



# Donisl

En Donisl, no solo se trata de servir comida; se trata de narrar una historia: una historia de tradición, calidad y conexión regional. La cocina de Donisl se distingue por sus profundas raíces en la gastronomía bávara, lo cual se refleja en la selección de ingredientes. Los ingredientes y productos que empleamos provienen casi exclusivamente del Oberland bávaro y sus alrededores.

Nuestro delicioso cerdo asado proviene de cerdos bávaros criados en granjas locales donde se han utilizado métodos tradicionales durante generaciones. Nuestro cerdo asado se cocina lentamente durante horas y se hornea varias veces al día. La dedicación al detalle y la pasión por la calidad se reflejan en cada plato. Nuestro rosbif con cebolla y los filetes de la región de Werdenfelser Land, junto con los aromas y texturas de los ingredientes locales, ofrecen una experiencia culinaria memorable.

**"La hora de la merienda, la hora de la merienda, la hora de la merienda es el instante más hermoso..."**

Nuestro queso para picar proviene de la quesería Hubert Stadler, situada en los talleres rurales de Hermannsdorf.

En el restaurante Donisl de Múnich, no se trata únicamente de alimentarse, sino de experimentar la vida. Es un establecimiento que captura la esencia de Baviera y la presenta en la mesa, permitiendo que cada comensal disfrute de un fragmento de esta rica cultura.

## SU EQUIPO DE COCINA DE DONISL



## APERITIV

<b>O</b>			
Aperol Spritz	<sup>a,1,10,20</sup>	0,2 l	8,90 €
Hugo	<sup>a,20</sup>	0,2 l	8,90 €
Bebida	<sup>1,20</sup>	0,2 l	6,00 €
Cerveza de Naranja	<sup>1,20</sup>	0,2 l	8,40 €
Sanbitter	<sup>1</sup> sin etanol	0,2 l	8,00 €

**BARRIL DE MADERA**  
**Oro de Múnich**  
 para la vuelta  
 autoservicio en la mesa

**20**  
 LITRO

## NUESTRAS CERVEZAS ARTESANALES

### El infierno de Múnich <sup>a2,20</sup>

Cerveza de fermentación baja con un toque de lúpulo sutil y delicadamente amargo. Ligeramente maltosa, presenta un agradable aroma a levadura | Densidad original 11,5° Plato, alcohol 5,0% vol.

0,5 l 5,20 €  
 0,35 l 4,60 €  
 1,0 l 10,40 €

### Ligeramente bajo en alcohol <sup>a2,20</sup>

Cerveza de fermentación baja, naturalmente turbia, con equilibradas notas de lúpulo y fragancias de caramelo, miel y vainilla, maltosa y refrescante, de sabor intenso y baja en calorías | Densidad original 5.1°P, alcohol < 0.5% vol.

0,5 l 5,20 €

### Radler de Múnich <sup>a2,20</sup>

Munich Helles acompañado de una buena limonada, que no sea demasiado dulce.

0,5 l 5,20 €

### Münchner Dunkel <sup>a2,20</sup>

Una cerveza de baja fermentación con personalidad, sutilmente amarga con suaves matices de malta tostada, caramelo, frutos secos y fruta confitada | Gravedad original 12,7°P – Alcohol 5,0% vol.

0,5 l 6,10 €

### Levadura de pan <sup>a1,a2,20</sup>

Cerveza de trigo de alta fermentación, con notas afrutadas de levadura, un ligero dulzor a plátano y miel, y un aroma a lúpulo sutil.

0,5 l 6,20 €

### Ruso <sup>a1,a2,20</sup>

Cerveza Hefeweizen acompañada de una limonada suave, no excesivamente dulce.

0,5 l 6,20 €

### Trigo de cola <sup>a1,a2,1,2,3,9,20</sup>

Hefeweizen con refresco de cola

0,5 l 6,20 €

### Cerveza de trigo sin alcohol de Paulaner <sup>a1,a2</sup>

Elaborada utilizando el método tradicional de cerveza de trigo y desalcoholizada de manera suave tras un extenso periodo de maduración, un proceso complejo elimina todo el alcohol de la cerveza, pero conserva su refrescante aroma.

