



SEIT 27 JAHREN EIN TRADITIONELLES RESTAURANT, CAFÉ UND BAR DIREKT IN DER MÜNCHNER INNENSTADT

Im Bohné und Malz verbinden wir Tradition mit zeitgemäßem Stil, bayrischer Kulinarik mit einer modernen und urbanen Küche sowie der herzlichen Gastfreundschaft Bayerns. Hier können Sie sowohl klassische als auch zeitgemäße, bayerische Gerichte genießen, begleitet von kreativen und frischen kulinarischen Kreationen. Unsere Kochphilosophie beruht auf der Verwendung von frischen Zutaten und einer leidenschaftlichen Hingabe zur Qualität. Nachhaltigkeit ist für uns mehr als nur eine Modeerscheinung - seit 1999 setzen wir konsequent auf saisonale und regionale Produkte.

Unsere frischen Obst- und Gemüsesorten beziehen wir direkt von der Großmarkthalle in München, Sendling. Unser Küchenchef wählt diese sorgfältig, mehrmals wöchentlich aus, um stets saisonale Frische zu gewährleisten. Bei Fleischprodukten vertrauen wir auf die Metzgerei Rix in München, anstatt auf Massentierhaltung im Ausland zurückzugreifen. Dadurch unterstützen wir unsere regionalen Bauern und pflegen enge Beziehungen zu ihnen. Die Weißwürste in unserem Angebot stammen aus Sendling und werden von der traditionsreichen Metzgerei Bauch in der zweiten Generation hausgeschlachtet. Unsere Devise lautet: "Weils eben nicht wurscht is', was in der Wurst is'."

Unser täglich frisches Brot erhalten wir von der Familienbäckerei La Parisienne in München, die seit 1981 deutsche Brotvariationen nach traditioneller Handwerkskunst herstellt. Die empfindlichsten Zutaten, unsere BIO-Eier, beziehen wir vom Eierhof Engl in Velden. Dort werden seit über 55 Jahren hochwertige, frische Eier aus artgerechter Freiland- und Bodenhaltung angeboten.

Bei uns im Bohné und Malz arbeiten Menschen aus verschiedenen Nationen eng zusammen, um sicherzustellen, dass unsere Gäste zufrieden sind- unabhängig von Alter oder Herkunft. Jeder Einzelne gibt sein Bestes, um Sie als unsere geschätzten Gäste zu gewinnen, jeden Tag aufs Neue. Sollten Sie jemals Grund zur Unzufriedenheit haben, zögern Sie nicht mit uns zu sprechen, denn: "durchs Reden kommen d'Leut zam!"

Herzlichst,

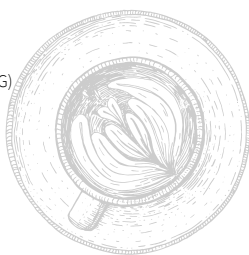
Ihre Familie Hagenbucher und das gesamte Team



Hausbrandt Kaffee ist für viele Kaffeekenner ein Synonym für hervorragenden Kaffee. Seit 1892 ist die Familie Hausbrandt aus Italien mit ihrer Rösterei im Kaffeehandel tätig. So gehen auch wir keine Kompromisse bei der Qualität unseres Kaffees ein und servieren für Sie nur den besten und frischesten Gourmet-Kaffee. Das unverwechselbare Aroma und Bouquet, des hierfür verwendeten Hausbrandt Kaffees, wird durch die besonders langsame und traditionelle Drehtrommelröstung bei niedriger Temperatur entwickelt.

KAFFEE

Espresso ⁽⁸⁾	3,20	Latte Macchiato ⁽⁸⁾	4,80
Espresso Doppio ⁽⁸⁾	4,90	Latte ⁽⁸⁾ Flavour Karamel Vanille Kokos	4,90
Espresso Macchiato ^(8,G)	3,40	Irish Coffee ⁽⁸⁾ Brauner Zucker Irish Whiskey Sahne	9,50
Flat White	5,30	Pharisäer Kaffee ⁽⁸⁾ Brauner Rum Sahne	9,50
Kaffee ⁽⁸⁾	4,60	Iced Coffee ⁽⁸⁾ kalte Milch Espresso Shot	4,80
Cappuccino ⁽⁸⁾	4,80	Eiskaffee ⁽⁸⁾ (Sommer) Kalter Kaffee Vanilleeis Sahne	8,50
Grosser Cappuccino ⁽⁸⁾	5,80	Grosser Milchkaffee ⁽⁸⁾	5,80



