

Im Donisl, dem zweitältesten Wirtshaus Münchens 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 bayrischen 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 ofenfrisch mehrmals am Tag gebraten. Die Liebe zum Detail und die Leidenschaft für Qualität sind in jedem Gericht spürbar.

Unser Zwiebelrostbraten und die Steaks aus dem Werdenfelser, Murnauer, Weilheimer Land werden vereint mit den Aromen und Texturen der regionalen Zutaten.

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

Unsere **Käsespezialitäten** beziehen wir von der **Käserei Hubert Stadler** aus den Hermannsdorfer Landwerkstätten. Die ofenfrischen **Brezen** stammen von der traditionsreichen **Bäckerei Eberl aus dem Lehel**. Unsere **Würste** beziehen wir von ausgewählten **Münchner Metzgern**, die für höchste handwerkliche Qualität und echte bayerische **Wurstspezialitäten** stehen. Tägliche frische **Brot** bäckt die Brotmanufaktur **Schmid**.

Im Donisl in München wird also nicht nur gegessen und getrunken, 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 DONISL-KÜCHENTEAM

APERITIF

Aperol Spritz ^{1, 20}	0,2l	8,90 €
Hugo ^{1, 20}	0,2l	8,90 €
Campari Soda ^{1, 20}	0,2l	6,00 €
Campari Orange ^{1, 20}	0,2l	8,40 €
Sanbitter ¹ alkoholfrei	0,2l	8,00 €

HOLZFASS **20**
Münchner GOLD
für die Runde
am Tisch zum Selbstzapfen
L I T E R

UNSERE BIERE

Münchner Hell ^{a2, 20}		
untergäriges Bier mit dezenter, feinherber Hopfennote. Leicht malzig, angenehme Hefeblume Stammwürze 11,5°P, Alkohol 5,0% vol	0,5l	5,20 €
	0,35l	4,60 €
	1,0l	10,40 €

Hell Alkoholfrei ^{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	0,5l	5,20 €

Münchner Radler ^{a2, 20}		
Münchner Hell mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß	0,5l	5,20 €

Münchner Dunkel ^{a2, 20}		
untergäriges Bier mit Charakter, herbfein mit leicht süßen Röstmalznoten von Karamell, Nüssen und kandierten Früchten Stammwürze 12,7°P –Alkohol 5,0% vol.	0,5l	6,10 €

Hefe Weiße ^{a1, a2, 20}		
obergäriges Weißbier, fruchtige Hefenote, leichte Süße von Bananen & Honig, unaufdringliche Hopfenaromatik	0,5l	6,20 €

Russn ^{a1, a2, 20}		
Hefe Weiße mit feiner Zitronenlimonade, nicht zu süß	0,5l	6,20 €

Cola Weizen ^{a1, a2, 1, 2, 3, 9, 20}		
Hefe Weiße mit Coca Cola	0,5l	6,20 €

Paulaner Weißbier ^{a1, a2}		
im Weißbierverfahren eingebraut und erst nach ausgiebiger Reifung schonend entalkoholisiert, durch ein aufwendiges Verfahren wird dem Bier zwar jeglicher Alkohol entzogen, nicht aber sein erfrischendes Aroma	0,5l	6,20 €

STARKBIERZEIT

Februar/März

Salvator ^{a2, 20}

0,5l 6,40 €

SOMMERZEIT

Juni/Juli/August

Kellerbier ^{a2, 20}

0,5l 6,10 €

OKTOBERFEST

September/Oktober

Wiesnbier ^{a2, 20}

0,5l 6,40 €

VORSPEISEN

Brotzeitbrett IDEAL ZUM TEILEN

Bauerngeräuchertes | Speckwurst | Leberkäs | kalter Braten | O'gmachter Kas |
Bergkäs | Hummus | Kren | reich garniert | Brot ^{a1, a2, a3, a4, c, g, i, m, 2, 3}

2 Pers. 24,00 €
4 Pers. 42,00 €

Donisl "4erlei"

Hummus | O'gmachter Kas | Salzbutter | Kräutersauerrahm – mit einem Brotkorb ^{a1, a2, a3, a4, g, i, m, 4}

