

Please scan for
other languages



Hacker-Pschorr

GASTHAUS – RESTAURANT

Donisl

REALE BIERWIRTSCHAFT ZUR ALTEN HAUPTWACHE
BIERRECHT SEIT 1715 - WEINAUSSCHANK SEIT 1315

TRADITIONSWIRTSCHAUS
MIT ORIGINAL MÜNCHNER KÜCHE
& BESTEN HACKER-PSCHORR BIEREN

ALLE PREISE IN EURO – INKLUSIVE BEDIENUNG UND MEHRWERTSTEUER



UNSERE PHILOSOPHIE

Im Donisl wird nicht nur Essen serviert, hier wird eine Geschichte erzählt – von Tradition, Qualität und regionaler Verbundenheit. Die Küche des Donisl zeichnet sich durch ihre tiefe Verwurzelung in der bayerischen Küche aus – und das spiegelt sich nicht zuletzt in der Auswahl der Zutaten wider. Die Zutaten und Produkte, die bei uns verwendet werden, stammen fast ausschließlich aus dem bayerischen Oberland und der näheren Umgebung.

Der **saftige Schweinebraten von bayerischen Schweinen** stammt von **regionalen Bauernhöfen**, die ihr Handwerk seit Generationen pflegen. Unser Schweinebraten wird in schonender Garweise über Stunden für Sie offenfrisch mehrmals am Tag gebraten. Unser **Saibling vom Walchensee-Fischer** erzählt mit jedem Bissen eine Geschichte von Heimat und Tradition und von der Verbundenheit mit der Natur und den Menschen, die sie pflegen. Die Liebe zum Detail und die Leidenschaft für Qualität sind in jedem Gericht spürbar. Unser **Zwiebelrostbraten und die Steaks aus dem Werdenfelser Land**, vereint mit den Aromen und Texturen der regionalen Zutaten, kreiert eine unvergessliche Gaumenfreude.

„Brotzeit, Brotzeit, Brotzeit ist die schenste Zeit ...“

Unser **Brotzeitkäs** ist aus der **Käseerei Hubert Stadler aus den Hermannsdorfer Landwerkstätten**.

Brot in Bayern ist Kultur: Unser **Holzofenbrot** von der **Brotmanufaktur Schmidt**: herzhafte gebackenes, natürliches Brot – teilweise doppelt gebacken aus dem Holzofen. **Brezen** gibt es von der **Bäckerei Eberl vom Isartor**.

Im Restaurant Donisl in München wird also nicht nur gegessen, sondern gelebt. Es ist ein Ort, der die Essenz Bayerns einfängt und auf den Tisch bringt, damit jeder Gast ein Stück dieser reichen Kultur erleben kann.

IHR KÜCHENTEAM UM WOLFGANG BÖTTINGER UND FRITZ SCHILDMANN

APERITIF

APEROL SPRITZ ^{o, 1 10 20}

4 cl Aperol mit Secco Wein, Tafelwasser + Eis 0,2 l 9,00

HUGO ^{o, 20}

Secco Wein mit Holunderblütensirup + Minze 0,2 l 9,00

CAMPARI SODA ^{1 20}

4 cl Campari mit Tafelwasser 0,2 l 6,00

CAMPARI ORANGE ^{1 20}

4 cl Campari mit Orangensaft 0,2 l 8,40

SANBITTER ALKOHOLFREI ¹

SCHMECKT WIE APEROL SPRITZ – NUR OHNE ALKOHOL

italienischer Kräuterauszug

mit etwas Mineralwasser, Eiswürfel + Tonic 0,2 l 8,00

WODKA-RED BULL ^{a1, 1 20}

2 cl Wodka, 0,2 l Red Bull + Eis 9,50



HOLZFASS FÜR GENIEßER

20 LITER

HOLZFASS EDELHELL ^{a2, 20}

AM TISCH ZUM SELBSTZAPFEN

pro 1 Liter für 9,80



BIERE

MÜNCHNER HELL VOM FASS ^{a2, 20}

untergäriges Bier mit dezenter, feinherber Hopfennote. Leicht malzig, angenehme Hefeblume
Stammwürze 11,5°P, Alkohol 5,0% vol