DALLMAYR TEE

Earl Grey	4,50	Hello Morning Wellness Tee Bio	4,50
English Breakfast	4,50	Kamille Bio	4,50
Darjeeling first flush Bio	4,50	Früchtetee Maracuja- Orange Bio	4,50
Traube-Minze	4,50	Rooibos Vanille Bio	4,50
Masala Chai Bio	4,50	Alpenkräuter Bio	4,50
Ayurvedischer Tee Tulsi Relax Bio	4,50	Grüner Tee Japan Sencha Bio	4,50
Pfefferminze Bio	4,50	Grüner Tee Ginseng- Ingwer Bio	4,50

SCHOKOLADE

Warme Schokolade dunkel Milch Sahne	5,00	London Chocolate Bailey's Sahne ^(G)	9,50
Eis Schokolade Saison Milch Vanilleeis Sahne	8,50	Lumumba Schokolade Rum Sahne ^(G)	9,50

HEISSE GETRÄNKE

Heisse Zitrone frisch	4,50	Ingweraufguss mit Honig	4,80
Heisse Milch	2,90	Matcha Latte	5,60
Heisse Milch & Honig	3,90	Grog Rum 4Cl	7,50

Alle milchhaltigen Getränke können wir für Sie auch mit laktosefreier-, Hafer- oder Sojamilch zubereiten
Aufpreis € 0,70

FRÜHSTÜCK

täglich von 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr | Sonn & Feiertage bis 15:00 Uhr

MÜNCHNER FRÜHSTÜCK BIS 14:00 10,80

zwei frische kälberne Weißwürste⁽³⁾ von der Metzgerei Bauch (jede weitere Weißwurst 4,00) Händlmaier Senf^(7,K) | eine ofenfrische Breze^(A)

HOME SWEET HOME 18,30

zwei Bio-Rühreier mit knusprig gebratenem Speck^(3,4,7) | zwei Pancakes^(C,A) | Nutella^(G,H) frischer Obstsalat | Brotkorb^(A) | Butter^(G)

BONJOUR ^(M) 14,90

zwei frisch gebackene Buttercroissants^(C,A,G) | ein gekochtes Bio-Ei^(C) | Bio-Frischkäse^(G) | Butter^(G) Konfitüre⁽²⁾ | Nutella^(G,H) | frischer O-Saft 0,1l

CLASSIC ENGLISH BREAKFAST 16,50

zwei Bio-Spiegeleier | zwei Speckscheiben^(3,4,7) Bratwurst^(3,4,7) | Baked Beans | Toastbrot^(A) | Butter^(G)

MATTERHORN ^(M) 17,50

zwei Bio-Rühreier mit Champignons | Bergkäse^(G) frischer Obstsalat | Buttercroissant^(A,C,G) Nutella^(G,H) Butter^(G) | frischer O-Saft 0,1l | Brot^(A)

FRENCH TOAST ^(M) 12,80

zwei Scheiben Toast^(A) | süsse Bio-Ei-Zimt-Hülle | Bio-Ahornsirup

NYMPHENBURG 20,50

Graved Lachs^(D,M) | Sahne- Meerrettich ein gekochtes Bio-Ei | Konfitüre⁽²⁾ | Butter ^(G) frischer Obstsalat | Brotkorb^(A) | 1 Glas 0,1l frischer Orangensaft

SAIGON ^(M) 16,80

zwei Scheiben Toast^(A) | Avocadocreme Hüttenkäse^(G) | zwei Bio-Spiegeleier^(C) Chiasamen | Quinoa

HEIDI UND ALM ÖHI ^(M) 19,50

Schnittkäse^(G) | Weichkäse^(G) | Bio-Frischkäse^(G) Trauben | Walnüsse^(H) | Granola | Sojamilch ein gekochtes Bio-Ei | Konfitüre⁽²⁾ | Butter ^(G) Brotkorb^(A) | 1 Glas 0,1l frischer Orangensaft

