE - HOT BEVERAGES

	Allergene	
<b>TASSE KAFFEE - BLACK COFFEE</b>	23	<b>3,80 €</b>
<b>ESPRESSO</b>	23	<b>2,80 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	23	<b>3,90€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	8   23	<b>4,00 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	23	<b>4,20 €</b>
<b>HAFERL HEISSE SCHOKOLADE</b>	8	<b>4,50 €</b>
<i>CUP OF HOT CHOCOLATE</i>		
<b>BIOTEAQUE TEE - AUS DER CHIEMGAUER TEEMANUFAKTUR</b>		<b>5,90 €</b>
Schwarza Peter: Ceylon   <i>ceylon tea</i>		
Scheene Leni: Früchtetee Waldfrucht-Himbeer   <i>forestfruit-raspberry fruit tea</i>		
Hopfenblüte: Bio-Kräutertee   <i>hopblossom tea</i>		

## DA KIMMT'S HER - OUR SUPPLIERS



Liebe Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne helfen wir Ihnen mit den Allergenen und Zusatzstoffen weiter und reichen Ihnen eine entsprechende Speisekarte.

Gerne möchten wir Sie auch darauf hinweisen, dass Sie unsere Speisen in eigenen Behältnissen mitnehmen können. In diesem Zusammenhang machen wir Sie gerne auf die Kampagne „Mehrweg ist der Weg“ des bayrischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz aufmerksam.

Dear guests,

*in case of food allergies and intolerances, please contact our service staff. We will be happy to help you regarding allergens and additives and hand you an appropriate menu.*

*We would like to point out that you can use your own containers for takeout. We would also like to draw your attention to the campaign "Mehrweg ist der Weg" ("Reusable is the way") by the Bavarian State Ministry for the Environment and Consumer Protection.*



Inklusivpreise - tax included

## **INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN**

### **INFORMATION OF INGREDIENTS**

#### **ALLERGENE - ALLERGENS**

- 1a) Glutenhaltig, Weizen - *contains wheat*
- 1b) Glutenhaltig, Roggen - *contains rye*
- 1c) Glutenhaltig, Gerste - *contains barley*
- 2a) Schalenfrüchte, Mandel - *contains almond*
- 2b) Schalenfrüchte, Haselnuss - *contains hazelnut*
- 2c) Schalenfrüchte, Walnuss - *contains walnut*
- 3) mit Krebstieren - *contains shellfish*
- 4) mit Eiern - *contains eggs*
- 5) mit Fisch - *contains fish*
- 6) mit Erdnüssen - *contains peanuts*
- 7) mit Soja - *contains soja*
- 8) mit Laktose - *contains lactose*
- 9) mit Sellerie - *contains celery*
- 10) mit Senf - *contains mustard*
- 11) mit Sesamsamen - *contains sesame*
- 12) mit Alkohol - *contains alcohol*
- 13) enthält Lupine - *contains lupine*
- 14) mit Weichtieren - *contains molluscs*

#### **ZUSATZSTOFFE - ADDITIVES**

- 15) mit Konservierungsstoffen - *contains preservatives*
- 16) mit Geschmacksverstärkern - *contains flavor enhancer*
- 17) geschwefelt - *sulphurated*
- 18) mit Phosphat - *contains phosphate*
- 19) geschwärzt - *blackened*
- 20) mit Antioxidationsmitteln - *contains antioxidant*
- 21) mit Antioxidationsmitteln - *contains artificial coloring*
- 22) mit Süßungsmittel - *contains sweetener*
- 23) koffeinhaltig - *contains caffeine*
- 24) chininhaltig - *contains chinine*
- 25) gewachst - *waxed*