HALBE	0,5 l	4,90
PFIFF	0,35 l	4,30
MASS	1,0 l	9,80

HELL ALKOHOLFREI IN DER FLASCHE ^{a2, 20}

naturtrübes untergäriges Bier, harmonische Hopfennote & Aromen von Karamell, Honig & Vanille, malzig-frisch, voller Geschmack, wenig Kalorien
Stammwürze 5,1°P, Alkohol < 0,5% vol

EIN GUTER BIERGENUSS OHNE REUE 0,5 l 4,90

MÜNCHNER RADLER ^{a2, 20}

BABBT NED IN DA BAPPM!

Münchner Hell mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß

IDEALER DURSTLÖSCHER FÜR DEN SOMMER 0,5 l 4,90

MÜNCHNER DUNKEL VOM FASS ^{a2, 20}

untergäriges Bier mit Charakter, herbfein mit leicht süßen Röstmalznoten von Karamell, Nüssen und kandierten Früchten

PERFEKT ZU KRÄFTIG GEWÜRZTEN FLEISCHGERICHTEN.
URTYPISCHER UND VOLLMÜNDIGER TRINKGENUSS

Stammwürze 12,7°P – Alkohol 5,0% vol. 0,5 l 6,10

HEFE WEIßE VOM FASS ^{a1 a2, 20}

obergäriges Weißbier, fruchtige Hefenote, leichte Süße von Bananen & Honig, unaufdringliche Hopfenaromatik

MIT UNSERER NATURTRÜBEN HEFE WEISSE WIRD JEDER SCHLUCK ZU EINEM GENUSSMOMENT. NATÜRLICH AM VORMITTAG ZUR WEISSWURST

0,5 l 6,20

RUSSN ^{a1 a2, 20}

Hefe Weiße mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß

IDEALER DURSTLÖSCHER FÜR DEN SOMMER 0,5 l 6,20

COLA WEIZEN ^{a1 a2, 1 2 3 9 20}

Hefe Weiße mit Coca Cola 0,5 l 6,20

PAULANER WEIßBIER 0,0 % ^{a1 a2}

im Weißbiervorgang eingebracht und erst nach ausgiebiger Reifung schonend entalkoholisiert, durch ein aufwendiges Verfahren wird dem Bier zwar jeglicher Alkohol entzogen, nicht aber sein erfrischendes Aroma

0,5 l 6,20

DONISLS FASSBIERKALENDER

STARKBIERZEIT EIGENTLICH FASTENZEIT

SALVATOR FEBRUAR/MÄRZ ^{a2, 20}

Doppelbock, kräftig malzig, viel Karamell
Stammwürze 18,5°P, Alkohol 7,9% vol.

0,5 l 6,40

SOMMERZEIT/WINTERZEIT

KELLERBIER JUNI BIS AUGUST ^{a2, 20}

naturtrüb, ungefiltert, fruchtig, Karamell-Honignoten
Stammwürze 12,5°P, Alkohol 5,5% vol.

0,5 l 6,10

OKTOBERFEST

WIESNBIER SEPTEMBER/OKTOBER ^{a2, 20}

fruchtig, malzbetont, wie dunkler Honig, leichte Röstaromen, gewogene Hopfennoten