RUSTICO 18,80

italienische Salami ^(3,4) | Schinken^(3,4,7) | Schnittkäse-Brie⁽⁶⁾ | ein gekochtes Bio-Ei | Granola Kokosmilch | Butter^(G) | Konfitüre ⁽²⁾ | Brotkorb^(A) 1 Glas 0,1l frischer Orangensaft

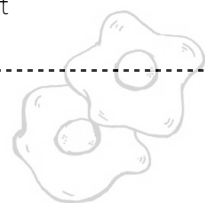
ROMEO & JULIA ETAGERE

39,90

(FÜR 2 PERSONEN)

Graved Lachs^(D) | Sahne-Meerrettich^(G)

Soja Joghurt mit Früchten | zwei Buttercroissants^(A,C,G) | Wurst-Käseaufschnitt^(G) zwei gekochte Bio-Eier zwei Gläser Prosecco 0,1l | zwei Gläser frischer Orangensaft 0,1l | Butter^(G) | Konfitüre⁽²⁾ | Nutella | Brotkorb^(A)



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus ablauftechnischen Gründen keinerlei Änderungen bei unseren Frühstücken annehmen können. individuelle Wünsche können gerne

RUND UMS EI

VOM EIERHOF ENGL

gekochtes Bio Freiland-Ei 3,20

2 BIO-SPIEGELEIER *

Speck^(3,4,7) | Bratkartoffeln 15,90

2 BIO-RÜHR ODER SPIEGELEIER *

- Natur 6,40
- mit Schinken^(3,4,7) +3,40
- mit Speck^(3,4,7) +3,40
- mit Schafskäse^(G) +3,20
- mit Champignons +2,50
- mit Kirschtomaten +3,50
- mit Käse^(G) +3,50
- mit Frühlingszwiebeln +2,40

- mit Rucola +2,90
- mit Bio Ahorn Sirup +3,50

FRÜHSTÜCK EXTRAS

- Nutella^(G,H) 2,90
- Honig 2,90
- Konfitüre⁽²⁾ 2,40
- ein Glas 0,2l frischer Orangensaft 5,50
- Bio-Frischkäse^(G) 3,80
- Portion Wurstausswahl^(3,4,7) 9,90
- Graved Lachs | Sahnemeerrettich 13,90
- frischer Obstsalat 6,20
- halbe Avocado 3,90
- Portion Käseauswahl^(G) 11,60
- Hüttenkäse^(G) 3,80
- Breze 2,50
- Butter^(A) 2,30
- Butterbreze^(A,G) 4,50
- Croissant^(A) 3,50
- Brokorb^(A) GEMISCHT 4,90

* mit Schnittlauch

FEINES DAZU...

MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA (GRANOLA IST EIN MIT AGAVENSIRUP GERÖSTETES MÜSLI MIT NÜSSEN)

COCONUT BOWL ^(VG)

9,80

Granola | Bananenchips | Mango | Blaubeeren | Gojibeeren | Kokosflocken | Kokosmilch

PROTEIN REVOLUTION BOWL ^(VG)

10,80

Granola | Bananenchips | Blaubeeren | Gojibeeren | Chiasamen | Leinsamen
Cashewkerne^(H) | Sojamilch ^(ZUCKERFREI)

BUTTER CROISSANT SANDWICH GEFÜLLT MIT

Eisbergsalat | Tomate | Rührei | Schinken^(3,4,7) | Käse^(G) | Avocado 8,80

Eisbergsalat | Tomate | Rührei | Käse^(G) | Avocado | Graved Lachs^(D,M) 10,80

^(V) VEGETARISCH | ^(VG) VEGAN

VORNEWEG ODER ZWISCHENDURCH



PIKANTE KÜRBISSUPPE^(V)

Kürbiskernöl

mit Garnele

8,50

9,50

WEIßBIER-MEERRETTICH-SCHAUMSUPPE

Erdinger Weißbierschaum | frischer Kren

7,80

CARPACCIO VOM RIND

Rucola | Parmesanspäne^(G)