0,5 l 6,20 €

## HORA DE UNA CERVEZA POTENTE

Febrero/Marzo

### Salvador <sup>a2,20</sup>

0,5 l 6,40 €

## VERANO

Junio/Julio/Agosto

### Cerveza Kellerbier <sup>a2,20</sup>

0,5 l 6,10 €

## OKTOBERFEST

Septiembre/Octubre

### Wiesnbier <sup>a2,20</sup>

0,5 l 6,40 €

## APERITIVOS

### tabla de entremeses

Carnes ahumadas del agricultor | Salchicha de panceta | Paté de hígado | Rosbif frío | 2 personas. 24,00 €  
Crema de queso de oveja | Queso de montaña | Hummus | Rábano picante | 4 personas. 42,00 €  
Generosamente guarnecido | Pan <sup>a1, a2, a3, a4, c, g, i, m, 2, 3</sup>

### Donisl "4 variedades"

Hummus | Queso de oveja para untar | Mantequilla con sal | Crema agria con hierbas 11,00 €  
– acompañada de una cesta de pan <sup>a1, a2, a3, a4, g, i, m, 4</sup>

### Tártaro de ternera bávaro

Crema de trufa | huevo orgánico al horno <sup>a1, c, g, d, i, o, m, 3</sup> ñanga 13,40 €

### Queso de cabra al horno

Miel y tomillo | Lechuga bávara de hojas sueltas 18,60 €

### Ensalada Donis <sup>a1, j</sup>

Verduras de hoja verde elegidas | Tomate | Pepino | Aderezo especial de la casa | Klein 6,90 €  
Semillas | Crutones grande 11,90 €

### PANERA <sup>a1, a2, a3, a4</sup>

4,90 €

### BREZN <sup>a1, j</sup>

2,40 €

## ACOMPañAMIENTOS ADICIONALES

CHUCRUT<sup>2</sup> | COL MORADA | ENSALADA DE COL Y TOCINO<sup>0, 1, 2, 3, 5, 20</sup> | PURÉ DE PATATAS SUAVE<sup>9, 1, 2, 3, 5</sup> es 5,60 €  
| ALBÓNDIGAS DE PATATA <sup>a1, m, 2, 3</sup> | PATATAS ASADAS PEQUEÑAS | SPÄTZLE <sup>a1, c, g</sup> | PAPAS FRITAS

GUARNICIÓN DE HORTALIZAS | ENSALADA DE PATATA Y PEPINO <sup>yo, m, o, 1, 5</sup> es 5,90 €

## ESPECIALIDADES DE EMBUTIDOS

### Salchicha blanca. KESSELFrisCH

dos piezas | pretzels | mostaza 10,60 €  
un pedazo de salchicha blanca 4,10 €  
Brezn 2,40 €  
<sup>a1, c, g, m, o, p, 3, 4, 5, 7, 8</sup>

### Currywurst

patatas fritas <sup>2, 4, 9</sup> 14,90 €

### Bratwurststreindl

Chucrut o ensalada de patatas <sup>c, i, m, o, p, 3, 4, 5, 7, 8</sup> 4 Würstl 17,90 €  
PARTE 8 Würstl 29,00 €  
PARA DISTRIBUIR 16 Würstl 55,00 €

## DESDE LA CACEROLA DE SOPA

### consomé de buey

Albóndigas de hígado o tiras de patata | Verduras | Cebollino <sup>a1, c, g, i</sup> 7,90 €

### Sopa de patata cremosa bávara <sup>a1, c, g, i</sup>

Mejorana | Cortezas de galleta salada 8,90 €

### Sopa en olla <sup>a1, c, i</sup>

Caldo de carne | Albóndigas de hígado | Carne de ternera | Tiras de verduras y crepes 12,60 €

 VEGETARIANO

  VEGANO

# COCINA BÁVARA TRADICIONAL

## Sartén para asar Donisl.

Ternera | Pato | Codillo de cerdo | Salchichas de cerdo | Col morada | Albóndigas de patata | Spaetzle de queso