Stammwürze 13,7°P, Alkohol 6,2% vol. 0,5 l 6,40

BROTZEITEN

OKTOBERFEST-BROTZEITBRETTL

Bauerngeräuchertes, Speckwurst, Leberkäs

kalter Braten, O'gmachter Kas, Bergkäs,

Hummus, Kren, reich garniert und Brot

2 Pers. 24,00

^{a1 a2 a3 a4 c g i m, 2 3}

4 Pers. 42,00

FÜR 2 PERSONEN

GROßES KASBRETTL

O'gmachter Kas, reifer Bio-Romadur und

an Kai Bio-Bergkäs am Stück,

dazu Feigensenf und Brot ^{a1 a2 a3 a4 g m}

23,00

O'GMACHTER KAS

Camembert-Weichkäs mit Butter, Gewürzen

(Paprika-Kümmel usw.) und etwas Bier

o'gmacht, garniert mit Essiggurkerln

und Zwiebelringen und Brot ^{a1 a2 a3 a4 g, 1 11}

14,90

MÜNCHNER WURSTSALAT

aus der Regensburger

sauer angemacht mit Zwiebelringen,

Essiggurke, Tomate und Brot ^{a1 a2 a3 a4 i m, 1 2 3 4 5 7 11}

14,50

mit geriebenem Bergkäs ⁹

15,50

DONISL „4ERLEI“

4 AUFSTRICHE FÜR DIE RUNDE ZUM TEILEN

Hummus, Olivenöl, Salzbutter, Kräutersauerrahm

– dazu ein Brotkorb ^{a1 a2 a3 a4 g i m, 4}

11,90

FLAMMKUCHEN

mit Sauerrahm, Speck und Lauchzwiebeln

^{a1 g o, 2 4}

12,90

RINDERTATAR

angemacht, garniert mit Zwiebeln,

Sardellen und Kapern ^{a1 c d i m o, 3}

18,60



VEGETARISCH

DAS MÜNCHNER VORESSSEN

AUS DER WURSTKÜCHE VON MÜNCHNER METZGERN

SOLANGE DER VORRAT REICHT:

WEIßWURST kesselfrischZwei Stück mit Brezn und Senf ^{a1 c g m, 4 7} **10,30**Stück Weißwurst ^{4 7} **4,10**Brezn ^{a1 c g} **2,40****CURRYWURST**mit Pommes frites ^{2 4 7} **14,90****KALBSLÜNGERL**mit Schnittlauchsmand und gebratenem
Brezenknödel – mit Essig extra ^{a1 a2 a3 c g i m, 7} **15,90****4 ROSTBRATWÜRSTL**mit Sauerkraut **oder** Kartoffel-Gurkensalat,
dazu scharfer Senf ^{c i m o, 1 2 5 7}
*Aus rohem Brät gebraten, dadurch bleiben
sie viel saftiger und geschmackiger* **17,90****BRATWURSTREINDL**mit Sauerkraut und Kartoffelsalat **12 Würstl 29,00**
^{c i m o, 1 2 5 7} **24 Würstl 55,00**

BROT

BROTKÖRBERL extra ^{a1 a2 a3 a4} **4,80****BREZN** ^{a1 c g} **2,40**

EXTRIGE BEILAGEN

Sauerkraut ² | Blaukraut | Speckkrautsalat ^{1 2 3 5 20}
Millirahmkartoffeln ^{9, 1 3 5} | kleine Kartoffeln vom Blech
Kartoffelknödel ^{a1 m, 2 3} | Spätzle ^{a1 c g} | Pommes frites
je 5,50Gemüsebeilage | Kartoffel-Gurkensalat ^{i m o, 1 5} **je 6,00**

SALATE

GROßER GEMISCHTER SALAT ^{m o}  **11,90**

wahlweise mit:

IN HONIG GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 
und geröstete Kerndl ⁹ **+ 7,60****GEBACKENE KLEINE KARTOFFELN** 
mit Kräuterschmand ⁹ **+ 4,60****BAYERISCHE RINDERLENDE**
in Streifen geschnitten **+ 18,90****BACKHENDL**
in Streifen geschnitten ^{a1 c} **+ 9,80****KLEINER GEMISCHTER SALAT** ^{m o}  **4,90**

FÜR KINDER

KARTOFFELKNÖDEL mit Soße ^{a1 m, 2 3}  **5,50****KÄSSPATZEN** ^{a1 c g i}  **7,90****2 ROSTBRATWÜRSTL**
mit Pommes frites **oder** Kartoffel-Gurkensalat **8,90**
^{i m o, 1 3 4 5}**PORTION POMMES FRITES**  **5,50**

SUPPE

PFANNKUCHENSUPPNPfannkuchen- und Gemüsestreifen in der
Rindskraftbrühe mit Schnittlauch ^{a1 c g i} **7,90**