14,80

BOWLS & SALATE

ORIENTAL BOWL^(V)

roter Camargue Reis | Rucola | Baba Ganoush | Kichererbsen | Cashewkerne^(H)

Granatapfelkerne | gegrillter Ziegenkäse^(G) | Falafel | Tahini-Dressing^(C,K) | schwarzer Sesam^(L)

20,90

TERIYAKI BOWL

gegrilltes Lachsteak | roter Camargue Reis | Chinakohl | Kichererbsen | Lauchzwiebeln

Röstzwiebeln | schwarzer Sesam^(L) | roter Sushi Ingwer

22,90

ALM-ZICKE

Ziegenkäse^(G) vom Grill | Birnenragout

Feldsalat | Hausdressing^(2,7)

15,90

CAESAR SALAT

Romanaherzen | Brotcroutons^(A) | Kirschtomaten | Chicorée | Parmesan^(G) | Caesar Dressing^(K)

16,90

WAHLWEISE NUR ZU UNSEREN GROSSEN SALATEN UND BOWLS GIBT ES:

- gegrillte Hähnchenbrust
- Rinderstreifen vom Grill
- Garnelen^(O)
- Pilze vom Grill

+6,90

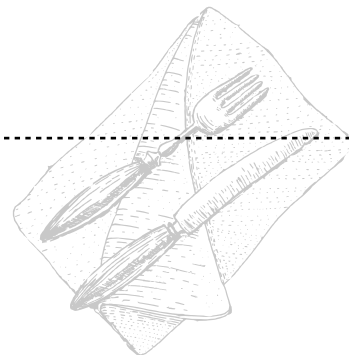
+8,80

+8,80

+4,80

KLEINER BEILAGENSALAT^(V)

5,80



AUS DEM STALL UND VON DER WEIDE



HAUSGEMACHTE FLEISCHPFLANZERL

gemischtes Hackfleisch | hausgemachter Kartoffelsalat | feiner Jus

18,50

KNUSPRIGES BACKHÄHNCHEN

von der ausgelösten Oberkeule | auf Blattsalaten | fruchtiges Mango-Dressing | Beeren

17,90

ZARTE HÄHNCHENBRUST

in Knusper-Kokospanade^(A) | pikante Currysauce | Basmatireis

19,80

MÜNCHENER SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN

in Händlmaier-Senf-Meerrettich-Marinade^(K,A) ausgebacken
goldgelbe belgische Pommes frites

19,80

TAGLIATA

dünnes Rinderlendensteak mit gehobelm Parmesan^(G) | Rucolasalat
Drillingskartoffeln | Kirschtomaten

18,60

BOEUF À LA MODE

zart geschmorte Rinderschulter | kräftige Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Serviettenknödel ^(A,C)

23,80

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

goldgelb ausgebacken | wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes frites^(A)
Zitronenspalte | Preiselbeeren

29,90

MÜNCHENER KRUSTENBRATEN

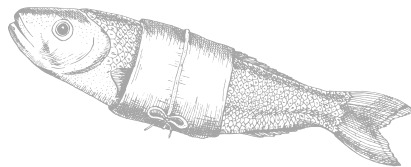
saftige Schweineschulter aus dem Ofen | Augustiner-Dunkelbiersauce
Kartoffelknödel^(A) | krosse Kruste

17,90

- hausgemachter Speck-Krautsalat^(3,4,7)

+2,80

AUS FLÜSSEN UND SEEN



GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET

auf bunten Herbstsalaten | weißes Balsamico-Dressing | frischer Dill

19,80

LACHSSTEAK VOM GRILL ^(D,A)

saftiges Lachsfilet | feines Schwarzwurzelragout | Butterkartoffeln

25,50

PASTA & CO.

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE (V)

17,50

frische Eierspätzle | würziger Bergkäse (G) | feine Sahne (G) | krosse Röstzwiebeln

FEIGE & PECORINO-RAVIOLI

16,90

Babyspinat | glasierte rote Zwiebeln | Knoblauch | Parmesan (G)

LACHS-TAGLIATELLE

17,90

zarte Lachsstreifen | feine Zucchini-Julienne | cremige Weißwein-Dill-Sauce | frische Dillspitzen

UNSERE PREMIUM BURGER



Unsere Rindfleisch Burger braten wir medium | Die Brioche Brötchen stammen aus einer traditionellen Münchener Familienbäckerei, die sie exklusiv für uns in Handarbeit fertigt und mehrmals wöchentlich frisch liefert.