11,00 €

Tatar vom Bayrischen Rind

Trüffelcreme | gebackenes Bio-Ei ^{a1, c, g, d, i, o, m, 3}



kleine Portion 13,90 €
21,90 €

O'gmachter Kas

Cremiger Käse | Zwiebelringe | Radieschen | Pflücksalat | Berzn ^{2, a1, a2, a3, a4, g}

14,90 €

Wurstsalat VON DER REGENSBURGER

Hausdressing | Zwiebelringe | Essiggurke | Tomate | Berzn ^{2, a1, a2, a3, a4, m}

16,80 €

MIT BERGKÄSESTREIFEN

+ 1,90 €

Donisl Salat

ausgesuchte Blattsalate | Tomate | Gurke | Hausdressing | Kerndl | Croutons
^{a1, j}

klein 6,90 €
groß 11,90 €

BROTKORB ^{a1, a2, a3, a4}

4,90 €

BREZN ^{a1, j}

2,40 €

Donisl Power Bowl

Duftreis | Avocado | Edamame | Kichererbsen | Karotten | Tomate
| Gurke | Erdnüsse | Orangen-Minz-Limetten Dressing ^{p, m}

mit Hähnchen 20,90 €
mit gebeizten Lachs ^{i, d} 21,90 €
mit Ziegenkäse ^g 20,90 €

WURSTSPEZIALITÄTEN

Weißwurst KESSELFrisch

zwei Stück | Brezn | Senf
ein Stück Weißwurst
Brezn

^{a1, c, g, m, o, p, 3, 4, 5, 7, 8}

10,60 €
4,10 €
2,40 €

Currywurst

Donisl's-Currywurstsoße | Pommes frites ^{2, 4, 9}

14,90 €

Münchner Bratwürste

Sauerkraut oder Kartoffelsalat

^{c, i, m, o, p, 3, 4, 5, 7, 8}

IM REINDL SERVIERT
PORTION ZUM TEILEN

4 Würstl 17,90 €
8 Würstl 29,00 €
16 Würstl 55,00 €

AUS DEM SUPPENKESSEL

Ochsenkraftbrühe

Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Gemüse | Schnittlauch ^{a1, c, g, i}

7,90 €

BAYRISCHE TRADITIONSKÜCHE

Donisl Bratenreindl

Rind | Ente | Schweinshaxe | Schweinswürstl | Blaukraut | Kartoffelknödel | Käsespätzle ^{a1, c, g, i, m, o, 1, 2, 5, 7}

IDEAL ZUM TEILEN

2 Pers. 68,00 €
4 Pers. 124,00 €



Schweinebraten

Schwein aus bayrischer Zucht | Schulter | Wammerl mit Kruste | Natursoße | Kartoffelknödel | Krautsalat ^{a1, a2, i, m, o, 1, 2, 5, 7, 20}

kleine Portion 16,90 €
19,90 €

1/2 resche Schweinshaxe

Natursoße | Kartoffelknödel | Krautsalat ^{a1, a2, i, m, o, 1, 2, 7, 20}

24,90 €

Schnitzel Wiener Art

vom bayrischen Strohschwein | Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren ^{a1, c, i, m, o, 1, 3, 5}

kleine Portion 18,90 €
23,90 €

¼ resche bayrische Bauernente

Rosmarinsoße | Kartoffelknödel | Blaukraut ^{a1, a2, i, o, 1, 3, 7, 20}



24,90 €

Backhendl

ausgelöste Hähnchenkeule | Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat ^{a1, c, i, m, o, 1, 5}

21,90 €

Duett vom Ochs

geschmorter Ochse | Steak vom Grill | Rotweinsafterl | Blaukraut | Millirahmkartoffeln ^{g, i, m, o, 1, 3, 4, 5, 20}