NACHSPEISEN

BAYRISCH CREME 
mit Fruchtsoße ^{c g} **8,50****DONISLS OFENFRISCHE
MÜNCHNER DAMPFNUDEL** 
mit Vanillesoße ^{a1 c g} **8,90****HAUSGEMACHTER
BAYRISCHER APFELSTRUDEL** 
mit Vanillesoße ^{a1 c g h2} **9,50**

AUCH FÜR DIE TISCHRUNDE GEEIGNET

GROßE PORTION KAISERSCHMARRN 
mit Rosinen, Butter, Zucker und Mandeln
karamellisiert, dazu Apfelmus ^{a1 c g h2} **15,50**

ALTBAYRISCHE TRADITIONSGERICHTE

DONISL BRATENREINDL

mit Kalbshaxe, Ente, Schweinshaxe und
Schweinswürstl, dazu Blaukraut, Kartoffelknödel
und Käsespätzle ^{a1 c g i m o, 1 2 3 4 7 20} **für 2 Pers. 68,00**
für 4 Pers. 124,00

SCHWEINSBRATEN

aus Schulter und Wammerl mit Kruste
in Natursoße, dazu Kartoffelknödel
und Krautsalat ^{a1 a2 i m o, 1 2 3 7 20}
von bayrischen Schweinen



19,90
kleine Portion **16,90**

1/2 RESCHE SCHWEINSHAXE

mit Natursoße, Kartoffelknödel
und Krautsalat ^{a1 a2 i m o, 1 2 3 7 20} **23,90**

GANZE RESCHE SCHWEINSHAXE

mit Kren, scharfem Senf und Krautsalat ^{a2 i o, 1 7 20}
Auf dem Holzbrett serviert **41,00**

SCNITZEL WIENER ART

in Butterschmalz gebackenes Schweineschnitzel,
mit Pommes frites **oder** Kartoffel-Gurkensalat,
Meerrettich und Preiselbeeren ^{a1 c i m o, 1 3 5}
vom bayrischen Strohschwein **21,90**
kleine Portion **17,50**

SCNITZELRUNDE

mit 4 Schnitzeln in Streifen geschnitten zum Teilen,
dazu Pommes frites ^{a1 c, 3} **30,00**

SCHWEINEFILET VOM GRILL

Schweinefilet vom Grill mit Schwammerl
und gebratenem Brezenknödel ^{a1 a2 c g i} **26,50**

1/4 RESCHE BAYERISCHE BAUERNENTE

mit Rosmarinsoße, Blaukraut und
Kartoffelknödel ^{a1 a2 i o, 1 3 7 20} **23,50**

BACKHENDL

ausgelöste panierte Hähnchenkeule
mit Pommes frites **oder** Kartoffel-Gurkensalat ^{a1 c i m o, 1 5} **21,90**

BAYRISCHER BURGER

VOM OCHSEN
Zupfter Ochs in der Laugensemmel
mit Rinds-Barbecue-Soß ^{a1 c g m, 4 20} **14,90**
mit Baked Potatoes, Kräutersauerrahm
und Cole Slaw-Salat ^{a1 c g m, 4 20} **+ 10,00**

OCHSENBRATEN

über Nacht im Ofen schonend gegart, saftig,
g'schmackig und zart – in kräftiger Rotweinsoße,
mit Blaukraut und Millirahmkartoffeln ^{g i m o, 1 3 4 5 20}
vom bayrischen Ochs **25,50**
kleine Portion **19,90**

KÄSSPATZEN



Spätzle mit zwei Käsesorten (Emmentaler
und Bergkäse), dazu geröstete Zwiebelringe
^{a1 c g} **16,50**
kleine Portion **13,10**

RAHMSCHWAMMERL



gemischte Pilze in Rahm mit Brezenknödel
^{a1 c g} **17,50**

KALBSKUCHL

GEBRATENE KALBSHAXN

gebratene Kalbshaxe mit Gemüse
und Millirahmkartoffeln ^{a1 f g i m} **26,50**

KALBSFLEISCHPFLANZERL

mit Rahmwirsing ^{a1 c g i m} **18,90**

GEBRATENE KALBSLEBER

„BERLINER ART“

mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln
und Kartoffelstampf ^{a1 g i m, 20} **26,50**