CLASSIC STEAKHOUSE BURGER

16,80

ca. 180gr. deutsches Premium Rind | Brioche Brötchen (A,L) | knackiger Eisbergsalat

Tomate | hausgemachtes Gewürzgurkenrelish | rote Zwiebeln

Cheddar (G)

+1,00

Speck (3,4,7)

+1,00

CRISPY KOKOS-CHICKEN BURGER

17,80

saftige panierte Hühnchenbrust | Brioche Bun (A,L) | Curry-Mango Sauce | Avocado-creme | knackiger Eisbergsalat | hausgemachtes Gewürzgurkenrelish | Tomate | rote Zwiebeln

BELOHNE DICH MIT...

- goldgelbe belgische Pommes frites (A) +4,90
- extra Rindfleischpatty +5,80

- kleiner Beilagensalat +5,80
- knusprige Süßkartoffel Pommes +5,90

DESSERT

OMA'S SCHOKOKÜCHLEIN (A,C,G) (V)

10,90

zart schmelzender Schokoladenkern | cremiges Vanilleeis | frische Früchte | Sahne

KAISERSCHMARRN (2 PER.) (A,C,G) (V)

16,60

Rosinen | Mandeln | Amaretto | Apfelmus

(V) VEGETARISCH | (VG) VEGAN

WEISSWEIN GLAS/FLASCHE

„mehr davon!“

RIESLING GOOD VIBES TROCKEN 2023

0,1 / 4,80€ - 0,2 / 8,90€

FL. 0,75 / 32,00€ 12% VOL

Kurt Haidle Württemberg/ D Saftiges Steinobst, belebende Frische und feine Mineralität. Ein extrem süffiger Riesling mit echter Gute-Laune-Garantie.

„everybody´s darling!“

LUGANA MARANGONA 2025

0,1 / 5,60€ - 0,2 / 10,90€

FL. 0,75 / 39,00€ 12,5% VOL

Marangona Lombardei/ der Wein ist charaktervoll und saftig. Er duftet nach weißen Blüten und Linde. Dazu kommen Aromen von Apfel, Pfirsich und Birne. Insgesamt frisch und lebendig.

„charmant & crispy!“

TOURAINES SAUVIGNON BLANC 2025

0,1 / 4,90€ - 0,2 / 9,90€

FL. 0,75/35,00€ 13% VOL

Domaine des Corbillieres Loire/ F Reiner Sauvignon Blanc. Ein archetypischer Sauvignon Blanc von der Loire, charmant und crisp zugleich, zu Recht schon oft von Parker sehr ordentlich bewertet.

„zeitlos & always on top!“

KAMPTAL GRÜNER VELTLINER 2022

0,1 / 5,50€ - 0,2 / 10,90€

FL. 0,75 / 38,50€ 12% VOL

Loimer Kamptal/ AUT zart aromatisch mit Steinobst Aprikose und Pfirsich. Leicht pfeffrig, feinwürzig & mit feiner Ingwerschärfe. Frisch, lebendig & typisch Kamptal.

„schicker Allrounder“

CHARDONNAY VERSANTE 2025

0,1 / 4,50€ - 0,2 / 8,90€

FL. 0,75 / 29,90€ 12,5% VOL

Acricole Vallone IT / Apulien aus dem Süden Italiens ein kräftiger und cremiger Chardonnay. Der Wein hat ein zartes Zitronengelb. Die Nase ist intensiv gelb-fruchtig mit saftiger Birne, gelbem Apfel und weißen Obstblüten.

ROTWEIN GLAS/FLASCHE

„elegant, erstaunlich & frisch!“

PRIMITIVO ORUS 2025

0,1 / 4,50€ - 0,2 / 8,50€

FL. 0,75 / 29,50€ 13,5% VOL

Vinosia Apulien/ IT Ein würziges, samtiges Konzentrat mit geringer und zugleich feinsten Restsüße, ein leichter Bitterton, intensiv fruchtig.