Tip von Ali Güngörmüs



29,90 €

Kalbfleischpflanzerl

angemachtes Gemüse | Rosmarinkartoffeln ^{a1, c, g, i, m}

19,90 €

VEGETARISCH | VEGAN

Kässpätzzen



Spätzle | Käse | Zwiebelringe ^{a1, c, g}



kleine Portion 14,90 €
17,90 €

Linguine mit Trüffel



Pasta | Babyspinat | Trüffel ^{a1, c, g}

22,90 €

EXTRIGE BEILAGEN

SAUERKRAUT² | BLAUKRAUT | SPECKKRAUTSALAT ^{o, 1, 2, 3, 5, 20} | MILLIRAHMKARTOFFELN ^{g, 1, 2, 3, 5}
KARTOFFELKNÖDEL^{a1, m, 2, 3} | KLEINE KARTOFFELN VOM BLECH | SPÄTZLE ^{a1, c, g} | POMMES FRITES
GEMÜSEBEILAGE | KARTOFFEL-GURKENSALAT ^{i, m, o, 1, 5}

je 5,60 €

je 5,90 €

VEGETARISCH

VEGAN

VOM GRILL

Zwiebelrostbraten - RUMPSTEAK

vom Murnauer-Rind Rotweinzwiebeljus | Röstzwiebeln | Kässpätzlen^{a1, c, g}

32,90 €

Ribeye 300 Gramm STEAK

vom Murnauer-Rind Fettauge | Café de Paris Sauce | gegrilltes Gemüse
Kartoffelgratin^{c, g, i, 4}



39,90 €

Donisl Deluxe Burger

200 g Werdenfelser Rind aus Murnau | Cheddar | Salat | Tomate | Essiggurken |
Zwiebeln | hausgemachte Donisl Burgersoße^{a1, c, g, i, j, 3}

WAHLWEISE MIT POMMES FRITES

18,90 €

+ 3,90 €

Zanderfilet mit Kartoffelkruste

buntes Sommergemüse | Meeretichsoße^{d, g}

35,90 €

FÜR KINDER

Kartoffelknödel

mit Schweinebratensoße^{a1, m, 2, 3}

5,60 €

Kässpätzln^{a1, m, 2, 3}



7,90 €

2 Rostbratwürstl^{i, m, o, 1, 3, 4, 5}

mit Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat

8,90 €

Portion Pommes frites



5,60 €

SÜSSE VERFÜHRUNGEN



Crème brûlée^{c, g, 9}

Sorbet | Beeren



12,90 €

Große Portion Kaiserschmarrn^{a1, c, g, h1, 2}

Rosinen | Butter | Zucker | Mandeln karamellisiert – dazu Apfelmus



15,60 €

Kirschenmichl^{a1, c, g}

Vanillesoße



9,60 €

Apfelstrudel^{a1, c, g, h1, 2}

Vanillesoße



9,60 €

VEGETARISCH

VEGAN

HOCHPROZENTIGES

Nuss ^{h2, 20}

im Flascherl

2 cl 4,00 €

Rüscherl ^{1, 9, 10, 20}

Weinbrand | Coca Cola
^{o, 20}

13 cl 5,00 €

Hirschkuss

38% Vol. in der Bügelflasche

4 cl 7,00 €

BESTE EDELBRÄNDE ²⁰

Williams Christ Birne

Brennstüberl "Geistreich" aus Burghausen

2 cl 4,90 €

Bauernobstler

Edelobstbrennerei Linster, 1 Jahr im Eichenfass gelagert

2 cl 4,60 €

Feiner Marille

Edelobstbrennerei Sigi Herzog, Feingeschmack nach reifen Marillen

2 cl 5,60 €

Enzian Acquavite di Genziana

Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx, Enzian-Edelgeist aus dem Maulbeerfass