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

in der Schnittlauchsuppn, mit Blattspinat
und Kartoffelstampf ^{a1 i m, 3} **26,50**

VOM GRILL

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Kässpätzen, Röstzwiebeln und Ochsen-Zwiebel-
Portweinsoß – aus der Rinderlende – ^{a1 a2 i m, 20} **29,90**

BAYRISCHES RINDERSTEAK

vom Entrecôte mit dem typischen Fettague,
dazu zerlassene Kräuterbutter, gebackene
Millirahmkartoffeln und gebratenes
Marktgemüse – medium gebraten, saftig, weich
Artgerechte Haltung ^{a1 c f i m o} **36,50**



VEGETARISCH

HOCHPROZENTIGES

NUSS im Flascherl ^{h2, 20} 2 cl **4,00**

RÜSCHERL
4 cl Weinbrand und 4 cl Cola ^{1 9 10 20} 8 cl **5,00**

DER BAYERISCHE KRÄUTERLIKÖR AUS BAD TÖLZ:
HIRSCHKUSS 38% Vol.
Im Bügelflascherl serviert ^{o, 20} 4 cl **7,00**

SCHOKO-CHILI
Sigi Herzog Destillate ²⁰ 2 cl **4,00**

ERDBEER-LIMES ^{1 20} 2 cl **4,00**

BESTE EDELBRÄNDE

ROTE WILLIAMS CHRIST BIRNE 40% Vol. ²⁰
Edelbrand – Sigi Herzog Destillate 2 cl **4,90**

GSCHMACKIGER BAUERNOBSTLER ²⁰
Edelobstbrennerei Linster
1 Jahr im Eichenfass gelagert 2 cl **4,60**

FEINER MIRABELL ²⁰
Edelobstbrennerei Linster
Feiner Geschmack nach reifen Mirabellen 2 cl **5,60**

WILLIAMS CHRIST EICHE 40% Vol. ²⁰
Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx
Edelbrand aus der Birne, im Eichenfass gereift 2 cl **4,90**

ENZIAN ACQUAVITE DI GENZIANA 40% Vol.
Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx ²⁰
Enzian-Edelgeist aus dem Maulbeerfass 2 cl **8,00**

HIMBEERMARK BRAND 40% Vol. ²⁰
Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx 2 cl **7,90**

GRAPPA VOM CHARDONNAY ²⁰
Nonino 2 cl **5,60**

WEINE VOM FASS ²⁰ ENTHALTEN SULFITE

WEISSWEINSCHORLE 0,3 l **6,00**

GRAUBURGUNDER 0,1 l **6,00**
Weingut Hirschmüller, D-Württemberg 0,2 l **9,00**

PRIMITIVO PUGLIA IGT 0,1 l **6,00**
Messer del Fauno, I-Apulien 0,2 l **9,00**

PRODRY FRIZZANTE 0,1 l **4,60**
Montelvini, I-Venetien

CHAMPAGNER ²⁰ ENTHALTEN SULFITE

C1 **CHARDONNAY BRUT MILLESIMÉ**
Paul Michel, F-Champagne 0,75 l **120,-**

C2 **BRUT ROSÉ RESERVE**
Bründlmayer, Ö-Wachau 0,75 l **120,-**

SCHAUMWEINE ²⁰ ENTHALTEN SULFITE

S2 **RIESLING WINZERSEKT**
Weingut Karl Pfaffmann, D-Pfalz 0,75 l **39,-**

S1 **PROMOSSO PROSECCO DOC SPUMANTE**
EXTRA DRY *Montelvini, I-Venetien* 0,75 l **39,-**

SÜß-/DESSERTWEINE ²⁰ ENTHALTEN SULFITE

SD1 **RIESLANER AUSLESE**
Weingut Juliusspital, D-Franken 0,5 l **58,-**

SD2 **SÜßSTOFF BY ALEXANDER FRITSCH**
RIESLING KABINETT
Weingut Karl Fritsch, Ö-Wagram 0,75 l **42,-**



FÜR RESERVIERUNGEN

nutzen Sie bitte unser Reservierungstool
oder reservierung@donisl.com

WEISSWEINE ²⁰

ENTHALTEN
SULFITE

- W4 **CHARDONNAY SELECTION ✿✿**
WALSHEIMER SILBERBERG
Weingut Pfaffmann, D-Pfalz 0,75 l 35,-
- W6 **CHARDONNAY ✿✿✿**
Weingut Hirschmüller, D-Württemberg 0,75 l 34,-
- W17 **CHÂTEAU LONDON MÂCON-IGÉ**
CHARDONNAY ✿✿✿
Domaine Fichet, F-Burgund 0,75 l 49,-
- W19 **CHARDONNAY RESERVE -S- ✿✿✿**
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel 3,0 l 129,-
- W9 **GRAUBURGUNDER DAC ✿✿**
Weingut Trunk, Ö-Südsteiermark 0,75 l 32,-
- W3 **GRAUBURGUNDER RESERVE**
PAULINE TROCKEN ✿✿✿
Weingut Pfaffmann, D-Pfalz 0,75 l 56,-
- W5 **LUGANA SAN BENEDETTO DOC ✿✿**
Weingut Zenato, I-Venetien 0,75 l 48,-
- W15 **GELBER MUSKATELLER ✿✿**
Weingut Lackner Tinnacher, Ö-Südsteiermark 0,75 l 39,-
- W2 **RIESLING GOTTLOOS ✿✿**
Weingut Dr. Loosen, D-Mosel 0,75 l 42,-
- W1 **RIESLING SCHIEFERSTEIL ✿✿**
Weingut Markus Molitor, D-Mosel 0,75 l 43,-
- W16 **RIESLING SMOKY DRY ✿**
Weingut von Oetinger, D-Rheingau 0,75 l 49,-
- W7 **SAUVIGNON BLANC TASNIM ✿✿✿**
Weingut Loacker, I-Südtirol 0,75 l 54,-
- W13 **SAUVIGNON BLANC**
RIED HOCH PÖSSNITZ ✿✿✿
Weingut Birnstingl, Ö-Südsteiermark 0,75 l 45,-
- W14 **SAUVIGNON BLANC MARIENGARTEN**
SONNEGG DAC ✿✿✿
Weingut Stelzl, Ö-Südsteiermark 0,75 l 57,-

- W10 **NURGOTT EASYWHITE SILVANER ✿**
Weingut am Stein, D-Franken 0,75 l 32,-

- W8 **GRÜNER VELTLINER POYSDORF DAC ✿✿**
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel 0,75 l 34,-

- W11 **GRÜNER VELTLINER RIED TENN**
1,5 l: **DAC RESERVE 2020 ✿✿✿** 0,75 l 54,-
W18 *Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel* 1,5 l 156,-

- W12 **WEISBURGUNDER GROÛE RESERVE 2019**
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel ✿✿✿ 0,75 l 79,-

ROTWEINE ²⁰

ENTHALTEN
SULFITE

- R1 **PRIMITIVO PUGLIA IGT ✿✿✿**
Weingut Barbanera, I-Apulien 0,75 l 34,-

- R2 **HERRGOTT CUVÉE ✿✿✿**
Weingut Am Nil, D-Pfalz 0,75 l 38,-

- R4 **CUVÉE ADRIAN ✿✿**
Toscana Rosso, I-Toscana 0,75 l 76,-

- R6 **BLAUFRÄNKISCH EDELGRABEN 2016**
Weingut Toni Hartl, Ö-Burgenland ✿ 0,75 l 79,-

- R5 **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018**
Weingut Tenuta Corte Pavone, I-Toscana ✿✿ 0,75 l 135,-

- R3 **FOGGATHAL NO 24 2018 ✿✿✿**
75% ZWEIGELT, 25% CABERNET SAUVIGNON
Weingut Karl Fritsch, Ö-Burgenland 0,75 l 76,-