„Würzig, saftig & samtig“

COTES DU RHONE ROUGE LES BECS FINS 2022

0,1 / 5,00€ - 0,2 / 9,50€

FL. 0,75 / 34,40€ 14,5% VOL

Michel Tardieu Chateauneuf du Pape Rhone/F

Das Terroir für diesen Wein ist klassisches Chateauneuf- Kieselterroir. 70% Grenache und lediglich 30% Syrah. Aber zugleich wuchtig und mit Druck und Power.

„samtig- weich Gardasee feeling“

CA' DEI FRATI RONCHEDONE IGT 2020

FL. 0,75 / 39,00€ 14% VOL

Ca' dei Frati Lombardei Sirmione/ IT

Kräftiger Cuvée vom südlichen Gardasee Cabernet, Sangiovese, Marzemino im Holzfass gereift. Reife Kirsche, samtiges Holz. Passt zu Schmorbraten, Steak und gereiftem Käse.

„Trinkfreude PUR!“

(LUNA) CHIANTI SUPERIORE 2019

FL. 0,75 / 40,20€ 14% VOL

Villa Saletta Toscana/ IT

97 Prozent Sangiovese und mit 1,5 % Cabernet Sauvignon & 1,5% Merlot im Blend. An der Nase ein betörend duftiger Wein mit getrockneten Blumen und Wiesenkräutern.

ROSÉWEIN GLAS/FLASCHE

„Girl, Girls... Girls!“

VAGLIO SELECCION REGIONAL ROSÉ 2025

0,1 / 4,90€ - 0,2 / 9,90€

FL. 0,75 / 39,00€ 13,5% VOL

José Lovaglio Balbo Mendoza/ ARG

Ein Rosé, feine Düfte nach Stachelbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren steigen aus dem Glas, sehr klar und rein. Am Gaumen wunderbare Aromen von knackigen Kirschen, Pink Grapefruit und Limette gepaart



APERITIF

8,90

**VIER APERITIF AUF EINEN STREICH!
HOL DIR DEN APERITIF-BAUM FÜR NUR
28€**

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa | Prosecco | Soda

APEROL SPRITZ

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

HUGO

Prosecco | Holunderblütensirup | Soda
Minze | Limette

WILDBERRY LILLET

Lillet Blanc | Schweppes Wildberry
Beeren | Minze | Limette

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello | Soda | Prosecco | Zitrone

CAMPARI SPRITZ

Campari | Prosecco | Soda | Orange

CRODINO 0,0% (ALKOHOLFREI)

..der italienische alkoholfreie Aperitif
Spritzer Soda | Orangenscheiben

PROSECCO



„geht immer“

**PROSECCO SOLIGO SPUMANTE D.O.C.
0,1L/ 6,60€ FL. 0,75L/ 43,00€ 11%VOL**

Cantina Colli del Soligo – Treviso/ I
Brillantes Strohgelb mit grünlichen
Schattierungen. Ein Klassiker.

LONGDRINKS 4CL

12,50

MUNICH MULE

The Duke Munich Dry | Ginger Beer

MOSCOW MULE

Wodka | Ginger Beer

WODKA LEMON | BULL

Wodka | Bitter Lemon / Red Bull

WHISKEY COLA

Whiskey | Coca Cola

CUBA LIBRE

Havana club 3 Anos | Coca Cola | Limette



CHAMPAGNER

„Feine Zitrusnote & kreative Frische“

**CHAMPAGNE CUVÉE CUIS 1ER CRU
BLANC DE BLANCS BRUT**

FL. 0,75 / 85,00€ 12,5%VOL

Champagne – Pierre Gimonnet & Fils/ F

Hellgolden mit grünlichem Schimmer. Feine,
aufsteigende Perlage. In der Nase Zitrusfrüchte,
gelbes Steinobst und nussige Töne. Am Gaumen
sehr elegant, fein, beschwingt und frisch. Ein
schicker Blanc de Blanc.

„ganz was feines“

TAITTINGER BRUT RESERVE

FL. 0,75 / 95,00€ 12,5%VOL

Champagne/ F

Am Gaumen ist die Taittinger-Kreation lebhaft
frisch, leicht, elegant und harmonisch mit einer
feinen, angenehmen Perlage.