2 cl 7,90 €

Himbeermark Brand

40% Vol. Edelmanufaktur Wilhelm Marx

2 cl 7,90 €

Grappa vom Chardonnay

Nonino

2 cl 5,60 €

WEIN VOM FASS ²⁰

EINE AUSWAHL VON OFFENEN WEINEN
FINDEN SIE AUF UNSERER TAGESKARTE

Weissweinschorle

0,3 l 6,00 €

Grauburgunder

Weingut Hirschmüller, D-Württemberg

0,1 l 6,00 €

0,2 l 9,00 €

Primitivo Puglia IGT

Messer del Fauno, I-Ampulien

0,1 l 6,00 €

0,2 l 9,00 €

Prodry Frizzante

Motelvini, I-Venetien

0,1 l 4,60 €

CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE ²⁰

C1 **Paul Michel**

Champagne Premier Cru, F-Champagne

0,75 l 120,00 €

C2 **Rosé Brut Taittinger Prestige**

Champagne Taittinger, F-Champagne

0,75 l 145,00 €

S1 **Valdo Prosecco Superiore DOCG Marca Oro Spumante**

Valdobbiadene, I-Venetien

0,75 l 39,00 €

S3 **Winzersekt**

Weingut Pfaffmann, D-Pfalz

0,75 l 45,00 €

DIESER WINZERSEKT BEEINDRUCKT MIT FRISCHER FRUCHT WIE VON ZITRUSFRÜCHTEN, EIN WENIG ANANAS UND SAFTIGEM PFIRSICH. DER GESCHMACK IST ELEGANT UND ZEIGT WIE EDEL UND FEIN SEKT SEIN KANN.

WEISSWEIN²⁰

- W6 Chardonnay** 
Weingut Hirschmüller, D-Württemberg 0,75 l 34,00 €
DIESER ELEGANTE CHARDONNAY DUFTET FRUCHTIG INTENSIV NACH PASSIONSFRUCHT, MANGO, ANANAS UND KIWI. AM GAUMEN PRÄSENTIERT ER SICH MIT SAFTIGER FRUCHT, HARMONISCHER SÄURESTRUKTUR UND ANHALTEND VOLLMUNDIGEM FINISH - EIN SÜFFIGES WEINVERGNÜGEN.
- W14 Chardonnay Mâcon-Igé La Cra** 
Domaine Fichet, F-Burgund 0,75 l 69,00 €
EIN ELEGANTER CHARDONNAY AUS DEM HERZEN DES MÂCONNAIS. SAFTIGE AROMEN VON APFEL, BIRNE UND WEISSEM PFIRSICH VERBINDEN SICH MIT EINER LEBENDIGEN FRISCHE UND DEZENTER MINERALITÄT. IDEAL ZU LEICHTEN FISCHGERICHTEN, GEFLÜGEL ODER EINFACH SOLO.
- W17 Grauburgunder Tradition** 
Weingut Bott Freres, F-Burgund 0,75 l 39,00 €
GESCHMEIDIGER, SÜFFIGER WEIN, DER VON SÄUERLICHEN TÖNEN GEPRÄGT IST, DIE SEINE KRAFT UND SEINE RUNDHEIT AUSGLEICHEN. HALBTROCKENER WEISSWEIN MIT NOTEN VON APRIKOSE, WIENER UND HASELNUSS MIT EINEM FEINEN HAUCH VON RAUCH.
- W8 Grauburgunder** 
Weingut Oetinger, D-Rheingau 0,75 l 39,00 €
FEINER, TROCKENER GRAUBURGUNDER MIT AROMEN VON REIFER BIRNE, GELBEM APFEL UND EINEM HAUCH MANDEL. AM GAUMEN AUSGEWOGEN UND SAFTIG, MIT DEZENTER WÜRZE UND KLARER MINERALITÄT. EIN HARMONISCHER BEGLEITER ZU LEICHTEN GERICHTEN, FISCH ODER CREMIGEN PASTAGERICHTEN.
- W3 Grauburgunder Reserve Pauline trocken** 
Weingut Pfaffmann, D-Pfalz 0,75 l 56,00 €
DURCH EINE EXTREME ERTRAGSBEGRENZUNG UND SPÄTE LESE DER SELEKTIERTEN, HANDGEERNTETEN UND HOCHWERTIGEN GRAUBURGUNDERTRAUBEN KÖNNEN SICH IM WEIN WUNDERBARE BIRNENAROMEN SOWIE ANANAS, NEKTARINE UND ETWAS ZITRONENGAS ENTFALTEN. DANN, ERST BEIM SCHLUCKEN DIESER EDLEN TROPFENS ENTWICKELN SICH NOCH JEDE MENGE BLÜTENNOTEN, DIE AM EHESTEN AN OBSTBAUMLÜTEN ERINNERN.
- W12 Weißburgunder Große Reserve** 
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel 0,75 l 79,00 €
SEINE INTENSIVEN, WÜRZIGEN AROMEN ERINNERN AN MELONE, HASELNUSS, FRISCHES HEU UND KARAMELL. AM GAUMEN ÖFFNET ER SICH SPANNEND MIT INTENSIVER FRUCHT, ELEGANTER MINERALITÄT UND SAFTIGEM ABGANG.
- W5 Trebbiano di Lugana** 
Weingut Zenato, I-Venetien 0,75 l 39,00 €
ELEGANTER LUGANA VON ZENATO MIT FRISCHER SÄURE, MINERALISCHER NOTE SOWIE AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN, GRÜNEM APFEL, BIRNE UND EINEM HARMONISCHEN, TROCKENEN ABGANG.
- W9 Riesling Spätlese Graacher Himmelreich** 
Weingut Markus Molitor, D-Mosel 0,75 l 49,00 €
FEINFRUCHTIGE AROMEN VON REIFEM PFIRSICH UND APRIKOSE, ELEGANT AUSBALANCIERT MIT LEBENDIGER SÄURE. DIE SPÄTLESE AUS DEM HIMMELREICH VON MARKUS MOLITOR ÜBERZEUGT MIT TIEFE, FINESSE UND LANGEM NACHHALL.
- W2 Riesling Gottloos** 
GOTTLOOS, Weingut Dr. Loosen, D-Mosel 0,75 l 42,00 €
KLAR, FRISCH UND ABSOLUT UNKOMPLIZIERT. FRUCHTBETONT MIT ZITRUS UND APFEL, DAZU EINE ELEGANTE MINERALITÄT. EIN MOSEL-RIESLING MIT LEICHTIGKEIT UND TIEFE - PERFEKT FÜR JEDE GELEGENHEIT.

WEISSWEIN²⁰

- W1 Riesling Spätlese Erbach Spiegelberg** 
Weingut Oetinger, D-Rheingau 0,75 l 98,00 €
FRISCH, KLAR UND MINERALISCH. SAFTIGE ZITRUS- UND APFELNOTEN, BEGLEITET VON FEINER KRÄUTERWÜRZE, MACHEN DIESEN RIESLING ZU EINEM ELEGANTEN BEGLEITER FÜR FEINE KÜCHE ODER ENTSPANNTE MOMENTE.
- W16 Riesling Smoky Dry** 
Weingut Oetinger, D-Rheingau 0,75 l 49,00 €
FRISCH, TROCKEN UND MIT EINEM HAUCH RAUCHIGER MINERALITÄT. SAFTIGER APFEL, SPRITZIGE ZITRUSNOTEN UND EINE LEBENDIGE SÄURE MACHEN DIESEN RIESLING ZUM UNKOMPLIZIERTEN GENUSS FÜR JEDE GELEGENHEIT.
- W7 Riesling Nachschlag "Bright side of life" 2024** 
Weingut Stahl, D-Franken 0,75 l 29,00 €
FRUCHTIG, FRISCH UND EINFACH ZUM GENIEßEN. ZITRUS, APFEL UND EIN HAUCH BLUMENFRISCHE MACHEN DIESEN RIESLING ZU EINEM UNKOMPLIZIERTEN GUTE-LAUNE-DRINK FÜR JEDE GELEGENHEIT.
- W13 Sauvignon Blanc** 
HERRGOTT, Chateau de la Chaise, F-Lore 0,75 l 45,00 €
FRUCHTIG, FRISCH UND UNKOMPLIZIERT. SAFTIGE STACHELBEEREN, GRÜNER APFEL UND EIN HAUCH EXOTISCHER FRÜCHTE MACHEN DIESEN SAUVIGNON BLANC ZUM IDEALEN BEGLEITER FÜR SOMMER, APERITIF ODER LEICHTE SPEISEN.
- W4 Sauvignon Blanc Reserve -S-** 
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel 0,75 l 58,00 €
EIN ELEGANTER, AUSDRUCKSSTARKER SAUVIGNON BLANC MIT NOTEN VON LIMETTE, STACHELBEERE UND FEINER EXOTISCHER FRUCHT. LEBENDIGE SÄURE UND DEZENTE MINERALITÄT VERLEIHEN DIESEM WEIN TIEFE UND VIELSEITIGKEIT – IDEAL ZU FISCH, HELLEM GEFLÜGEL ODER GEREIFTEM KÄSE.
- W10 Silvaner Easy-White** 
NURGOTT, Weingut am Stein, D-Franken 0,75 l 32,00 €
EIN LEICHTER, FRISCHER SILVANER MIT AROMEN VON GRÜNEM APFEL, BIRNE UND DEZENTEN KRÄUTERN. HARMONISCH, SPRITZIG UND GUT AUSGEWOGEN – IDEAL ALS BEGLEITER ZU LEICHTEN SPEISEN ODER ALS SOLO-GENUSS.
- W11 Grüner Veltliner Ried Tenn DAC Reserve** 
Weingut Taubenschuss, Ö-Weinviertel 0,75 l 54,00 €
EIN CHARAKTERVOLLER GRÜNER VELTLINER MIT AROMEN VON APFEL, WEISSEM PFEFFER UND ZARTER KRÄUTERWÜRZE. LEBENDIG, AUSGEWOGEN UND MINERALISCH – IDEAL ZU FISCH, GEFLÜGEL ODER TYPISCH ÖSTERREICHISCHER KÜCHE.