- R7 **LAGREIN GRAN LAREYN ✿✿**
Weingut Loacker, I-Südtirol 0,75 l 79,-

ROSÉ WEINE ²⁰

ENTHALTEN
SULFITE

- ROSÉ **ROSÉ KALK & STEIN ✿✿**
1 *Weingut Unger, Ö-Neusiedler See* 0,75 l 36,-

- ROSÉ **CÔTES DU RHÔNE ROSÉ LOUBIÉ ✿✿**
2 *Domaine de Mourchon, F-Rhône* 0,75 l 38,-

ALKOHOLFREI

SOFTDRINKS

PAULANER SPEZI ^{1 9}	0,4 l	4,90
COCA-COLA ^{1 2 3 9}	0,4 l	4,90
COCA-COLA ZERO ^{1 2 3 9 11}	0,4 l	4,90
PAULANER ZITRONENLIMO ^{1 3}	0,33 l	4,20
PAULANER ORANGENLIMO ^{1 3}	0,33 l	4,20
TONIC ¹⁰ mit frischer Minze	0,2 l	4,90
RED BULL IN DER DOSE ¹	0,25 l	5,50

MINERALWASSER

BAD BRAMBACHER Still oder Medium	Flasche 0,5 l	4,80
TAFELWASSER OFFEN Still oder Spritzig	0,4 l	4,20

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

APFELSCHORLE Apfelsaft mit Tafelwasser	0,4 l	4,80
JOHANNISBEERSCHORLE Johannisbeernektar mit Tafelwasser	0,4 l	4,80
HOLUNDERSCHORLE ^{2 11}	0,4 l	4,80
WOLFRA ORANGENSAFT	Flasche 0,2 l	4,50

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

DALLMAYR TRINKSCHOKOLADE ⁹ mit Milch	4,60
--	------

DALLMAYR AZUL ESPRESSO FUOCO

ESPRESSO ⁹	3,00
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	4,50
ESPRESSO MACCHIATO ^{g, 9}	3,70
CAPPUCCINO ^{g, 9}	4,70
LATTE MACCHIATO ^{g, 9}	4,70

DALLMAYR VIA VERDE -CAFÉ CRÈME FAIR TRADE / BIO

MILCHKAFFEE ^{g, 9}	4,70
HAFERL KAFFEE CREME ⁹	4,50

FEINSTER TEEGENUSS

DALLMAYR	je 4,70
----------	---------

TEESORTEN:

DARJEELING FIRST FLUSH SCHWARZTEE

ALPENKRÄUTER BIO-KRÄUTERTEEMISCHUNG
Fenchel, Anis, Salbei, Frauenmantel
und weitere handverlesene Naturkräuter

WALDBEERE
FRÜCHTEMISCHUNG MIT WALDBEERAROMA
Hibiskus, Apfel und Brombeerblätter

JAPAN SENCHA BIO GRÜNER TEE
Fein-herb, durch leichte Süße abgerundet – dabei
leuchtend hellgelb

MORINGA LYCHEE AYURVEDISCHER TEE
KRÄUTERMISCHUNG MIT ZITRUS-LYCHEE-AROMA
Weich, mild und durch die Zitrusfrüchte spritzig frisch

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker
5: geschwefelt 8: mit Phosphat 9: mit Süßungsmittel 11: koffeinhaltig 13: chininhaltig 20: mit Alkohol

Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen: a1: Weizen (Gluten) a3: Roggen (Gluten) a3: Gerste (Gluten) a4: Hafer (Gluten) c: Eier
d: Fisch f: mit Soja g: Milch h1: Mandeln i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid und Sulfite n: Weichtiere o: Krebstiere p: Erdnüsse
Leider können wir bei all unseren Speisen Spuren von allen Allergenen, die eine Unverträglichkeit hervorrufen, nicht ausschließen!

WWW.DONISL.COM

REICHERT WIRTSHAUS GMBH & CO. KG

WEINSTRASSE 1 - 80333 MÜNCHEN – T: +49 (0)89-242 939-0 – F: +49 (0)89-242 939-100 – E-MAIL: INFO@DONISL.COM