GIN TONICS

14

TANQUERAY

London Dry Gin | Thomas Henry Tonic
Limette & Wacholderbeeren
...trocken & Wacholderbetont, der Klassiker

THE DUKE MUNICH DRY

Fever-Tree Indian | Rosmarin & Zitronenzeste
*...Münchener Bio-Gin, mit Hopfen & Malz
gebrannt*

MALFY CON LIMONE

Fever-Tree Mediterranean | Zitronenzeste &
Basilikum
... italienisch, Zitronen von der Amalfiküste

HENDRICK'S

Fever-Tree Elderflower | Gurke
... floral & frisch, nur echt mit Gurke

MONKEY 47

Thomas Henry Dry Tonic | Blaubeeren &
Orangenzeste
... Schwarzwälder Craft mit 47 Botanicals



COCKTAILS 0,0%

11

VIRGIN MOJITO

frische Minze, Limette und Rohrzucker
... spritzig, erfrischend und ganz ohne Alkohol

VIRGIN COLADA

cremiger Kokosmilchsirup trifft auf Sahne und
Ananas
... tropisch, samtig und natürlich alkoholfrei

WALDBEEREN MOJITO

aromatische Waldbeeren, frische Minze,
Limettenspalten und Soda
... fruchtig und erfrischend!

COCKTAILS

14

NEGRONI

dry Gin | roter Wermut | Campari | Orangenzeste

ESPRESSO MARTINI

Wodka | Kahlua | Espresso | Zuckersirup

PINA COLADA

weißer Rum | Kokossirup | Ananassaft | Sahne

LONG ISLAND ICED TEA

Wodka | weißer Rum | Triple Sec | Gin |
Zitronensaft | Zuckersirup | Coca Cola

CAIPIRINHA

Cachaca51 | brauner Rohrzucker | halbe Limette in
Stücken

MAI TAI

brauner Rum | weißer Rum | Triple Sec |
Mandelsirup | Limette | Ananassaft

MOJITO

kubanischer Rum | brauner Zucker | halbe Limette
in Stücken | frische Minze | Soda

SEX ON THE BEACH

Wodka | Peachtree | Grenadinesirup |
Cranberrysaft | Orangensaft | Zitronensaft

SOUPS & FIZZ

13

ALLE GÄNGIGEN SOUPS UND FIZZ GERNE AUF NACHFRAGE

*(Gin Basil Smash, Gin Fizz, Amaretto Sour, Whisky
Sour, Aperol Sour)*



DIGESTIF

EDELBRÄNDE 2CL

„der Schwarzbrenner“ v. Ammersee

alte Wald-Himbeere 41%	6,00
alte Williams-Birne 41%	6,00
alte Zwetschge 41%	6,00
alte Marille 41%	6,00
Haselnuss 40%	6,00
Obstler a. d. Holzfass 40%	6,00

RUM 4CL

Havana Club 7Y. Cuba	10,00
Bacardi	10,00
Captain Morgan	11,00

LIQUER 4CL

Bailey´s Irish Cream	9,00
Amaretto Di Saronno	8,50
Frangelico	8,00
Berliner Luft	8,00

BOURBON | TENNESSEE 4CL

Four Roses	11,00
Maker´s Mark	10,00
Jack Daniels	11,00

SCOTCH 4CL

Chivas Regal 12Y	12,50
Glenmorangie	13,00
Ballantines	11,50

IRISH 4CL

Jameson	12,00
Bushmills 10Y	12,00

SINGLE MALT 4CL

The Glenlivet 12Y	12,00
-------------------	-------

BITTERS | KRÄUTER 2CL

Jägermeister	6,00
Ramazzotti	6,00
Fernet Branca	6,00
Averna	6,00

VODKA 4CL

Absolut	11,50
Belvedere	11,50
Grey Gosse	11,50

GIN 4CL

The Duke Munich MÜNCHEN / D	11,50
Hendrick's GIRVAN / SCHOTTLAND	12,50
Monkey 47 Dry LOßBURG / D	13,90
Tanqueray London Dry LONDON / GB	9,50