GROSSFLASCHEN²⁰

- Riesling Gottloos**
GOTTLÖÖS, Weingut Dr. Loosen, D-Mosel 3,0 l 168,00 €
- Grüner Veltliner Ried Steinberg**
Weingut Karl Fritsch, Ö-Burgenland 1,5 l 120,00 €
- Cuvée Adrian Sangiovese Traube** 2021 1,5 l 98,00 €
Rotweincuvée, Toscana Rosso, T-Toscana

ROTWEIN ²⁰

- R1 **Primitivo Puglia IGT** 
Weingut Barbanera, I-Apulien
EIN VOLLMUNDIGER, FRUCHTBETONTER ROTWEIN AUS APULIEN. DUNKLE BEEREN, KIRSCH UND EINE DEZENTE WÜRZE VERBINDEN SICH MIT WEICHEN TANNINEN UND RUNDER STRUKTUR. PERFEKT ZU PASTA, GEGRILTEM FLEISCH ODER REIFEM KÄSE.
- 0,75 l 34,00 €
- R2 **Herrgott Cuvée** CS, SF, M 
HERRGOTT, Weingut am Nil, D-Pfalz
EINE ELEGANTE CUVÉE MIT AROMEN VON KIRSCHEN, ROTEN BEEREN UND DEZENTEN GEWÜRZNOTEN. RUND, HARMONISCH UND GUT STRUKTURIERT – IDEAL ZU PASTA, GEGRILTEM FLEISCH ODER GEREIFTEM KÄSE.
- 0,75 l 38,00 €
- R4 **Gran Lareyn Lagrein** 
Weingut Loacker, Südtirol
EIN ATYPISCHER LAGREIN – WIE ES LOACKER GERNE HAT. WARME NASE, BROMBEERE, GENÜGENDE ZEIT ZUM REIFEN UND DAHER EINFACH SCHÖN ZUM TRINKEN. EIN WEIN DER SPASS MACHT UND ZUM TRINKEN ANIMIERT.
- 0,75 l 75,00 €
- R6 **Pinot Noir Ried Goldberg** 
Weingut Toni Hartl, Ö-Burgenland
EIN ELEGANTER PINOT NOIR MIT NOTEN VON ROTEN BEEREN, KIRSCHEN UND EINER FEINEN WÜRZE. SANFTE TANNINE UND EINE AUSGEWOGENE STRUKTUR MACHEN IHN ZU EINEM VIELSEITIGEN BEGLEITER ZU GEFLÜGEL, LAMM ODER GEREIFTEM KÄSE.
- 0,75 l 79,00 €
- R7 **Merlot** 
NURGOTT, Chateau Gensac, F-Gascogne
EIN ELEGANTER MERLOT MIT AROMEN VON DUNKLEN KIRSCHEN, PFLAUMEN UND EINEM HAUCH GEWÜRZ. SAMTIGE TANNINE UND RUNDE STRUKTUR MACHEN IHN ZUM IDEALEN BEGLEITER ZU PASTA, GEGRILTEM FLEISCH ODER GEREIFTEM KÄSE.
- 0,75 l 42,00 €
- R3 **Brunello di Montalcino DOCG** 
Weingut Tenuta Corte Pavone, Sangiovese, I-Toscana
EIN HOCHKARÄTIGER ROTWEIN AUS DER TOSKANA. DUNKLE BEERENFRUCHT, KIRSCH, SCHOKOLADE UND DEZENTE GEWÜRZNOTEN VERBINDEN SICH MIT SAMTIGEN TANNINEN UND EINER KOMPLEXEN STRUKTUR. IDEAL ZU GEREIFTEM KÄSE, RIND- ODER LAMMGERICHTEN.
- 0,75 l 135,00 €
- R7 **Black OX Cuvée** DS, DORNF. TEMORAN. 
Weingut Lergenmüller, D-Pfalz
KRÄFTIG, VOLLMUNDIG UND HARMONISCH. NOTEN VON DUNKLEN BEEREN, KIRSCH UND FEINER WÜRZE TREFFEN AUF SAMTIGE TANNINE – EIN AUSDRUCKSSTARKER, UNKOMPLIZIERTER ROTWEIN.
- 0,75 l 39,00 €

ROSÉ WEINE ²⁰

- Rosé 1 **Rosé Kalk & Stein** 
Weingut Unger, Ö-Neusiedler See
EIN ELEGANTER, FRISCHER ROSÉ MIT NOTEN VON ROTEN BEEREN, ERDBEERE UND HIMBEERE, UNTERSTÜTZT VON FEINER ZITRUSFRISCHE. LEICHT, AROMATISCH UND GUT AUSGEWOGEN – IDEAL ALS APERITIF ODER ZU LEICHTEN SPEISEN.
- 0,75 l 36,00 €
- Rosé 2 **Torres Natureo alkoholfrei** 
Miguel Torres, ES-Vilafranca del Penedès
FRISCH, FRUCHTIG UND UNKOMPLIZIERT. ZITRUS, APFEL UND EINE SPRITZIGE LEICHTIGKEIT MACHEN DIESEN ALKOHOLFREIEN WEIN ZUM IDEALEN GENUSS FÜR JEDE GELEGENHEIT.
- 0,75 l 29,00 €

 LEICHT, UNKOMPLIZIERT, FRISCH UND KNACKIG
 REIFE TRAUBEN, KOMPLEXE AROMEN
 INTENSIV, KRÄFTIGE, VOLLMUNDIG, GEHALTVOLL, AROMASTARK

ALKOHOLFREI

Paulaner Spezi ^{1,2}	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 €
Paulaner Cola ^{1,3}	0,33 l	4,20 €
Tonic ¹⁰	0,2 l	4,90 €
Bad Brambacher still oder medium	0,5 l	4,80 €
Tafelwasser still oder spritzig	0,4 l 1,0 l	4,20 € 5,90 €
Apfelschorle	0,4 l	4,90 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,90 €
Maracujaschorle ^{2,12}	0,4 l	4,90 €
Wolfra Orangensaft	0,2 l	4,50 €

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

Espresso ⁹	3,00 €
Doppelter Espresso ⁹	4,50 €
Espresso Macchiato ^{9,g}	3,70 €
Cappuccino ^{9,g}	4,70 €
Latte Macchiato ^{9,g}	4,70 €
Milchkaffee ^{9,g}	4,70 €
Haferl Kaffee Creme ⁹	4,50 €
Trinkschokolade ^g mit Milch	4,60 €
Tee	
Darjeeling First Flush	JE 4,80 €
Alpenkräuter	
Waldbeere	
Japan Sencha Bio	
Moringa Lychee	



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) a5: Gerste (Gluten) a4: Hafer (Gluten) c: Eier d: Fisch f: mit Soja g: Milch h1: Mandeln i: Sellerie m: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid und Sulfite n: Weichtiere o: Krebstiere p: Erdnüsse

Bitte beachten Sie die in der Speisekarte gekennzeichneten Allergene und Zusatzstoffe. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen nicht vollständig ausgeschlossen werden.