2 personas. 68,00 €  
4 personas. 124,00 €



## Cerdo a la parrilla

Cerdo bávaro | Paletilla | Panceta crujiente | Salsa natural | Albóndigas de patata | Ensalada de col <sup>a1, a2, i, m, o, 1, 2, 5, 7, 20</sup>

ñanga 16,90 €  
19,90 €

## 1/2 codillo de cerdo dorado

Salsa casera | Ñoquis de papa | Ensalada de repollo <sup>a1, a2, i, m, o, 1, 2, 7, 20</sup>

23,90 €

## Schnitzel a la vienesa

Cerdo bávaro alimentado con paja | Patatas fritas o ensalada de patata y pepino | Arándanos rojos <sup>a1, c, i, m, o, 1, 3, 5</sup>

ñanga 18,60 €  
22,90 €

## Schnitzel circular PARA DISTRIBUIR

3 escalopes | en rodajas | arándanos | patatas fritas <sup>a1, c, 3</sup>

34,50 €

## 1/4 de pato de granja bávaro crujiente.

Salsa de romero | Ñoquis de patata | Col morada <sup>a1, a2, i, o, 1, 3, 7, 20</sup>

23,50 €

## Traslado

Muslo de pollo sin hueso | Papas fritas o ensalada de papa y pepino <sup>a1, c, i, m, o, 1, 5</sup>

21,90 €

## Dúo del Buey

Paletilla | Carrillera | Zumo de vino tinto | Espinacas baby | Patatas cremosas <sup>g, i, m, o, 1, 3, 4, 5, 20</sup>

29,60 €

## Brocheta de cerdo lomo

Solomillo de cerdo | Setas | Salsa de nata | Brócoli | Patatas al horno <sup>g, i, m, o, 1, 3, 4, 5, 20</sup>

28,60 €

## Albóndigas de carne de res

Verduras aderezadas | Patatas al romero <sup>a1, c, g, i, m</sup>

19,90 €

## Kalbstafelspitz

Patata, zanahoria y espinacas | Crema de cebollino | Rábano picante rallado <sup>a1, i, c, g</sup>

26,90 €

## VEGETARIANA | VEGANA

### espadines de queso

Spätzle | Queso | aros de cebolla <sup>a1, c, g</sup>

ñanga 14,60 €  
17,60 €

### Linguini con trufas negras

Pasta | Espinacas tiernas | Trufa invernál <sup>a1, c, g</sup>

22,90 €

### Veganos Nudelpfandl

Espinacas | Tomate | Setas | Hierbas aromáticas

17,60 €

### Rahmschwammerl

Champiñones | Crema | Bolitas de pretzel <sup>a1, c, g</sup>

17,60 €

 VEGETARIANO

  VEGANO

## DE LA REJA

### Rosbif - corte de cadera

Ternera Murnau con vino tinto y jugo de cebolla | Cebollas fritas | Spätzle de queso <sup>a1, c, g</sup>

31,90 €

### Chuletón de 300 gramos

No te pierdas la grasa de la carne de Murnau | Salsa Café de París | Verduras asadas | Patatas gratinadas<sup>g, i, 4</sup>

39,90 €

### Hamburguesa Donisl Exquisita

200 g de carne de vacuno Werdenfelser de Murnau | Queso cheddar | Lechuga | Tomate | Pepinillos | Cebolla | Salsa artesanal para hamburguesas Donisl <sup>a1, c, g, i, j, 3</sup>

OPCIONALMENTE CON PATATAS FRITAS

18,90 €

+ 3,90 €

### Filete de perca

Brócoli salvaje | Crema de papa <sup>o, d, g, 1</sup>

32,90 €

## PARA LOS NIÑOS

### bolas de patata

con salsa de cerdo asado <sup>a1, m, 2, 3</sup>

5,60 €

### Kässpätzl <sup>a1, m, 2, 3</sup>

7,90 €

### 2 Rostbratwürstl <sup>yo, m, o, 1, 3, 4, 5</sup>

con papas fritas o ensalada de papa y pepino

8,90 €

### Porción de patatas fritas

5,60 €

## DULCES DELICIAS

### Crema catalana <sup>f, g, 9</sup>

Sorbete | Frutas del bosque

9,90 €

### Una gran porción de Kaiserschmarrn <sup>a1, c, g, h1, 2</sup> IDEAL PARA COMPARTIR.

Pasas | Mantequilla | Azúcar | Almendras garrapiñadas – acompañado de puré de manzana

15,60 €

### Empanadillas al vapor recién horneadas de Donisl. <sup>a1, c, g</sup>

natilla

9,60 €

### Strudel de manzana <sup>a1, c, g, h1, 2</sup>

natilla

9,60 €

## VINO DULCE

20

### Rieslaner Selección

Bodega Juliusspital, Franconia, Alemania

0,5 l 58,00 €

 VEGETARIANO

  VEGANO

## ALTA GRADUACIÓN ETÍLICA

<b>tuercá</b> <sup>h2, 20</sup> en un frasco	2 cl	4,00 €
<b>Rüscherl</b> <sup>1, 9, 10, 20</sup>	13 cl	5,00 €
<b>Hirschkuss</b> <sup>o, 20</sup> 38% vol. en botella con tapa de cierre hermético.	4 cl	7,00 €
<b>Vodka con Red Bull</b> <sup>1, 1, 29</sup>	0,27 cl	9,50 €

## EL BRANDY DE MAYOR CALIDAD

<b>Pera de Cristo de Williams</b> 40% Vol. Edelbrand - Destilados Sigi Herzog	2 cl	4,90 €
<b>productores de frutas agrícolas</b> Destilería Linster de frutas selectas, madurado durante 1 año en barricas de roble.	2 cl	4,60 €
<b>Feiner Mirabel</b> Destilería de frutas selectas Linster, suave sabor a albaricoques maduros.	2 cl	5,60 €
<b>Brandy de genciana de Enzian</b> Fábrica de licores premium Wilhelm Marx, aguardiente de genciana del barril de morera	2 cl	7,90 €
<b>brandy de frambuesa</b> 40% Vol. Edelmanufaktur Wilhelm Marx	2 cl	7,90 €
<b>Grappa de Chardonnay</b> Abuelo	2 cl	5,60 €

## VINO DE GRIFO <sup>20</sup>

EN NUESTRA CARTA DIARIA, PODRÁ DESCUBRIR  
UNA SELECCIÓN DE VINOS QUE ESTÁN ABIERTOS.

<b>Weissweinschorle</b>	0,3 l	6,00 €
<b>Pinot Gris</b> Bodega Hirschmüller, D-Wurtemberg	0,1 l	6,00 €
	0,2 l	9,00 €
<b>Primitivo de Puglia IGT</b> Señor del Fauno, I-Ámplieno	0,1 l	6,00 €
	0,2 l	9,00 €
<b>Prodry Espumoso</b> Motelvini, Véneto, Italia	0,1 l	4,60 €

## CHAMPÁN Y VINOS EFERVESCENTES

<b>Pablo Michel</b> Champán Premier Cru, F-Champán	0,75 l	120,00 €
<b>Taittinger Prestige Rosé Brut</b> Champán Taittinger, F-Champán	0,75 l	145,00 €
<b>Winzersekt Blanc de Blancs Brut</b> Bodega Jurtschitsch, Kamptal, Austria	0,75 l	72,00 €
<b>Vino espumoso Valdo Prosecco Superiore D.O.C.G. Gold Label</b> Valdo, I-Véneto	0,75 l	39,00 €
<b>Winzersekt</b> Bodega Pfaffmann, D-Palatino	0,75 l	45,00 €

# VINO BLANCO

## Chardonnay

Bodega Hirschmüller, Württemberg, Alemania

ESTE SOFISTICADO CHARDONNAY EXHIBE UN AROMA INTENSAMENTE FRUTAL DE MARACUYÁ, MANGO, PIÑA Y KIWI. EN EL PALADAR, SE MANIFIESTA CON UNA FRUTA JUGOSA, UNA ACIDEZ EQUILIBRADA Y UN FINAL DURADERO Y ROBUSTO: UN VINO REALMENTE EXQUISITO.

0,75 l 34,00 €

## Chardonnay Mâcon-Igé La Cra

Domaine Fichet, Borgoña F

UN SOFISTICADO CHARDONNAY DEL CENTRO DEL MÂCONNAIS. AROMAS JUGOSOS DE MANZANA, PERA Y MELOCOTÓN BLANCO SE ENTRELAZAN CON UNA FRESCURA VIBRANTE Y UNA DELICADA MINERALIDAD. PERFECTO PARA MARIDAR CON PLATOS LIGEROS DE PESCADO, AVES O SIMPLEMENTE PARA DISFRUTARLO SOLO.

0,75 l 69,00 €

## Tradición de Pinot Gris

Bodega Bott Frères, Borgoña, Francia

UN VINO DELICADO Y ACCESIBLE, QUE SE DISTINGUE POR SUS NOTAS ÁCIDAS QUE EQUILIBRAN SU POTENCIA Y SUAVIDAD. UN VINO BLANCO SEMI SECO CON Matices DE ALBARICOQUE, MANZANA DE VIENA Y AVELLANA, ACOMPAÑADO DE UN SUTIL TOQUE AHUMADO.

0,75 l 39,00 €

## Pinot Gris

Bodega Oetinger, D-Renania del Norte-

WESTFALIA. UN VINO BLANCO SEMI SECO CON FRAGANCIAS DE PERA MADURA, MANZANA AMARILLA Y UN MATIZ DE ALMENDRA. BIEN EQUILIBRADO Y JUGOSO EN EL PALADAR, CON DELICADAS NOTAS ESPECIADAS Y UNA NOTABLE MINERALIDAD. UN ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO PARA PLATOS LIGEROS, PESCADO O PASTAS CREMOSAS.

0,75 l 39,00 €

## Pinot Gris Reserva Pauline

Bodega Pfaffmann, D-Palatino

AL RESTRINGIR AL MÁXIMO LOS RENDIMIENTOS Y COSECHAR LAS UVAS PINOT GRIS SELECCIONADAS, RECOLECTADAS MANUALMENTE Y DE ALTA CALIDAD, AL FINAL DE LA TEMPORADA, SE PUEDEN DESARROLLAR EN EL VINO EXTRAORDINARIOS AROMAS A PERA, ASÍ COMO A PIÑA, NECTARINA Y UN MATIZ DE HIERBA LIMÓN. AL DEGUSTAR ESTA DELICIOSA GOTA, SE REVELA UNA VARIEDAD DE NOTAS FLORALES QUE EVOCAN PRINCIPALMENTE LAS FLORES DE LOS ÁRBOLES FRUTALES.

0,75 l 56,00 €

## Pinot Blanc Gran Reserva

Bodega Taubenschuss, Barrio del Vino de Austria

SUS INTENSOS AROMAS ESPECIADOS EVOCAN EL MELÓN, LA AVELLANA, EL HENO FRESCO Y EL CARAMELO. EN BOCA, SE PRESENTA DE MANERA EMOCIONANTE CON UNA FRUTA INTENSA, UNA MINERALIDAD ELEGANTE Y UN FINAL JUGOSO.

0,75 l 79,00 €

## Trebbiano de Lugana

Bodega Zenato, Veneto, Italia

UN SOFISTICADO LUGANA DE ZENATO CON UNA ACIDEZ REFRESCANTE, UNA NOTA MINERAL Y FRAGANCIAS DE CÍTRICOS, MANZANA VERDE, PERA Y UN FINAL SECO Y EQUILIBRADO.

0,75 l 39,00 €

## Riesling Blanco Fácil

NURGOTT, Bodega Oetinger, D-Renania

UN RIESLING ACCESIBLE Y FRESCO CON Matices DE LIMA, MANZANA Y DURAZNO BLANCO. CLARO, VIBRANTE Y MARAVILLOSAMENTE EQUILIBRADO. PERFECTO COMO APERITIVO O PARA MARIDAR CON PLATOS LIGEROS: SIMPLE Y AUTÉNTICO.

0,75 l 33,00 €

## Riesling Gottloos

GOTTLOOS, bodega Dr. Loosen, D-Mosela

CLARO, FRESCO Y EXTREMADAMENTE SENCILLO. AFRUTADO CON Matices CÍTRICOS Y DE MANZANA, ACOMPAÑADO DE UNA ELEGANTE MINERALIDAD. UN RIESLING DEL MOSELA QUE COMBINA LIGEREZA Y PROFUNDIDAD, IDEAL PARA CUALQUIER OCASIÓN.

0,75 l 42,00 €

# VINO BLANCO

## Riesling Ried Heiligenstein

Bodega Bründlmayerr, Langenlois, Kamptal, Austria

FRESCO, CLARO Y MINERAL. SUS JUGOSAS NOTAS CÍTRICAS Y DE MANZANA, JUNTO CON SUTILES Matices DE ESPECIAS HERBALES, CONVIERTEN A ESTE RIESLING EN UN ELEGANTE COMPAÑERO PARA LA ALTA COCINA O PARA MOMENTOS DE RELAJACIÓN.

0,75 l 98,00 €

## Riesling seco ahumado

Weingut Oetinger, D-Reingau

FRESCO, SECO Y CON UN MATIZ DE MINERALIDAD AHUMADA. LA MANZANA JUGOSA, LAS NOTAS CÍTRICAS VIBRANTES Y LA ACIDEZ VIVAZ CONVIERTEN A ESTE RIESLING EN UN DELEITE ACCESIBLE PARA CUALQUIER OCASIÓN.

0,75 l 49,00 €

## Recarga de Riesling “El aspecto favorable de la vida” 2024

Bodega Stahl, Franconia, Alemania

FRUTAL, FRESCO Y SIMPLEMENTE EXQUISITO. LOS CÍTRICOS, LA MANZANA Y UN MATIZ FLORAL CONVIERTEN ESTE RIESLING EN UNA BEBIDA SIMPLE Y RECONFORTANTE PARA CUALQUIER MOMENTO.

0,75 l 29,00 €

## Sauvignon Blanc

HERRGOTT, Castillo de la Chaise, F-Lore

AFRUTADO, FRESCO Y FÁCIL DE DISFRUTAR. GROSELLAS JUGOSAS, MANZANA VERDE Y UN MATIZ DE FRUTAS EXÓTICAS CONVIERTEN A ESTE SAUVIGNON BLANC EN EL COMPAÑERO PERFECTO PARA EL VERANO, LOS APERITIVOS O LAS COMIDAS LIGERAS.

0,75 l 45,00 €

## Sauvignon Blanc Reserva -S-

Bodega Taubenschuss, región vinícola de

WIMMERTEN EN AUSTRIA  
UN SAUVIGNON BLANC SOFISTICADO Y VIBRANTE CON Matices DE LIMA, GROSELLA Y SUTILES FRUTAS EXÓTICAS. SU ACIDEZ BRILLANTE Y LIGERA MINERALIDAD LE CONFIEREN PROFUNDIDAD Y VERSATILIDAD, PERFECTO PARA MARIDAR CON PESCADOS, AVES BLANCAS O QUESOS CURADOS.

0,75 l 58,00 €

## Silvaner Blanco Fácil

NURGOTT, Bodega am Stein, demócrata de Franken

UN SILVANER FRESCO Y LIGERO CON NOTAS DE MANZANA VERDE, PERA Y DELICADAS HIERBAS. ARMONIOSO, CRUJIENTE Y EQUILIBRADO, ES PERFECTO PARA MARIDAR CON PLATOS LIGEROS O PARA DISFRUTARLO SOLO.

0,75 l 32,00 €

## Grüner Veltliner Ried Tenn DAC Reserva

Bodega Taubenschuss, Barrio del Vino de Austria

UN GRÜNER VELTLINER CON PERSONALIDAD, QUE PRESENTA AROMAS DE MANZANA, PIMIENTA BLANCA Y SUTILES ESPECIAS HERBALES. FRESCO, EQUILIBRADO Y MINERAL, ES PERFECTO PARA MARIDAR CON PESCADO, AVES O LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL AUSTRIACA.

0,75 l 54,00 €

# BOTELLAS DE GRAN TAMAÑO

## Riesling Gottloos

GOTTLOOS, bodega Dr. Loosen, D-Mosela

3,0 l 168,00 €

## Grüner Veltliner Ried Steinberg

Bodega Karl Fritsch, Burgenland, Austria

1,5 l 120,00 €

## Chardonnay Morillon Ried Flammberg

Bodega Lackner Tinnacher, Sur de Estiria, Austria




1,5 l 160,00 €

## Cuvée Adrián Sangiovese Uva

Cuvée de vino tinto, Toscana Rosso, T-Toscana

2021

1,5 l 98,00 €

-  LIGERO, SIMPLE, FRESCO Y CRUJIENTE.
-  UVAS EN SU PUNTO, FRAGANCIAS COMPLEJAS.
-  INTENSO, ROBUSTO, CON CUERPO, SABROSO, FRAGRANTE.

## VINO TINTO

### Primitivo de Puglia IGT

Bodega Barbanera, Apulia, Italia

UN VINO TINTO DE APULIA CON CUERPO Y UN DISTINTIVO CARÁCTER FRUTAL. FRUTOS ROJOS OSCUROS, CEREZA Y DELICADAS NOTAS ESPECIADAS SE ENTRELAZAN CON TANINOS SUAVES Y UNA ESTRUCTURA EQUILIBRADA. PERFECTO PARA MARIDAR CON PASTA, CARNES A LA PARRILLA O QUESOS CURADOS.

0,75 l 34,00 €

### Cuvée Herrgott

HERRGOTT, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Bodega am Nil, D-Pfalz

UN VINO SOFISTICADO CON FRAGANCIAS DE CEREZAS, FRUTOS ROJOS Y DELICADAS NOTAS ESPECIADAS. REDONDO, EQUILIBRADO Y BIEN ESTRUCTURADO, PERFECTO PARA MARIDAR CON PASTA, CARNES A LA PARRILLA O QUESOS CURADOS.

0,75 l 38,00 €

### Cuvée tinto de la Toscana

Duque de Salangane, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Canaiolo, I-Toscana

FRUTAL, SUAVE Y SENCILLO. CEREZAS, FRUTOS ROJOS OSCUROS Y UN MATIZ DE ESPECIAS CONVIERTEN A ESTE VINO TINTO TOSCANO EN EL COMPAÑERO PERFECTO PARA NOCHES AGRADABLES Y LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA.

0,75 l 29,00 €

### Pinot Noir Ried Goldberg

Bodega Toni Hartl, Burgenland, Austria

UN SOFISTICADO PINOT NOIR CON Matices DE FRUTOS ROJOS, CEREZAS Y UN DELICADO TOQUE ESPECIADO. SUS TANINOS SUAVES Y SU ESTRUCTURA EQUILIBRADA LO HACEN UN ACOMPAÑAMIENTO VERSÁTIL PARA AVES, CORDERO O QUESOS CURADOS.

0,75 l 79,00 €

### Merlot

NURGOTT, Château de Gensac, Gascuña

UN SOFISTICADO MERLOT CON FRAGANCIAS DE CEREZAS NEGRAS, CIRUELAS Y UN MATIZ ESPECIADO. SUS TANINOS SUAVES Y SU ESTRUCTURA EQUILIBRADA LO HACEN EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO PARA PASTAS, CARNES A LA PARRILLA O QUESOS CURADOS.

0,75 l 42,00 €

### Brunello di Montalcino Denominación de Origen Controlada y Garantizada

Bodega Tenuta Corte Pavone, Sangiovese, Toscana.

UN VINO TINTO DE ALTA CALIDAD ORIGINARIO DE LA TOSCANA. AROMAS DE FRUTOS ROJOS OSCUROS, CEREZA, CHOCOLATE Y DELICADAS NOTAS ESPECIADAS SE ENTRELAZAN CON TANINOS SUAVES Y UNA ESTRUCTURA COMPLEJA. PERFECTO PARA MARIDAR CON QUESOS CURADOS, CARNE DE RES O CORDERO.

0,75 l 135,00 €

### Cuvée Black OX

Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Tempranillo, Bodega Lergenmüller, D-Pfalz

ROBUSTO, CON CUERPO Y EQUILIBRADO. NOTAS DE FRUTOS ROJOS OSCUROS, CEREZA Y ESPECIAS DELICADAS SE ENTRELAZAN CON TANINOS SUAVES: UN VINO TINTO EXPRESIVO Y ACCESIBLE.

0,75 l 39,00 €

## VINO ROSADO

### Rosado Lima y Rocas

Bodega Unger, Lago Neusiedl, Austria

UN ROSADO SOFISTICADO Y FRESCO CON Matices DE FRUTOS ROJOS, FRESA Y FRAMBUESA, REALZADO POR UNA SUTIL FRESCURA CÍTRICA. LIGERO, FRAGANTE Y EQUILIBRADO, PERFECTO COMO APERITIVO O PARA MARIDAR CON PLATOS LIGEROS.




0,75 l 36,00 €

### Torres Natureo sin alcohol

Miguel Torres, ES-Vilafranca del Penedès

REFRESCANTE, AFRUTADO Y FÁCIL DE DISFRUTAR. LOS CÍTRICOS, LA MANZANA Y UNA LIGEREZA VIBRANTE CONVIERTEN ESTE VINO SIN ALCOHOL EN EL CAPRICHIO PERFECTO PARA CUALQUIER MOMENTO.

0,75 l 29,00 €

 LIGERO, SIMPLE, FRESCO Y CRUIENTE.  
 UVAS EN SU PUNTO, FRAGANCIAS COMPLEJAS.  
 INTENSO, ROBUSTO, CON CUERPO, SABROSO, FRAGANTE.

## SIN ETANOL

<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,90 €
<b>Coca-cola</b> <sup>1,2,3,9</sup>	0,4 l	4,90 €
<b>Coca-Cola Sin Azúcar</b> <sup>1,2,7,9,11</sup>	0,4 l	4,90 €
<b>Limonada de Paulaner</b> <sup>1,3</sup>	0,33 l	4,20 €
<b>Limonada de naranja de Paulaner</b> <sup>1,3</sup>	0,33 l	4,20 €
<b>Tónico</b> <sup>10</sup>	0,2 l	4,90 €
<b>Red Bull</b> <sup>1</sup>	0,25 l	5,50 €
<b>Mal Brambacher</b> tranquilo o intermedio	0,5 l	4,80 €
<b>Lavamesas</b> sin gas o con gas	0,4 l 1,0 l	4,20 € 6,90 €
<b>spritzer de manzana</b>	0,4 l	4,90 €
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,4 l	4,90 €
<b>Holunderschorle</b> <sup>2,12</sup>	0,4 l	4,90 €
<b>zumo de naranja</b>	0,2 l	4,50 €
<b>Wolfra</b>		

## CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES. **DINZLER** KAFFEE RÖSTEREI

<b>Café expreso</b> <sup>9</sup>	3,00 €
<b>Doble expreso</b> <sup>9</sup>	4,50 €
<b>Espresso manchado</b> <sup>9,g</sup>	3,70 €
<b>Capuchino</b> <sup>9,g</sup>	4,70 €
<b>Latte</b> <sup>9,g</sup>	4,70 €
<b>latte</b> <sup>9,g</sup>	4,70 €
<b>Taza de café con crema</b>	4,50 €
<b>Chocolate para beber.</b> <sup>gramo</sup> con leche	4,60 €
<b>Tee</b>  Darjeeling <sup>TEA EXCELLENCE SINCE 1823</sup>	E 4,80 € S
hierbas montaÑesas	
Frutas dulces	
Dragón Verde Pulmón Chino	
Menta revitalizante	
Manzanilla dulce	

Aditivos: 1: con colorante 2: con conservante 3: con antioxidante 4: con potenciador del sabor 5: sulfurado 8: con fosfato 9: con edulcorante 11: contiene cafeína

13: incluye quinina 20: incluye alcohol

Alérgenos e ingredientes que causan intolerancias: a1: Trigo (gluten) a3:

Centeno (gluten) a3: Cebada (gluten) a4: Avena (gluten) c: Huevos d:

Pescado f: Soja g: Leche h1: Almendras i: Apio j: Mostaza

k: Sésamo l: Dióxido de azufre y sulfitos n: Moluscos o: Crustáceos p: Cacahuetes

Lamentablemente, no podemos eliminar la posibilidad de que haya trazas de todos los alérgenos que podrían provocar intolerancia en cualquiera de nuestros platos.