COGNAC | BRANDY 4CL

Hennessy Fine Cognac	11,00
Remy Martin V.S.O.P.	11,00
Vecchia Romagna	10,00
Magloire V.S.O.P.	12,00

GRAPPE 2CL

Nonino Vuisinar	7,50
Nardini Riserva	7,50

VERMOUTH 5CL

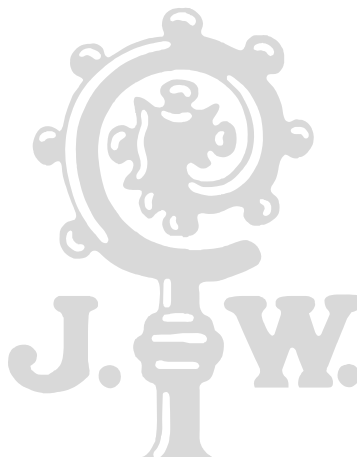
Noilly Prat Dry	6,50
Martini Bianco Rosso	7,00

TEQUILA 2CL

1800 Tequila Reposado (100% Agave)	6,90
1800 Tequila Blanco (100% Agave)	5,50

BIERE

Augustiner Hell vom Fass ALC.5,2%VOL
 Augustiner Hell vom Fass ALC.5,2%VOL
 Augustiner Edelstoff vom Fass ALC.5,6%VOL
 Augustiner Edelstoff vom Fass ALC.5,6%VOL
 Augustiner Alkoholfrei Hell ALC.<0,5%VOL
 Augustiner Dunkel Export ALC.5,6%VOL
 Augustiner Pils ALC.5,6%VOL
 Erdinger Urweisse ALC.4,9%VOL
 Erdinger Dunkles Weissbier ALC.5,3%VOL
 Erdinger leichtes Weissbier ALC.2,8%VOL
 Erdinger Alkoholfrei Weissbier ALC.<0,5%VOL
 Radler | Helles | Zitronenlimo
 Russ'n | Erdinger Weissbier | Zitronenlimo



0,5 L | 5,50
 1,0 L | 10,90
 0,5 L | 5,50
 1,0 L | 10,90
 0,5 L | 5,50
 0,5 L | 5,50
 0,33 L | 4,90
 0,5 L | 5,50
 0,5 L | 5,50
 0,5 L | 5,50
 0,5 L | 5,50
 0,5 L | 5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Plose Naturale | Frizzante
 Plose Naturale | Frizzante
 Tafelwasser Naturale | Frizzante

0,25 L | 3,90
 0,75 L | 8,40
 0,4 L | 3,90

COCA COLA

Coca Cola⁽⁸⁾ | Zero⁽⁸⁾

0,2 L | 4,80

THOMAS HENRY

verschiedene Sorten

0,2 L | 4,90

HAUSGEMACHTER EISTEE

1) Pfirsich & Hibiscus | 2) Basilikum-Himbeer-Cooler

HAUSGEMACHTE LIMONADE

3) Zitrone & Limette | 4) Mango & Zitronengras
 5) Grapefruit- Maracuja- Thymian refresher



0,4 L | 5,70

Original Paulaner Spezi⁽⁸⁾

0,4 L | 5,20

Red Bull⁽⁹⁾

0,25 L | 5,20

ALLE FRUCHTSÄFTE VON BURKHARDT VON DER SCHWÄBISCHEN ALB

Apfelsaft naturtrüb | Holundersirup | Johannisbeernektar | Rhabarbernektar | Maracujanektar

0,2 L | 4,40

Saftschorle

0,4 L | 5,20

1) Mit Farbstoff 2) Mit Konservierungsmittel 3) Mit Nitrit Pökelsalz 4) Mit Antioxidationsmittel

5) Chininhaltig 6) Mit Phosphat 7) Mit Süßungsmittel(n) 8) Koffeinhaltig 9) Mit Taurin

Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | C = Eier und Eierzeugnisse | D = Fisch und Fischerzeugnisse | E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse | G = Milch und Milcherzeugnisse

H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland Nüsse) | I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse | K = Senf und Senferzeugnisse

L = Sesamsamen Sesamerzeugnisse |

M = Schwefeldioxid und Sulphite | N = Lupinen und Lupinenerzeugnisse | O = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST